COMUNE DI PODENZANO

Provincia di Piacenza

Determinazione Dirigenziale N° 284 del 30/05/2019

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

SERVIZIO SEGRETERIA GENERALE - SERVIZI DEMOGRAFICI - URP E PUBBLICA ISTRUZIONE

Oggetto: STAZIONE UNICA APPALTANTE DELLA PROVINCIA DI PIACENZA P/C DEL COMUNE DI PODENZANO (PC) - GARA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE MISTA CON OGGETTO PRINCIPALE SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E, A TITOLO ACCESSORIO, LAVORI DI AMPLIAMENTO DEL LOCALE MENSA E FORNITURA DI ATTREZZATURE - PERIODO 2.9.2019 – 30.6.2029. DETERMINA A CONTRARRE, ATTRIBUZIONE DELLA PROCEDURA DI SELEZIONE DEL CONTRAENTE ALLA STAZIONE UNICA APPALTANTE (SUA) DELLA PROVINCIA DI PIACENZA.

COPIA CARTACEA DI ORIGINALE DIGITALE - Determina N° 284 del 30/05/2019
Art.20 D.P.R. 445/2000 Art.23 D.Lgs 07.03.2005 n.82, modificato dall'art.16 D.Lgs 30.12.2010 n.235
Attesto che la presente copia cartacea è conforme all'originale informatico, sottoscritto con firma digitale, il cui certificato è intestato a LISA GALLONELLI ed è valido e non revocato, la cui verifica ha avuto esito positivo.
Documento stampato il giorno 30/05/2019 da Lisa Gallonelli.
Il Segretario Comunale
Dott.ssa Anna Maria Cianci

Premesso che:

- l'attuale contratto relativo alla gestione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Podenzano (a favore degli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado) scade il 30.06.2019 e si rende pertanto necessario procedere alla selezione di un nuovo contraente per l'erogazione di siffatto servizio, contestualmente alla sopravvenuta necessità di procedere all'affidamento di lavori di ampliamento del locale mensa e alla fornitura (e relativa installazione) di attrezzature;

- dette prestazioni risultano regolarmente inserite nel programma biennale delle forniture e servizi e nel programma triennali dei lavori pubblici approvati da questo Comune con delibera di Consiglio Comunale n. 43 del 21/12/2018 (CUI: 80003050335201900000);

Dato atto che la concessione del servizio in oggetto rientra, per limite di valore, tra gli acquisti di beni e servizi di importo inferiore alla soglia di rilievo comunitario di cui all'art. 35, comma 1, lett. a) del Codice;

Atteso che:

- l'art. 1, comma 450 della L. n. 296/2006, come modificato da ultimo dall'art. 1, comma 1 della Legge n. 10/2016 dispone: "Le amministrazioni statali centrali e periferiche, …omissis …., per gli acquisti di beni e servizi di importo pari o superiore a 1.000 euro e al di sotto della soglia di rilievo comunitario, sono tenute a fare ricorso al mercato elettronico della pubblica amministrazione di cui all'articolo 328, comma 1, del regolamento di cui al d.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207. Fermi restando gli obblighi e le facoltà previsti al comma 449 del presente articolo, le altre amministrazioni pubbliche di cui all'articolo 1 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, nonché le autorità indipendenti, per gli acquisti di beni e servizi di importo pari o superiore a 1.000 euro e di importo inferiore alla soglia di rilievo comunitario sono tenute a fare ricorso al mercato elettronico della pubblica amministrazione ovvero ad altri mercati elettronici istituiti ai sensi del

medesimo articolo 328 ovvero al sistema telematico messo a disposizione dalla centrale regionale di riferimento per lo svolgimento delle relative procedure. Omissis …..";

- con il comma 130 dell'art. 1 della Legge 30 dicembre 2018, n. 145 (legge di Bilancio 2019) è stato modificato l'art. 1, comma 450 della L. 27 dicembre 2006, n. 296, innalzando la soglia per non incorrere nell'obbligo di ricorrere al MEPA, da € 1.000,00 a € 5.000,00;

- il comma 449 del citato art. 1 prevede: "Nel rispetto del sistema delle convenzioni di cui agli articoli 26 della legge 23 dicembre 1999, n. 488, e successive modificazioni, e 58 della legge 23 dicembre 2000, n. 388, tutte le amministrazioni statali centrali e periferiche, …omissis……, sono tenute ad approvvigionarsi utilizzando le convenzioni-quadro. Le restanti amministrazioni pubbliche di cui all'articolo 1 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, e successive modificazioni, nonché le autorità indipendenti, possono ricorrere alle convenzioni di cui al presente comma e al comma 456 del presente articolo, ovvero ne utilizzano i parametri di prezzo-qualità come limiti massimi per la stipulazione dei contratti……omissis…….";

Accertato che le presenti prestazioni vengono affidate in concessione e pertanto non soggiaciono agli obblighi sopra evidenziati. E ciò pure in considerazione della peculiare natura della presente concessione, la quale non si configura come semplice gestione di servizio di ristorazione scolastica, ma quale concessione mista con quota minoritaria di lavori e di fornitura di attrezzature, e non è pertanto contemplata dagli strumenti sopra indicati;

Dato atto, altresì, che:

• in data 19 aprile 2016 è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 91 il D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 recante "Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture";

• successivamente, il nominato Decreto è stato modificato ed integrato dal D.Lgs. 19 aprile 2017, n. 56 e, da ultimo, dal D.L. 18 aprile 2019, n. 32 (in attesa di conversione in legge);

• conformemente a quanto previsto dall'art. 37, comma 4 del Codice, in data 07/08/2018 questo Comune ha sottoscritto con la Provincia di Piacenza la "Convenzione per il conferimento delle funzioni di Stazione Unica Appaltante (S.U.A.) ai sensi e per gli effetti dell'art. 37 de D.Lgs. 18/04/2016, n. 50 e dell'art. 1, comma 88, della Legge 07/04/2014, n. 56";

• sulla base di detta Convenzione, la SUA della Provincia di Piacenza si attiverà, dietro trasmissione del presente provvedimento a contrattare, nella gestione dell'iter di individuazione del miglior contraente, che di norma e sinteticamente prevede il coordinamento delle seguenti attività:

  o predisposizione degli atti di gara (bandi, disciplinari, modulistica di partecipazione, ecc...);

  o acquisizione del Codice Identificativo Gara (CIG) e ad ogni adempimento ad esso collegato, sino alla fase di aggiudicazione definitiva;

  o adempimenti di gara in tutte le sue fasi, ivi compresi gli obblighi di pubblicità e di comunicazione;

  o successiva verifica del possesso dei requisiti di ordine generale e di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa;

  o predisposizione dello schema dell'atto di aggiudicazione ed efficacia da trasmettere, unitamente a copia dei documenti di gara riferiti al primo classificato, al Responsabile Unico del Procedimento dell'Ente Aderente;

Dato atto, inoltre, che la procedura ha il seguente oggetto: "Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza p/c del Comune di Podenzano (PC) – Gara a procedura aperta per l'affidamento della concessione mista con oggetto principale servizio di ristorazione scolastica e, a titolo accessorio, lavori di ampliamento del locale mensa e fornitura di attrezzature – periodo 02/09/2019 – 30/06/2029";

Dato atto che, come indicato nel Progetto ex art. 23 del Codice, la concessione non prevede la suddivisione in lotti aggiudicabili separatamente in quanto trattasi di un complesso di prestazioni (lavori, servizi e forniture) costituenti un unicum funzionale, la cui corretta esecuzione ne rende opportuna la gestione unitaria e organica, a cura del medesimo operatore;

Precisato:

- che i CPV relativi alle prestazioni oggetto della concessione sono riportati nella seguente tabella:

DESCRIZIONE SERVIZIO	**PRESTAZIONE PRINCIPALE / SECONDARIA**	**RIFERIMENTO CPV**
Servizio di ristorazione scolastica	Principale	*55524000-9*
Lavori di ampliamento del locale mensa	Secondaria	*45262800-9* (lavori di ampliamento di edifici)
Fornitura di attrezzature per cucine	Secondaria	*39311000-5*

- che la base di gara è stata calcolata in riferimento al costo di un singolo pasto posto a base di gara (pari ad € 5,30), oltre ad € 0,02 per oneri di sicurezza da interferenza per singolo posto (non soggetti a ribasso). Si precisa che siffatto costo unitario del pasto include tutte le prestazioni oggetto della presente concessione e può essere così ripartito: € 5,05 = quota per l'erogazione della prestazione principale (servizio mensa); € 0,25 = quota per l'esecuzione delle prestazioni secondarie (lavori di ampliamento e fornitura delle attrezzature richieste). Si precisa che, in caso di attivazione dell'opzione di proroga tecnica (4 mesi), al concessionario verrà corrisposta la sola quota del pasto riferita all'erogazione della prestazione principale, ovvero € 5,05 (meno il ribasso offerto in sede di gara dal concessionario), in quanto i costi dei lavori e delle forniture sono da considerarsi come ammortizzati durante la durata decennale della concessione;

Considerato che:

- ai sensi dell'art. 192 del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267, la stipulazione del contratto deve essere preceduta da apposita determinazione a contrattare del Responsabile del Procedimento indicante:

- il fine che con il contratto si intende perseguire;

- l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali;

- le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti delle pubbliche amministrazioni e le ragioni che ne sono alle base;

- ai sensi dell'art. 32, comma 2 del Codice, prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti, in conformità ai propri ordinamenti, decretano o determinano di contrarre, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;

Ritenuto pertanto:

- di individuare il fine del contratto nella necessità di provvedere al servizio di ristorazione scolastica per gli alunni delle scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria del Comune di Pontenure

per il periodo 02/09/2019 – 30/06/2029, e (contestualmente) all'esecuzione dei lavori di ampliamento del locale mensa e alla fornitura (e relativa installazione) di attrezzature secondo quanto precisato nel Capitolato speciale;

- di richiamare il Progetto di cui all'art. 23 del Codice unitamente al Capitolato speciale (comprensivo dei relativi allegati), allo Schema di contratto e alla Matrice dei rischi, quivi allegati quali parti integranti e sostanziali del presente atto e che contestualmente si approvano;

Considerato che ai sensi dell'art. 35 del Codice, il valore presunto della concessione – comprensivo dell'opzione di proroga tecnica – è pari a € 2.658.364,35 (IVA esclusa), oltre ad € 10.500,00 per oneri di sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso, calcolato ai sensi dell'art. 167 del Codice come specificato all'interno del Progetto ex art. 23 del Codice;

Dato atto che, per quanto disposto dagli artt. 169, comma 1 e 95, comma 3, lett. a) del Codice, la prestazione principale oggetto della presente concessione attiene all'affidamento di un servizio di ristorazione scolastica, come identificato dall'All. IX del medesimo Codice, così dovendo essere aggiudicata sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa;

Considerato che l'importo presunto del costo lordo annuale della manodopera per l'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica è di € 98.000,00, dichiarato dal gestore uscente e calcolato tenendo conto, da un lato, di un monte orario complessivo presunto di 155,5 ore settimanali, dall'altro, del costo orario previsto dalle tabelle ministeriali relative al personale utilizzato per il servizio di cui trattasi;

Valutato di procedere alla scelta del contraente ai sensi dell'art. 3, comma 1, lett. sss) del Codice, mediante procedura di gara "aperta" – anche in presenza di una sola offerta formalmente valida, purché congrua e conveniente –, adottando il criterio del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) e 12 del medesimo Codice, sulla base dei seguenti elementi di valutazione:

- Offerta tecnica = Max punti 80

- Offerta economica = Max punti 20

attribuiti come più oltre specificato nell'apposita tabella denominata "Tabella Punteggi Tecnici";

Considerato che, ai sensi e per gli effetti delle Linee Guida n. 5, di attuazione del Codice, recanti "Criteri di scelta dei commissari di gara e di iscrizione degli esperti nell'Albo nazionale obbligatorio dei componenti delle commissioni giudicatrici" (aggiornate con Delibera del Consiglio ANAC n. 4 del 10/01/2018), le stazioni appaltanti devono fornire – già nei documenti di gara – informazioni dettagliate sulla composizione della commissione giudicatrice, sulle modalità di scelta degli eventuali componenti interni e di nomina del Presidente, nonché sulle funzioni e compiti della commissione;

Considerato tuttavia che, con Comunicato del Presidente ANAC del 10 aprile 2019, è stato ulteriormente differito al 15 luglio 2019 il termine di avvio del summenzionato sistema dell'Albo nazionale dei commissari di gara, sicché – fino a tale termine – troverà ancora applicazione la disciplina transitoria di cui all'art. 216, comma 12 del Codice, a mente della quale "... la commissione giudicatrice continua ad essere nominata dalla stazione appaltante competente ad effettuare la scelta del soggetto affidatario del contratto";

Dato atto che, in relazione alla prestazione principale oggetto della presente concessione:

- l'art. 34 del Codice, rubricato "Criteri di sostenibilità energetica e ambientale" dispone: "1. Le stazioni appaltanti contribuiscono al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione attraverso l'inserimento, nella documentazione progettuale e di gara, almeno delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare e conformemente, in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, anche a quanto specificamente previsto nell'articolo 144. 2. I criteri ambientali minimi definiti dal decreto di cui al comma 1, in particolare i criteri premianti, sono tenuti in

considerazione anche ai fini della stesura dei documenti di gara per l'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 95, comma 6...";

- dalla pagina web del competente Ministero (http://www.minambiente.it/pagina/criteri-vigore) si ricava che per il servizio in oggetto sono stati adottati i relativi Criteri Minimi Ambientali ("CAM"), denominati "Criteri Minimi Ambientali per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari", approvati con DM Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011 (pubblicato in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011);

- dei criteri di base ivi prescritti si è tenuto conto, in termini di specifiche tecniche e di esecuzione, ai fini della stesura della documentazione progettuale e di gara;

- i criteri di selezione dei candidati e di valutazione dell'offerta tecnica, come declinati nella tabella di seguito riportata, tengono conto della sezione "specifiche tecniche premianti" riportata tra i CAM approvati dal citato decreto ministeriale;

