



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

Servizio Istruzione

**CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ED ALTRE
UTENZE**

Periodo 01.09.2013 /31.08.2018

CIG 5198652F54

Approvato con Deliberazione di Giunta Comunale n° 72 del 18/06/2013



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

INDICE

Titolo I	
OGGETTO DELLA CONCESSIONE – DURATA- IMPORTO PRESUNTO DELLA CONCESSIONE - MODALITA' E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE	
	pag 07
Art.1	Oggetto della concessione pag 07
Art.2	Durata della concessione pag 10
Art.3	Importo presunto della concessione pag 10
Art.4	Modalità e criteri di aggiudicazione pag 10
TITOLO II	
MODALITA' DI EROGAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI	
	pag 18
Art.5	Composizione dell'utenza, calendario di servizio e pasti presunti pag 18
TITOLO III	
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI	
	pag 23
Art.6	Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari pag 23
Art.7	Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti pag 26
Art.8	Etichettatura delle derrate pag 26
Art.9	Garanzie di qualità pag 26
Art.10	Standard di qualità pag 26
TITOLO IV	
IGIENE DELLA PRODUZIONE	
	pag 28
Art.11	Manuale di autocontrollo igienico pag 28
Art.12	Conservazione delle derrate pag 28
TITOLO V	
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA	
	pag 29
Art.13	Manipolazione e cottura pag 29
Art.14	Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione pag 29
Art.15	Riciclo pag 30



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

Titolo VI – MENU' PER TUTTE LE UTENZE	pag 30
Art.16 Composizione del pasto	pag 30
Art.17 Integrazione e/o modifica del menù in occasione di festività/giornate alimentari a tema	pag 32
Art.18 Variazioni al menù	pag 32
Art.19 Caratteristiche merceologiche	pag 33
Art.20 Tabelle dietetiche	pag 33
Art.21 Quantità degli ingredienti	pag 34
Art.22 Diete speciali	pag 34
Art.23 Diete in bianco e menù alternativi	pag 35
Art.24 Limiti di tolleranza sulle grammature	pag 35
Art.25 Fornitura gratuita dei pasti giornalieri e gestione delle eccedenze alimentari	pag 35
Art.26 Rilevamento del gradimento dell'utenza	pag 35
TITOLO VII	
NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI	pag 36
Art.27 Contenitori per il trasporto	pag 36
Art.28 Mezzi di trasporto	pag 36
Art.29 Piano dei trasporti/orari di trasporto/modalità di consegna dei pasti	pag 36
Art.30 Personale addetto al trasporto e alla consegna delle derrate	pag 38
Art.31 Somministrazione dei pasti	pag 38
Titolo VIII	
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO	pag 39
Art.32 Operazioni di pulizia, sanificazione e igiene della struttura	pag 39
Art.33 Modalità di utilizzo e conservazione dei detersivi	pag 39
Art.34 Servizi igienici	pag 40
Art.35 Rifiuti	pag 40
Titolo IX	
PERSONALE	pag 41



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

Art.36	Organico	pag 41
Art.37	Rispetto della normativa vigente	pag 42
Art.38	Osservanza dei contratti collettivi	pag 43
Art.39	Responsabilità del servizio	pag 43
Art.40	Disposizioni igienico sanitarie	pag 44
Art.41	Norme comportamentali	pag 44
Art.42	Vestiario	pag 45
Art.43	Formazione e aggiornamento professionale	pag 45
Art.44	Responsabilità	pag 45
Art.45	Trattamento dati	pag 46
Titolo X		
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E		
ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO		
		pag 46
Art.46	Disposizioni in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro	pag 46
Art.47	Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	pag 47
Art.48	Piano di evacuazione	pag 47
Titolo XI		
CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL		
SERVIZIO		
		pag 47
Art.49	Effetto obbligatorio del controllo	pag 47
Art.50	Controllo della qualità	pag 48
Art.51	Indicazioni minime per il controllo	pag 49
Art.52	Conformità degli alimenti e controlli	pag 50
Art.53	Commissione mensa	pag 50
Art.54	Conservazione dei campioni e dei pasti	pag 51
Art.55	Blocco delle derrate	pag 51
Art.56	Rifiuto della fornitura	pag 51
Titolo XII		
ONERI INERENTI IL SERVIZIO		
		pag 52
Art.57	Immobili – impianti - attrezzature	pag 52



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

Art.58	Verbale di consegna dei lavori ed inventario	pag 53
Art.59	Verifica periodica dei locali di produzione e consumo dei pasti	pag 53
Art.60	Riconsegna degli immobili, degli impianti, delle attrezzature e degli utensili	pag 53
Art.61	Obblighi del Concessionario	pag 54
Art.62	Obblighi dell'Amministrazione comunale	pag 56
Art.63	Responsabilità del Concessionario	pag 56
Art.64	Prezzo del pasto	pag 57
Art.65	Corrispettivi – Pagamenti	pag 58
Art.66	Tracciabilità dei flussi finanziari	pag 58
Art.67	Gestione insoluti	pag 59
Art.68	Revisione dei prezzi	pag 59
Art.69	Subappalto del servizio e cessione del contratto	pag 60
Art.70	Estensione del contratto	pag 60
Art.71	Inadempienze e penalità	pag 60
Art.72	Risoluzione del contratto	pag 62
Art.73	Risoluzione per inadempimento	pag 63
Art.74	Recesso da parte dell'Amministrazione Comunale	pag 63
Art.75	Disdetta del contratto da parte del Concessionario	pag 63
TITOLO XIII		
INFORMATIZZAZIONE DEL SISTEMA PER LA GESTIONE DELLA RILEVAZIONE DELLE PRESENZE E DELLE RETTE RELATIVE AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA		
Art.76	Gestione informatizzata della rilevazione dei pasti e dei pagamenti	pag 64
Art.77	Rilevazione delle presenze	pag 68
TITOLO XIV		
NORME FINALI		
Art.78	Cauzione definitiva	pag 68
Art.79	Stipulazione del contratto	pag 69
Art.80	Spese imposte e tasse	pag 69



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

Art.81	Controversie	pag 70
Art.82	Carattere del servizio	pag 70
Art.83	Rinvio	pag 70



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ED ALTRE UTENZE – Periodo 01.09.2013/31.08.2018 – CIG _____.

TITOLO I OGGETTO DELLA CONCESSIONE – DURATA – IMPORTO PRESUNTO DELLA CONCESSIONE MODALITA' E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Art. 1

Oggetto della concessione

La presente concessione ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica presso le Scuole d'INFANZIA, PRIMARIA e SECONDARIA DI 1° GRADO nonché la fornitura dei pasti per GLI ANZIANI ammessi ai servizi di sostegno della domiciliarità (servizio assistenza domiciliare – centro diurno), ed i pasti per i DIPENDENTI COMUNALI del Comune di CADEO secondo le condizioni e le modalità specifiche di esplicitazione indicate nei successivi articoli del presente Capitolato e nei relativi allegati.

Scuola D'Infanzia Renzo Barbattini	Scuola Primaria M. Luigia Uttini	Scuola Secondaria 1° grado Ugo Amaldi	Centro Diurno	Assistenza Domiciliare	Dipendenti	Descrizione servizio
X	X	X	X	X	X	<ul style="list-style-type: none">Fornitura delle derrate;deposito delle derratepreparazione dei pasti presso il centro cottura comunale
X			X			<ul style="list-style-type: none">Fornitura della merenda di metà mattina
			X			<ul style="list-style-type: none">Fornitura della merenda del pomeriggio
X	X	X	X			<ul style="list-style-type: none">Fornitura delle stoviglie da tavola, (<u>piatto unico ove necessario</u>), bicchieri, posate, ecc.)fornitura di tutti gli articoli che siano di complemento al servizio di ristorazione (tovaglie, tovaglioli di carta, olio-aceto-sale, ecc).
				X	X	<ul style="list-style-type: none">Preparazione dei pasti in confezione monodose
X	X	X				<ul style="list-style-type: none">Allestimento dei tavoli dei refettori e/o locali in cui viene consumato il pasto
X	X	X	X			<ul style="list-style-type: none">Trasporto dei pasti giornalieri nei refettori distaccati
X	X	X				<ul style="list-style-type: none">Somministrazione dei pasti agli utenti del servizio
X	X	X				<ul style="list-style-type: none">Pulizia sanificazione e riordino dei locali cucina e relativi arredi e attrezzature, dei locali refettorio e relativi arredi e attrezzature



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

						(incluso ogni materiale di pulizia e consumo a tal fine necessario)
--	--	--	--	--	--	---

Nel corso del contratto potrà eventualmente essere attivato anche un servizio di ristorazione per Centri Diurni Estivi destinato a bambini, educatori e animatori.

Il servizio prevede a carico dell'impresa:

1. l'acquisto, la fornitura e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù indicati dall'Amministrazione Comunale, come specificato nel presente capitolato nonché dei prodotti specifici per le diete speciali e per motivi etico religiosi;
2. la fornitura quotidiana delle merende per gli utenti della Scuola per l'infanzia non iscritti al servizio mensa;
3. la fornitura quotidiana delle colazioni e delle merende per gli anziani frequentanti il Centro Diurno per Anziani;
4. fornitura dei vari condimenti per la consumazione dei pasti (scuole e centro diurno);
5. la preparazione, la cottura, la suddivisione in multiporzione dei pasti nel centro di produzione pasti di proprietà comunale, sulla base del numero di utenti comunicato giornalmente da ciascuna scuola e dagli operatori del centro diurno e dal coordinatore del sad per gli utenti usufruenti del servizio pasti a domicilio;
6. la veicolazione dei pasti destinati alle sedi di consumo delle scuole e al Centro Diurno assistenziale con adeguati automezzi di trasporto e/o con idonei contenitori messi a disposizione dalla ditta;
7. la preparazione e la predisposizione in contenitori monoporzione dei pasti destinati al servizio di assistenza domiciliare e ai dipendenti comunali;
8. il ricevimento dei contenitori nelle sedi di consumo presso le scuole, l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti, il lavaggio delle stoviglie sporche, lo smaltimento dei rifiuti, oltre alla pulizia dei locali accessori, dei tavoli, delle sedie e dei pavimenti dei refettori;
9. il ritiro dei contenitori dalle sedi di consumo e la loro veicolazione ai centri di produzione pasti;
10. la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate nei centri di produzione pasti e nei locali di porzionamento; il riordino, la pulizia, la sanificazione dei centri di produzione pasti, dei locali di porzionamento, delle sedi di consumo e dei locali accessori (bagni, spogliatoi, dispense, spazi esterni antistanti la cucina ecc.); la disinfestazione e derattizzazione dei locali adibiti a cucina, dispensa, mensa e più in generale di ogni locale utilizzato per lo svolgimento del servizio;
11. l'acquisto, la fornitura e il controllo di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione, nonché l'acquisto e la fornitura di carta igienica, salviettine monouso per l'asciugatura delle mani e dispenser con sapone liquido per i servizi igienici adiacenti ai refettori;
12. la fornitura e l'integrazione, rispetto a quanto già in dotazione al centro di produzione pasti, di quanto necessario alla preparazione e distribuzione dei pasti e la preparazione dei tavoli (pentolame, utensileria, stoviglieria, posateria, tovaglie, tovagliette e tovaglioli monouso di carta, materiale a perdere quali piatti e posateria ove previsto, ecc) o di altri materiali che si rendessero necessari durante la gestione, con il vincolo che ogni investimento che l'impresa



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

attiverà all'interno dei locali adibiti al servizio di refezione – centri di produzione pasti – refettori- diventerà di proprietà dell'Amministrazione Comunale al termine della concessione;

13. la fornitura e l'integrazione, rispetto a quanto già in dotazione al centro di produzione pasti, di tutte le attrezzature necessarie alla erogazione dei servizi (gastronorm, contenitori termici, carrelli scaldavivande, carrelli, elettrodomestici, attrezzature di cucina varie, mobili, suppellettili, ecc) che si rendessero necessarie durante la gestione, con il vincolo che ogni investimento che l'impresa attiverà all'interno dei locali adibiti al servizio di refezione – centri di produzione pasti – refettori- diventerà di proprietà dell'Amministrazione Comunale al termine della concessione;
14. la fornitura di appositi sacchi e l'eventuale integrazione/sostituzione di contenitori appositi muniti di coperchio con apertura a pedale per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani;
15. il materiale di uso personale e le divise necessarie al corretto espletamento delle diverse mansioni degli addetti al servizio, oltre al servizio di lavanderia per ogni materiale o indumento che lo richieda;
16. gli interventi di manutenzione come di seguito specificato all'art. 61 del presente capitolato;
17. gli interventi di monitoraggio, disinfestazione, derattizzazione della cucina, dei refettori e delle zone di pertinenza eseguiti da ditta specializzata i cui report dovranno essere inviati in copia all'Amministrazione Comunale;
18. il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio svolto nei centri di produzione pasti e nelle sedi di consumo secondo quanto previsto dal presente capitolato;
19. la gestione informatizzata del sistema di gestione pasti, di addebito degli stessi all'utenza e di riscossione diretta dei relativi importi della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado
20. ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione della concessione;
21. La responsabilità gestionale complessiva dei servizi concessi;
22. la realizzazione di tutte le proposte ed i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, concordando con l'Amministrazione Comunale modalità e tempi di realizzazione.



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

Art. 2

Durata della concessione

La presente concessione ha la durata di n. 5 (cinque) anni scolastici, a decorrere dal 1° settembre 2013 al 31 agosto 2018. Alla scadenza del termine contrattuale il Comune di CADEO si riserva la facoltà di prorogare il contratto per il periodo strettamente necessario ad addivenire ad una nuova aggiudicazione e comunque per un massimo di mesi sei; in tal caso il Concessionario si impegna ad accettare l'eventuale proroga alle medesime condizioni contrattuali.

L'impresa dovrà essere in grado di attivare i servizi di refezione scolastica e utenze diverse previsti dal presente capitolato entro l'inizio dell'anno scolastico 2013/2014, anche nelle more della stipula del contratto di servizio.

Art. 3

Importo presunto della concessione

L'importo presunto annuale della concessione è pari a €. 259.805,20.

L'importo complessivo presunto è pari a €. 1.299.026,00 per l'intera durata della concessione (5 anni) oltre a €. 4.102,30 per oneri della sicurezza derivanti da rischi di interferenza (DUVRI) non soggetti a ribasso.

Tale importo risulta determinato quale prodotto del "prezzo pasto" unitario a base d'asta, differenziato secondo le tipologie di utenze e della fornitura delle merende.