Dato altresì atto che:

- l'art. 144 del Codice, rubricato "Servizi di ristorazione", dispone: "1. I servizi di ristorazione indicati nell'allegato IX sono aggiudicati secondo quanto disposto dall'articolo 95, comma 3. La valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, in particolare, degli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui all'articolo 34 del presente codice e della qualità della formazione degli operatori. Sono fatte salve le disposizioni di cui all'articolo 4, comma 5-quater del decreto legge 12 settembre 2013, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2013, n. 128 nonché di cui all'articolo 6, comma 1, della legge 18 agosto 2015, n. 141. 2. Con decreti del Ministro della salute, di concerto con il Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare e con il Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali, sono definite e aggiornate le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica. Fino all'adozione di dette linee di indirizzo, si applica l'articolo 216, comma 18 … omissis ...";

- dei criteri e delle indicazioni forniti da siffatta disposizione, dall'art. 4, comma 5-quater del D.L. 12 settembre 2013, n. 104 (convertito con modificazioni dalla L. 8 novembre 2013, n. 128), dall'art. 6, comma 1 della L. 18 agosto 2015, n. 141, nonché delle indicazioni contenute nelle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" (approvate dal Ministero della Salute, Conferenza Unificata, provvedimento del 29 aprile 2010) e delle pertinenti disposizioni regionali, si è tenuto conto nella predisposizione della documentazione di gara e ai fini della valutazione dell'offerta tecnica;

Ritenuto pertanto di:

- stabilire che l'offerta tecnica venga valutata tenendo conto del § II delle Linee guida n. 2 in materia di "Offerta economicamente più vantaggiosa" approvate dall'Autorità Nazionale Anticorruzione ("ANAC") con delibera del Consiglio n. 1005 del 21 settembre 2016 (conformate al decreto "correttivo" D.Lgs n. 56/2017 con delibera del Consiglio n. 424 del 2 maggio 2018) e, dunque, sulla base dei seguenti criteri e relativi punteggi:

TABELLA PUNTEGGI OFFERTA TECNICA

CRITERI DI VALUTAZIONE	SUBCRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE	DISCREZIONALE (*D*) – TABELLARE (*T*)
1) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		**19 PUNTI**	
	1.1 ORGANIGRAMMA DEL		

	PERSONALE Fermi restando la dotazione minima e le prescrizioni previsti nel Capitolato speciale (art. 21), sarà valutato l'organigramma dettagliato del personale che la ditta si impegna ad adibire al servizio di ristorazione in ciascun plesso scolastico. Il concorrente dovrà a tal fine indicare – all'interno del proprio Progetto – il numero (ivi compreso il numero di lavoratori del concessionario uscente che intende riassorbire), la qualifica, la specifica esperienza professionale in servizi di ristorazione collettiva, i titoli di studio e professionali degli addetti che si impegna ad impiegare per l'esecuzione del servizio.	Massimo 5 punti	*D*
	1.2. ORGANIZZAZIONE ORARIA DEL SERVIZIO MENSA Verrà attribuito un massimo di 2 punti in relazione al numero di ore assicurate per l'erogazione del servizio (preparazione e distribuzione pasti, pulizia dei locali), come di seguito indicato: - fino a 155,5 ore settimanali: punti 0; - da 156 a 158 ore settimanali: punti 1; - oltre 158 ore settimanali: punti 2. Qualora il concorrente offra tale miglioria, dovrà indicarlo espressamente all'interno del proprio Progetto.	Massimo 2 punti	*T*
	1.3 GESTIONE DI IMPREVISTI, EMERGENZE, MODIFICHE DEL SERVIZIO Ferme le previsioni minime previste dal Capitolato, verranno attribuiti punteggi maggiori in funzione della migliore efficienza delle soluzioni gestionali proposte e alla loro adeguatezza	Massimo 12 punti	

	nell'affrontare le situazioni di seguito indicate, considerando la continuità del servizio e la qualità dei pasti erogati: 1) guasto improvviso a impianti/attrezzature da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, interruzioni temporanee delle forniture energetiche: max punti 2; 2) avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, ritardo nella consegna o consegna non conforme delle derrate necessarie per produrre il pasto della giornata: max punti 2; 3) problematiche relative all'impiego del personale adibito al servizio (ad es. in caso di malattia, scioperi, etc.): max punti 2; 4) inagibilità temporanea delle cucine - soluzioni che garantiscono la produzione dei pasti in un centro cottura di emergenza (conforme a quanto previsto all'art. 10 del Capitolato): ● che assicuri la consegna dei pasti, ad entrambi i refettori (di Podenzano e San Polo), in un tempo non superiore a 20 minuti: punti 6; ● che assicuri la consegna dei pasti, ad entrambi i refettori (di Podenzano e San Polo), in un tempo non superiore a 30 minuti: punti 3; ● che assicuri la consegna dei pasti, ad entrambi i refettori (di Podenzano e San Polo), in un tempo non superiore a 45 minuti: punti 0.		*1) D* *2) D* *3) D* *4) T*

	Nella Progetto predisposto dal concorrente dovranno essere indicate le soluzioni proposte (e i relativi strumenti per la loro attuazione) in relazione agli elementi oggetto di valutazione di cui ai punti 1), 2) e 3), nonché l'espressa indicazione dell'eventuale miglioria proposta di cui al punto 4). In tale ultimo caso, dovranno essere precisate l'ubicazione e le caratteristiche del centro di cottura di emergenza di cui si assicura la disponibilità in caso di aggiudicazione, nonché le modalità per il trasporto e l'erogazione dei pasti agli utenti nel tempo massimo previsto. Si precisa che, per la verifica del tempo di trasporto dichiarato, la Commissione giudicatrice farà riferimento al percorso più breve indicato dal programma internet *ViaMichelin.*		
2) QUALITA' DELLE DERRATE		**29 PUNTI**	
	2.1 FORNITURA DI PRODOTTI/ALIMENTI LOCALI PROVENIENTI DALL'AMBITO PROVINCIALE (**FILIERA CORTA**), DA UTILIZZARE TUTTE LE VOLTE CHE SIFFATTI PRODOTTI/ALIMENTI SONO INDICATI NEL MENU' All'interno del Progetto, il concorrente dovrà indicare i prodotti che si impegna a fornire integralmente (**100%**) da filiera corta, la ragione sociale dei produttori locali da cui provengono i prodotti e la loro sede produttiva. Si precisa che per prodotti locali a filiera corta si intendono quelli provenienti da aziende agricole singole o aggregate in associazioni, consorzi, ecc., che sono presenti sul territorio della provincia di Piacenza.	Massimo 6 punti, (1 punto per ogni prodotto/ alimento)	*T*

<table>
<tr><td></td><td>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.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>2.2 CRITERI DI SELEZIONE E CONTROLLO DEI FORNITORI

All’interno del Progetto dovranno essere indicati: modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari, metodi/procedure adottate per verificare e monitorare la qualità dei propri fornitori (es. certificazioni da questi possedute per i prodotti forniti: biologici, DOP, IGP, STG; sistemi di autocontrollo da questi adottati, ecc.), misure di sostenibilità sociale adottate dal concorrente lungo la filiera agroalimentare.</td><td>Massimo 5 punti</td><td>D</td></tr>
<tr><td></td><td>2.3 FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI IN PERCENTUALE MAGGIORE (70% O 100% DEL PRODOTTO) RISPETTO A QUELLA PRESCRITTA DAL CAPITOLATO (cfr. ART. 14 DEL CAPITOLATO)
<table>
<tr><th>ALIMENTO
Prodotto bio</th><th>Punteggio per
% bio = 70%</th><th>Punteggio per
% bio = 100%</th></tr>
<tr><td>Carne di Pollo</td><td>1 punto</td><td>2 punti</td></tr>
<tr><td>Carne di Tacchino</td><td>1 punto</td><td>2 punti</td></tr>
<tr><td>Grana padano</td><td>1 punto</td><td>2 punti</td></tr>
<tr><td>Olio</td><td>1 punto</td><td>2 punti</td></tr>
<tr><td>Passata Pomodoro</td><td>1 punto</td><td>2 punti</td></tr>
<tr><td>Ricotta</td><td>1 punto</td><td>2 punti</td></tr>
<tr><td>Uova</td><td>1 punto</td><td>2 punti</td></tr>
<tr><td>Altro (fino a 2</td><td>1 punto (a</td><td>2 punti (a</td></tr>
</table></td><td>Massimo 18 punti</td><td>T</td></tr>
</table>

	prodotti) prodotto) prodotto)		
3) SERVIZI DI SUPPORTO ALL'UTENZA		**12 PUNTI**	
	3.1 SERVIZI DI SUPPORTO ALL'UTENZA RIGUARDO LA GESTIONE DEL SERVIZIO - Servizi di sportello in ambito locale (nel Comune di Podenzano o in Comuni direttamente confinanti con il territorio del Comune di Podenzano) almeno 2gg./settimana per almeno 3 ore/gg.: max punti 8; - Supporti telefonici almeno 2gg./settimana per almeno 3 ore/gg.: max punti 4. Al fine dell'attribuzione del punteggio, il concorrente dovrà fornire – all'interno del proprio Progetto – una descrizione del servizio offerto, indicando altresì gli obiettivi prefissati in relazione all'utenza del servizio, il personale impiegato, la formazione assicurata al personale, gli strumenti di misurazione dell'efficacia del servizio e i connessi strumenti di miglioramento.	Massimo 12 punti	*D*
4) EDUCAZIONE ALIMENTARE		**7,5 PUNTI**	
	4.1 PROPOSTE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE ALLE SCUOLE E ALLE FAMIGLIE Verranno attribuiti fino a 7,5 punti (1,5 punti per ogni proposta da svolgere con cadenza annuale) in funzione del numero e della qualità dei progetti, in materia di educazione alimentare, per i quali l'operatore darà la propria disponibilità. Ai fini della valutazione degli eventi, nel Progetto predisposto	Massimo 7,5 punti (1,5 punti per ogni proposta)	*D*

	dal concorrente dovrà essere precisato ogni elemento utile a valutare il profilo qualitativo dei medesimi eventi (es. tipo di evento, durata, azioni previste, strumenti di verifica dell'efficacia).		
5) CERTIFICAZIONI DI SISTEMI DI QUALITA'		**5 PUNTI**	
	5.1 POSSESSO DI CERTIFICAZIONI DI QUALITA' (OLTRE A QUELLE RICHIESTE COME REQUISITO DI AMMISSIONE ALLA GARA) RILASCIATE DA ENTI CERTIFICATORI ACCREDITATI, COMUNQUE ATTINENTI ALLA CONCESSIONE - Certificazioni di Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare e qualità secondo la norma ISO 22000: punti 3; - altra certificazione di qualità attinente il servizio: punti 2. Al fine dell'attribuzione del relativo punteggio, il concorrente dovrà chiaramente indicare – all'interno del proprio Progetto – la certificazione posseduta in corso di validità, e allegarne copia.	Massimo 5 punti	*T*
6) MIGLIORIE DEL SERVIZIO		**7,5 PUNTI**	
	6.1 PROPOSTE MIGLIORATIVE DI INTERVENTO AGGIUNTIVE RISPETTO AGLI OBBLIGHI GIA' PREVISTI IN CAPITOLATO Nel Progetto predisposto dal concorrente dovrà essere indicata la disponibilità alla realizzazione degli interventi di seguito indicati:		*1) D*

	1. **CURA DELLE AREE ESTERNE AI REFETTORI** (pulizia degli spazi antistanti i refettori destinati alla ricezione e allo scarico delle derrate alimentari e delle merci, buon decoro di tali spazi e delle connesse aree verdi): max punti 2,5. A tal fine, laddove offra tale miglioria, il concorrente dovrà indicare, all'interno del Progetto, gli strumenti di attuazione per la cura delle aree esterne e la relativa frequenza; 2. **TINTEGGIATURA** locali mensa (cucina, depositi e refettori) prima dell'avvio di ciascun anno scolastico (plesso di Podenzano e plesso di San Polo): punti 3; 3. **CONTRIBUTO "ASSOCIAZIONE KANAGÀ 2008":** devoluzione dell'equivalente di un pasto settimanale a favore dell'"Associazione Kanagà 2008", associazione riconosciuta e sostenuta dal Comune di Podenzano, volta ad assicurare un pasto scolastico ai bambini del Mali: punti 2.	Massimo 7,5 punti	*2) T* *3) T*

Ritenuto altresì di prevedere che:

1. ciascuno degli elementi riportati nella sopraesposta tabella verrà valutato sulla base dei seguenti criteri:

- gli elementi oggetto di valutazione discrezionale (indicati dalla lettera "D"), vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice, verranno valutati sulla base delle seguenti previsioni, in conformità alla lettera a), paragrafo V delle Linee guida ANAC n. 2/2016, e più precisamente:

  o ciascun commissario di gara attribuirà un coefficiente V(a)i, variabile tra 0 e 1, a ciascun criterio o sub-criterio oggetto di valutazione;

  o si procederà al calcolo della media dei coefficienti attribuiti dai commissari in relazione a ciascun criterio o sub-criterio valutato, così ottenendo dei coefficienti medi definitivi;

o si moltiplicherà il coefficiente medio così ottenuto per il punteggio massimo previsto per ciascun criterio o sub-criterio (indicato nella tabella sopra riportata), determinando in tal modo il punteggio tecnico finale riferito a quel criterio o sub-criterio;

o quanto all'attribuzione dei coefficienti da parte di ciascun commissario, essi saranno determinati secondo la seguente scala di valori (con possibilità di attribuire coefficienti intermedi, in caso di giudizio intermedi):

GIUDIZIO	COEFFICIENTE	CRITERI DI GIUDIZIO
OTTIMO	da 0,96 a 1,00	Aspetti positivi ottimali o piena rispondenza alle aspettative.
PIÙ CHE ADEGUATO	da 0,61 a 0,95	Aspetti positivi rilevanti o buona rispondenza alle aspettative.
ADEGUATO	da 0,45 a 0,60	Aspetti positivi evidenti ma inferiori alle aspettative.
PARZIALMENTE ADEGUATO	da 0,26 a 0,44	Aspetti di miglioramento appena percettibili o appena sufficienti.
INADEGUATO	da 0,00 a 0,25	Nessuna proposta o miglioramento irrilevante.