PREZZO PASTO

- prezzo pasto unitario presunto a base d'asta per gli utenti della refezione scolastica, dipendenti comunali e utenti del servizio di assistenza domiciliare **€. 4.60** oltre all'Iva di cui **€. 4.59** soggetto a ribasso, **€. 0.01** per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
- prezzo pasto unitario presunto per gli utenti del centro diurno **€. 4.80** oltre all'Iva di cui **€. 4.79** soggetto a ribasso e **€. 0.01** per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
- prezzo unitario della merenda per gli utenti della scuola per l'infanzia non iscritti al servizio mensa **€. 0.26** oltre all'Iva di cui **€. 0.25** soggetto a ribasso e **€. 0.01** per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

Art. 4

Modalità e criteri di aggiudicazione

La concessione sarà affidata mediante procedura aperta, ai sensi dell'art.3 comma 37 e art. 55 del D.Lgs. N. 163/2006, con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. N. 163/2006, da valutarsi da parte della Commissione di gara sulla base di criteri e punteggi di seguito indicati:

Punteggio massimo complessivo: 100, così suddivisi:

A) OFFERTA TECNICA/QUALITA' DEL SERVIZIO OFFERTO: MAX 60 PUNTI

B) OFFERTA ECONOMICA: MAX 40 PUNTI



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

I 60 punti a disposizione verranno assegnati secondo il giudizio insindacabile della Commissione di gara, a seguito di valutazione della documentazione prodotta dalle ditte concorrenti secondo i seguenti criteri:

A) OFFERTA TECNICA/QUALITA' DEL SERVIZIO OFFERTO

Il punteggio massimo dell'offerta tecnica (punti 60) verrà ripartito, a insindacabile giudizio della "Commissione Gara", in base a criteri e sub criteri di valutazione di seguito indicati:

CRITERI DI VALUTAZIONE	Punteggio massimo attribuibile
1) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	30 punti
2) QUALITA' DELLE DERRATE	10 punti
3) SISTEMA INFORMATICO GESTIONALE	3 punti
4) EDUCAZIONE ALIMENTARE E COMUNICAZIONE CON L'UTENZA	5 punti
5) CERTIFICAZIONI DI SISTEMI DI QUALITA'	3 punti
6) SERVIZI MIGLIORATIVI ED AGGIUNTIVI	9 punti
TOTALE	60 PUNTI

L'attribuzione del punteggio per ognuno dei criteri sopra indicati con i numeri 1), 2), 3), 4), 5), 6) sarà effettuata mediante l'utilizzo dei seguenti criteri e sottocriteri:

CRITERI DI VALUTAZIONE	SUBCRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE
1) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		30 PUNTI
	1.1 PERSONALE	MAX PUNTI 18
	a) Numero degli addetti stabilmente impiegati presso il centro cottura e i plessi oggetto del contratto, qualifica e livello professionale, monte ore giornaliero, dedicato al servizio con il dettaglio/organigramma delle fasi operative svolte. a. monte ore lavoro giornaliero: - fino a 60 ore giornaliere punti → 4; - oltre 60 ore giornaliere punti → 7;	massimo punti 7
	b) Curriculum formativo e professionale del cuoco, del Responsabile del servizio e del dietista.	



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

	<p>Curriculum formativo e professionale del cuoco:</p> <ul style="list-style-type: none">- cinque anni di esperienza, punti → 1;- oltre a cinque anni di esperienza, punti → 2; <p>Curriculum formativo e professionale del Responsabile del servizio:</p> <ul style="list-style-type: none">- tre anni di esperienza, punti → 1;- oltre a tre anni di esperienza, punti → 2; <p>Curriculum formativo e professionale del dietista:</p> <ul style="list-style-type: none">- tre anni di esperienza, punti → 0,5;- oltre a tre anni di esperienza, punti → 1;	Massimo punti 7
	<p>c) Programma di formazione e aggiornamento che la ditta si impegna ad applicare per tutta la durata del contratto al personale destinato allo svolgimento dei servizi.</p> <p><u>c1. aspetto qualitativo:</u> importanza dei contenuti e delle tematiche della formazione, max punti → 2</p> <p><u>c2. aspetto quantitativo:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- fino a 20 ore annue, punti → 1;- oltre alle 20 ore annue, punti → 2.	Massimo punti 4
	1.2 MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	MAX PUNTI 12
	<p>a) gestione dell'approvvigionamento (modalità, frequenza, stoccaggio):</p> <ul style="list-style-type: none">- trisettimanale, punti → 1- bisettimanale, punti → 2- giornaliera, punti → 3	Massimo punti 3
	<p>b) criteri di selezione e controllo dei fornitori (certificazioni, garanzie):</p> <ul style="list-style-type: none">- fino a dieci fornitori certificati, punti → 1- oltre a dieci fornitori certificati, punti → 2	Massimo punti 2
	<p>c) gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio</p>	Massimo punti 2
	<p>d) piano di pulizia e sanificazione (modalità di esecuzione, periodicità, caratteristiche dei prodotti utilizzati) disinfestazione e derattizzazione (tipo d'intervento, frequenza e localizzazione)</p>	Massimo punti 2
	1.3 PIANO DEI CONTROLLI Tipologia e quantificazione dei controlli aggiuntivi rispetto a quelli minimi previsti dal capitolato (numero di analisi chimiche,	Massimo 3 punti



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

	microbiologiche, tamponi su materie prime, semilavorati, prodotti finiti, superfici, ecc)	
2) QUALITA' DELLE DERRATE		10 PUNTI
	<p>2.1 FORNITURA DI PRODOTTI/ALIMENTI LOCALI IN AMBITO PROVINCIALE (FILIERA CORTA) PER LA MENSA DI CADEO DA UTILIZZARE TUTTE LE VOLTE CHE SONO PRESENTI NEL MENU'.</p> <p>- relazione schematica che indichi il tipo di prodotto che la ditta si impegna a fornire e i produttori locali individuati. Si precisa che per prodotti locali agro-alimentari si intendono quelli provenienti da aziende agricole singole o aggregate in associazioni, consorzi, ecc..che sono presenti sul territorio della provincia di Piacenza. E' necessario allegare autocertificazione con la quale vengono precisati i produttori locali con i quali sono stati raggiunti gli accordi di fornitura.</p> <p>Non verranno considerati ai fini della assegnazione del punteggio i prodotti utilizzati nel menù in quantità esigua: basilico, aglio, cipolla, erbe aromatiche, aromi, sale, zucchero, lievito, infusi, filtri.</p>	<p>Massimo 5 punti, 0,50 punti per ogni prodotto</p>



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

	<p>2.2 FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI AGGIUNTIVI RISPETTO A QUELLI PRESCRITTI DAL PRESENTE CAPITOLATO DA UTILIZZARSI TUTTE LE VOLTE CHE SONO PRESENTI NEL MENU'.</p> <table border="1"><thead><tr><th>ALIMENTO</th><th>PRODOTTO BIO PP</th></tr></thead><tbody><tr><td>Carne di pollo</td><td>1</td></tr><tr><td>Ricotta</td><td>1</td></tr><tr><td>Mozzarella</td><td>1</td></tr><tr><td>Crescenza</td><td>1</td></tr><tr><td>Carne di tacchino</td><td>1</td></tr></tbody></table> <p>E' necessario allegare autocertificazione con la quale vengono precisati i produttori locali con i quali sono stati raggiunti gli accordi di fornitura.</p>	ALIMENTO	PRODOTTO BIO PP	Carne di pollo	1	Ricotta	1	Mozzarella	1	Crescenza	1	Carne di tacchino	1	Massimo punti 5
ALIMENTO	PRODOTTO BIO PP													
Carne di pollo	1													
Ricotta	1													
Mozzarella	1													
Crescenza	1													
Carne di tacchino	1													
3) SISTEMA INFORMATICO GESTIONALE		3 PUNTI												
	3.1 DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE DEL SISTEMA INFORMATIVO PROPOSTO, DEI TEMPI E DELLE MODALITA' DI ATTUAZIONE.	Massimo 3 punti												
4) EDUCAZIONE ALIMENTARE E COMUNICAZIONE CON L'UTENZA		5 PUNTI												
	4.1 INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE ALLE SCUOLE E ALLE FAMIGLIE	Massimo punti 3												
	4.2 COMUNICAZIONE CON L'UTENZA (DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' DI PROMOZIONE E COMUNICAZIONE RIVOLTO ALL'UTENZA CHE SI INTENDONO REALIZZARE).	Massimo punti 2												



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

5) CERTIFICAZIONI DI SISTEMI DI QUALITA'		3 PUNTI
	5.1 POSSESSO DI CERTIFICAZIONI DI QUALITA' (OLTRE A QUELLA RICHIESTA COME REQUISITO DI AMMISSIONE ALLA GARA) RILASCIATE DA ENTI CERTIFICATORI ACCREDITATI, COMUNQUE ATTINENTI ALLA CONCESSIONE. - certificazioni di sistema e qualità secondo la norma ISO 22000, punti → 2 - altre Certificazioni di qualità, punti → 1	Massimo 3 punti
6) MIGLIORIE DEL SERVIZIO		9 PUNTI
	6.1 PROPOSTE DI INTERVENTO MIGLIORATIVE RELATIVE AD ATTREZZATURE/ARREDI (valutazione sotto il profilo del valore complessivo e dell'utilità aggiunta in relazione al servizio, di integrazione/sostituzione arredi e/o attrezzature, con allegate le caratteristiche e le schede tecniche di quanto proposto).	Massimo 5 punti
	6.2 RILEVAZIONE ANNUALE DEL GRADO DI SODDISFAZIONE DEGLI UTENTI ATTRAVERSO UNA INDAGINE CUSTOMER SATISFACTION	Massimo 2 punti
	6.3 ALTRE PROPOSTE MIGLIORATIVE ED AGGIUNTIVE - valutazione degli interventi/migliorie proposti e gradimento da parte dell'Amministrazione comunale per un massimo di → punti 2.	Massimo 2 punti

Le certificazioni, le copie dei contratti, le schede tecniche dei prodotti, e/o altra documentazione da presentare, prescritta per la valutazione dell'offerta tecnica, non rientrano nelle 15 (quindici) pagine della relazione.

Non sono ammesse offerte parziali, condizionate, con riserva o comunque difformi da quanto prescritto dagli atti di gara.

Qualora il partecipante non raggiunga almeno il punteggio di punti 30 (trenta) su 60 (sessanta) nella valutazione dell'offerta tecnica/qualità del servizio, non si procederà all'apertura della relativa busta contenente l'offerta economica, escludendo lo stesso concorrente dal procedimento di aggiudicazione.

A seguito di valutazione collegiale, il punteggio dell'offerta tecnica verrà assegnata dalla Commissione giudicatrice attraverso l'assegnazione motivata di coefficienti



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

variabili tra 0 e 1 da moltiplicare per i punteggi massimi a disposizione per ogni singolo criterio o sub-criterio di valutazione.

Tenuto conto dell'oggetto, della natura e delle finalità della concessione, la determinazione dei coefficienti avverrà tramite i seguenti criteri motivazionali:

a)	Giudizio di idoneità/insufficienza	(coefficiente da 0 a 0,5)
	Proposte e soluzioni assenti, gravemente incomplete, inadeguate, controproducenti, non utili, inattuabili, non attinenti al servizio in fase di affidamento, indeterminate, non misurabili e/o riscontrabili, peggiorative rispetto agli standard richiesti da Capitolato, inidonee a dimostrare la possibilità di garantire la corretta esecuzione del servizio.	
b)	Giudizio sufficiente	(coefficiente da 0,6 a 0,7)
	Proposte sostanzialmente complete, adeguate, attinenti al servizio in fase di affidamento, attuabili e utili, sufficientemente determinate per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive, verificabili (anche se con l'ausilio dell'appaltatore), qualitativamente e quantitativamente in linea con quanto richiesto dal Capitolato, complessivamente sufficienti rispetto alla possibilità di garantire la regolare esecuzione del servizio e il perseguimento delle finalità cui il servizio è destinato.	
c)	Giudizio buono	(coefficiente da 0,8 a 0,9)
	Proposte e soluzioni precisamente determinate e apprezzabili per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive, bene illustrate, redatte ove necessario, sotto forma di piani e programmi con schematizzazioni realizzabili, misurabili, recanti l'indicazione degli strumenti idonei a consentire al Comune autonomi controlli sul rispetto degli impegni presi nel corso della fase esecutiva, con contenuti innovativi, qualitativamente e quantitativamente migliorative rispetto a quanto richiesto dal Capitolato, in grado quindi di soddisfare tutte le esigenze ordinarie e, di massima, straordinarie, imprevedibili e finalità di servizio, con apprezzabile garanzie di qualità ed efficienza.	
d)	Giudizio ottimo	(coefficiente 1)
	Proposte e soluzioni eccellenti, idonee per la qualità e quantità, ad innovare, elevare e qualificare sensibilmente gli standard di servizio rispetto a quanto richiesto dal capitolato, in grado di far conseguire sia per quantità che per qualità, che	



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

	in termini di efficienza ed efficacia, finalità ulteriori rispetto a quelle cui il servizio è destinato.	
--	--	--

Tutti i punteggi assegnati in sede di valutazione dell'offerta tecnica saranno considerati alla seconda cifra decimale, con arrotondamento di questa all'unità superiore se la terza cifra decimale è pari o superiore a 5.

La valutazione verrà effettuata applicando il metodo aggregativo-compensatore di cui all'allegato P del DPR n. 207/2010, con applicazione della seguente formula:

$$C(a) = S_n [W_i * V(a)_i]$$

Dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

S_n = sommatoria.

La valutazione dell'offerta tecnica sarà effettuata ad insindacabile giudizio della "Commissione di Gara).

B) OFFERTA ECONOMICA

Il punteggio massimo dell'offerta economica (punti 40) verrà attribuito nel seguente modo: il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che avrà offerto il maggior ribasso percentuale sull'importo posto a base d'asta cioè al prezzo più favorevole per il comune. Alle restanti offerte il punteggio sarà assegnato secondo la formula matematica della proporzionalità inversa e precisamente:

$$P = \frac{PM \times Pm}{PO}$$

Dove:

P è il punteggio attribuito all'offerta in esame;

PM è il punteggio massimo attribuibile;

Pm è il prezzo più basso tra quelli risultanti applicando all'importo a base d'asta il ribasso offerto dai concorrenti partecipanti;

PO è il prezzo dell'offerta in esame.



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

TITOLO II MODALITA' DI EROGAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI

Art. 5

Composizione dell'utenza, calendario dei servizi e pasti presunti

L'utenza è composta dagli alunni della Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo grado, dagli anziani frequentanti il Centro Diurno, dagli utenti del servizio di assistenza domiciliare e dai dipendenti comunali. Destinatari del servizio sono inoltre il personale insegnante avente diritto al pasto.

I pasti saranno prodotti presso il Centro Cottura ubicato presso la scuola secondaria di primo grado in viale Scuole a Roveleto di Cadeo e trasportati alle sedi distaccate della Scuola dell'Infanzia Statale Renzo Barbattini, della Scuola Primaria Maria Luigia Uttini, della Scuola Secondaria di primo grado Ugo Amaldi, del Centro Diurno. I pasti destinati al servizio di assistenza domiciliare saranno veicolati dalle OSS del Servizio di Assistenza Domiciliare.

Il servizio sarà effettuato nei confronti dell'utenza secondo quanto di seguito indicato:

- **SCUOLA D'INFANZIA RENZO BARBATTINI:**
 - **utenti:** bambini e insegnanti aventi diritto;
 - **modalità di prenotazione:** informatizzata dal 01.01.2014;
 - **modalità di erogazione pasti:** in carrelli termici, gastronom multiporzione;
 - **modalità di distribuzione:** al tavolo, da parte del personale addetto al servizio di ristorazione;
 - **cucina di preparazione:** centro cottura sito in viale Scuole a Roveleto di Cadeo.
 - **giorni:** dal lunedì al venerdì.
 - **periodo di erogazione:** secondo quanto indicato dal Ministero della Pubblica Istruzione e dalle indicazioni fornite dall'Amministrazione Comunale;
 - **orario di consegna:** ore 12.00 per il pranzo, ore 09.15 per la merenda
 - **orario di distribuzione:** ore 12.00 per il pranzo, ore 09.15 per la merenda
 - **fornire:** pane, consegna giornaliera; a disposizione dei docenti e dei dipendenti comunali olio di oliva extravergine, aceto di mele, sale, limone se richiesto.