- per la valutazione degli elementi oggetto di punteggio tabellare (indicati dalla lettera "T"), il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto;

2. a ciascun concorrente sarà assegnato un punteggio complessivo relativo all'offerta tecnica, ottenuto dalla somma dei singoli punteggi assegnati per ciascun criterio o sub-criterio sulla base di quanto previsto, in applicazione quindi della seguente formula:

PTi = Σn [Wi * V(a) i]

dove:

PTi = Punteggio tecnico totale;

n = numero totale dei requisiti;

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

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

Σn = sommatoria;

3. l'offerta tecnica dovrà essere predisposta nel seguente modo:

- relazione tecnica contenente: (i) l'impegno del concorrente ad eseguire i lavori e fornire (ed installare) le attrezzature richiesti, e (ii) una proposta tecnico-organizzativa con riferimento agli argomenti definiti nei criteri e sub-criteri di valutazione indicati della tabella sopra riportata e riferiti al servizio di ristorazione scolastica;

4. quanto alla valutazione delle offerte economiche, ad esse sarà attribuito un punteggio massimo di 20 punti, che saranno assegnati sulla base dei seguenti coefficienti:

Ei = Emax * Pmin/Pi

dove:

Ei = punteggio spettante al concorrente i-esimo

Emax = punteggio massimo attribuito all' "Offerta Economica"

Pi = prezzo dell'offerta i-esima

Pmin = prezzo minimo

* = operatore di moltiplicazione

5. quanto all'attribuzione del punteggio finale, l'offerta economicamente più vantaggiosa verrà individuata in base alla seguente formula:

Ptot = PT + PE

dove:

Ptot = punteggio totale;

PT = punteggio conseguito dall'offerta tecnica;

PE = punteggio conseguito dall'offerta economica.

Riparametrazione: al fine di evitare l'attribuzione di un peso eccessivo ad elementi carenti delle offerte dei concorrenti, non si procederà ad alcuna riparametrazione dei punteggi.

Valutato opportuno riservare la partecipazione agli operatori economici in possesso dei seguenti requisiti, i quali saranno compiutamente e concretamente definiti nel Disciplinare di gara da parte della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza:

- ai sensi dell'art. 83, commi 1, lett. a) e 3, del Codice, i concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti minimi di idoneità professionale:

- iscrizione al registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede, ovvero in analogo registro dello Stato di appartenenza (all. XVI del Codice), per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura. In caso di cooperative o consorzi di cooperative, anche l'iscrizione ai sensi del D.M. 23 giugno 2004 all'Albo delle Società Cooperative istituite presso il Ministero delle Attività Produttive (ora dello Sviluppo Economico); in caso di cooperative sociali, anche l'iscrizione all'Albo regionale;

- ai sensi dell'art. 83, comma 1, lett. b) e All. XVII, Parte I, del Codice, i concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti minimi di capacità economico finanziaria:

1) avere realizzato, negli ultimi tre esercizi finanziari approvati e depositati alla data di presentazione delle offerte, un fatturato annuo medio di importo non inferiore a € 510.000,00 Iva esclusa;

2) avere realizzato, negli ultimi tre esercizi finanziari approvati e depositati alla data di presentazione delle offerte, un fatturato specifico medio annuo relativo a servizi analoghi a quello prevalente oggetto della presente gara non inferiore a € 486.000,00 Iva esclusa. Si precisa che per "servizi analoghi" si intendono servizi di ristorazione/mensa scolastica, eseguiti sia in appalto che in concessione.

Quanto ai requisiti di cui ai punti 1) e 2), per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, il requisito di fatturato deve essere rapportato al periodo di attività effettivamente prestata.

Si precisa che viene richiesto sia il fatturato annuo medio che quello relativo allo specifico settore cui appartiene il servizio prevalente, stante il valore, la complessità, la durata e la specificità della presente concessione;

- ai sensi dell'art. 83, comma 1, lett. c) e All. XVII, Parte II, del Codice, i concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti minimi di capacità tecnico professionale:

- quanto al servizio di ristorazione scolastica:

1) esecuzione regolare e con buon esito, nell'ultimo triennio, di almeno n. 2 (due) servizi analoghi a quello oggetto della presente procedura, prestati a favore di Amministrazioni pubbliche, per un importo complessivo di almeno € 730.000,00 Iva esclusa, con indicazione della durata dei contratti, dei relativi importi, dei committenti e dei CIG. Si precisa che per "servizi analoghi" si intendono servizi di ristorazione/mensa scolastica, eseguiti sia in concessione che in appalto;

2) garantire la piena disponibilità, ovvero impegnarsi ad ottenere la piena disponibilità, in caso di aggiudicazione della concessione e per tutta la sua durata (comprensiva dell'opzione di proroga tecnica), di un centro di cottura alternativo di emergenza avente le caratteristiche previste dal Capitolato speciale e le caratteristiche eventualmente offerte dal concorrente nella propria offerta tecnica;

- quanto ai lavori di ampliamento del locale mensa (su progetto definitivo elaborato dal Comune), il concorrente dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti ai sensi dell'art. 90 del DPR 207/2010: 1) importo di lavori analoghi eseguiti direttamente nel quinquennio antecedente la data di pubblicazione del bando non inferiore a € 55.000,00; 2) costo complessivo sostenuto per il personale dipendente non inferiore al 15% dell'importo dei lavori eseguiti nel quinquennio antecedente la data di pubblicazione del bando (nel caso in cui il rapporto tra il suddetto costo e l'importo dei lavori sia inferiore a quanto richiesto, l'importo dei lavori è figurativamente e proporzionalmente ridotto in modo da ristabilire la percentuale richiesta. L'importo dei lavori così figurativamente ridotto vale per la dimostrazione del possesso del requisito di cui al punto 1); 3) adeguata attrezzatura tecnica per l'esecuzione dei lavori di cui si tratta.

In caso di imprese già in possesso dell'attestazione SOA relativa ai lavori da eseguire, non è richiesta ulteriore dimostrazione circa il possesso dei requisiti.

- ai sensi dell'art. 87 del Codice, i concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti minimi di qualità:

- certificazione EMAS ISO 9001:2015: per progettazione ed erogazione di servizi e prodotti di ristorazione per la collettività anche mediante trasporto dei pasti; quale centrale d'acquisto e piattaforma logistica di distribuzione di prodotti alimentari destinati alla ristorazione collettiva; per servizi di pulizie e disinfezione locali;

- certificazione EMAS EN ISO 14001:2015.

Si precisa che, a norma dell'art. 87 del Codice, sono ammessi certificati equivalenti rilasciati da organismi stabiliti in altri Stati membri o altre prove relative all'impiego di misure equivalenti di garanzia della qualità;

Ritenuto:

- ai sensi dell'art. 95, comma 12 del Codice, di non procedere ad aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto;

- ai sensi dell'art. 97, comma 6, ultimo periodo del Codice, di prevedere in ogni caso la facoltà di sottoporre a verifica le offerte che, in base a specifici elementi, appaiano anormalmente basse;

- opportuno riservare, in ogni caso, all'Amministrazione aggiudicatrice, la facoltà di richiedere al soggetto aggiudicatario apposita asseverazione del Piano Economico Finanziario da lui presentato, al fine di assicurare la sostenibilità economico-finanziaria della sua offerta;

- di stabilire che i concorrenti debbano eseguire un sopralluogo obbligatorio presso gli immobili dove devono svolgersi le prestazioni, allo scopo di prendere esatta cognizione delle condizioni che possono influire sulla formulazione dell'offerta, ammettendo il titolare o legale rappresentante o direttore tecnico dell'impresa concorrente, o altro soggetto munito di apposita delega;

Individuato nella sottoscritta, Dott.ssa Lisa Gallonelli, Responsabile del Servizio Segreteria Generale – Servizi Demografici – URP e Pubblica Istruzione del Comune di Podenzano, il Responsabile Unico del Procedimento ("RUP") ai sensi dell'art. 31, comma 2 del Codice;

Dato atto che:

- in forza di quanto previsto dall'art. 5, comma 2, lett. a) della Convenzione, è onere della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza ("SUA") designare, ai sensi dell'art. 31, comma 14 del Codice, un RUP Responsabile della Fase di Affidamento (RFA), per le attività di propria competenza;

- in forza di quanto previsto dall'art. 5, punto b. della Convenzione, è onere della SUA procedere all'acquisizione del Codice Identificativo Gara (CIG) principale, cui si riferirà il Comune di Podenzano per l'acquisizione del CIG derivato, e provvedere – successivamente – al pagamento del relativo contributo all'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC), dietro corresponsione dell'importo da parte di questo Comune;

- ai sensi della deliberazione dell'ANAC n. 1174 del 19 dicembre 2018 l'importo del contributo a carico del soggetto appaltante per la presente procedura è pari ad € 600,00, da versare nei termini suindicati;

- ai sensi dell'art. 11, punto 2, lett. a) della richiamata Convenzione, la "quota fissa di adesione" riferita all'anno 2019, pari ad € 2.286,00, è stata corrisposta dal Comune di Podenzano il 26/03/2019, mediante accredito sul conto di tesoreria della Provincia di Piacenza girofondi Banca d'Italia conto corrente n: 0060398;

- ai sensi dell'art. 11, punto 2, lett. b) della richiamata Convenzione, la "quota variabile", pari allo 0,30% dell'importo posto a base d'asta – e quindi ad € 7.651,08 – verrà corrisposta prima dell'indizione della procedura di gara da parte della SUA, mediante accredito sul conto di tesoreria della Provincia di Piacenza girofondi Banca d'Italia conto corrente n: 0060398;

- ai sensi dell'art. 11, punto 3 della richiamata Convenzione e nel rispetto dell'art. 113, comma 5 del Codice, le risorse finanziarie necessarie per la gestione della procedura di selezione da parte della SUA ammontano ad € 10.000,00, pari allo 0,5% (1/4 dell'incentivo di cui al comma 2 del medesimo articolo del Codice) del valore della concessione a base di gara ridotto a € 10,000,00 così come previsto dall'art. 11, c. 3 della Convenzione, e verranno versate alla SUA una volta terminate le attività di competenza della medesima ai sensi della più volte citata Convenzione. La ripartizione di tali incentivi sarà regolata con atto interno della SUA;

- la seguente concessione verrà pubblicizzata:

o attraverso pubblicazione del bando di gara sul sito web del Comune di Podenzano;

o attraverso le necessarie pubblicazioni ai sensi di legge – a cui procederà la SUA della Provincia di Piacenza –, tra le quali la pubblicazione del bando e dell'esito della procedura nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (GURI)-V serie speciale;

Precisato:

- che il termine per la presentazione delle offerte da parte degli operatori economici interessati verrà individuato dalla SUA in conformità alle previsioni di legge (cfr. art. 173, comma 2 del Codice) e comunque per un periodo non superiore a 32 giorni in relazione alla scadenza del contratto in essere e al fine di assicurare la continuità del servizio;

- che si provvederà alla pubblicazione delle informazioni concernenti il presente affidamento sul sito internet istituzionale di questo Ente, all'apposita sezione "Amministrazione Trasparente" ai sensi della normativa vigente ed in particolare ai sensi di quanto prescritto dagli artt. 23 e 37 del D.Lgs. 33/2013;

Ritenuto pertanto, ai sensi dell'art. 167 del Codice, di poter quantificare nel seguente quadro economico le risorse necessarie all'affidamento del servizio in argomento:

A	DESCRIZIONE DEI SERVIZI	VALORE (EURO)

A1	Valore della concessione mista di servizi (servizio di ristorazione scolastica), lavori e forniture (esclusa proroga tecnica)	2.550.360,00
A2	Valore della concessione riferito al periodo di proroga tecnica di 4 mesi	108.004,35
A3	Oneri per rischi interferenziali (non soggetti a ribasso) riferiti alla durata della concessione (10 anni)	10.053,18
A4	Oneri per rischi interferenziali (non soggetti a ribasso) riferiti al periodo di proroga tecnica di 4 mesi	446,82
	TOTALE A	**2.668.864,35**
B	**ULTERIORI SPESE**	**VALORE (EURO)**
B1	Iva (4% di A)	106.754,58
B2	Quota variabile da corrispondere alla SUA (art. 11, c. 2, lett. b della Convenzione)	7.651,08
B3	Quota incentivi per funzioni tecniche ai sensi dell'art. 113 del codice (pari al 2% dell'importo a base di gara) (di cui € 12.751,80, dovuti alla SUA ai sensi dell'art. 113, c. 5 del codice, ammontare ridotto a € **10.000,00** così come ulteriormente disciplinato dalla Convenzione all'art. 11, c. 3	48.255,40
B4	Contributo gara dovuto all'ANAC (da rimborsare alla SUA)	600,00
B5	Spese stimate di pubblicazione da rimborsare alla SUA a cura dell'aggiudicatario (fermo restando quanto previsto dall'art. 11, punto 7, lett. a.) della Convenzione	3.000,00
B6	Spese stimate per la commissione giudicatrice	1.000,00
	TOTALE B	**167.261,06**
	TOTALE A+B	**2.836.125,41**

Dato atto che:

- il pagamento del costo del pasto (con il quale si intendono interamente coperti tutti costi legati all'erogazione del servizio di ristorazione scolastica e all'esecuzione delle prestazioni secondarie, nonché le spese e ogni altro onere espresso e non dal Capitolato speciale, inerente e conseguente alle prestazioni di cui trattasi) verrà versato direttamente al concessionario dalle famiglie iscritte al servizio di ristorazione scolastica, prima della consumazione del pasto medesimo;
- il Comune corrisponderà al concessionario:
  - la differenza tra il prezzo aggiudicato in sede di gara e il costo unitario del pasto deliberato annualmente dal Comune per gli utenti del servizio;

o la differenza tra il prezzo aggiudicato in sede di gara e il costo agevolato del pasto deliberato annualmente dal Comune per gli utenti del servizio con ISEE ridotta;

o l'intero costo dei pasti consumati dagli insegnanti aventi diritto e in servizio, dagli educatori aventi diritto e in servizio incaricati dell'assistenza specialistica degli alunni certificati, dagli alunni totalmente esonerati dal pagamento del servizio mensa, dai commissari mensa nel limite stabilito nell'apposito regolamento comunale;

• il Comune sosterrà inoltre, per l'affidamento della concessione, le somme indicate alle voci B2, B3, B4 e B6.

Visti:

- il D.Lgs. 267/2000 ss.mm.ii.;
- il D.Lgs.50/2016;
- il Decreto Lgs. 30.03.2001 n. 165;
- la Legge 15.05.1997 n. 127 ss.mm.ii.;
- il Regolamento Comunale di Contabilità;

Richiamato il Decreto n. 01 del 07/01/2019 con cui il Sindaco ha conferito alla sottoscritta l'incarico di Responsabile del Servizio Segreteria Generale – Servizi Demografici – URP e Pubblica Istruzione del Comune di Podenzano;

Verificate – a norma dell'art. 147 bis, comma 1 del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 – la legittimità, la regolarità e la correttezza amministrativa del presente atto;

Vista la "Convenzione per il conferimento delle funzioni di Stazione Unica Appaltante (S.U.A.) ai sensi e per gli effetti dell'art. 37 del D.Lgs. 18/04/2016, n. 50 e dell'art. 1, comma 88, della Legge 07/04/2014, n. 56" stipulata con il Comune di Podenzano, repertoriata al Registro delle Scritture Private della Provincia di Piacenza in data 07/08/2018 al n. 791;

D E T E R M I N A

di approvare la narrativa che precede e per l'effetto:

1. **di prevedere** l'avvio di una procedura selettiva per l'individuazione del concessionario cui affidare il "CONCESSIONE MISTA CON OGGETTO PRINCIPALE SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E, A TITOLO ACCESSORIO, LAVORI DI AMPLIAMENTO DEL LOCALE MENSA E FORNITURA DI ATTREZZATURE - PERIODO 2.9.2019 – 30.6.2029", attribuendo alla SUA della Provincia di Piacenza lo svolgimento delle attività di selezione del contraente, giusta Convenzione sottoscritta dal Comune di Podenzano e la Provincia di Piacenza in data 07/08/2018 (rep. n. 791 del Registro Scritture Private della Provincia di Piacenza);

2. **di dare atto** che l'affidamento in oggetto prevede l'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica (prestazione principale), nonché di lavori di ampliamento del locale mensa e di fornitura (e relativa installazione) di attrezzature (prestazioni secondarie) secondo quanto previsto dal Capitolato speciale. Il costo di siffatte prestazioni secondarie verrà corrisposto quale quota parte del costo unitario del pasto da corrispondere nel corso della durata decennale della concessione;

3. **di fissare** in 10 (dieci) anni la durata della concessione (dall'inizio dell'A.S. 2019/2020 al termine dell'A.S. 2028/2029), ferme restando le sospensioni delle lezioni previste dal calendario scolastico, con decorrenza dalla data di stipula del contratto ovvero, se precedente, di attivazione del servizio indicativamente prevista per il giorno 02/09/2019 e con riserva, alla scadenza del contratto (indicativamente fissata per il 30/06/2029), di prorogarlo per un periodo non superiore a 4 (quattro) mesi da computarsi dall'inizio dell'A.S. 2029/2030 (e dunque dal mese di settembre 2029 fino al termine del mese di dicembre 2029);

4. **di procedere** attraverso procedura di gara aperta da aggiudicare, anche in presenza di una sola offerta formalmente valida, purché congrua e conveniente, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo;

5. **di dare atto** che, con Comunicato del Presidente ANAC del 10 aprile 2019, è stato differito al 15 luglio 2019 il termine di avvio del sistema dell'Albo nazionale dei commissari di gara richiamato nelle premesse del presente atto, sicché – fino a tale termine – troverà ancora applicazione la disciplina transitoria di cui all'art. 216, comma 12 del Codice, a mente della quale "... la commissione giudicatrice continua ad essere nominata dalla stazione appaltante competente ad effettuare la scelta del soggetto affidatario del contratto";

6. **di approvare** i seguenti documenti (quivi allegati quali parti integranti e sostanziali del presente atto):

- il **Capitolato speciale** ("Allegato 1") comprensivo dei relativi allegati:

  - ALLEGATO A) PROGETTO DEFINITIVO LAVORI DI AMPLIAMENTO DEL LOCALE MENSA;

  - ALLEGATO B) DUVRI;

  - ALLEGATO C) PROSPETTO PASTI E GRAMMATURE A.S.L. PIACENZA – A.S. 2018/2019;

  - ALLEGATO D) TABELLE MERCEOLOGICHE;

  - ALLEGATO E) ELENCO ATTREZZATURE OGGETTO DELLA PRESTAZIONE SECONDARIA.

- lo **Schema di Contratto** ("Allegato 2")

- la **Matrice dei rischi** ("Allegato 3"),;

7. **di precisare** che sarà compito della SUA della Provincia di Piacenza predisporre l'ulteriore documentazione di gara;

8. **di precisare** che il Progetto approvato contiene le linee di indirizzo in base alle quali dovrà essere svolta la gara in oggetto, ferma restando l'autonomia del RUP nel procedere ad eventuali modifiche ed integrazioni relative alle modalità di partecipazione e di valutazione delle offerte (anche di concerto con la Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza), le quali si rendessero necessarie in base alla peculiarità della concessione e al fine di garantirne una migliore efficacia;

9. **di dare atto** che:

- la sottoscritta, Dott.ssa Lisa Gallonelli, è il Responsabile Unico del presente Procedimento ai sensi dell'art. 31 del Codice;

- che il Direttore dell'esecuzione del contratto ex Linee Guida ANAC 3/2016 (punto 10.2 lett. a) aggiornate con deliberazione del Consiglio n. 1007 dell'11/10/2017, sarà individuato successivamente nell'ambito dell'atto di aggiudicazione;

10. **di dare altresì atto** che:

- è onere della SUA della Provincia di Piacenza, in forza di quanto previsto dall'art. 5, comma 2., lett. a) della Convenzione, designare – ai sensi dell'art. 31, comma 14 del Codice – un RUP Responsabile della Fase di Affidamento ("RFA"), per le attività di propria competenza;

- è parimenti onere della SUA della Provincia di Piacenza, in forza di quanto previsto dall'art. 5, comma 2, lett. b) della Convenzione:

o procedere all'acquisizione del Codice Identificativo Gara (CIG) principale, cui si riferirà questo Comune per l'acquisizione del CIG derivato;

o provvedere al pagamento del relativo contributo all'ANAC, dietro corresponsione dell'importo da parte di questo Comune;

• ai sensi dell'art. 11, punto 2, lett. a) della richiamata Convenzione, la "quota fissa di adesione" relativamente all'anno 2019, pari ad € 2.286,00, è stata corrisposta dal Comune di Podenzano il 26/03/2019, mediante accredito sul conto di tesoreria della Provincia di Piacenza girofondi Banca d'Italia conto corrente n. 0060398;

• con successiva determinazione dirigenziale verranno impegnati a favore della SUA istituita presso la Provincia di Piacenza, con accredito sul conto di tesoreria della Provincia di Piacenza girofondi Banca d'Italia conto corrente n. 0060398, indicando la seguente causale :"SUA – Gara concessione servizio di ristorazione scolastica del Comune di Podenzano", le seguenti somme:

- ai sensi dell'art. 2, comma 1 della deliberazione ANAC n. 1174 del 19 dicembre 2018, l'importo del contributo a carico del soggetto appaltante, da versare a favore della stessa Autorità per il tramite della SUA, pari ad € 600,00;

- ai sensi dell'art. 11, punto 2, lett. b) della richiamata Convenzione, la "quota variabile", pari allo 0,30% dell'importo posto a base d'asta (e quindi ad € 7.651,08);

- ai sensi dell'art. 11, punto 3 della richiamata Convenzione e nel rispetto dell'art. 113, comma 5 del Codice, le risorse finanziarie necessarie per la gestione della procedura di selezione da parte della SUA, che ammontano ad € 10.000,00 (ammontare pari allo 0,5% dell'importo della concessione a base di gara, ridotto a € 10.000,00 così come ulteriormente disciplinato dall'art. 11, c. 3 della Convenzione);

11. di impegnare, altresì, con successiva determinazione dirigenziale, l'importo di € 1.000,00 per rimborso spese per eventuali componenti esterni della Commissione giudicatrice ex art. 77 D.Lgs. 50/2016;

12. **di dare atto che**, come indicato nelle premesse del presente atto, è necessario procedere attraverso le seguenti forme di pubblicità:

o la pubblicazione del bando di gara sul sito web del Comune di Podenzano;

o le necessarie pubblicazioni ai sensi di legge – a cui procederà la SUA della Provincia di Piacenza –, tra le quali la pubblicazione del bando e dell'esito della gara nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (GURI)-V serie speciale;

13. **di determinare** che il termine per la presentazione delle offerte da parte degli operatori economici interessati verrà individuato dalla SUA in conformità alle previsioni di legge (cfr. art. 173, comma 2 del Codice) e comunque per un periodo non superiore a 32 giorni in relazione alla scadenza del contratto in essere e al fine di assicurare la continuità del servizio;

14. **di provvedere** alla pubblicazione delle informazioni concernenti il presente affidamento sul sito internet istituzionale di questo Ente, all'apposita sezione "Amministrazione Trasparente" ai sensi della normativa vigente ed in particolare ai sensi di quanto prescritto dagli artt. 23 e 37 del D.Lgs. 33/2013;

15. **di dare atto**, altresì, che la concessione in questione presenta il seguente quadro economico:

A	DESCRIZIONE DEI SERVIZI	VALORE (EURO)
A1	Valore della concessione mista di servizi (servizio di ristorazione scolastica), lavori e forniture (esclusa proroga tecnica)	2.550.360,00
A2	Valore della concessione riferito al periodo di proroga tecnica di 4 mesi	108.004,35
A3	Oneri per rischi interferenziali (non soggetti a ribasso) riferiti alla durata della concessione (10 anni)	10.053,18

A4	Oneri per rischi interferenziali (non soggetti a ribasso) riferiti al periodo di proroga tecnica di 4 mesi	446,82
	TOTALE A	**2.668.864,35**
B	**ULTERIORI SPESE**	**VALORE (EURO)**
B1	Iva (4% di A)	106.754,58
B2	Quota variabile da corrispondere alla SUA (art. 11, c. 2, lett. b della Convenzione)	7.651,08
B3	Quota incentivi per funzioni tecniche ai sensi dell'art. 113 del codice (pari al 2% dell'importo a base di gara) (di cui € 12.751,80, dovuti alla SUA ai sensi dell'art. 113, c. 5 del codice, ammontare ridotto a € **10.000,00** così come ulteriormente disciplinato dalla Convenzione all'art. 11, c. 3	48.255,40
B4	Contributo gara dovuto all'ANAC (da rimborsare alla SUA)	600,00
B5	Spese stimate di pubblicazione da rimborsare alla SUA a cura dell'aggiudicatario (fermo restando quanto previsto dall'art. 11, punto 7, lett. a.) della Convenzione	3.000,00
B6	Spese stimate per la commissione giudicatrice	1.000,00
	TOTALE B	**167.261,06**
	TOTALE A+B	**2.836.125,41**

16. **di dare atto** che:

- il pagamento del costo del pasto verrà versato direttamente al concessionario dalle famiglie iscritte al servizio di ristorazione scolastica, prima della consumazione del pasto medesimo;
- il Comune corrisponderà al concessionario:

o la differenza tra il prezzo aggiudicato in sede di gara e il costo unitario del pasto deliberato annualmente dal Comune per gli utenti del servizio;

o la differenza tra il prezzo aggiudicato in sede di gara e il costo agevolato del pasto deliberato annualmente dal Comune per gli utenti del servizio con ISEE ridotta;

o l'intero costo dei pasti consumati dagli insegnanti aventi diritto e in servizio, dagli educatori aventi diritto e in servizio incaricati dell'assistenza specialistica degli alunni certificati, dagli alunni totalmente esonerati dal pagamento del servizio mensa, dai commissari mensa nel limite stabilito nell'apposito regolamento comunale;

- il Comune sosterrà, per l'affidamento della concessione, le somme indicate alle voci B2, B3, B4 e B6;

17. **di dare atto** che le spese di pubblicità verranno anticipate dalla SUA Provincia di Piacenza, la quale provvederà a richiederne il rimborso all'aggiudicatario;

18. **di impegnarsi**, ai sensi dell'art. 11, comma 7, lett. a) della Convenzione, a rimborsare direttamente le spese di pubblicazione alla SUA della Provincia di Piacenza qualora si verifichi uno dei casi previsti dal predetto articolo;

19. **di dare atto** che la sottoscrizione del contratto inerente le prestazioni in oggetto avverrà, ai sensi dell'art. 32, comma 14 del Codice in forma pubblico – amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante del Comune di Podenzano;

20. **di dare atto** che non sussistono situazioni di conflitto di interesse relativamente al presente atto;

21. **di trasmettere** la presente determina ed i relativi allegati alla SUA Provincia di Piacenza.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Lisa Gallonelli / INFOCERT SPA

PROGETTO EX ART. 23, COMMI 14 E 15, DEL D.LGS 50/2016

INERENTE ALLA PROCEDURA TELEMATICA APERTA AI SENSI DEGLI ARTT. 164 SS., 60 E 36, COMMA 9 DEL D.LGS. N. 50/2016 PER L'"*AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE MISTA CON OGGETTO PRINCIPALE SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E, A TITOLO ACCESSORIO, LAVORI DI AMPLIAMENTO DEL LOCALE MENSA E FORNITURA DI ATTREZZATURE*" - PERIODO 02/09/2019 – al 30/06/2029.