- **SCUOLA PRIMARIA MARIA LUIGIA UTTINI:**
 - **utenti:** bambini e insegnanti aventi diritto;
 - **modalità di prenotazione:** informatizzata dal 01.01.2014;
 - **modalità di erogazione pasti:** in carrelli termici, gastronom multiporzione;
 - **modalità di distribuzione:** al tavolo, da parte del personale addetto al servizio di ristorazione;
 - **cucina di preparazione:** centro cottura sito in viale Scuole a Roveleto di Cadeo.
 - **giorni:** dal lunedì al giovedì.



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

- **periodo di erogazione:** secondo quanto indicato dal Ministero della Pubblica Istruzione e dalle indicazioni fornite dall'Amministrazione Comunale
- **orario di consegna:** ore 12.30
- **orario di distribuzione:** ore 12.30
- **fornire:** pane, consegna giornaliera; a disposizione dei docenti e dei dipendenti comunali olio di oliva extravergine, aceto di mele, sale, limone se richiesto.

- **SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO UGO AMALDI:**
 - **utenti:** bambini e insegnanti aventi diritto;
 - **modalità di prenotazione:** informatizzata dal 01/01/2014;
 - **modalità di erogazione pasti:** in carrelli termici, gastronom multiporzione;
 - **modalità di distribuzione:** al tavolo, da parte del personale addetto al servizio di ristorazione;
 - **cucina di preparazione:** centro cottura sito in viale Scuole a Roveleto di Cadeo.
 - **giorni:** martedì e giovedì.
 - **periodo di erogazione:** secondo quanto indicato dal Ministero della Pubblica Istruzione e dalle indicazioni fornite dall'Amministrazione Comunale
 - **orario di consegna:** ore 13.00
 - **orario di distribuzione:** ore 13.00
 - **fornire:** pane, consegna giornaliera; a disposizione dei docenti e dei dipendenti comunali olio di oliva extravergine, aceto di mele, sale, limone se richiesto.

I pasti presunti per la durata dell'intera concessione per la refezione scolastica per cui è chiesta la fornitura di generi alimentari, la preparazione e la distribuzione sono complessivamente , n° 226.920 dati da:

- alunni scuola d'infanzia: 13.500 (pasti annui) x 5 = 67.500
- docenti scuola d'infanzia: 1.260 (pasti annui) x 5 = 6.300
- scuola primaria: 23.628 (pasti annui) x 5 = 118.140
- docenti scuola primaria: 1.980 (pasti annui) x 5 = 9.900
- scuola secondaria di primo grado: 4.752 (pasti annui)x 5 = 23.760
- docenti scuola secondaria di primo grado: 264 (pasti annui) x 5 = 1.320

Il numero delle merende per la durata dell'intera concessione per la scuola dell'infanzia sono complessivamente 67.500, date da:

- alunni scuola d'infanzia: 13.500 (merende annue) x 5 = 67.500

Il numero dei pasti presunti per la durata dell'intera concessione per i dipendenti del Comune sono complessivamente n° 1300, dati da:

- dipendenti comunali: 260 (pasti annui) x 5 = 1.300

- **CENTRO DIURNO ASSISTENZIALE:**

- **utenti:** anziani iscritti al Centro Diurno Assistenziale di Cadeo;



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

- **modalità di prenotazione:** a mezzo telefono;
- **modalità di erogazione pasti:** pasti veicolati multiporzione in contenitori termici;
- **modalità di distribuzione:** al tavolo dal personale del Centro Diurno;
- **cucina di preparazione:** centro cottura sito in viale Scuole a Roveleto di Cadeo;
- **giorni:** dal lunedì al sabato;
- **periodo di erogazione:** tutto l'anno dal lunedì al sabato escluse le domeniche e le festività;
- **orario di consegna:** dalle 11.15 alle 11.45

I pasti presunti per la durata dell'intera concessione per il Centro Diurno Assistenziale di Cadeo per cui è chiesta la fornitura di generi alimentari, la preparazione e la veicolazione sono complessivamente n° 20280, dati da:

➤ anziani frequentanti: 4.056 (pasti annui) x 5 = 20.280

- **SERVIZIO DI ASSISTENZA DOMICILIARE:**
 - **utenti:** anziani iscritti al servizio di assistenza domiciliare;
 - **modalità di prenotazione:** a mezzo telefono e/o fax;
 - **modalità di erogazione pasti:** pasti veicolati dagli operatori del servizio di assistenza domiciliare in contenitori monouso ubicati in contenitori termici dedicati;
 - **modalità di distribuzione:** consegna a domicilio dagli operatori del servizio di assistenza domiciliare;
 - **cucina di preparazione:** centro cottura sito in viale scuole a Roveleto di Cadeo;
 - **giorni:** dal lunedì alla domenica comprese le festività;
 - **periodo di erogazione:** tutto l'anno;
 - **orario di consegna:** ore 11.00
 - **orario di ritiro contenitori:** i contenitori termici verranno riconsegnati dagli operatori del servizio di assistenza domiciliare alla fine della distribuzione.

I pasti presunti per la durata dell'intera concessione per gli utenti del servizio di assistenza domiciliare per cui è chiesta la fornitura di generi alimentari, la preparazione e la loro predisposizione in contenitori dedicati, ammontano a n° 20280 dati da:

➤ anziani iscritti: 5840 (pasti annui) x 5 = 29.200



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

RIEPILOGO MODALITA' DI ESPLICAZIONE DEL SERVIZIO E PASTI PRESUNTI

TIPOLOGIA UTENZA	MODALITA' DI SERVIZIO	GG. SETTIMANALI DI SERVIZIO	ORARIO PASTI	N° MEDIO GIORNALIERO UTENTI	N° PASTI PRESUNTI ANNUALI
Scuola d'infanzia Renzo Barbattini	<ul style="list-style-type: none">• produzione• trasporto• somministrazione ai tavoli• riordino• pulizia	gg. 5 settimanali dal lunedì a venerdì	Ore 12,00	75	13.500
Insegnanti Scuola D'infanzia Renzo Barbattini	<ul style="list-style-type: none">• produzione• trasporto• somministrazione ai tavoli• riordino• pulizia	gg. 5 settimanali dal lunedì a venerdì	Ore 12,00	7	1.260
Scuola Primaria M.L. Uttini	<ul style="list-style-type: none">• produzione• trasporto• somministrazione ai tavoli• riordino• pulizia	gg. 4 settimanali dal lunedì al giovedì	Ore 12,30	179	23.628
Insegnanti Scuola Primaria M.L. Uttini	<ul style="list-style-type: none">• produzione• trasporto• somministrazione ai tavoli• riordino• pulizia•	gg. 4 settimanali dal lunedì al giovedì	Ore 12,30	15	1980
Scuola Secondaria di 1° grado Renzo Amaldi	<ul style="list-style-type: none">• produzione• trasporto• somministrazione ai tavoli• riordino• pulizia	gg.2 alla settimana martedì e giovedì	Ore 13.00	72	4.752
Insegnanti Scuola Secondaria di 1° grado Renzo Amaldi	<ul style="list-style-type: none">• produzione• trasporto• somministrazione ai tavoli• riordino• pulizia	gg. variabili a seconda della scuola in cui si è di ruolo	Ore 13.00	4	264
Dipendenti	<ul style="list-style-type: none">• produzione• preparazione negli appositi contenitori	gg. 1 alla settimana martedì	Ore 13.30	5	260
Assistenza Domiciliare	<ul style="list-style-type: none">• produzione• preparazione negli appositi contenitori	gg. 7 settimanali dal lunedì alla domenica comprese le festività	Ore 11.00	16	5.840
Centro Diurno anziani	<ul style="list-style-type: none">• produzione• preparazione negli appositi contenitori• trasporto	gg. 6 settimanali dal lunedì al sabato	Ore 11.15 11.45	13	4.056



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

	Totale	386 (n. giornaliero utenti che usufruiscono del pasto)	55.540 (n. pasti presunti annuali)
--	--------	--	------------------------------------

Per un totale complessivo di pasti presunti, nel periodo considerato, pari a n° 277.700 (55.540/anno x 5 anni),

FORNITURA DELLE MERENDE SCUOLA D'INFANZIA

TIPOLOGIA UTENZA	MODALITA' DI SERVIZIO	GG. SETTIMANALI DI SERVIZIO	ORARIO MERENDA	N° MEDIO GIORNALIERO UTENTI	N° MERENDE PRESUNTE ANNUALI
Scuola d'infanzia	<ul style="list-style-type: none">• produzione• trasporto	gg. 5 settimanali dal lunedì a venerdì	Ore 9,15	75	13.500

Per un totale complessivo di merende presunte, nel periodo considerato, pari a n° 67.500 (13.500 x 5 anni).

Gli orari di distribuzione dei pasti potranno subire delle modifiche in relazione all'organizzazione dell'attività didattica. Gli orari prefissati dovranno comunque essere scrupolosamente osservati.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, in accordo con il Dirigente Scolastico, di richiedere la distribuzione dei pasti su doppio turno, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per l'Amministrazione Comunale stessa.

Il numero dei pasti indicato ha, come evidenziato, valore "presunto": tale valore è pertanto suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni e degli anziani/adulti iscritti ai servizi nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva dei servizi e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso degli anni scolastici oggetto della concessione.

Il numero giornaliero dei pasti per ciascuna tipologia di utenza è un dato medio del tutto indicativo, non vincolante per l'Amministrazione Comunale; il dato relativo al numero di presenze effettive sarà quello precisato ogni giorno. Saranno in ogni caso pagati i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole, ai dipendenti del comune di Cadeo, al Centro Diurno e al Servizio pasti a domicilio.

Il Concessionario sarà pertanto tenuto ad adeguare la consistenza globale delle somministrazioni in relazione alle circostanze modificative suddette, senza per questo poter richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione, né rivalere diritto ad eventuale risarcimento di danni.

Nel corso dell'esecuzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti, senza che il concessionario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere in qualsiasi momento al concessionario di modificare le "quantità del servizio" in aumento o in diminuzione, fino a concomitanza del 20% del valore complessivo della



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

concessione, in base alle effettive necessità sopravvenute per l'ottimale organizzazione e gestione dei servizi in oggetto, tenuto conto delle variazioni nel dimensionamento della popolazione scolastica delle altre utenze, delle variazioni nei periodi di effettivo funzionamento dei servizi alla luce dei calendari scolastici/formativi, di eventuali articolazioni orarie delle lezioni scolastiche e/o dei servizi comunali e delle relative implicazioni in termini di necessità o meno dell'attivazione del servizio mensa.

In particolare, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di estendere il servizio anche ad altre utenze e/o ad altri terminali di distribuzione non compresi nel presente contratto al momento della stipula dello stesso, restando inteso che in tal caso il prezzo in vigore e che le prestazioni dovute dal Concessionario dovranno conformarsi alla disciplina dettata dal presente capitolato, senza altro onere aggiunto.

TITOLO III SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 6

Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari

a) Caratteristiche e modalità di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione:

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico del Concessionario a norma dell'art.1 del presente capitolato, dovranno essere:

- di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale di provenienza nazionale e CEE;
- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare -nazionale e locale con particolare riferimento alle Linee Strategiche per la Ristorazione Scolastica dell'Emilia Romagna (2009), da quanto disposto dalla dgr 418/2012 della regione Emilia Romagna (Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo) ed alle prescrizioni specifiche dell' Az. U.s.l competente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modificazione ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione della concessione;
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari;
- conformi alle caratteristiche tipologiche e qualitative minime indicate in allegato al presente capitolato, con riferimento alle principali materie prime di composizione dei pasti (allegato 1).

Contestualmente all'inizio del contratto il Concessionario deve inviare al Comune l'elenco delle derrate alimentari utilizzate, comprensivo dei relativi marchi,



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, ecc. , con data e firma del responsabile della procedura. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco comporta una nuova stesura dell'elenco completo da inviare all'Amministrazione Comunale.

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici";
- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- il sistema di fornitura e approvvigionamento derrate dovrà garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all'Az U.s.I.;
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o, dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.
- la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate (anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede merceologiche allegate), nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;
- le dimensioni delle confezioni (ove non identificate nelle schede merceologiche allegate), dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.
- I prodotti alimentari forniti dal Concessionario devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati tramite certificazioni attestanti tali



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

assenze con le limitazioni attualmente previste dal Regolamento CE n. 49/2000 e successive modificazioni.

- I prodotti alimentari forniti dal Concessionario dovranno garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati tramite etichettatura o qualsiasi altro documento che accompagni il prodotto e che sia apposto o fornito ai sensi del Regolamento CE del 22 settembre 2003 n. 1829 e del successivo Regolamento attuativo del 6 aprile 2004, n. 641.

b) Utilizzo di prodotti biologici a lotta integrata, DOP, IGP tipici, tradizionali e a filiera controllata :

il Concessionario è tenuto a fornire, ai sensi della normativa vigente in materia, alcuni alimenti provenienti dall'agricoltura biologica.

I prodotti provenienti da agricoltura biologica, specificatamente previsti sono:

- pomodori pelati;
- polpa di pomodori;
- latte fresco;
- yogurt;
- uova pastorizzate;
- uova a guscio;
- burro;
- frutta;
- verdura.

Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da:

- prodotti di filiera controllata (lotta integrata), per la frutta e la verdura;
- prodotti tipici DOP (denominazione di origine protetta) e a filiera controllata per gli altri alimenti.

in tal caso, il Comune si riserverà di richiedere al Concessionario, una attestazione della non reperibilità del prodotto tramite certificazione emessa da Associazione di produttori o altro ente egualmente riconosciuto.

I prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. NON E' AMMESSA la fornitura di prodotti sfusi né di confezioni che risultino in qualche modo manomesse.

Potrà comunque essere richiesta documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti si utilizzano i prodotti biologici, tipici e tradizionali previsti e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia. Anche mediante la richiesta di copie delle bolle e relative forniture.

Il Concessionario si impegna inoltre, compreso nel prezzo pasto, alla fornitura di carne a filiera controllata nonché alla fornitura di salumi di produzione DOP o IGP ogni volta che tali derrate siano presenti nel menù.

Il Concessionario dovrà garantire la fornitura, dei suddetti prodotti, certificati a norma di legge, compresi nel prezzo offerto in sede di gara ogni volta che tali derrate siano presenti in menù.

Il Concessionario sarà tenuta altresì a confezionare pasti utilizzando alimenti adatti e specifici per particolari patologie alimentari (es. celiachia, ecc..) fornendo una



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

gamma completa di prodotti alternativi quali pizza, gnocchi, lasagne, ravioli, budini, dolci, ecc. senza glutine, ovvero preparati in maniera particolare a renderli adatti ad utenti con particolari disabilità (es. somministrazione omogeneizzati/frullati) con onere di approvvigionamento a proprio carico.

Art. 7

Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

Il Concessionario dovrà fornire generi alimentari di prima qualità, di provenienza nazionale e CEE, nel rispetto delle tabelle dietetiche e dei menù allegati al presente capitolato, con l'osservanza delle più scrupolose norme della dietetica, in considerazione delle particolari condizioni dei destinatari. Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalla vigenti leggi in materia e alle caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato 1 (uno).

Art. 8

Etichettatura delle derrate

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 68/00 e D.Lgs. n. 259/00. D. Lgs. N. 114/2006). Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Art. 9

Garanzie di qualità

Il Concessionario deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche.

Art. 10

Standard di qualità

L'impresa si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dal Concedente elencati di seguito e negli allegati al presente capitolato, da ritenersi minimi:

1. In fase di distribuzione pasti nei refettori la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale, per ogni singola gastronom o contenitore mono/pluri razione utilizzato, non dovrà essere inferiore ai 65° C per le pietanze da consumarsi calde;
2. In fase di distribuzione pasti nei refettori la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale, per ogni singola gastronom o contenitore mono/pluri razione utilizzato, non dovrà essere superiore ai 15°C per le pietanze da consumarsi fredde, escluse la frutta e la verdura;



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

3. All'atto della consegna pasti presso i refettori e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione, le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore ai 65° C, le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore ai 10° C, gli yogurt e i budini dovranno avere una temperatura non superiore ai 4° C, i gelati dovranno avere una temperatura non superiore ai -12°C. Sono escluse la frutta e la verdura;
4. Per tutte le diete speciali dovrà essere utilizzato il legume fresco-caldo per la veicolazione della seconda pietanza e del contorno. La prima pietanza sarà veicolata in legume caldo. Anche per le diete vengono richiamati i punti 1)- 2)- 3). Le diete dovranno essere confezionate sotto la supervisione di una dietista.
5. Il condimento dei contorni dovrà avvenire presso i refettori, è quindi vietata la veicolazione dei contorni conditi presso il centro di cottura.
6. L'impresa deve presentare in sede di offerta un piano dei trasporti che dovrà rispettare per tutta la durata del presente capitolato, fatte salve le modifiche necessarie ad una riorganizzazione del servizio richieste dal concedente. Tale piano sarà organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dalla cucina e la consegna dei pasti presso i plessi scolastici siano contenuti in dieci minuti, negli orari concordati e definiti con le Istituzioni scolastiche. Non ci dovrà essere trasporto simultaneo di derrate e detersivi.
7. Il tempo previsto per la somministrazione della prima pietanza non dovrà eccedere i quindici minuti intercorrenti tra il primo commensale servito e l'ultimo; il tempo totale per l'effettuazione del servizio, ovvero somministrazione della prima pietanza, sbarazzo e allontanamento dei piatti sporchi dai tavoli, somministrazione della seconda pietanza e contorno, non dovrà eccedere i trentacinque minuti.
8. I pasti dovranno essere veicolati in appropriate gastronorm, inserite in contenitori termici. Queste attrezzature dovranno avere le seguenti caratteristiche minime:
 - gastronorm in acciaio 18/10 (Aisi 304)
 - coperchi per gastronorm in acciaio 18/10 (Aisi 304) con idonee guarnizioni
 - contenitori termici in polipropilene, a chiusura ermetica, rigidi, non porosi e resistenti agli urti, a trazioni e a traumi
 - variazione termica consentita -1.5° C/h per i cibi caldi, + 0.5° C/h per i cibi freddi
 - adatti al lavaggio in lavastoviglie a +90° C.

Se non disponibili a sufficienza dovranno essere integrati tutti i recipienti, i contenitori e i relativi coperchi, i contenitori multirazione, contenitori isothermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isothermici per le diete speciali e in bianco.



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

TITOLO IV IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 11

Manuale di autocontrollo igienico

Il Concessionario deve produrre, mantenere aggiornato e conservare all'interno delle strutture produttive il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico, predisposto per la specifica realtà in questione, che si impegna a rispettare in ogni centro di produzione e distribuzione dei pasti e per ogni tipo di servizio erogato, ai sensi della normativa europea e nazionale vigente in materia di igiene di prodotti alimentari. Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche che l'impresa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto. Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere comunicato al Comune. Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del Responsabile.

Art. 12

Conservazione delle derrate

Le dispense, i magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine. Il carico e scarico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero. Le derrate e i contenitori non devono occupare spazi non propri, vie di passaggio e interdire le aperture delle porte.

Gli imballi ed i contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono mai esser appoggiati a terra e devono essere tenuti al di fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti alimentari sfusi, sia freschi che secchi, non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

Gli alimenti conservati in contenitori metallici, se non completamente utilizzati, devono essere travasati in altro contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale per uso alimentare, opportunamente sigillato ed etichettato, riportando la data di apertura e l'etichetta originale che ne assicuri la rintracciabilità. I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle normative vigenti.

I prodotti a lunga conservazione, come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità.



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

TITOLO V TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 13 Manipolazione e cottura

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) ed esclusivamente presso i locali-cucina della mensa scolastica comunale, a cura della ditta appaltatrice.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica.

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

Il Concessionario assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione Comunale.

Art. 14 Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale ed essere eseguite secondo il Manuale aziendale di Autocontrollo Igienico.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- o Le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate. Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali e quali;
- o la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente al consumo e opportunamente refrigerate tra 0 e 2 ° C.;
- o la carne trita, direttamente tritata presso i Centri Cottura, deve essere macinata nella giornata di consumazione;
- o il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- o il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- o le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- o le frittiture tradizionali non devono essere effettuate e ogni cottura, analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette ecc.);



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

- o tutte le vivande devono essere, di norma, cotte in giornata;
- o le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- o i legumi secchi devono stare in ammollo per 24 ore con almeno due ricambi d'acqua;
- o la preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 10° C in conformità al D.P.R. n. 327/80;
- o devono essere tassativamente evitati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti.

Art. 15 Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati e avanzati nei giorni antecedenti al consumo.

E' consentito anticipare al giorno prima del consumo solo le seguenti operazioni: mondatura, affettatura, porzionatura, battitura delle carni e la cottura di torte non a base di creme con successiva conservazione in frigorifero a + 4 °C.

TITOLO VI MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 16 Composizione del pasto

Per gli Alunni della Scuola d'Infanzia, Primaria e Secondaria di I° grado, nonché per i docenti e i dipendenti del Comune di Cadeo, ogni pasto deve essere così composto:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- un frutto di stagione o uno yogurt o un budino o un gelato*
- un panino
- acqua minerale naturale in bottiglia da ¼ di litro.

*a richiesta della scuola, l'Amministrazione Comunale potrà stabilire che la frutta di stagione o lo yogurt vengano somministrati a metà mattina. Per i bambini della scuola dell'infanzia non iscritti al servizio mensa è prevista la merenda di metà mattina.

Il menù articolato su sei settimane, nelle due versioni estiva ed invernale, è quello predisposto dal Servizio Dietetico dell'Azienda Sanitaria Locale di Piacenza – allegato 2) al presente capitolato. Eventuali modifiche dovranno essere concordate



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

con il referente del suddetto servizio per l'area di Cadeo. Le grammature di massima, nel rispetto delle diverse età degli utenti, dovranno rispettare le indicazioni dell'Amministrazione Comunale come espresse nell'allegato 3).

Il Comune può richiedere al Concessionario la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monoporzione. Tale fornitura, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. In ogni caso la suddetta fornitura avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.

Il Cestino da viaggio dovrà essere così composto :

- 2 panini con prosciutto cotto o formaggio
- un frutto fresco di stagione
- un pacchetto di biscotti monoporzione o una barretta di cioccolato
- una bottiglia di acqua minerale naturale da ½ litro
- due tovaglioli di carta
- due bicchieri monouso

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente. I cestini da viaggio per le gite devono essere consegnati nell'orario richiesto dall'Amministrazione Comunale.

Per gli anziani del Centro Diurno e gli anziani del servizio di assistenza domiciliare, ogni pasto deve essere così composto:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- un frutto di stagione o uno yogurt
- un panino
- acqua minerale naturale in bottiglia da ¼ di litro.

La ditta aggiudicataria, entro le ore 09.00 di ogni giorno, dovrà comunicare agli operatori del centro diurno assistenziale di Cadeo, le opzioni del menù della giornata. Gli operatori della struttura si impegnano a comunicare le scelte degli utenti.

Le modalità di cottura devono essere tali da garantire la conservazione dei poteri nutritivi e della qualità del cibo.

Le cotture dovranno essere complete, in relazione alla tipologia d'utenza.

Dovranno essere forniti i vari condimenti da utilizzare al momento della consumazione del pasto (olio extravergine di oliva, aceto, sale). Non è ammesso l'uso di oli di semi.

Dovranno altresì essere previsti speciali menù per persone affette da diabete o da altre patologie per le quali occorre una dieta specifica.

Si vuole precisare che per gli utenti del Centro Diurno Assistenziale come già citato all'art. 1 del presente documento, la fornitura del pasto quotidiano dovrà comprendere nel prezzo a base d'asta le derrate di seguito indicate per la colazione, per lo spuntino di metà mattina e per la merenda del pomeriggio:

COLAZIONE;

- fette biscottate per la colazione (confezione monodose);
- latte parzialmente scremato per la colazione;



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

- monoporzioni di marmellata per la colazione;
- caffè d'orzo solubile;
- dolcificante in bustina.

SPUNTINO DI META' MATTINA E MERENDA POMERIDIANA CONSISTENTE ALTERNATIVAMENTE IN:

- yogurt magro alla frutta;
- un frutto di stagione
- una purea di frutta confezionata:
- un budino alla vaniglia o al cioccolato per la merenda.

Il Concessionario dovrà inoltre fornire un'adeguata quantità di caffè decaffeinato per gli utenti del Centro Diurno considerando tale derrata facente parte del pasto.

Art. 17

Integrazione e/o modifica del menù in occasione di festività / giornate alimentari a tema

In occasione di festività particolari (Halloween, carnevale) e/o ricorrenze dell'anno scolastico (inizio/fine anno scolastico, Natale, Pasqua) su richiesta dell'Amministrazione Comunale e senza oneri aggiuntivi per la stessa, il Concessionario si rende disponibile all'organizzazione di menù speciali o preparazioni caratteristiche correlate con la ricorrenza.

Art. 18

Variazioni al menù

Le variazioni dei menù scolastico devono essere, di volta in volta, concordate con il Servizio Istruzione del Comune. Nessuna variazione può essere apportata dal Concessionario senza la specifica autorizzazione del Comune.

Il Concessionario può, in via temporanea e previa comunicazione all'ufficio comunale preposto per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi :

- guasto improvviso di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto ;
- interruzioni temporanee della produzione per cause quali :sciopero, incidenti, interruzioni dell' energia elettrica;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- ritardo nella consegna dei prodotti;

con garanzia di pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza.

Variazioni di menù apportate unilateralmente dal concessionario, al di fuori dei casi su esposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Nel corso della durata della concessione i menù potranno subire modificazioni in virtù della stagione e/o per esigenze particolari dell'utenza nonché per un programma specifico di educazione alimentare che l'Amministrazione Comunale



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

intendesse realizzare, ecc.. : tali modifiche non produrranno variazioni sul prezzo – pasto fissato in sede di assegnazione.

L'Amministrazione Comunale si riserva, senza alcuna maggiorazione del prezzo, la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici delle scuole o comunque per necessità / gradibilità dell'utenza, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura dell'anno scolastico o altro.

Art. 19

Caratteristiche merceologiche

Le caratteristiche merceologiche dei prodotti forniti dovranno essere conformi alle indicazioni fornite nell'allegato 1) Specifiche merceologiche e qualitative del prodotto.

In ogni caso i prodotti alimentari forniti, dalla ditta devono garantire l'assenza di Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati, presentando idonea certificazione che attesti tale assenza.

La ditta aggiudicataria oltre agli alimenti indicati all'allegato 1) Specifiche merceologiche e qualitative del prodotto, dovrà fornire tutti i prodotti necessari per la preparazione dei pasti per i bambini affetti da celiachia, al fine di realizzare per chi soffre di tale patologia un pasto il più identico possibile a quello previsto nel menù e precisamente: PANE, PASTA VARI FORMATI E PASTA PER LASAGNE, BISCOTTI, BASE PER PIZZA. Nell'offerta tecnica andranno allegate le schede tecniche dei prodotti forniti.

A garanzia del prodotto e della rintracciabilità della filiera le specifiche merceologiche e qualitative del prodotto indicano il luogo di provenienza e produzione delle materie prime. Se non espressamente indicato si stabilisce che le materie prime devono essere prioritariamente di origine italiana o comunitaria e prodotte o lavorate prioritariamente in Italia o in ambito comunitario ad esclusione del pesce e di quei prodotti (es: banane) che per loro natura non possono essere coltivati o prodotti in Italia o in ambito comunitario.

Art. 20

Tablette dietetiche

Le tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di prodotti biologici, sperimentazioni, proposte da parte di organismi competenti (Az. U.s.l ecc..) applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana).

Esse sono attuate , di norma, ad alternanza, su quattro settimane di distribuzione.



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

Art. 21

Quantità degli ingredienti

I pasti dovranno avere le caratteristiche quantitative e qualitative contenute nelle tabelle dietetiche predisposte dall' Az. U.s.I .

Le quantità degli ingredienti da utilizzare e di cibo da somministrare sono quelle previste dalle Tabelle dietetiche allegate nelle quali sono riportati i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Art. 22

Diete speciali

Il Concessionario si impegna a garantire, su presentazione di certificato medico, la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari. Il Concessionario, avvalendosi di una **Dietista** professionalmente qualificata, dovrà provvedere alla elaborazione della tabella dietetica personalizzata per ogni singolo utente. La dietista potrà inoltre essere consultata dai genitori degli alunni interessati.

Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nel Capitolato. Per tutte le diete relative ad allergie e intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi alle indicazioni mediche, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico e verificando con la massima cura che tra gli ingredienti che compongono gli alimenti utilizzati, anche quelli in alternativa, non compaiano in alcuna forma anche solo tracce di alimento allergizzante.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete speciali devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati. Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare l'etichetta di identificazione con indicazione dell'utente destinatario, l'alimento o la preparazione presente nel contenitore. Il Concessionario si impegna a proceduralizzare le fasi di preparazione e di distribuzione/ somministrazione delle diete speciali, dandone comunicazione scritta al Comune.

Il Concessionario si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi etnico - religiosi – ideologici o di altra natura (regimi dietetici vegetariani, etc..) Le famiglie interessate presenteranno specifica richiesta al Responsabile del Servizio Istruzione all'inizio dell'anno scolastico con l'indicazione degli alimenti da escludere dalla dieta.

Il Concessionario, per quanto concerne le diete speciali e la relativa documentazione dovrà attenersi a quanto previsto dal D. Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

Art. 23

Diete in bianco e menù alternativi

Il Concessionario si impegna alla predisposizione di diete di transizione o “diete in bianco” qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno.

Le diete in bianco che non necessitano di prescrizione medica, se non superano i cinque giorni, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato tra le parti, da un contorno, pane e frutta.

Art. 24

Limiti di tolleranza sulle grammature

Sarà ammessa una tolleranza massima del 5% in meno rispetto alle grammature indicate dal menù ASL, tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo. Il mancato rispetto dei limiti suddetti sarà soggetto all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Art. 25

Fornitura gratuita di pasti giornalieri e gestione delle eccedenze alimentari

Il concessionario si obbliga a fornire gratuitamente numero 3 (tre) pasti giornalieri per un complessivo di 1095 pasti annui, per utenti del servizio mensa indicati dall'Amministrazione Comunale o, in alternativa, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, confezionati in monoporzione, da prelevare al centro cottura per cittadini del Comune in situazioni di necessità, seguiti dal Servizio Socio Assistenziale.

Il Concessionario dovrà elaborare un progetto riguardante la realizzazione di iniziative miranti la donazione di cibo ed alimenti in surplus non entrati nel circuito di somministrazione ad organizzazioni O.N.L.U.S. ai sensi della L 155/03, che si occupano di assistenza a persone in stato di bisogno nelle forme e nei tempi individuati in accordo con l'Amministrazione Comunale.