Il presente Progetto contiene:

1. relazione illustrativa con riferimento al contesto in cui è inserita la concessione;
2. indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'articolo 26, comma 3, del Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81;
3. valore stimato della concessione e piano economico-finanziario di massima;
4. prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'esecuzione del servizio e la prestazione dei lavori e delle forniture;
5. procedura di affidamento e criteri per l'aggiudicazione;
6. Capitolato speciale descrittivo e prestazionale (Allegato **1**);
7. Schema di Contratto (Allegato **2**);
8. Matrice dei rischi (Allegato **3**).

1) RELAZIONE ILLUSTRATIVA CON RIFERIMENTO AL CONTESTO IN CUI È INSERITA LA CONCESSIONE

Il Comune di Podenzano, consapevole delle finalità educative del servizio e al fine di consentire lo svolgimento del tempo pieno delle attività didattiche, ha sempre gestito un servizio mensa di qualità rivolto agli alunni e agli insegnanti della Scuola d'Infanzia Statale di Podenzano, delle Scuole Primarie di Podenzano e San Polo e della Scuola Secondaria di 1° di Podenzano.
Visto che il 30.6.2019 scadrà il contratto in corso relativo alla gestione del predetto servizio di mensa scolastica, occorre procedere all'affidamento dello stesso. Il Comune non è in grado di provvedervi direttamente per carenza di personale ed è (fra l'altro) convinto che imprese, di provata esperienza e specializzate nel settore, possono contribuire ad una migliore gestione del servizio all'utenza.

Peraltro, contestualmente alla gestione del servizio di preparazione ed erogazione dei pasti (cfr. Capitolato speciale), si rendono necessari l'esecuzione di alcuni lavori di ampliamento del locale mensa e la fornitura (comprensiva della relativa installazione) di nuove attrezzature per la ristorazione, come indicato con maggior dettaglio all'interno del Capitolato speciale (**all. A** ed **E** del Capitolato speciale). Il costo di siffatti lavori e di tale fornitura (e relativa installazione) verrà corrisposto dal Comune a titolo di quota del pasto, come indicato nel successivo paragrafo 3.
L'oggetto della concessione è pertanto individuato come segue:

DESCRIZIONE SERVIZI	***Prestazione principale / secondaria***	**RIFERIMENTO CPV**
Servizio di ristorazione scolastica	Principale	55524000-9
Lavori di ampliamento del locale mensa	Secondaria	45262800-9 (lavori di ampliamento di edifici)
Fornitura di attrezzature per cucine	Secondaria	39311000-5

Ai sensi degli artt. 28 e 169 del D.Lgs. 50/2016, l'affidamento si configura quale "concessione mista" di lavori, servizi e forniture, con prevalenza economica e funzionale di servizi, posto che la richiesta di esecuzione dei summenzionati lavori di ampliamento e di fornitura (e relativa installazione) di nuove attrezzature è accessoria all'erogazione del servizio mensa medesimo, è ad esso direttamente funzionale ed economicamente minoritaria rispetto all'importo stimato del servizio mensa.
La concessione non prevede la suddivisione in lotti aggiudicabili separatamente in quanto trattasi di un complesso di prestazioni (lavori, servizi e forniture) costituenti un *unicum* funzionale, la cui corretta esecuzione ne rende opportuna la gestione unitaria e organica, a cura del medesimo operatore.

CONSISTENZA STRUTTURE E BENI STRUMENTALI PUBBLICI:

Attualmente il Comune di Podenzano dispone di 1 cucina e di 3 refettori per consentire la preparazione e la distribuzione in loco dei pasti, come di seguito specificato:

MENSA	LOCALI A DISPOSIZIONE	A SERVIZIO DEGLI ALUNNI E DEGLI INSEGNANTI DELLE SEGUENTI SCUOLE
Podenzano- Via Lombardelli	n. 1 cucina, n. 2 refettori e locali di servizio	• scuola primaria di Podenzano – Via Lombardelli • scuola secondaria di 1° grado di Podenzano – Via Lombardelli • scuola infanzia statale di Podenzano – Via D. Alighieri
San Polo – Via Colombo	n. 1 refettorio e locali di servizio	• scuola primaria di S. Polo – Via C. Colombo

STATO MANUTENTIVO, UTENZE:

Alle attrezzature già in dotazione ai centri di cottura (allo stato pienamente efficienti e conformi alla normativa vigente), il concessionario dovrà aggiungere quelle ulteriori indicate nel Capitolato speciale. Come accennato, la fornitura di siffatte attrezzature è qualificabile – all'interno della presente concessione – come prestazione secondaria.
Tutte le utenze sono poste a carico del Comune, non essendo presenti nelle mense impianti energetici autonomi rispetto all'intero plesso scolastico.

UTENZA POTENZIALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA:

Il numero presunto dei pasti da somministrare presso le scuole per ciascun anno scolastico è il seguente:

- alunni delle scuole primarie: n. 35.600
- alunni della scuola dell'infanzia: n. 9.000
- alunni della scuola secondaria di 1°: n. 600
- insegnanti: n. 2.920

A titolo indicativo, il numero di pasti complessivo previsto per ogni anno scolastico è di **n. 48.120 pasti**, di cui n. 2.920 pasti destinati agli insegnanti.
Il totale complessivo **presunto** dei pasti da erogare per l'intera durata della concessione (comprensiva dell'opzione di proroga tecnica di 4 mesi) è dunque pari a **n. 502.587 pasti** (di cui n. 21.387 pasti presunti da erogare durante il periodo di proroga tecnica).

Il numero medio di pasti giornalieri destinati agli alunni è così quantificato e distribuito per plesso scolastico:

Giorno	**Scuola Primaria di Podenzano – via Lombardelli** Funzionamento n. 40 sett./anno	**Scuola Primaria di S. Polo - via Colombo** Funzionamento n. 40 sett./anno	**Scuola dell'Infanzia di Podenzano – via D. Alighieri** Funzionamento n. 40 sett./anno	**Scuola Secondaria di 1° di Podenzano – via Lombardelli** Funzionamento n. 40 sett./anno
Lunedì	100	50	45	3
Martedì	200	50	45	3
Mercoledì	110	50	45	3
Giovedì	200	50	45	3
Venerdì	30	50	45	3
Totali	25.600	10.000	9.000	600

Il presente prospetto può subire variazioni in base all'organizzazione scolastica definita annualmente dai competenti organi, nonché in relazione alle fluttuazioni del numero degli alunni iscritti al servizio e comunicate anticipatamente al gestore dal Responsabile comunale del servizio.

Si riporta di seguito, quale strumento per la rilevazione dell'utenza potenziale, apposita tabella contenente i dati numerici relativi alla popolazione residente al 31.12.2018, divisa per anno di età:

COMUNE PODENZANO - POPOLAZIONE PER ETA'	
ANNO	**NUMERO BAMBINI NATI**
2018	76
2017	59
2016	72
2015	79
2014	86
2013	98

Da tale prospetto si evidenzia *un contenuto calo di nascite negli ultimi tre anni, che può incidere sulla futura domanda del servizio*.

TARIFFE COMUNALI APPLICATE ALL'UTENZA PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO MENSA:

Con deliberazione di Giunta Comunale n. 043 del 22/04/2013 il Comune ha determinato le tariffe del servizio di ristorazione a carico dell'utenza e che il concessionario è tenuto ad incassare direttamente dall'utenza medesima. Attualmente le rette applicate sono le seguenti:

Descrizione	**Tipologia**	**Tariffa applicata**	**TARIFFA**
per studenti **con** rientro pomeridiano **obbligatorio**	Famiglia con un figlio che usufruisce del servizio	ordinaria	**4,30**
	Famiglia con 2 figli che usufruiscono del servizio.	Sconto 15% su secondo figlio	(4,30+3,65):2= **3,98**
	Famiglia con 3 figli che usufruiscono del servizio	Sconto 15% su secondo figlio e sconto 30% su terzo figlio	(4,30+ 3,65+3,01):3= **3,65**
	Famiglia con 4 figli che usufruiscono del servizio	Sconto 15% su secondo figlio e sconto 30% su terzo figlio e succ.	(4,30+ 3,65+ 3,01+3,01):4= **3,49**
	Famiglia con 5 figli che usufruiscono del servizio	Sconto 15% su secondo figlio e sconto 30% su terzo figlio e succ.	(4,30+ 3,65+ 3,01+3,01+ 3,01):5= **3,40**
	Famiglia affidataria **residente**	Sconto del 30%	**3,01**
per studenti **senza** rientro pomeridiano **obbligatorio**	Tutti	Tariffa intera	**5,10**

Attualmente, con riferimento alla tariffa ordinaria, la spesa a carico degli utenti copre oltre l'80 % del costo complessivo del servizio. Il restante costo del servizio è a carico del Comune di Podenzano secondo quanto precisato al successivo paragrafo 3.

DURATA DELLA CONCESSIONE:

La concessione avrà durata di 10 (dieci) anni (dall'inizio dell'A.S. 2019/2020 al termine dell'A.S. 2028/2029), ferme restando le sospensioni delle lezioni previste dal calendario scolastico, con decorrenza dalla data di stipula del contratto (ovvero, se precedente, di attivazione del servizio indicativamente prevista per il giorno 02/09/2019) e scadenza indicativa al 30/06/2029.
Sono fatte salve le seguenti precisazioni: **(i)** su richiesta del Comune, l'aggiudicatario è tenuto ad attivare il servizio anche nelle more della stipula del contratto e ad adempiere all'eventuale richiesta del Comune di chiedere l'esecuzione anticipata del contratto ai sensi dell'art. 32, comma 8 del Codice; **(ii)** alla scadenza del contratto di concessione, ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice, il Comune di Podenzano si riserva la facoltà di disporre una proroga tecnica nella misura strettamente necessaria all'affidamento della nuova concessione, per un periodo comunque non superiore a 4 (quattro) mesi da computarsi dall'inizio dell'A.S. 2029/2030.

Si precisa che la durata della presente concessione (10 anni) si giustifica, in conformità a quanto previsto dall'art. 168 del D.Lgs. 50/2016, in ragione del tempo necessario al recupero degli investimenti da parte del concessionario, insieme ad una remunerazione del capitale investito, come indicato nel Piano economico-finanziario di massima di cui al successivo paragrafo 3.

Si precisa inoltre che l'esecuzione delle prestazioni secondarie (i.e. lavori di ampliamento del locale mensa e fornitura di attrezzature) dovrà avvenire nel rispetto dei tempi e delle scadenze indicate all'interno del Capitolato speciale.

2) INDICAZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI DI CUI AL D.LGS. N° 81/2008 PER RISCHI DA INTERFERENZA – DUVRI

E' stata effettuata apposita analisi per l'identificazione di eventuali rischi da interferenza nell'esecuzione del servizio oggetto della concessione (così come previsto dall'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/08). Sono state così individuate le interferenze tra le attività dell'Amministrazione committente, del Concessionario e di tutti i fruitori del servizio, e sono state indicate le misure adottate per eliminare siffatte interferenze.
Dal Documento Unico per la Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) (**all. B** del Capitolato speciale), risultano oneri della sicurezza per un totale di **€ 10.500,00** (diecimilacinquecento/00), non soggetti a ribasso, sul valore complessivo della concessione, comprensivo del periodo di proroga tecnica di 4 (quattro) mesi. Il costo dei rischi da interferenza per singolo pasto è dunque uguale a circa **€ 0,02** (due centesimi).

3) VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO E PIANO ECONOMICO FINANZIARIO DI MASSIMA (PEF)

Il valore complessivo della concessione, riferito a un numero totale presunto n. 502.587 pasti, determinato ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016, ammonta ad **€ 2.658.364,35** (IVA esclusa) per l'intera durata del contratto comprensiva dell'opzione di proroga tecnica di 4 mesi (= € 5,30 * 481.200 pasti presunti da erogare durante la durata decennale della concessione + € 5,05 * 21.387 pasti presunti da erogare durante il periodo di proroga tecnica).

Il **costo unitario del pasto**, posto a base d'asta, è stabilito in **€ 5,30** (cinque/30), esclusi IVA ed oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso (pari ad € 0,02 per singolo pasto).
All'interno dell'indicato valore della concessione, è incluso un ammontare stimato di € 120.000,00 riferito ai costi dei lavori di ampliamento del locale mensa e delle relative spese tecniche (pari ad € 55.000,00) e alla fornitura delle nuove attrezzature elencate nell'Allegato E del Capitolato speciale (pari ad € 65.000,00); tali costi verranno corrisposti quale quota/pasto durante la durata decennale della concessione.
L'Amministrazione comunale stima pertanto convenzionalmente in **€ 0,25 (zero/25)** (= € 120.000 : 481.200 pasti presunti da erogare durante la durata decennale della concessione), al netto dell'IVA, la quota pasto per l'ammortamento dei costi legati a tali lavori e forniture.
Il **costo unitario del pasto**, posto a base di gara ed assoggettabile a ribasso, può dunque essere così ripartito:
€ 5,05 (cinque/05) = quota per l'erogazione della prestazione principale (servizio mensa);
€ 0,25 (zero/25) = quota per l'esecuzione delle prestazioni secondarie (lavori di ampliamento e fornitura di attrezzature).

Si precisa che, in caso di attivazione dell'opzione di proroga tecnica (4 mesi), al concessionario verrà corrisposta la sola quota del pasto riferita all'erogazione della prestazione principale, ovvero **€ 5,05** (meno il ribasso offerto in sede di gara dal concessionario medesimo), in quanto i costi dei lavori e delle forniture sono da considerarsi come ammortizzati durante l'ordinaria durata decennale della concessione.

La stima delle entrate è stata redatta tenendo conto delle seguenti voci, indicate nell'art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016 e previste per la durata complessiva del contratto:

- introiti derivati dal pagamento da parte degli utenti delle tariffe di accesso al servizio mensa, al netto di IVA;
- introiti derivanti dal pagamento da parte del Comune dei corrispettivi, al netto di IVA, riferiti:
- ✓ alla differenza tra il prezzo aggiudicato in sede di gara e il costo unitario del pasto deliberato annualmente dal Comune per gli utenti del servizio;
- ✓ alla differenza tra il prezzo aggiudicato in sede di gara e il costo agevolato del pasto deliberato annualmente dal Comune per gli utenti del servizio con ISEE ridotta;
- ✓ all'intero costo dei pasti consumati dagli inseganti aventi diritto e in servizio, dagli educatori aventi diritto e in servizio incaricati dell'assistenza specialistica degli alunni certificati, dagli alunni totalmente esonerati dal pagamento del servizio mensa, dai commissari mensa nel limite stabilito nell'apposito regolamento comunale.

PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO DI MASSIMA
INTERO PERIODO CONCESSORIO (2.9.2019 – 30.6.2029)
OLTRE ALL'EVENTUALE PROROGA TECNICA

CONTO ECONOMICO	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno	6° anno	7° anno	8° anno	9° anno	10° anno	Eventuale proroga di 4 mesi	TOTALE
ENTRATE DERIVANTI DALLA CONCESSIONE (tariffe riscosse direttamente dall'utenza)	194.360,00	194.360,00	194.360,00	194.360,00	194.360,00	194.360,00	194.360,00	194.360,00	194.360,00	194.360,00	86.383,91	2.029.983,91
ENTRATE DERIVANTI DALLA CONCESSIONE (fatturazioni al Comune dei pasti destinati agli insegnanti e agli alunni esonerati, e differenza tra prezzo offerto e tariffe comunali)	60.676,00	60.676,00	60.676,00	60.676,00	60.676,00	60.676,00	60.676,00	60.676,00	60.676,00	60.676,00	21.620,44	628.380,44
A) Valore della produzione	**255.036,00**	**255.036,00**	**255.036,00**	**255.036,00**	**255.036,00**	**255.036,00**	**255.036,00**	**255.036,00**	**255.036,00**	**255.036,00**	**108.004,35**	**2.658.364,35**
DERRATE ALIMENTARI	91.000,00	91.000,00	91.000,00	91.000,00	91.000,00	91.000,00	91.000,00	91.000,00	91.000,00	91.000,00	40.444,44	950.444,44
PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE	98.000,00	98.000,00	98.000,00	98.000,00	98.000,00	98.000,00	98.000,00	98.000,00	98.000,00	98.000,00	43.555,56	1.023.555,56
LAVORI DI AMPLIAMENTO DEL LOCALE MENSA (ripartizione dei costi su 10 anni)	5.500,00	5.500,00	5.500,00	5.500,00	5.500,00	5.500,00	5.500,00	5.500,00	5.500,00	5.500,00		55.000,00
FORNITURA DI ATTREZZATURE (ripartizione dei	6.500,00	6.500,00	6.500,00	6.500,00	6.500,00	6.500,00	6.500,00	6.500,00	6.500,00	6.500,00		65.000,00

costi su 10 anni)												
PULIZIA SANIFICAZIONE	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	3.111,11	73.111,11
MANUTENZIONE	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	2.222,22	52.222,22
COSTI PER MISURE DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	1.111,11	26.111,11
SISTEMA INFORMATIZZATO	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	3.000,00	1.333,33	31.333,33
COSTI GENERALI E AMMINISTRATIVI	20.000,00	20.000,00	20.000,00	20.000,00	20.000,00	20.000,00	20.000,00	20.000,00	20.000,00	20.000,00	8.888,89	208.888,89
MATERIALE DI CONSUMO	4.200,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00	1.866,67	43.866,67
B) Costi di produzione	**242.700,00**	**242.700,00**	**242.700,00**	**242.700,00**	**242.700,00**	**242.700,00**	**242.700,00**	**242.700,00**	**242.700,00**	**242.700,00**	**102.533,33**	**2.529.533,33**
Risultato d'esercizio (A - B)	**12.336,00**	**12.336,00**	**12.336,00**	**12.336,00**	**12.336,00**	**12.336,00**	**12.336,00**	**12.336,00**	**12.336,00**	**12.336,00**	**5.471,02**	**128.831,02**

COSTI DEL PERSONALE:

Il Comune di Podenzano ha fino ad oggi garantito il servizio di ristorazione scolastica in oggetto esternalizzandolo ad un operatore privato.
Ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016, il Concessionario subentrante dovrà riassorbire (in via prioritaria) il personale operante alle dipendenze del Concessionario uscente, garantendo il mantenimento dell'anzianità maturata, nonché il riconoscimento di quella maturanda in termini di scatti economici, così come previsto dal CCNL e dalla normativa applicabili.
Secondo quanto dichiarato dall'operatore uscente in relazione al servizio di ristorazione, il costo annuo lordo complessivo relativo al personale dipendente dell'operatore uscente medesimo ammonta a **€ 98.000,00** (novantottomila/00), somma riferita a **155,5 ore settimanali**.
Nel seguente prospetto sono elencati gli addetti impiegati nel servizio dall'operatore uscente, sulla base dei dati da quest'ultimo forniti:

N. dipendenti	Livello retributivo	CCNL	Mansioni Contrattuali	Ore settimanali	Numero scatti anzianità
1	3° livello	Turismo "pubblici servizi"	cuoco	40	6

1	5° livello	Turismo “pubblici servizi”	Aiuto cuoco	28	5
1	5° livello	Turismo “pubblici servizi”	Aiuto cuoco	20,5	3
1	5° livello	Turismo “pubblici servizi”	Aiuto cuoco	15	5
1	6S° livello	Turismo “pubblici servizi”	Addetto/a servizi mensa	16	1
1	5° livello	Turismo “pubblici servizi”	Autista/impiegata	25	0
1	6S° livello	Turismo “pubblici servizi”	Addetto/a servizi mensa	5,5	0
1	6S° livello	Turismo “pubblici servizi”	Addetto/a servizi mensa	5,5	0

I costi del personale impiegato nell’esecuzione delle prestazioni secondarie sono invece stimati come segue: **(i)** quota pari al 2% della somma indicata (€ 65.000,00) per la fornitura delle attrezzature richieste, riferita ai costi della posa in opera di siffatte attrezzature; **(ii)** € 7.200,00 in relazione ai lavori di ampliamento del locale mensa, calcolati secondo i valori indicati nel Bollettino Ufficiale della Regione Emilia Romagna sulla congruità manodopera edilizia.

RISCHIO OPERATIVO:

Con particolare riferimento al rischio operativo, esso si concentra principalmente sulla fluttuazione della domanda del servizio di mensa scolastica, essenzialmente legata alle iscrizioni scolastiche/utenza potenziale, sull’andamento del costo di mercato delle derrate alimentari, sul costo del lavoro e sul ritorno degli investimenti a carico del concessionario, nonché sulla presa in carico dei ritardi nei pagamenti o degli omessi pagamenti da parte degli utenti.
Tutti questi rischi, con particolare riferimento ai mancati pagamenti da parte degli utenti, sono esclusivamente a carico del concessionario.

CONSIDERAZIONI FINALI:

In base alle considerazioni sopra esposte, valutata l’analisi finanziaria della concessione e la natura del rischio gestionale, si ritiene che la concessione di che trattasi abbia una buona sostenibilità, anche in ragione della contribuzione da parte del Comune di Podenzano e della natura degli investimenti a carico del concessionario, riassorbibili nell’arco della durata della concessione. La sostenibilità è comunque correlata alla capacità organizzativa e gestionale del concessionario.

4) PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

A	DESCRIZIONE DEI SERVIZI	VALORE (EURO)
A1	Valore della concessione mista di servizi (servizio di ristorazione scolastica), lavori e forniture (esclusa proroga tecnica)	2.550.360,00
A2	Valore della concessione riferito al periodo di proroga tecnica di 4 mesi	108.004,35
A3	Oneri per rischi interferenziali (non soggetti a ribasso) riferiti alla durata della concessione (10 anni)	10.053,18
A4	Oneri per rischi interferenziali (non soggetti a ribasso) riferiti al periodo di proroga tecnica di 4 mesi	446,82
	TOTALE A	**2.668.864,35**
B	**ULTERIORI SPESE**	**VALORE (EURO)**
B1	Iva (4% di A)	106.754,58
B2	Quota variabile da corrispondere alla SUA (art. 11, c. 2, lett. b della Convenzione)	7.651,08
B3	Quota incentivi per funzioni tecniche ai sensi dell'art. 113 del codice (pari al 2% dell'importo a base di gara) (di cui € 12.751,80, dovuti alla SUA ai sensi dell'art. 113, c. 5 del codice, ammontare ridotto a **€ 10.000,00** così come ulteriormente disciplinato dalla Convenzione all'art. 11, c. 3	48.255,40
B4	Contributo gara dovuto all'ANAC (da rimborsare alla SUA)	600,00
B5	Spese stimate di pubblicazione da rimborsare alla SUA a cura dell'aggiudicatario (fermo restando quanto previsto dall'art. 11,	3.000,00

	punto 7, lett. a.) della Convenzione	
B6	Spese stimate per la commissione giudicatrice	1.000,00
	TOTALE B	**167.261,06**
	TOTALE A+B	**2.836.125,41**

Per l'affidamento del servizio il Comune di Podenzano dovrà sostenere le somme indicate alle voci B2, B3, B4 e B6.
Il Comune dovrà inoltre corrispondere al Concessionario:

- la differenza tra il prezzo aggiudicato in sede di gara e le tariffe deliberate dal Comune per gli utenti del servizio, laddove il prezzo aggiudicato sia superiore a siffatte tariffe;
- la differenza tra il prezzo aggiudicato in sede di gara e il costo agevolato del pasto deliberato dal Comune per gli utenti del servizio con ISEE ridotta;
- l'intero costo dei pasti consumati dagli inseganti aventi diritto e in servizio, dagli educatori aventi diritto e in servizio incaricati dell'assistenza specialistica degli alunni certificati, dagli alunni totalmente esonerati dal pagamento del servizio mensa, dai commissari mensa nel limite stabilito nell'apposito regolamento comunale.

Come stabilito nel Capitolato speciale, l'eventuale eccedenza tra il costo del pasto aggiudicato e la tariffa versata al concessionario da parte dell'utenza sulla base delle tariffe deliberate dal Comune, dovrà essere corrisposta al Comune di Podenzano in rate mensili, allegando il relativo prospetto e rendiconto. E' esclusa ogni forma di compensazione tra la summenzionata eccedenza e le morosità registrate durante l'anno scolastico.

Pertanto gli importi a carico dei bilanci comunali sono così previsti:

PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI A CARICO DEL BILANCIO COMUNALE PER L'AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE (IVA 4% inclusa)	
DESCRIZIONE	**IMPORTO**
Importo a carico del bilancio comunale 2019	28.476,00
Importo a carico del bilancio comunale 2020	64.100,00
Importo a carico del bilancio comunale 2021	64.100,00
Importo a carico del bilancio comunale 2022	64.100,00
Importo a carico del bilancio comunale 2023	64.100,00
Importo a carico del bilancio comunale 2024	64.100,00
Importo a carico del bilancio comunale 2025	64.100,00
Importo a carico del bilancio comunale 2026	64.100,00

Importo a carico del bilancio comunale 2027	64.100,00
Importo a carico del bilancio comunale 2028	64.100,00
Importo a carico del bilancio comunale 2029	42.714,00

5) PROCEDURA DI AFFIDAMENTO E CRITERI PER L'AGGIUDICAZIONE

La presente procedura di gara verrà affidata in concessione, mediante procedura aperta sotto soglia comunitaria, ai sensi degli artt. 3, comma 1, lett. sss), 60, 164 ss. e 36, comma 9 del D.Lgs. 50/2016. Tale procedura verrà espletata dalla Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza ("S.U.A.") per conto del Comune di Podenzano, come da Convenzione sottoscritta fra la predetta S.U.A. ed il suddetto Comune (registrata in data 7 agosto 2018 al n. 791 del Registro delle scritture private della Provincia di Piacenza).
Per poter considerare tutti gli elementi delle offerte, le stesse saranno valutate con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi degli artt. 95, comma 3, lett. a) e 12 del D.Lgs. 50/2016.
La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi, che verranno attribuiti come specificato in seguito:

- Offerta tecnica = Max punti 80
- Offerta economica = Max punti 20

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA:

L'offerta tecnica verrà valutata tenendo conto del § II delle Linee guida n. 2 in materia di "Offerta economicamente più vantaggiosa" approvate dall'ANAC con delibera n. 1005 del 21/09/2016, aggiornate al decreto "correttivo" D.Lgs. n. 56/2017 con Delibera del Consiglio n. 424 del 2/05/2018 sulla base dei criteri e relativi punteggi di seguito indicati.

A) Offerta tecnica/qualità della proposta offerta dal concorrente

I concorrenti dovranno: **(i)** impegnarsi ad eseguire i lavori e fornire (ed installare) le attrezzature richiesti, **(ii)** presentare una proposta tecnico-organizzativa ("Progetto") con riferimento agli argomenti definiti nei criteri e sub-criteri di valutazione di seguito elencati e riferiti al **servizio di ristorazione scolastica**, sulla base della quale sarà assegnato il punteggio tecnico:

CRITERI DI VALUTAZIONE - PUNTEGGI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA	**PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE**
1) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	19
2) QUALITA' DELLE DERRATE	29
3) SERVIZI DI SUPPORTO ALL'UTENZA	12

4) EDUCAZIONE ALIMENTARE	7,5
5) CERTIFICAZIONI DI SISTEMI DI QUALITA'	5
6) SERVIZI MIGLIORATIVI ED AGGIUNTIVI	7,5
TOTALE	**80 PUNTI**

L'attribuzione del punteggio per ognuno dei criteri sopra indicati con i numeri 1), 2), 3), 4), 5), 6) sarà effettuata, a insindacabile giudizio della Commissione di gara, mediante l'utilizzo dei seguenti sub criteri:

CRITERI DI VALUTAZIONE	SUBCRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE	DISCREZIONALE (*D*) – TABELLARE (*T*)
1) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		**19 PUNTI**	
	1.1 ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE Fermi restando la dotazione minima e le prescrizioni previsti nel Capitolato speciale (art. 21), sarà valutato l'organigramma dettagliato del personale che la ditta si impegna ad adibire al servizio di ristorazione in ciascun plesso scolastico. Il concorrente dovrà a tal fine indicare – all'interno del proprio Progetto – il numero (ivi compreso il numero di lavoratori del concessionario uscente che intende riassorbire), la qualifica, la specifica esperienza professionale in servizi di ristorazione collettiva, i titoli di studio e professionali degli addetti che si impegna ad impiegare per l'esecuzione del servizio.	Massimo 5 punti	*D*
	1.2. ORGANIZZAZIONE ORARIA DEL SERVIZIO MENSA Verrà attribuito un massimo di 2 punti in relazione al numero di ore assicurate per l'erogazione del servizio (preparazione e distribuzione pasti, pulizia dei locali), come di seguito indicato: - fino a 155,5 ore settimanali: punti 0; - da 156 a 158 ore settimanali: punti 1; - oltre 158 ore settimanali: punti 2. Qualora il concorrente offra tale miglioria, dovrà indicarlo espressamente all'interno del proprio Progetto.	Massimo 2 punti	*T*

	1.3 GESTIONE DI IMPREVISTI, EMERGENZE, MODIFICHE DEL SERVIZIO Ferme le previsioni minime previste dal Capitolato, verranno attribuiti punteggi maggiori in funzione della migliore efficienza delle soluzioni gestionali proposte e alla loro adeguatezza nell'affrontare le situazioni di seguito indicate, considerando la continuità del servizio e la qualità dei pasti erogati: 1) guasto improvviso a impianti/attrezzature da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, interruzioni temporanee delle forniture energetiche: max punti 2; 2) avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, ritardo nella consegna o consegna non conforme delle derrate necessarie per produrre il pasto della giornata: max punti 2; 3) problematiche relative all'impiego del personale adibito al servizio (ad es. in caso di malattia, scioperi, etc.): max punti 2; 4) inagibilità temporanea delle cucine - soluzioni che garantiscono la produzione dei pasti in un centro cottura di emergenza (conforme a quanto previsto all'art. 10 del Capitolato): • che assicuri la consegna dei pasti, ad entrambi i refettori (di Podenzano e San Polo), in un tempo non superiore a 20 minuti: punti 6; • che assicuri la consegna dei pasti, ad entrambi i refettori (di Podenzano e San Polo), in un tempo non superiore a 30 minuti: punti 3; • che assicuri la consegna dei pasti, ad entrambi i refettori (di Podenzano e San Polo), in un tempo non superiore a 45 minuti: punti 0. Nella Progetto predisposto dal concorrente dovranno essere indicate le soluzioni proposte (e i relativi strumenti per la loro attuazione) in relazione agli elementi oggetto di valutazione di cui ai punti 1), 2) e 3), nonché l'espressa indicazione dell'eventuale miglioria proposta di cui al punto 4). In tale ultimo caso, dovranno essere precisate l'ubicazione e le caratteristiche del centro di cottura di emergenza di cui si assicura la disponibilità in caso di aggiudicazione, nonché le modalità per il trasporto e l'erogazione dei pasti agli utenti nel tempo massimo previsto. Si precisa che, per la verifica del tempo di trasporto dichiarato, la Commissione giudicatrice farà riferimento al percorso più breve indicato dal programma internet *ViaMichelin.*	Massimo 12 punti	*1) D* *2) D* *3) D* *4) T*

2) QUALITA' DELLE DERRATE		**29 PUNTI**	
	2.1 FORNITURA DI PRODOTTI/ALIMENTI LOCALI PROVENIENTI DALL'AMBITO PROVINCIALE (**FILIERA CORTA**), DA UTILIZZARE TUTTE LE VOLTE CHE SIFFATTI PRODOTTI/ALIMENTI SONO INDICATI NEL MENU' All'interno del Progetto, il concorrente dovrà indicare i prodotti che si impegna a fornire integralmente (**100%**) da filiera corta, la ragione sociale dei produttori locali da cui provengono i prodotti e la loro sede produttiva. Si precisa che per prodotti locali a filiera corta si intendono quelli provenienti da aziende agricole singole o aggregate in associazioni, consorzi, ecc., che sono presenti sul territorio della provincia di Piacenza. 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.	Massimo 6 punti, (1 punto per ogni prodotto/alimento)	*T*
	2.2 CRITERI DI SELEZIONE E CONTROLLO DEI FORNITORI All'interno del Progetto dovranno essere indicati: modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari, metodi/procedure adottate per verificare e monitorare la qualità dei propri fornitori (es. certificazioni da questi possedute per i prodotti forniti: biologici, DOP, IGP, STG; sistemi di autocontrollo da questi adottati, ecc.), misure di sostenibilità sociale adottate dal concorrente lungo la filiera agroalimentare.	Massimo 5 punti	*D*

<table>
<tr>
<td></td>
<td>2.3 FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI IN PERCENTUALE MAGGIORE (70% O 100% DEL PRODOTTO) RISPETTO A QUELLA PRESCRITTA DAL CAPITOLATO (cfr. ART. 14 DEL CAPITOLATO)
<table>
<tr><th>ALIMENTO
Prodotto bio</th><th>Punteggio per
% bio = 70%</th><th>Punteggio per
% bio = 100%</th></tr>
<tr><td>Carne di Pollo</td><td>1 punto</td><td>2 punti</td></tr>
<tr><td>Carne di Tacchino</td><td>1 punto</td><td>2 punti</td></tr>
<tr><td>Grana padano</td><td>1 punto</td><td>2 punti</td></tr>
<tr><td>Olio</td><td>1 punto</td><td>2 punti</td></tr>
<tr><td>Passata Pomodoro</td><td>1 punto</td><td>2 punti</td></tr>
<tr><td>Ricotta</td><td>1 punto</td><td>2 punti</td></tr>
<tr><td>Uova</td><td>1 punto</td><td>2 punti</td></tr>
<tr><td>Altro
(fino a 2 prodotti)</td><td>1 punto
(a prodotto)</td><td>2 punti
(a prodotto)</td></tr>
</table>
</td>
<td>Massimo 18 punti</td>
<td>T</td>
</tr>
<tr>
<td>3) SERVIZI DI SUPPORTO ALL’UTENZA</td>
<td></td>
<td>12 PUNTI</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>3.1 SERVIZI DI SUPPORTO ALL’UTENZA RIGUARDO LA GESTIONE DEL SERVIZIO

- Servizi di sportello in ambito locale (nel Comune di Podenzano o in Comuni direttamente confinanti con il territorio del Comune di Podenzano) almeno 2gg./settimana per almeno 3 ore/gg.: max punti 8;
- Supporti telefonici almeno 2gg./settimana per almeno 3 ore/gg.: max punti 4.
Al fine dell’attribuzione del punteggio, il concorrente dovrà fornire – all’interno del proprio Progetto – una descrizione del servizio offerto, indicando altresì gli obiettivi prefissati in relazione all’utenza del servizio, il personale impiegato, la formazione assicurata al personale, gli strumenti di misurazione dell’efficacia del servizio e i connessi strumenti di miglioramento.</td>
<td>Massimo 12 punti</td>
<td>D</td>
</tr>
<tr>
<td>4) EDUCAZIONE ALIMENTARE</td>
<td></td>
<td>7,5 PUNTI</td>
<td></td>
</tr>
</table>

	4.1 PROPOSTE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE ALLE SCUOLE E ALLE FAMIGLIE Verranno attribuiti fino a 7,5 punti (1,5 punti per ogni proposta da svolgere con cadenza annuale) in funzione del numero e della qualità dei progetti, in materia di educazione alimentare, per i quali l'operatore darà la propria disponibilità. Ai fini della valutazione degli eventi, nel Progetto predisposto dal concorrente dovrà essere precisato ogni elemento utile a valutare il profilo qualitativo dei medesimi eventi (es. tipo di evento, durata, azioni previste, strumenti di verifica dell'efficacia).	Massimo 7,5 punti (1,5 punti per ogni proposta)	*D*
5) CERTIFICAZIONI DI SISTEMI DI QUALITA'		**5 PUNTI**	
	5.1 POSSESSO DI CERTIFICAZIONI DI QUALITA' (OLTRE A QUELLE RICHIESTE COME REQUISITO DI AMMISSIONE ALLA GARA) RILASCIATE DA ENTI CERTIFICATORI ACCREDITATI, COMUNQUE ATTINENTI ALLA CONCESSIONE - Certificazioni di Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare e qualità secondo la norma ISO 22000: punti 3; - altra certificazione di qualità attinente il servizio: punti 2. Al fine dell'attribuzione del relativo punteggio, il concorrente dovrà chiaramente indicare – all'interno del proprio Progetto – la certificazione posseduta in corso di validità, e allegarne copia.	Massimo 5 punti	*T*
6) MIGLIORIE DEL SERVIZIO		**7,5 PUNTI**	

	6.1 PROPOSTE MIGLIORATIVE DI INTERVENTO AGGIUNTIVE RISPETTO AGLI OBBLIGHI GIA' PREVISTI IN CAPITOLATO Nel Progetto predisposto dal concorrente dovrà essere indicata la disponibilità alla realizzazione degli interventi di seguito indicati: 1. **CURA DELLE AREE ESTERNE AI REFETTORI** (pulizia degli spazi antistanti i refettori destinati alla ricezione e allo scarico delle derrate alimentari e delle merci, buon decoro di tali spazi e delle connesse aree verdi): max punti 2,5. A tal fine, laddove offra tale miglioria, il concorrente dovrà indicare, all'interno del Progetto, gli strumenti di attuazione per la cura delle aree esterne e la relativa frequenza; 2. **TINTEGGIATURA** locali mensa (cucina, depositi e refettori) prima dell'avvio di ciascun anno scolastico (plesso di Podenzano e plesso di San Polo): punti 3; 3. **CONTRIBUTO "ASSOCIAZIONE KANAGÀ 2008":** devoluzione dell'equivalente di un pasto settimanale a favore dell'"Associazione Kanagà 2008", associazione riconosciuta e sostenuta dal Comune di Podenzano, volta ad assicurare un pasto scolastico ai bambini del Mali: punti 2.	Massimo 7,5 punti	*1) D* *2) T* *3) T*

I "**Punteggi discrezionali**" (indicati nella tabella sopra riportata con la lettera "*D*"), vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice, saranno valutati sulla base delle previsioni di cui alla lettera a), paragrafo V delle Linee guida ANAC n. 2/2016, e più precisamente:

- ciascun commissario di gara attribuirà un coefficiente V(a)i, variabile tra 0 e 1, a ciascun criterio o sub-criterio oggetto di valutazione;
- si procederà al calcolo della media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario in relazione a ciascun criterio o sub-criterio valutato, così ottenendo dei coefficienti medi definitivi;
- si moltiplicherà il coefficiente medio definitivo così ottenuto per il punteggio massimo previsto per ciascun criterio o sub-criterio (indicato nella tabella sopra riportata), determinando in tal modo il punteggio da assegnare per ogni criterio o sub-criterio;
- quanto all'attribuzione dei coefficienti da parte di ciascun commissario, essi saranno determinati secondo la seguente scala di valori (con possibilità di attribuire coefficienti intermedi, in caso di giudizi intermedi):

GIUDIZIO	COEFFICIENTE	CRITERI DI GIUDIZIO
Ottimo	0,96-1,00	Aspetti positivi elevati o piena rispondenza alle aspettative
Più che adeguato	0,61-0,95	Aspetti positivi rilevanti o buona rispondenza alle aspettative
Adeguato	0,45-0,60	Aspetti positivi evidenti ma inferiori alle aspettative
Parzialmente adeguato	0,26-0,44	Aspetti di miglioramento appena percettibili
Inadeguato	0,00-0,25	Nessuna proposta o miglioramento irrilevante

Per quanto riguarda i "**Punteggi tabellari**" (indicati nella tabella soprariportata con la lettera "*T*"), il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.
A ciascun concorrente sarà assegnato infine un **punteggio complessivo relativo all'offerta tecnica**, ottenuto dalla somma dei singoli punteggi assegnati per ciascun criterio o sub-criterio sulla base di quanto sopra previsto, in applicazione quindi della seguente formula:

$$\mathbf{PTi = \Sigma n\ [\ Wi * V(a)\ i\ ]}$$

dove:
PTi = Punteggio tecnico totale
n = numero totale dei requisiti;
Wi = peso o punteggio attribuito al requisito (i);
V(a)i = coefficiente medio della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;
Σn = sommatoria.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA:

Alle offerte economiche sarà attribuito un punteggio massimo di 20 punti, che verranno assegnati sulla base della seguente formula:

$$\mathbf{Ei = Emax * \frac{Pmin}{Pi}}$$

dove:
Ei = punteggio spettante al concorrente i-esimo
Emax = punteggio massimo attribuito all' "Offerta Economica"

Pi = prezzo dell'offerta i-esima
Pmin = prezzo minimo
* = operatore di moltiplicazione

PUNTEGGIO FINALE:

Quanto all'attribuzione del **punteggio finale,** l'offerta economicamente più vantaggiosa verrà individuata in base alla seguente formula:

Ptot = PTi + PEi

dove:
Ptot = punteggio totale;
PTi = punteggio conseguito dall'offerta tecnica dall'iesimo concorrente;
PEi = punteggio conseguito dall'offerta economica dall'iesimo concorrente.

Riparametrazione: Al fine di evitare l'attribuzione di un peso eccessivo ad elementi carenti delle offerte dei concorrenti, **non si procederà ad alcuna riparametrazione dei punteggi.**

REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA:

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti, di cui all'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016, che siano in possesso dei requisiti di seguito indicati (delineati tenendo conto della complessità della presente concessione, al fine di selezionare un operatore affidabile e con un adeguato livello di esperienza e capacità organizzativa), i quali saranno compiutamente e concretamente definiti nel Disciplinare di gara da parte della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza:

1. ai sensi dell'art. 83, commi 1, lett. a) e 3, del Codice, i concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti minimi di **idoneità professionale**:

   1.1. iscrizione al registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede, ovvero in analogo registro dello Stato di appartenenza (all. XVI del Codice), per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura. In caso di cooperative o consorzi di cooperative, anche l'iscrizione ai sensi del D.M. 23 giugno 2004 all'Albo delle Società Cooperative istituite presso il Ministero delle Attività Produttive (ora dello Sviluppo Economico); in caso di cooperative sociali, anche l'iscrizione all'Albo regionale;

2. ai sensi dell'art. 83, comma 1, lett. b) e All. XVII, Parte I, del Codice, i concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti minimi di **capacità economico finanziaria**:

   2.1. avere realizzato, negli ultimi tre esercizi finanziari approvati e depositati alla data di presentazione delle offerte, un **fatturato annuo medio** di importo non inferiore a € 510.000,00 Iva esclusa;

   2.2. avere realizzato, negli ultimi tre esercizi finanziari approvati e depositati alla data di presentazione delle offerte, un **fatturato specifico medio annuo** relativo a servizi analoghi a quello prevalente oggetto della presente gara non inferiore a € 486.000,00 Iva esclusa. Si precisa che per "servizi analoghi" si intendono servizi di ristorazione/mensa scolastica, eseguiti sia in appalto che in concessione.