Il Concessionario destinerà i residui e le eccedenze derivanti dalle preparazioni nelle cucine di qualsiasi cibo non somministrato alle strutture di ricovero di animali da affezione ai sensi della L 179/02.

Art. 26

Rilevamento del gradimento dell'utenza

Il Concessionario si impegna a predisporre, su richiesta e in accordo con l'Amministrazione Comunale, rilevazioni della qualità percepita rispetto al servizio offerto, rivolto sia ai bambini che agli adulti (docenti, genitori, anziani) e riguardanti sia il profilo degli alimenti che gli aspetti del servizio. I dati raccolti dovranno essere elaborati a cura del Concessionario che dovrà fornire all'Amministrazione



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

Comunale un report dei risultati conseguiti. La frequenza delle rilevazioni sarà stabilita dall'Amministrazione Comunale

TITOLO VII NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 27

Contenitori per il trasporto

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti per tutte le utenze, il concessionario deve utilizzare i contenitori termici multiporzione di propria proprietà, conformi al DPR 26 marzo 1980 n° 327, che dovranno garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte dal citato D.P.R.

Il pasto caldo dovrà arrivare alle sedi di consumo in condizioni sensoriali ottimali.

Dovrà essere sempre a disposizione presso i terminali di distribuzione, un termometro a infissione per il controllo della temperatura degli alimenti.

Preparazioni e derrate di tipo diverso saranno confezionate ciascuna in contenitori diversi per evitare possibili contaminazioni, dividendo nettamente gli alimenti che devono mantenere temperature elevate da quelli che devono essere consumati crudi o comunque freddi. Analogamente si provvederà al confezionamento in contenitori differenti, con caratteristiche analoghe a quelle sopracitate, delle diete speciali, in bianco e menu alternativi.

Nel caso in cui nel corso della gestione i contenitori termici e le bacinelle inox dovessero risultare insufficienti nel numero, la ditta concessionaria è obbligata a integrarli con contenitori della medesima tipologia e caratteristiche tecniche, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione Comunale: tali attrezzature rimarranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale al termine della concessione.

Art. 28

Mezzi di trasporto dei pasti

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti presso i refettori delle scuole e presso il Centro Diurno, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 26 marzo 1980 n° 327.

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione del mezzo di trasporto utilizzato, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Art. 29

Piano dei trasporti / orari di trasporto / modalità di consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati, a cura del Concessionario, nelle sedi di consumo.

Il Concessionario sulla base delle esigenze del servizio e prima dell'inizio dello stesso, deve predisporre un Piano dei trasporti. In particolare, relativamente al



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

trasporto dei pasti pronti si richiede sia organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dal Centro Cottura e l'arrivo dei pasti presso i plessi scolastici e il Centro Diurno, siano ridotti al minimo e non dovranno essere superiori ai 10 minuti.

Gli equipaggi e i mezzi impiegati dovranno scaricare i contenitori dei pasti secondo percorsi formalmente comunicati all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. I pasti devono essere consegnati con un anticipo massimo di cinque minuti dall'orario previsto per la somministrazione.

I pasti dovranno essere consegnati a cura del Concessionario nei locali adibiti a refettorio. Fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli utenti dovrà intercorrere un tempo massimo non superiore a venticinque minuti. La consegna dei pasti deve essere effettuata secondo i seguenti orari tassativi:

- **Scuola dell'Infanzia:**
Dal lunedì al venerdì: dalle ore 12.00 ed entro e non oltre le ore 12.10 per il pranzo.
Alle ore 9,15 merenda di metà mattina.

- **Scuola primaria:**
Dal lunedì al giovedì: dalle ore 12.30 ed entro e non oltre le ore 12.40.

- **Scuola secondaria di 1° grado:**
Martedì e giovedì dalle ore 13.00 ed entro e non oltre le ore 13.10.

- **Centro Diurno Assistenziale:**
Dal lunedì alla sabato dalle ore 11.15 ed entro e non oltre le ore 11.45.

- **Assistenza domiciliare e alloggi con servizi**
Dal lunedì alla domenica dalle ore 11.15 ed entro e non oltre le ore 11.45.

- **Dipendenti**
Martedì dalle 13.30 ed entro e non oltre le 13.40

Si precisa che i suddetti orari potranno essere modificati previa comunicazione dell'Amministrazione Comunale in relazione ad eventuali esigenze organizzative dei plessi scolastici.



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

Art. 30

Personale addetto al trasporto e alla consegna delle derrate

Il personale addetto al trasporto e consegna delle derrate deve rispettare i requisiti previsti dal dpr n. 327/80.

Il personale alle dipendenze dell'Impresa deve avere un atteggiamento corretto nei confronti del personale della Amministrazione Comunale, ed in caso di contestazione sulla qualità delle derrate, non dovrà opporre rifiuti alle decisioni prese dall'Amministrazione Comunale o da suoi incaricati al controllo della conformità delle derrate agli standard di qualità previsti dal presente capitolato.

Art. 31

Somministrazione dei pasti

La somministrazione dei pasti si terrà per l'utenza scolastica presso i refettori delle scuole secondo le modalità e nel rispetto degli orari espressamente indicati per tipologie d'utenza. Tale azione sarà a cura del concessionario che ne assume in pieno ogni responsabilità.

Il Concessionario metterà a disposizione per il servizio di cui al 1° comma del presente art., proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Rimane a carico del Concessionario la fornitura di "materiale a perdere" (tovaglioli, tovaglette, posate, bicchieri, piatti e nel caso di guasto alla lavastoviglie dei plessi scolastici e del centro diurno) connesso alla consumazione dei pasti consumati. Si precisa che, nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla immediata fornitura di piatti e posate a perdere e provvedere all'immediato ripristino della macchina lavastoviglie.

Il Concessionario dovrà a proprio carico fornire tutto il "materiale a perdere" anche presso il Centro Diurno nel caso in cui si guasti la lavastoviglie del Centro.

Tutti i suddetti materiali dovranno quindi essere forniti dalla ditta senza alcun onere aggiuntivo a carico del Comune.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

TITOLO VIII PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 32

Operazioni di pulizia, sanificazione e igiene della struttura

Il Concessionario è tenuto ad effettuare giornalmente tutte le operazioni di pulizia, sanificazione presso la cucina, presso i refettori e gli spazi destinati a tale uso, degli arredi, delle attrezzature, ecc. conformemente a quanto indicato nel Piano di sanificazione predisposto dalla stessa e presentato in sede di offerta.

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti le attrezzature presenti presso la cucina centralizzata dovranno essere deterse e disinfettate come previsto in tale piano.

In particolare le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori o le aule presso le quali viene consumato il pasto, consistono in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio e delle aree comuni di transito, pulizia servizi igienici del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici; pulitura dei vetri interni e esterni del locale refettorio, pulizia periodica dei caloriferi (almeno una volta al mese).

Il Concessionario è tenuto altresì ad effettuare a proprio carico le pulizie finali in occasione di interventi edili ovvero di interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria effettuati dalla Amministrazione Comunale nei centri di produzione pasti, nei refettori, spogliatoi del personale e negli spazi di passaggio. Il Concessionario è tenuto ad effettuare, a proprio carico, tutte le pulizie che si rendessero necessarie per cause non prevedibili (allagamenti, infiltrazioni, ecc...) nel centro cottura, nei refettori, nei servizi igienici, ecc..

Art. 33

Modalità di utilizzo e conservazione dei detersivi

Di tutti i prodotti di pulizia che la ditta aggiudicataria intende utilizzare devono essere esibite le schede tecniche di sicurezza che dovranno essere trasmesse in copia all'Amministrazione Comunale. I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere ecocompatibili.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi,



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.

Art. 34 Servizi igienici

I servizi igienici annessi alla cucina ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura del Concessionario. Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere messi a disposizione dalla ditta dispenser con sapone liquido disinfettante, salviettine monouso per l'asciugatura delle mani e carte igienica. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. La pulizia dei servizi igienici annessi ai locali scolastici adibiti al servizio di ristorazione è a carico della stessa.

Art. 35 Rifiuti

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai refettori, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti forniti dal Concessionario, all'interno di contenitori idonei muniti di coperchio con apertura a pedale (che se insufficienti dovranno essere forniti dall'Impresa) e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata. Tutti i contenitori dovranno essere mantenuti in buone condizioni igieniche.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori delle cucine, ma deve essere conferito direttamente negli appositi cassonetti collocati, nell'apposito spazio, all'esterno del centro di produzione pasti. Tale area dovrà essere mantenuta in modo decoroso ossia in buone condizioni di igiene e pulizia.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Impresa.

Il Concessionario ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa vigente del Comune di CADEO in materia di raccolta differenziata nonché alle relative disposizioni impartite di volta in volta dalla Amministrazione Comunale.



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

TITOLO IX PERSONALE

Art. 36 Organico

Il Concessionario dovrà assicurare il servizio con proprio personale dipendente, in possesso di requisiti professionali e con entità numerica ed orario di servizio adeguati a garantire costantemente l'ottimale esplicazione delle attività oggetto dell'appalto. In caso contrario l'Amministrazione Comunale potrà ordinare, senza alcun onere aggiuntivo, il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione.

La composizione del personale dipendente del Concessionario e l'organigramma operativo dovrà essere specificata in sede di gara e prevedere la presenza di un cuoco responsabile con adeguata competenza professionale e documentata esperienza in servizi di portata analoga, in grado di gestire correttamente il servizio. Egli dovrà farsi carico di ricevere, risolvere e/o inoltrare al responsabile di servizio tutte le segnalazioni inerenti il servizio oggetto di questo appalto, comprese le eventuali dichiarazioni di non conformità.

Il Concessionario si impegna a comunicare in forma scritta all'Amministrazione Comunale, con congruo anticipo rispetto all'inizio di ogni anno scolastico oggetto della concessione, l'elenco nominativo del personale componente lo staff, con indicazione specifica delle mansioni assegnate e del tipo di rapporto contrattuale, delle qualificazioni e dei titoli professionali, dell'orario giornaliero e del monte ore settimanale di servizio, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia.

Parimenti il Concessionario si impegna a comunicare preventivamente in forma scritta all'Amministrazione Comunale ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l'espletamento dell'appalto per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualificazioni, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuati.

La composizione "standard" dello staff, indicata in sede di gara, dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata del contratto.

Il concessionario dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla predisposizione di idonei strumenti di rilevazione presenze per il proprio personale.

In casi eccezionali, quali scioperi di comparto o similari che possano incidere sul normale espletamento del servizio, il Concessionario è tenuto ad informare l'Amministrazione Comunale con congruo anticipo, al fine di concordare le migliori soluzioni operative di emergenza a sollievo delle circostanze suddette, fermo restando l'obbligo di garanzia del servizio.

Non saranno ammesse interruzioni di servizio, fatte salve esclusivamente le cause di forza maggiore, che non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

L'Amministrazione Comunale si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.

Tutto il personale deve essere costantemente presente nel numero stabilito per ogni sede di lavoro; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariati gli indici di produttività dichiarati. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. E' opportuno pertanto che la ditta non effettui spostamenti e che tale personale non venga, nei limiti del possibile, sostituito nel corso dell'anno. L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di affiancamento, al fine di scongiurare disservizi dovuti alla mancanza di conoscenza operativa.

Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dal Concessionario e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di richiedere al Concessionario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto, entro il tempo massimo di due giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere per l'Amministrazione Comunale.

Il Concessionario, onde assicurare al meglio la continuità del servizio, si obbliga a confermare il rapporto di lavoro al personale attualmente già in servizio, in virtù del precedente appalto nel rispetto della mansione lavorativa già attribuita, del monte ore e dell'anzianità di servizio maturata. In caso di nuove assunzioni, il Concessionario si impegna a reperire il personale possibilmente in ambito locale.

Art. 37

Rispetto della normativa vigente

Tutti i costi di organico e di personale sono a carico del Concessionario. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga del Concessionario. La stessa, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, e, se cooperativa, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelli risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto. Il Concessionario assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto della concessione) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

Il Concessionario dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione del contratto.

Il Concessionario si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti dal proprio personale durante l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del c.c.

Art. 38

Osservanza dei contratti collettivi

L'esecuzione del contratto deve essere affidata a personale alle dipendenze del Concessionario, regolarmente autorizzato.

Il Concessionario assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi.

Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

Art. 39

Responsabile del servizio

La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto del contratto, dovrà essere affidata ad un "Responsabile di servizio", presente in loco secondo l'orario di servizio indicato in sede di gara, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica (in servizi di portata similare), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
- al pieno rispetto della disciplina del presente documento, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente capitolato ed ulteriormente garantiti in sede di



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

- gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
 - all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente concedente, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza rivolte dall'Ente concedente al Responsabile del Servizio si intendono come presentate direttamente al Concessionario).

Art. 40

Disposizioni igienico sanitarie

Il Concessionario si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto lo staff ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro.

Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati:

a) **Attestato di formazione di cui all'art.3 co 2 L.R. Emilia Romagna n. 11/2003**

Tutto il personale dovrà essere adeguatamente formato ed aggiornato sulla tematica igienico – sanitaria secondo la normativa vigente (L.R Emilia Romagna n. 11/2003).

b) **Igiene del personale**

Il personale dovrà avere una adeguata professionalità, conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro e dovrà seguire scrupolosamente le norme relative all'igiene personale.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione

Art. 41

Norme comportamentali

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quali il servizio si svolge;



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni ;
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
- consegnare al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

Art. 42 Vestiaro

Il Concessionario dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso.

Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale riportante il nome dell'impresa e il nome e cognome del dipendente.

Art. 43 Formazione ed aggiornamento professionale

Il Concessionario, anche ai sensi della L.R. Emilia Romagna n. 11/2003 (art.3), deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'Amministrazione Comunale.

Il Concessionario, dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale nei confronti del proprio personale di servizio, con referto periodico all'Amministrazione comunale.

Art. 44 Responsabilità

Il Concessionario assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato.

Il Concessionario si obbliga quindi a sollevare l'Amministrazione Comunale da qualunque pretesa o azione che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi con possibilità di rivalsa in caso di condanna.



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

Le spese ed i danni che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti dell'Impresa ed in ogni caso da questa rimborsate.

Il Concessionario è sempre responsabile, sia verso l'Amministrazione Comunale che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti.

Esso è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi impiegati potessero derivare all'Amministrazione Comunale o a terzi.

Art. 45

Trattamento dati

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 il concessionario è designato quale Responsabile del trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'espletamento delle attività inerenti il presente appalto e si obbliga a trattare i dati esclusivamente al fine dell'esecuzione dello stesso.

Il Concessionario dichiara di conoscere gli obblighi previsti dal D.Lgs. n. 196/2003 e dai provvedimenti generali ad esso correlati a carico del responsabile del trattamento e si obbliga a rispettarli, nonché a vigilare sull'operato degli incaricati del trattamento.

Il Concessionario dovrà assicurare il pieno rispetto del D.Lgs. n. 196/2003 ed in particolare :

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio oggetto del contratto;
- non potrà comunicare i dati in suo possesso a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità e la sicurezza dei minori);
- dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso, con particolare riferimento ai dati sensibili trattati.

TITOLO X

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 46

Disposizioni in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, il Concessionario, nello svolgimento del servizio, deve attenersi a tutte le norme di legge – generali e speciali – esistenti in materia della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

Il Concessionario, dovrà uniformarsi scrupolosamente a tutte le norme e procedure emanate dal Comune di CADEO, in particolare al Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali (DUVRI) di cui all'art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008, che, indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo, i rischi di interferenze (allegato 5).



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

Non estendendosi le prescrizioni previste nel DUVRI ai rischi specifici cui è soggetto il Concessionario, lo stesso, entro 60 giorni dall'inizio del servizio, dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il documento deve essere trasmesso all'Amministrazione Comunale.

Resta inoltre a carico del Concessionario la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio compreso quello messo a disposizione dalla Stazione appaltante, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Art. 47

Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

Il Concessionario deve predisporre, ove mancanti, e far affiggere a proprie spese, entro 30 giorni dall'inizio del servizio dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti

Art. 48

Piano di evacuazione

Il Concessionario, entro trenta giorni dall'avvenuta concessione, dovrà predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

A tal fine il Concessionario dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere tempestivamente trasmessa all'Amministrazione Comunale.

Ogni dipendente del Concessionario dovrà conoscere il Piano di evacuazione del plesso scolastico presso il quale presta servizio.

Qualora all'interno del Piano di evacuazione fossero contenute indicazioni e compiti da assegnarsi al personale di cucina, questi ne dovranno prendere buona conoscenza e si dovranno attenere a quanto previsto. Il Piano di evacuazione redatto dal Concessionario dovrà obbligatoriamente rapportarsi con piano di evacuazione del plesso scolastico. E' fatto obbligo a tutto il personale di partecipare alle prove di evacuazione effettuate nei plessi scolastici.

TITOLO XI

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 49

Effetto obbligatorio del controllo

Il Concessionario è impegnato a svolgere il servizio concesso in stretta e inderogabile conformità ai contenuti del presente capitolato.

Esso è vincolato a consentire il regolare svolgimento delle attività di controllo, definite dall'Amministrazione Comunale poste in essere attraverso proprio



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

personale e/o avvalendosi della collaborazione di soggetti accreditati, pubblici o privati, secondo propria insindacabile scelta, in qualsiasi momento senza preavviso, senza limitazioni di orario e con le modalità che riterrà opportune, per verificare la rispondenza del servizio alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato, in aderenza a quanto previsto dal progetto offerto in sede di gara nonché a quanto disposto dal Manuale di Autocontrollo Igienico (HACCP) dell'Impresa stessa.

Il Concessionario sarà tenuto ad attuare tutte le prescrizioni correttive conseguenti a detto controllo oltre che a porre in essere le indicazioni dell'Amministrazione Comunale formulate per far fronte a situazioni di emergenza o a segnalazioni di allarme.

Il Concessionario deve conservare presso i centri di produzione pasti in originale e/o in fotocopia le bolle di consegna delle derrate alimentari da esibire su richiesta del personale addetto ai controlli.

In particolare l'Amministrazione Comunale, effettuerà controlli con cadenza trimestrale presso il centro cottura situato nella scuola primaria per la verifica dei sotto elencati requisiti :

- formazione del personale
- verifica della certificazione di qualità dell'azienda
- rispetto delle grammature
- controllo del mezzo utilizzato per il trasporto
- verifica divisa di ricambio
- controlli di qualità effettuati e relativa gestione di eventuali non conformità
- verifica delle derrate previste nel menù (controllo a vista di quanto stoccato e controllo sommario dei documenti di trasporto)
- rispetto delle diete speciali
- condizioni di stoccaggio delle derrate
- rispetto dei tempi di consegna ai refettori decentrati
- verifica del ricevimento merci
- conservazione del campione rappresentativo del pasto
- utilizzo prodotti biologici previsti nel menù
- corrispondenza del pasto preparato con quanto previsto in menù
- piano di autocontrollo
- igiene e abbigliamento del personale
- controllo attività di pulizia e disinfestazione
- presenza del personale previsto dall'organigramma del servizio
- esiti delle verifiche ispettive effettuate presso le strutture (centro cottura e/o refettori) e relative azioni correttive

e di ogni altro requisito che si ritenesse di verificare.

Art. 50

Controllo della qualità

Il Concessionario assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni europee e nazionali vigenti in materia di igiene di prodotti alimentari, individuando ogni fase



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici per la specifica realtà in questione.

Il Concessionario è tenuto a rispettare il piano di autocontrollo igienico (HACCP) dichiarato e a comunicare trimestralmente all'Amministrazione Comunale il rispetto del piano stesso inviando documentazione dei controlli effettuati; deve inoltre consentire l'accesso periodico alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

Il Concessionario deve prevedere un Piano annuale dei controlli analitici da inviare all'Amministrazione Comunale ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati. Il Progetto di controllo della qualità del servizio che il Concessionario presenterà in sede di gara sarà vincolante per tutta la durata del contratto. Il Concessionario dovrà essere dotato, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche riconosciuto dal Ministero o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo.

L'Amministrazione comunale si riserva comunque la facoltà di richiedere al Concessionario, in qualsiasi momento e qualora la stessa lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle minime prescritte.

Qualora l'Amministrazione Comunale rilevi non conformità del prodotto, il Concessionario deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmetterne documentazione all'Amministrazione Comunale.

Tutti i rapporti di prova, relativi a tutti i controlli previsti nel presente articolo devono essere inviati tempestivamente all'Amministrazione Comunale corredati da una dichiarazione del Concessionario circa l'esito regolare degli stessi.

Nei casi di non conformità, il Concessionario si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

Il Concessionario è tenuto a informare con immediatezza l'Amministrazione Comunale di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (Az. Usl, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

Art. 51

Indicazioni minime per il controllo

Durante ogni anno scolastico oggetto del contratto, il Concessionario sarà tenuto ad effettuare, con conseguente comunicazione e referto al concessionario, controlli analitici in ragione delle seguenti indicazioni minime:

- n. 3 tamponi ambientali
- n. 9 analisi microbiologiche sui semilavorati /prodotti finiti

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, andranno inoltre previste:

- la verifica delle norme di legge e dei regolamenti interni inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

- la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase;
- la formazione continuativa del personale di cucina;

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel “**Piano di autocontrollo aziendale**” predisposto per la specifica realtà in questione.

Il Concessionario libera l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Art. 52

Conformità degli alimenti e controlli

Il Concessionario si impegna a verificare che tutti gli alimenti forniti e distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e della materia prima da impiegare, nonché tutte le prescrizioni impartite dalle competenti autorità e a quanto richiesto dalle caratteristiche merceologiche.

Tutte le forniture sono soggette a controlli che possono essere eseguiti anche presso la ditta sub fornitrice. A tal fine la stessa dovrà concedere libero accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale.

Il Concessionario è tenuta a sostituire immediatamente quelle forniture che risultassero difettose, avariate o comunque non conformi.

L'Amministrazione Comunale, al fine di verificare le rispondenze degli alimenti a quanto previsto nel presente capitolato, si riserva la facoltà di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alcuno, controlli:

- di tipo qualitativo anche mediante prelievi degli alimenti stessi e analisi da effettuare presso i laboratori di propria fiducia o tramite propri incaricati. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie all'effettuazione dell'analisi e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla può essere richiesto all'Amministrazione Comunale per le quantità di campioni prelevati;
- di tipo quantitativo mediante controlli in mensa dei propri incaricati.

Nel caso in cui gli accertamenti dovessero rilevare una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate, il Concessionario è tenuto al rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione Comunale per le analisi e il ripristino immediato della conformità o il pagamento delle penalità previste nel capitolato determinate in relazione alla gravità delle inadempienze.

Art. 53

Commissione Mensa

La Commissione Mensa, potrà effettuare visite e controlli in qualsiasi momento, senza preavviso, presso i centri di produzione pasti e le sedi di consumo dei pasti. Le visite saranno finalizzate al controllo complessivo del servizio presso ogni singola



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

struttura scolastica servita, alla verifica della conformità del pasto al menù e ad elementi quali l'aspetto, le temperature, il gusto, la gradibilità dei cibi.

Il Concessionario provvederà a fornire ai componenti della Commissione Mensa idoneo vestiario (camici e copricapi monouso) da indossare durante la visita, qualora quest'ultima si svolga all'interno della cucina.

E' fatto obbligo al Concessionario, nella persona del Responsabile del servizio, del cuoco e, se richiesto, della dietista, di partecipare alle riunioni della Commissione Mensa per discutere sull'andamento del servizio stesso.

Art. 54

Conservazione dei campioni dei pasti

Al fine di consentire le indagini analitiche ovvero di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, il Concessionario dovrà disporre del campione rappresentativo del pasto scuola. Nello specifico dovrà prelevare 150 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa + 4° C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

Art. 55

Blocco delle derrate

I controlli effettuati potranno dar luogo al "blocco delle derrate": le stesse andranno custodite in magazzino o cella frigorifera separatamente dagli altri prodotti stoccati, con apposizione delle dicitura "Prodotto non conforme: in attesa di accertamento, da non utilizzare".

L'Amministrazione comunale provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate oggetto del blocco ed a darne pari tempestiva comunicazione al Concessionario.

Qualora i referti diano esito sfavorevole, il Concessionario provvederà all'eliminazione delle derrate in questione ed alla corresponsione delle spese di analisi, oltre ad essere assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Art. 56

Rifiuto della fornitura

I pasti preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penalità successivamente previste nel presente capitolato.



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

TITOLO XII ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Art. 57

Immobili – impianti – attrezzature

Per l'espletamento del servizio, l'Ente Concedente metterà a disposizione del Concessionario i locali cucina, refettorio, depositi ed accessori, gli inerenti impianti, arredi ed attrezzature ubicati presso lo stabile della Scuola Secondaria di primo grado – Viale Scuole, il refettorio ed il locale di distribuzione pasti presso la Scuola Primaria di primo grado, il refettorio ed i locali di servizio della scuola d'infanzia del Comune di Cadeo.

Le dotazioni tecnologiche (impianti, attrezzature, macchinari ed arredi) messe a disposizione dal Comune s'intendono a norma e funzionanti.

Eventuali integrazioni di nuove attrezzature (contenitori termici, carrelli scaldavivande, carrelli, elettrodomestici ecc..) di materiali (stoviglie, posateria, pentolame, utensileria, ecc) e di arredi (armadietti per il personale, scaffalature ecc..) che si rendessero necessarie per tutte le strutture destinatarie del servizio durante la gestione saranno a carico della ditta concessionaria, rimanendo, al termine della concessione, di proprietà della Amministrazione Comunale.

Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzate all'impresa nel corso del contratto, resteranno di proprietà della Amministrazione Comunale e per esse non sarà riconosciuto alcun indennizzo.

Il Concessionario che utilizzerà i locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi ha l'obbligo della buona conservazione degli stessi, della non manomissione e in nessun caso dovrà utilizzare impropriamente quanto a sua disposizione. Non dovrà per nessun motivo manomettere prese, interruttori, spine dei piccoli e grossi elettrodomestici. Il Concessionario non dovrà sovraccaricare le prese di corrente, non potrà modificare il numero e la distribuzione degli arredi e delle attrezzature, senza aver prima consultato l'Amministrazione Comunale.

La disponibilità degli stessi viene trasferita al Concessionario limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto della presente concessione.

L'Ente Concessore si riserva pertanto la piena ed insindacabile facoltà di disporre in via residuale della struttura, in relazione ad eventuali utilizzi di diversa natura istituzionale (corsi, concorsi, utilizzo della cucina per manifestazioni, etc.), fatto salvo l'obbligo di congruo preavviso e di provvedere a propria cura e spese al ripristino della stessa nelle condizioni in cui si trovava al momento dell'utilizzo.

ROYALTIES

Il Concedente potrà valutare la possibilità di autorizzare l'uso della cucina per la preparazione dei pasti da veicolare ad enti o soggetti privati anche al di fuori del territorio comunale previa verifica della fattibilità con l'Az. Usl competente. Al



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

riguardo il Concessionario dovrà garantire il mantenimento delle condizioni di ottima funzionalità e idoneità igienico-sanitaria del servizio, provvedendo ai necessari adeguamenti di organico.

Il Concessionario corrisponderà all'Ente Comunale, royalties, per ogni pasto preparato, che saranno determinate di volta in volta dall'Amministrazione Comunale.

Art. 58

Verbale di consegna dei lavori ed inventario

Il Comune dà in consegna alla ditta concessionaria, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio, le strutture di pertinenza del servizio di ristorazione comprensivo dei beni ivi presenti.

Art. 59

Verifica periodica dei locali di produzione e consumo dei pasti

In qualunque momento, su richiesta dell'Amministrazione Comunale ed in ogni occasione di rinnovi, proroghe, scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato dal Comune, con l'intesa che alle eventuali mancanze il concessionario sopperirà con la necessaria sostituzione entro 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte del Concessionario, l'Amministrazione Comunale provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Il Concessionario dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione comunale in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio di preparazione pasti e del buon mantenimento delle strutture edili e delle dotazioni tecnologiche.

Compatibilmente con le esigenze del servizio, prima della scadenza dei contratti, l'Amministrazione Comunale e il Concessionario concordano tempi e modalità per la visita dei centri di produzione pasti da parte dei partecipanti alle nuove procedure di gara.

Art. 60

Riconsegna degli immobili, degli impianti, delle attrezzature e degli utensili

Alla scadenza del contratto il Concessionario è tenuto a redigere e a fornire all'Amministrazione Comunale un inventario finale di tutte le attrezzature e gli arredi esistenti nei centri di produzione pasti e nei locali ad uso esclusivo (locali di porzionamento, servizi igienici e spogliatoi del personale ecc), indicando lo stato di conservazione degli arredi e quello di funzionamento di ogni apparecchiatura. E' tenuta inoltre a imbiancare il centro di produzione pasti e i locali ad uso esclusivo (cucina, locali di porzionamento, servizi igienici e spogliatoi del personale ecc)



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

interessati al servizio e a ripristinare i macchinari, le attrezzature e i complementi d'arredo regolarmente funzionanti.

Art. 61

Obblighi del Concessionario

Il Concessionario è tenuto ad effettuare il servizio nei modi indicati dal presente capitolato speciale.

Il Concessionario sarà tenuto all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

a) Manutenzioni:

Il Concessionario è tenuto a provvedere, a propria cura e spese, ad ogni intervento di manutenzione ordinaria degli impianti, dei macchinari e delle attrezzature del centro di produzione pasti, dei locali di porzionamento e dei locali ad uso esclusivo dell'impresa, necessario al fine dell'ottimale mantenimento in efficienza dei beni ricevuti in disponibilità. Gli interventi di manutenzione devono essere conformi a quanto indicato nel Piano di Manutenzione programmata da presentarsi da parte dell'impresa in sede di gara.

L'imbiancatura dei centri di produzione pasti e i locali ad uso esclusivo (locali di porzionamento, servizi igienici e spogliatoi del personale ecc) interessati al servizio, oltre che alla riconsegna dei locali al termine del contratto, potrà essere richiesta dal Comune ovvero dagli organismi di controllo (Az. USL) anche nel periodo di validità del contratto.

Il Concessionario dovrà segnalare tempestivamente al Comune qualsiasi eventuale guasto o inconveniente nel funzionamento di attrezzature ed impianti indipendentemente dalle cause che possono averli determinati e provvedere al più presto all'intervento di riparazione servendosi dell'ausilio di ditte specializzate nel settore.

Nel centro di produzione pasti e negli spazi ad uso esclusivo dell'Impresa, a meno di impedimenti dimostrabili attraverso comunicazione scritta, non dovranno trascorrere più di 3 giorni di servizio tra quello in cui avviene la rilevazione del guasto e quello dell'intervento di riparazione che dovrà essere effettuato in conformità con tutte le norme vigenti in materia.