   Quanto ai requisiti di cui ai punti 2.1. e 2.2., per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, il requisito di fatturato deve essere rapportato al periodo di attività effettivamente prestata.
   Si precisa che viene richiesto sia il fatturato annuo medio che quello relativo allo specifico settore cui appartiene il servizio prevalente, stante il valore, la complessità, la durata e la specificità della presente concessione;

3. ai sensi dell'art. 83, comma 1, lett. c) e dell'All. XVII, Parte II del D.Lgs. 50/2016, nonché ai sensi dell'art. 90 del DPR 207/2010, i concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti minimi di **capacità tecnico professionale**:

   - quanto al servizio di ristorazione scolastica:
     - esecuzione regolare e con buon esito, nell'ultimo triennio, di almeno n. 2 (due) servizi analoghi a quello oggetto della presente procedura, prestati a favore di Amministrazioni pubbliche, per un importo complessivo di almeno € 730.000,00 Iva esclusa, con indicazione della durata dei contratti, dei relativi importi, dei committenti e dei CIG. Si precisa che per "servizi analoghi" si intendono servizi di ristorazione/mensa scolastica, eseguiti sia in concessione che in appalto;
     - garantire la piena disponibilità, ovvero impegnarsi ad ottenere la piena disponibilità, in caso di aggiudicazione della concessione e per tutta la sua durata (comprensiva dell'opzione di proroga tecnica), di un centro di cottura alternativo di emergenza avente le caratteristiche previste dal Capitolato speciale e le caratteristiche eventualmente offerte dal concorrente nella propria offerta tecnica;
   - quanto ai lavori di ampliamento del locale mensa (su progetto definitivo elaborato dal Comune), il concorrente dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti ai sensi dell'art. 90 del DPR 207/2010: **1)** importo di lavori analoghi eseguiti direttamente nel quinquennio antecedente la data di pubblicazione del bando non inferiore a € 55.000,00; **2)** costo complessivo sostenuto per il personale dipendente non inferiore al 15% dell'importo dei lavori eseguiti nel quinquennio antecedente la data di pubblicazione del bando (nel caso in cui il rapporto tra il suddetto costo e l'importo dei lavori sia inferiore a quanto richiesto, l'importo dei lavori è figurativamente e proporzionalmente ridotto in modo da ristabilire la percentuale richiesta. L'importo dei lavori così figurativamente ridotto vale per la dimostrazione del possesso del requisito di cui al punto 1); **3)** adeguata attrezzatura tecnica per l'esecuzione dei lavori di cui si tratta.
     In caso di imprese già in possesso dell'attestazione SOA relativa ai lavori da eseguire, non è richiesta ulteriore dimostrazione circa il possesso dei requisiti.

4. ai sensi dell'art. 87 del Codice, i concorrenti devono essere in possesso dei seguenti **requisiti minimi di qualità**:

   - certificazione EMAS ISO 9001:2015
     - ✓ per progettazione ed erogazione di servizi e prodotti di ristorazione per la collettività anche mediante trasporto di pasti;
     - ✓ quale centrale d'acquisto e piattaforma logistica di distribuzione di prodotti alimentari destinati alla ristorazione collettiva;
     - ✓ per servizi di pulizie e disinfezione locali.
   - certificazione EMAS ISO 14001:2015.

   Si precisa che, a norma dell'art. 87 del D.Lgs. 50/2016, sono ammessi certificati equivalenti rilasciati da organismi stabiliti in altri Stati membri o altre prove relative all'impiego di misure equivalenti di garanzia della qualità.

SUBAPPALTO:

In considerazione della natura peculiare del servizio di ristorazione scolastica (in particolare, della necessità di garantire l'erogazione unitaria del servizio e di assicurare un diretto controllo dei requisiti prestazionali del concessionario), non è ammesso il subappalto della prestazione principale, se non negli stretti limiti riferiti ai servizi accessori e non eseguibili tecnicamente dal concessionario e cioè: manutenzioni ordinarie e straordinarie, pulizie dei locali dei centri di cottura e dei refettori, trasporto pasti, eventuali migliorie offerte in sede di gara non eseguibili direttamente da parte del concessionario.
Il subappalto è invece ammesso per le prestazioni secondarie (ovvero per i lavori di ampliamento del locale mensa e per la fornitura delle attrezzature richieste), secondo quanto previsto dagli artt. 105 e 174 del D.Lgs. 50/2016.

6) CAPITOLATO SPECIALE
Vedasi l'allegato 1 quale parte integrante del presente Progetto, denominato "Capitolato speciale".

7) SCHEMA DI CONTRATTO
Vedasi l'allegato 2 quale parte integrante del presente Progetto, denominato "Schema di contratto".

8) MATRICE DEI RISCHI
La descrizione delle tipologie e dei rischi relativi alla presente concessione è contenuta nel documento "Analisi della matrice dei rischi", allegato al presente Progetto, quale parte integrante, sotto la voce allegato 3.

COMUNE DI PODENZANO

PROVINCIA DI PIACENZA

CAPITOLATO SPECIALE

CONCESSIONE MISTA CON OGGETTO PRINCIPALE SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E, A TITOLO ACCESSORIO, LAVORI DI AMPLIAMENTO DEL LOCALE MENSA E FORNITURA DI ATTREZZATURE

ANNI SCOLASTICI

2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022

2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025

2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2028

2028/2029

INDICE DEGLI ARTICOLI

SEZIONE 1. OGGETTO DELLA CONCESSIONE 4
ART. 1 – CONCESSIONE DEL SERVIZIO 4
ART. 2 – DISTINZIONE DEI RUOLI OGGETTO DELLA CONCESSIONE 4
ART. 3 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE 5
ART. 4 – DECORRENZA E DURATA DELLA CONCESSIONE 6
ART. 5 – VALORE DELLA CONCESSIONE E IMPORTO A BASE D'ASTA 7
ART. 6 – RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO 7

SEZIONE 2. GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA 8
ART. 7 – MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO 8
ART. 8 – LUOGHI DI ESECUZIONE 9
ART. 9 – ONERI A CARICO DELLA DITTA 10
ART. 10 – CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO D'EMERGENZA 13
ART. 11 – CARTA DEI SERVIZI E RILEVAMENTO DEL GRADIMENTO DELL'UTENZA 13
ART. 12 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO, GESTIONE EMERGENZE 14
ART. 13 – SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI 15
ART. 14 – PROVENIENZA DEI PRODOTTI 15
ART. 15 – GARANZIE DI QUALITA' 17
ART. 16 – CONSERVAZIONE E MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI 17
ART. 17 – CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE DEI PASTI 18
ART. 18 – RICICLO E DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO 21
ART. 19 – TRASPORTO DEI PASTI 22
ART. 20 – CLAUSOLA SOCIALE 23
ART. 21 – PERSONALE 23
ART. 22 – REFERENTE 25
ART. 23 – FORMAZIONE DEL PERSONALE 25
ART. 24 – GARANZIE DI IGIENE 26
ART. 25 – AUTOCONTROLLO E RINTRACCIABILITÀ 27
ART. 26 – COMITATO MENSA 27
ART. 27 – CURA DEI LUOGHI - VERBALE DI CONSEGNA ED INVENTARIO 27
ART. 28 – MANUTENZIONE LOCALI E IMPIANTI 28
ART. 29 – MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE ATTREZZATURE E DEI BENI MOBILI 28
ART. 30 – MANUTENZIONE ORDINARIA – DEFINIZIONE 29
ART. 31 – MANUTENZIONE STRAORDINARIA – DEFINIZIONE 30
ART. 32 – VERIFICA PERIODICA DEI LOCALI 30
ART. 33 – CAUSE SOPRAVVENUTE – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO 30

SEZIONE 3. LAVORI DI AMPLIAMENTO DEL LOCALE MENSA E FORNITURA DI ATTREZZATURE 31
ART. 34 – OGGETTO DELLE PRESTAZIONI SECONDARIE 31
ART. 35 – LAVORI DI AMPLIAMENTO DEL LOCALE MENSA 31
ART. 36 – FORNITURA DI ATTREZZATURE 32

SEZIONE 4. DISPOSIONI FINALI COMUNI 32
ART. 37 – FUNZIONI ED OBBLIGHI DEL COMUNE 32
ART. 38 – RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI DEL CONCESSIONARIO 33
ART. 39 – CAUZIONE DEFINITIVA 34
ART. 40 – PREZZO DEL PASTO, CORRISPETTIVI E PAGAMENTI 35
ART. 41 – SOFTWARE 36
ART. 42 – GESTIONE UTENZA E PRENOTAZIONE PASTI 37
ART. 43 – GESTIONE INSOLUTI 37
ART. 44 – RICONSEGNA DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI UTENSILI 37

ART. 45 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO 37
ART. 46 – PENALITÀ 38
ART. 47 – CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE 40
ART. 48 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO 40
ART. 49 – MODALITÀ DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO 41
ART. 50 – REVOCA 42
ART. 51 – ESECUZIONE D'UFFICIO 42
ART. 52 – DOMICILIO DEL CONCESSIONARIO 42
ART. 53 – CONTROVERSIE 42
ART. 54 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO – SPESE, IMPOSTE, TASSE 42
ART. 55 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI 43
ART. 56 – RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE 43

ALLEGATI:

- **Allegato A)** PROGETTO DEFINITIVO LAVORI DI AMPLIAMENTO DEL LOCALE MENSA;
- **Allegato B)** DUVRI;
- **Allegato C)** PROSPETTO PASTI E GRAMMATURE A.S.L. PIACENZA – A.S. 2018/2019;
- **Allegato D)** TABELLE MERCEOLOGICHE**;**
- **Allegato E)** ELENCO ATTREZZATURE OGGETTO DELLA PRESTAZIONE SECONDARIA.

SEZIONE 1. OGGETTO DELLA CONCESSIONE

ART. 1 – CONCESSIONE DEL SERVIZIO

Il presente capitolato speciale (di seguito, "il Capitolato") detta le norme fondamentali a disciplina della "concessione mista con oggetto principale servizio di ristorazione scolastica e, a titolo accessorio, lavori di ampliamento del locale mensa e fornitura di attrezzature" ("la concessione") del Comune di Podenzano ("il Comune" o "l'Amministrazione comunale").

L'esecuzione delle prestazioni oggetto della presente concessione è regolamentata dal presente Capitolato, dal contratto sottoscritto dal Comune e dall'operatore aggiudicatario ("il concessionario"), dall'ulteriore documentazione di gara, dal Regolamento comunale "Servizi scolastici" approvato con deliberazione del Consiglio comunale n. 33 del 2 settembre 2010 e dalla normativa di settore, vigenti nel periodo di durata della concessione.

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

ART. 2 – DISTINZIONE DEI RUOLI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il Comune conserva la piena titolarità della funzione pubblica che trova espressione nel servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente Capitolato, mantenendo competenza esclusiva nelle decisioni direttamente connesse al servizio di ristorazione medesimo inteso come servizio pubblico.

La gestione tramite "concessione amministrativa" comporta peraltro il trasferimento in capo al concessionario delle funzioni attinenti alla gestione aziendale del servizio e all'esecuzione delle prestazioni secondarie (come individuate al successivo art. 3), e del rapporto diretto con l'utenza per quanto specificato nei successivi articoli, pur restando inalterata la titolarità pubblica del servizio in capo al Comune.

In coerenza con la natura pubblica del servizio di ristorazione scolastica, il concessionario dovrà attenersi, nell'esercizio delle sue funzioni, ai principi di regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti degli utenti del servizio.

In particolare, fermo quanto ulteriormente precisato all'art. 37 ("Funzioni ed obblighi del Comune"), il Comune conserva competenza esclusiva su:

- ogni decisione che attenga direttamente la natura di servizio pubblico della ristorazione scolastica;
- la determinazione delle tariffe di servizio direttamente a carico dell'utenza;
- il controllo sull'andamento complessivo del servizio, con particolare riferimento alla sua qualità e ai diritti dell'utenza, nonché sulla corretta esecuzione delle prestazioni secondarie.

Il Comune praticherà comunque la consultazione preventiva non vincolante del concessionario preliminarmente all'adozione di provvedimenti di competenza comunale nei sopra citati campi, qualora l'argomento specifico la richieda.

Il Comune esercita il generale controllo sull'andamento complessivo del servizio di ristorazione, anche eventualmente con l'ausilio di professionalità esterne e delle competenti Autorità (es. A.S.L. di Piacenza), comunque nelle forme che esso riterrà più opportune a garanzia della qualità delle prestazioni erogate e delle finalità di servizio pubblico. Il Comune esercita altresì il controllo sulla corretta esecuzione delle prestazioni secondarie.

Referente amministrativo nei confronti del concessionario è il funzionario comunale Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione del Comune di Podenzano.

ART. 3 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Come indicato nel Progetto di cui all'art. 23 del D.Lgs. 50/2016 e come meglio specificato nei successivi articoli del presente Capitolato, la concessione ha per oggetto le seguenti prestazioni:

1) progettazione esecutiva ed esecuzione dei lavori di ampliamento del locale mensa, sulla base del progetto definitivo elaborato dal Servizio tecnico del Comune, allegato sub **all. A) (prestazione secondaria)**;
2) fornitura, e relativa installazione, delle attrezzature per l'erogazione del servizio di ristorazione di cui all'art. 36 