Il Concessionario semestralmente dovrà fornire all'Amministrazione Comunale un riepilogo scritto elencante tutti gli interventi di manutenzione effettuati nell'arco dei mesi con riferimenti precisi all'oggetto, all'ubicazione e alla natura dell'intervento. Al termine del contratto il Concessionario dovrà provvedere ad un controllo generalizzato di tutte le attrezzature. Tale controllo dovrà essere documentato da una relazione tecnica riportante, attrezzatura per attrezzatura, lo stato d'uso, la funzionalità e le eventuali carenze.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

prescritti, il decadimento - anche temporaneo – dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza.

Saranno altresì a carico del Concessionario gli oneri connessi ad eventuali operazioni di trasloco/spostamento di attrezzature , arredi ed utensili in occasione dell'esecuzione di lavori di competenza comunale.

b) Attivazione e pagamento utenza telefonica dedicata

Il Concessionario dovrà provvedere, a propria cura e spese , alla volturazione a proprio carico della linea telefonica presente presso il centro di cottura necessaria per l'espletamento del servizio nonché al pagamento dei relativi consumi.

c) Danni dovuti a negligenza:

Il Concessionario sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente capitolato.

d) Pulizia -sanificazione e riordino di locali ed attrezzature:

Il Concessionario è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio proprio , alla costante pulizia, sanificazione e riordino di:

- locali cucina (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti, attrezzature , stoviglie ed utensileria,
- locali refettorio (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti ed attrezzature, stoviglie ed utensileria,

Tali operazioni andranno effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente, degli standard minimi determinati dalle certificazioni in possesso della ditta concessionaria, nonché delle modalità specifiche indicate nel protocollo di sanificazione ambientale.

e) Smaltimento dei rifiuti:

I rifiuti solidi urbani provenienti da cucina refettori e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il loro consumo presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell'Ente concedente.

Il Concessionario dovrà provvedere a propria cura e spese allo smaltimento degli oli e grassi vegetali e/o animali residui dalla cottura nel rispetto della normativa vigente.

f) Materiali di pulizia e consumo:

Il Concessionario assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione dei servizi di cui al presente articolo, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni, nonché nel



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

rispetto delle indicazioni a tal fine individuate nel protocollo di sanificazione ambientale.

Sono inoltre posti a carico del Concessionario la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione in ogni fase dei servizi oggetto dell'appalto (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, per preparazione pasti, ecc), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.

g) Sistema informatizzato:

il Concessionario, provvederà alla fornitura e alla gestione di un sistema informatizzato di prenotazione dei pasti e di riscossione dei corrispettivi per gli utenti del servizio di refezione scolastica.

h) Blocchetti buoni pasto:

Fino all'operatività del sistema informatizzato di pagamento da parte dell'utenza, si proseguirà mediante l'utilizzo dei buoni cartacei. Pertanto il Concessionario dovrà fornire al Comune, compresi nel prezzo pasto, i blocchetti buoni pasto (da 10 buoni cadauno) destinati agli utenti del servizio scolastico.

l) Gestione dei corrispettivi e degli insoluti.

Art. 62

Obblighi del Amministrazione Comunale

L'Amministrazione Comunale provvederà a propria cura e spese:

- Fornire i locali e le attrezzature per l'espletamento del servizio;
- alla manutenzione straordinaria degli immobili e degli impianti messi a disposizione del concessionario per l'esplicazione del servizio (fatto salvo il diritto al risarcimento danni causati per incuria del concessionario).
- alla fornitura di gas metano ed energia elettrica (luce, forza motrice e acqua) per l'intera struttura, in relazione al fabbisogno per l'ottimale esplicazione del servizio.

Art. 63

Responsabilità del Concessionario

Il Concessionario assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi concessi, liberando a pari titolo l'Amministrazione Comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella Relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

Il Concessionario risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare il Concessionario si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

Conseguentemente, il Concessionario esonera l'Amministrazione concedente ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

Il Concessionario dovrà stipulare con primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

- R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)
Euro 20.000.000,00 = per sinistro
Euro 5.000.000,00 = per persona
Euro 5.000.000,00= per danni a cose o animali
- R.C.O.(Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)
Euro 5.000.000,00= per sinistro
Euro 5.000.000,00= per persona

Tali polizze dovranno riportare l'indicazione dell'espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice di ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale di Cadeo.

L'esistenza di tali polizze non libera il Concessionario dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dal Concessionario all'Amministrazione comunale prima della stipulazione del contratto ovvero prima dell'inizio del servizio. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all' Amministrazione alle relative scadenze.

Art. 64

Prezzo del pasto

Il prezzo unitario del pasto, differenziato per tipologia di utenza come da art. 3 del presente capitolato, e il prezzo della merenda per i bambini della Scuola d'Infanzia, sono quelli risultati dalla gara e specificati nel contratto sottoscritto dal concessionario a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato nel prezzo del pasto si intendono interamente compensati dall' Amministrazione Comunale alla ditta 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. Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti.



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

Art. 65

Corrispettivi – Pagamenti

Il pagamento del servizio di refezione scolastica avverrà mediante incasso diretto da parte del Concessionario della quota a carico degli utenti.

Restano a carico del Concedente, da fatturare con cadenza mensile:

- La quota parte data dalla differenza tra il prezzo pasto, come definito dall'art. "64" e la tariffa applicata dal Concedente agli utenti, come determinata annualmente dalla Giunta Comunale;
- I pasti fruiti dagli insegnanti aventi diritto e da altre persone autorizzate;
- I pasti fruiti dal personale dipendente del Comune di Cadeo;
- I pasti forniti alle persone assistite dai servizi sociali (servizio di assistenza domiciliare e centro diurno assistenziale).

Ai sensi dell'art. 118, comma 6, del D.Lgs. 163/2006 e di quanto disposto dal comma 10 dell'art. 16-bis del D.L. 29.11.2008. n. 185, convertito con legge 28.01.2009. n.2, il pagamento delle fatture relative alle prestazioni eseguite sarà condizionato all'acquisizione del DURC, attestante la regolarità contributiva dell'Impresa (ai sensi della determinazione n. 1/2010 della AVCP, al DURC è riconosciuta validità trimestrale); in caso di RTC, all'acquisizione del DURC di tutti i soggetti raggruppati.

Il pagamento delle fatture avverrà a 30 (trenta) giorni dalla positiva verifica di conformità del servizio, ai sensi del D.Lgs 192 del 2012.

Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'impresa, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione a mezzo di ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Le quote di pertinenza degli utenti non pagate dovranno essere gestite dalla ditta concessionaria nei modi indicati dall'art. 68. Gestione insoluti del presente capitolato.

Art. 66

Tracciabilità dei flussi finanziari

L'impresa assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche e integrazioni.

L'impresa si impegna a dare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale e alla Prefettura-ufficio territoriale del Governo, competente per territorio, della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

I pagamenti all'impresa potranno essere effettuati esclusivamente con le modalità previste dalla L.136/10 e s.m.i., in base alla quale lo stesso dovrà assumere tutti gli obblighi previsti e fornire i dati per la tracciabilità dei flussi finanziari, ovvero il codice IBAN del conto corrente dedicato sul quale devono transitare tutti i movimenti finanziari relativi al servizio di cui al presente capitolato, nonché le



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

generalità ed il codice fiscale delle persone fisiche abilitate ad operare sul conto. In assenza di tali dati o di comunicazione dell'eventuale variazione del conto, nessuna responsabilità è imputabile al concedente per i ritardi o le omissioni in sede di pagamento. In ogni caso le fatture dovranno riportare il sopracitato codice IBAN ed il CIG assegnato alla presente procedura.

Art. 67 Gestione insoluti

In caso di mancata ricarica del codice il sistema dovrà comunque permettere la fornitura del pasto all'utente.

Con l'atto di concessione del servizio, il Comune trasferisce al concessionario le prerogative proprie della pubblica amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi. A tale fine spetta al concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione per via ingiuntiva, per il recupero delle somme dovutegli, senza pregiudizio alcuno per l'amministrazione concedente.

Il Concessionario, è tenuto ad effettuare almeno n. 2 (due) solleciti scritti all'utente insolvente. Decorso inutilmente il tempo relativo ai solleciti, il Concessionario trasmetterà tutta la documentazione al Comune che valuterà nel termine di giorni 30 (trenta) l'eventuale riconoscimento di situazioni sociali per le quali determinerà in che misura farsi carico. Le insolvenze che il Comune non riconoscerà come onere sociale proprio, saranno rimosse coattivamente dal concessionario che dovrà comunicare preventivamente alla famiglia la eventuale sospensione del servizio all'alunno con la conseguente impossibilità di frequenza nella fascia oraria dedicata alla refezione.

Per l'Amministrazione Comunale dovrà essere possibile, in qualsiasi momento, prendere visione di tutta la documentazione, anche cartacea predisposta al riguardo.

È richiesto inoltre che di qualsiasi comunicazione e/o contatto con l'utenza sia data informazione all'Amministrazione Comunale, al fine di monitorare il rapporto con l'utenza.

Art. 68 Revisione prezzi

Il prezzo determinato in sede di gara rimarrà invariato per il primo anno scolastico oggetto del contratto. A partire dal secondo anno scolastico il prezzo del pasto potrà essere oggetto di revisione, ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs. n. 163 del 12 aprile 2006, su istanza del Concessionario, da presentarsi entro il mese di giugno per l'anno scolastico successivo, in una percentuale massima pari all'Indice Istat nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) su base annua, rilevato nel mese di maggio dell'anno scolastico precedente. Non saranno concesse applicazioni retroattive.



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

Art. 69

Subappalto del servizio e cessione del contratto

Non è ammesso il subappalto totale del servizio oggetto del presente capitolato. Per eventuali servizi accessori al servizio principale (trasporti, pulizie, ecc.) il subappalto oltre ad essere dichiarato in sede di offerta ai sensi dell'art. 118 del D. Lgs. n. 163 del 12 aprile 2006., deve necessariamente essere preventivamente autorizzato dall'Amministrazione Comunale prima che inizi il servizio. Resta fermo il divieto di cessione parziale o totale del contratto.

Art. 70

Estensione del contratto

Su specifica richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale, il Concessionario deve assicurare il servizio oggetto del presente capitolato anche in presenza di modifiche del numero e/o della tipologia di utenti previsti. Il Concessionario è tenuto all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio.

Art. 71

Inadempienze e penalità

Il Concessionario, nell'esecuzione del presente capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge vigenti ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi. Qualora, durante lo svolgimento del servizio, fosse riscontrato il mancato rispetto della disciplina contrattuale di cui al presente Capitolato, nonché della normativa dallo stesso richiamata, l'Amministrazione comunale procederà, con provvedimento assunto dal Responsabile del Servizio Istruzione, all'applicazione delle seguenti penalità pecuniarie, in rapporto alla gravità dell'inadempienza:

- a) Mancato rispetto degli standard previsti dalle caratteristiche merceologiche (fornitura di derrate alimentari di qualità inferiore o comunque difforme rispetto alle caratteristiche merceologiche indicate nell' allegato 1)
€ 400,00
- b) Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie
€ 600,00
- c) Totale o parziale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate nella singola sede di consumo
€ 700,00
- d) grammature dei pasti inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche Az.USL, verificate su 10 porzioni della stessa preparazione
€ 400,00
- e) temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti
€ 700,00



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

- f) mancata integrazione idi stoviglieria, posateria, ecc.
€ 400,00
- g) mancato rispetto di quanto previsto dai menù (tabella standard e tabella dietetica personalizzata)
€ 700,00
- h) mancato rispetto del Piano di autocontrollo aziendale
€ 700,00
- i) Rinvenimento di corpi estranei /inorganici/parassiti nei pasti somministrati
€ 1.000,00
- j) rinvenimento di prodotti alimentari scaduti
€ 2.000,00
- k) riciclaggio non autorizzato di derrate ovvero di prodotti non consumati in precedenza
€ 700,00
- l) preparazione di pasti con cariche microbiche elevate (fatto salvo l'obbligo di sostituzione degli stessi, precedentemente disciplinato)
€ 700,00
- m) fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inadatti all'alimentazione umana
€ 2.000,00
- n) inadeguata igiene delle attrezzature e utensili o degli automezzi adibiti al trasporto
€ 700,00
- o) conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti
€ 700,00
- p) mancato rispetto dei tempi di consegna dei pasti ai refettori decentrati ovvero mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto nei refettori
€ 700,00
- q) mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia
€ 700,00
- r) mancato rispetto delle norme di cui al TITOLO IX "Personale" per qualifiche, orario di servizio, monte ore settimanale, della composizione "standard" dello staff di servizio indicata e garantita in sede di gara (salvo assenze giustificate per ferie, malattia ecc..)
€ 700,00
- s) mancata sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle proprie mansioni
€ 700,00
- t) mancato rispetto della restante disciplina in materia di personale (titolo IX del Capitolato)
€ 700,00
- u) mancato o carente rispetto degli obblighi di manutenzione ordinaria, pulizia e sanificazione, fornitura materiali di consumo e degli altri obblighi di cui all'art. 54);
- v) mancata conservazione dei campioni del pasto di cui al precedente art. 52;
€ 700,00
- w) mancato o carente rispetto della normativa in materia di sicurezza;



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

€ 700,00

- x) rifiuto d'accesso alla struttura nei confronti di organi incaricati della vigilanza

€ 400,00

- y) insufficiente prestazione di ogni servizio previsto dal presente Capitolato, anche se non espressamente indicato nel presente articolo

€ 700,00

- z) ogni altra infrazione rilevata dagli organi di controllo, anche se non compresa nella casistica di cui al presente articolo

€ 700,00

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza a cura del Responsabile comunale di servizio, e dall'esame delle controdeduzioni presentate dal Concessionario, che dovranno pervenire entro e non oltre 10 giorni dalla notifica del provvedimento.

L'Amministrazione Comunale appaltante provvederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il relativo provvedimento.

Art. 72

Risoluzione del contratto

L'Amministrazione Comunale ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- a) per motivi di pubblico interesse, in qualsiasi momento;
- b) cessione, anche parziale, del contratto, o subappalto non dichiarato in sede di gara o comunque non autorizzato;
- c) grave intossicazione alimentare;
- d) gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- e) nel caso di frode, grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
- f) mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali;
- g) reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e concluse con avvenuta applicazione delle stesse pari a cinque sanzioni pecuniarie per anno scolastico;
- h) mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- i) mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
- j) perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto;
- k) accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

- l) fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- m) ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

In tali casi l'Amministrazione Comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, con Raccomandata A/R, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

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

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'Amministrazione Comunale, di risarcimento per danni subiti.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi all'Impresa con cui il contratto è stato risolto.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

Il Concessionario verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi su eventuali crediti del Concessionario, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

Art. 73

Risoluzione per inadempimento

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento. Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

Art. 74

Recesso da parte dell'Amministrazione Comunale

Ai sensi dell'art. 1671 del Codice civile l'Ente Concessionario, può recedere dal contratto, anche se è iniziata la prestazione, purché tenga indenne il Concessionario delle spese sostenute, dei lavori eseguiti e del mancato guadagno.

Art. 75

Disdetta del contratto da parte del Concessionario

Qualora il Concessionario intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso senza giustificato motivo o giusta causa, l'Amministrazione Comunale si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

maggiori spese comunque derivanti dalla assegnazione dei servizi ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni. In questo caso nulla è dovuto al concessionario per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

TITOLO XIII INFORMATIZZAZIONE DEL SISTEMA PER LA GESTIONE DELLA RILEVAZIONE DELLE PRESENZE E DELLE RETTE RELATIVE AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Art. 76

Gestione informatizzata della rilevazione dei pasti e dei pagamenti

Il Concessionario dovrà provvedere alla fornitura e alla successiva gestione di un sistema informatizzato di prenotazione dei pasti, rilevazione e di riscossione dei corrispettivi per gli utenti del servizio di refezione scolastica, secondo modalità e condizioni di seguito specificate. Il sistema informatizzato dovrà essere operativo dal 1° gennaio 2014, salvo diversa indicazione dell'Amministrazione Comunale, sino alla conclusione del contratto di cui alla presente documentazione. Si precisa che per tale sistema si intendono compresi e compensati ogni onere e accessorio per dare il prodotto finito, funzionale e funzionante in ogni suo aspetto. Si precisa inoltre che l'Ente non intende assumersi alcun onere sia economico che gestionale per il quale il concessionario sarà delegato (es. non esaustivi Business Continuity, Operazioni di Salvataggio, operazioni di gestione, ecc.).

Descrizione del sistema informatico e obiettivi

Il sistema informatizzato di prenotazione, rilevazione e riscossione deve prevedere elementi tendenti a perseguire i seguenti obiettivi:

- offrire un efficiente servizio agli utenti, garantendo l'affidabilità del sistema, la riduzione del margine di errore e la semplificazione delle procedure;
- la semplicità delle operazioni di pagamento;
- ridurre l'uso della carta;
- garantire il rispetto delle esigenze degli utenti e di rispetto della privacy;
- fornire al Centro Cottura indicazioni precise e tempestive dei pasti da produrre in termini di numero, tipologia e luogo da produrre;
- garantire la preparazione di un numero di pasti commisurato alla effettiva presenza degli utenti;
- ottimizzare la gestione amministrativo contabile, in particolare garantendo tempi brevi per attribuzione di codici utente, registrazioni dei pagamenti, rilevazione e gestione degli insoluti, emissione dei report, etc.

L'informatizzazione del servizio di refezione scolastica dovrà prevedere:

- la gestione completa della prenotazione dei pasti, che riduca al minimo l'impatto sull'attività didattica all'interno delle scuole e che faciliti le comunicazioni amministrative con le famiglie;
- la gestione dei pasti per il personale docente, differenziandone le relative prenotazioni



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

- la possibilità di gestire una variazione del menù, ad esempio pasto in bianco.
- la gestione completa delle ricariche dei conti utente, attraverso punti di ricarica (nel numero minimo di tre) che garantiscano una adeguata copertura sul territorio e che siano automaticamente rendicontate sul sistema informativo, senza richiedere l'intervento manuale (si intende compreso qualsiasi componente da posizionare presso i punti di ricarica).
- la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento attraverso un sistema interamente web based nativo, progettato con strumenti di ultima generazione, sito presso un Internet Service Provider avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza adeguati e relative certificazioni;
- la gestione degli avvisi alle famiglie del credito in esaurimento, sia tramite e-mail sia tramite sms secondo le modalità che verranno definite dall'ente. I costi per l'invio degli SMS si intendono compresi nel servizio.

il sistema informatico dovrà permettere la successiva ed eventuale gestione di ulteriori servizi a domanda individuale quali, a titolo di esempio (non esaustivo), gestione dei centri estivi, gestione del pre e post scuola, trasporto scolastico, utilizzando la stessa banca dati anagrafica senza duplicazione o disallineamento dei dati.

Il sistema informatico dovrà altresì prevedere una gestione degli iscritti ai servizi basata sul concetto di Famiglia in anagrafica, e non sul singolo Alunno, in modo tale da poter gestire automaticamente le eventuali variabili che dipendono dal numero dei figli e da consentire una storicizzazione dei dati e della composizione dei nuclei familiari che possono variare nel tempo.

Ogni mattina, entro un orario prestabilito, il Concessionario, con personale adeguatamente incaricato ed istruito, dovrà effettuare la rilevazione/prenotazione dei pasti in tutti i plessi, tramite dispositivo e metodo all'avanguardia che riduca l'uso del cartaceo. Tutti i dati dovranno quindi essere immediatamente disponibili al Centro Cottura che dovrà accedere via web a tutte le informazioni utili per la produzione giornaliera. Pertanto il Sistema dovrà essere in grado di effettuare un riepilogo dei pasti prenotati, riportando i dati totali utili suddivisi per:

- tipologia di pasto;
- scuola;
- classe;
- refettorio;

Il Concessionario dovrà porre particolare attenzione alle procedure di rilevazione delle diete speciali e dei pasti dietetici; deve essere prevista anche la procedura di segnalazione di eventuali modifiche alla prenotazione del pasto nonché per uscite anticipate e straordinarie.

Eventuali richieste di pasti aggiuntivi rispetto al totale trasmesso potranno eccezionalmente pervenire al Centro Cottura, in tempo comunque utile alla consegna.

Avverranno tramite telefono e/o fax la prenotazione dei pasti per le seguenti tipologie di utenza:

- personale dipendente del Comune di Cadeo;



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

- anziani frequentanti il centro diurno di Cadeo;
- adulti/anziani usufruenti del servizio pasti a domicilio.

Il concessionario dovrà prevedere, facendosene carico, soluzioni alternative in caso di problematicità relative la gestione del sistema informativo.

Il sistema dovrà essere condiviso e potrà essere utilizzato in ogni momento dall'ufficio scuola del comune di Cadeo, anche contemporaneamente al Concessionario.

L'Amministrazione Comunale, avendo piena facoltà di accesso al sistema informatico, potrà avere in tempo reale varie tipologie di report a seconda dei dati di cui vuole disporre, in particolare:

- la visione/stampe del numero dei pasti distinta per tipologie di utenze quotidianamente;
- i dati consuntivi ed il corrispettivo riscosso, per ogni periodo di fatturazione, che evidenzia: il numero di utenti appartenenti a ciascuna fascia di reddito ed il numero di pasti erogati distinto per scuola;
- la visione/stampa della situazione di ogni codice (in particolare dovrà essere previsto idoneo sistema di segnalazione dei codici in situazione negativa);

Al fine di non creare problemi di sicurezza alla rete informatica del Comune, l'eventuale installazione di programmi sulle macchine dell'ufficio comunale, dovrà essere preventivamente autorizzata dal Comune di Cadeo. Qualora il Comune reputi non sicura l'installazione del suddetto programma dovrà essere prevista, a spese del concessionario, la fornitura di una macchina aggiuntiva presso l'ufficio comunale con collegamento all'esterno non legato alla rete informatica comunale.

Oneri a carico del Concessionario

Il Concessionario avrà a suo carico:

- la fornitura ed il mantenimento del sistema informatico ovvero tutte le spese per l'installazione e la manutenzione sia dell' hardware che del software, e tutto quanto attiene al funzionamento e mantenimento in efficienza dello stesso, compreso e compensato ogni onere e accessorio per dare il sistema funzionante e funzionale in ogni suo aspetto (compresi quindi anche gli oneri relativi all'hosting, invio SMS, ecc.)
- La formazione specifica del personale addetto alla gestione del programma, compresa la fornitura di un manuale operativo, anche in caso di aggiornamenti dello stesso (questo in formato informatico);
- Il caricamento delle presenze di ogni utente in modo da addebitare il relativo costo quotidiano in relazione alla tariffa assegnata;
- All'inizio del contratto e ad ogni nuovo anno scolastico, provvederà all'inserimento/aggiornamento del data-base contenente l'anagrafica degli utenti con la tariffa attribuita, mentre l'Ufficio scuola comunicherà ogni variazione relativa agli iscritti al servizio (nuove iscrizioni, cambio residenza, nuove tariffe, diete).
- Invio via SMS o MAIL del credito pasti con tempistiche da concordare con l'Amministrazione Comunale (costo sms compreso)



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

- Predisposizione stampa di lettere di sollecito scritte bimestrali per tutti gli utenti a debito e trasmissione per conoscenza all'Amministrazione Comunale. L'ufficio potrebbe richiedere anche la consegna delle note in formato digitale editabile secondo standard MSWord almeno vers. 2000
- Procedure di promozioni annuali prima dell'inizio di ogni anno scolastico;
- Costi per opportune convenzioni per i punti di riscossione (convenzionamento con esercenti, fornitura, installazione, sostituzione POS, eventuale aggiornamento agli esercenti, attivazione software). I punti di riscossione dovranno essere uniformemente distribuiti sul territorio e dovranno rappresentare una comodità per gli utenti anche in termini di orario;
- Gestione insoluti;
- Comunicare all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio, il soggetto incaricato alla gestione dei reclami o segnalazioni da parte dell'utenza, nonché i recapiti telefonici o indirizzi di posta elettronica a cui le famiglie potranno rivolgersi.

Il sistema di gestione informatizzato del servizio dovrà essere concepito in maniera tale da limitare al minimo le operazioni annuali di aggiornamento degli utenti già inseriti nel data base

I dati contenuti nel database dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato non potranno in alcun caso essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni normative vigenti. A tal fine, il Concessionario verrà designato "Titolare di trattamento personale dei dati", in conformità al D.Lgs. 196/2003, per i soli trattamenti connessi all'erogazione dei servizi contemplati nei precedenti paragrafi del presente articolo. In virtù di tale designazione essa sarà tenuta, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali, con particolare riferimento a quanto previsto nel D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali". La banca dati è comunque di esclusiva proprietà dell'Amministrazione Comunale e in caso di risoluzione del contratto ovvero alla sua scadenza, la banca dati dovrà essere interamente trasmessa al concedente senza alcun onere o costo aggiuntivo. La banca dati dovrà essere trasmessa in formato standard (txt, csv, mdb, ecc., documentato [descrizione campi, correlazione tabelle, ecc.] e aperto) insieme a eventuali software o applicativi necessari per l'utilizzo dei dati, l'ente si riserva la facoltà in questo caso di non procedere alla stipula dei relativi contratti di manutenzione dei software.

Oneri a carico del Concessionario

- Fornire/aggiornare i dati degli utenti all'inizio dell'anno scolastico.

Sistema di pagamento da parte degli utenti

Il pagamento da parte dell'utenza avverrà attraverso il sistema di "pre-pagato con ricarica" attraverso ricariche ad importo libero presso punti di ricarica dislocati presso esercizi pubblici e scelti in accordo con il Comune e con modalità con RID Bancario e Carta di Credito on-line (l'eventuale sistema da predisporre presso i punti risulta compreso nel presente contratto).



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

Il Concessionario dovrà dotare ogni utente di un proprio codice nel quale saranno contenuti dati personali tra cui:

- scuola frequentata;
- classe;
- fascia di pagamento;
- tipologia di pasto (diete speciali).

Il Concessionario inoltre provvederà a fornire gratuitamente ad ogni utente uno strumento idoneo (es.tessera) contenente il proprio codice personale che dovrà essere utilizzato per tutte le operazioni di pagamento e di verifica. L'utente potrà infatti conoscere la situazione del proprio credito/debito in tempo reale tramite accesso via web oppure nei punti di ricarica individuati.

Il credito acquistato dall'utenza deve essere trasmesso giornalmente al sistema centrale tramite modem e linea telefonica e concorre ad aggiornare algebricamente il saldo individuale; tale saldo sarà decrementato giornalmente all'atto della rilevazione della presenza dell'alunno in mensa. Sarà possibile cancellare una prenotazione entro e non oltre le ore 10.00 senza che nulla venga addebitato all'utente.

Art. 77 Rilevazione delle presenze

Fino all'operatività del sistema informatizzato di pagamento da parte dell'utenza, si proseguirà mediante l'utilizzo dei buoni cartacei. Pertanto il Concessionario dovrà provvedere giornalmente alla rilevazione delle presenze degli alunni che usufruiscono del pasto nonché alla registrazione dell'effettiva consegna del "buono pasto" da parte degli stessi, nei modi e nei tempi che saranno concordati con il Responsabile del Servizio Istruzione e con la Dirigenza Scolastica. Alla fine di ogni mese il Concessionario trasmetterà al Comune i tabulati riepilogativi di riscontro.

TITOLO XIV NORME FINALI

Art. 78 Cauzione definitiva

Ai sensi dell'articolo 115 del D.Lgs. n. 163 del 12 aprile 2006, il Concessionario deve prestare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo del contratto al netto di IVA, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio, ivi compreso il maggior prezzo che l'Amministrazione Comunale dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa gestione del servizio, in caso di risoluzione del contratto per inadempimenti del Concessionario.

Resta salvo per l'Amministrazione Comunale l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. Il Concessionario è obbligato a



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione Comunale avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione deve essere prestata mediante fideiussione bancaria o assicurativa con primaria compagnia, avente scadenza successiva di almeno un mese rispetto al termine del contratto e con l'esclusione del beneficio nella preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del Codice Civile; la stessa deve inoltre prevedere il pagamento a favore dell'Amministrazione comunale a semplice richiesta scritta ed entro 15 giorni dalla stessa.

Il deposito cauzionale sarà vincolato e restituito al Concessionario solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

Art. 79

Stipulazione del contratto

Il Concessionario dovrà dar seguito all'oggetto del presente capitolato dal 01.09.2013 anche in pendenza della stipulazione del contratto.

Il Concessionario si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso per l'importo e alla data che saranno comunicati dall'Amministrazione Comunale.

Nel caso il Concessionario non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà sciolto con semplice comunicazione scritta dell'Amministrazione Comunale che porrà a carico della Ditta stessa le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni effettuate nel frattempo.

Il contratto verrà stipulato presso la sede del Comune di CADEO con rogito del Segretario Generale.

Il Concessionario si obbliga comunque a rendere le prestazioni oggetto del presente contratto anche nelle more della stipula del contratto stesso

La sottoscrizione del contratto da parte del concessionario equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione di tutte le norme che regolano la concessione.

Art. 80

Spese imposte e tasse

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuate, inerenti e conseguenti alla gara, quali quelli di quietanza, i diritti fissi di segreteria, di scritturazione e di carte bollate, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, saranno a carico del Concessionario.

Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia.



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

Art. 81 Controversie

Ogni questione che dovesse insorgere tra il Concessore e il Concessionario, così, durante la durata del contratto come a suo termine, quale sia la loro natura (tecnica, giuridica, organizzativa ed amministrativa), nessuna esclusa purché riflettente l'interpretazione o esecuzione dei patti contrattuali verrà devoluta all'Autorità Giudiziaria. Per ogni controversia è competente esclusivo il Foro di Piacenza.

Art. 82 Carattere del servizio

Il servizio, oggetto del seguente Capitolato, è considerato ad ogni effetto "Servizio Pubblico" e non potrà essere sospeso o abbandonato per nessuna ragione, fatta eccezione per le sospensioni debitamente autorizzate dall'Amministrazione Comunale per causa di forza maggiore.

Art. 83 Rinvio

Per tutto quanto non espressamente citato e previsto nel presente capitolato, è fatto rinvio al Codice Civile, nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto della concessione. Il Concessionario è pertanto tenuto, nel corso dello svolgimento del servizio, ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali e quant'altro di propria competenza che verranno emanate nel periodo di validità del contratto.

ALLEGATI

ALLEGATO 1: TABELLE MERCEOLOGICHE

ALLEGATO 2: MENU'

ALLEGATO 3: TABELLE DIETETICHE E GRAMMATURE

ALLEGATO 4: NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE COTTO-CRUDO

ALLEGATO 5: D.U.V.R.I



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza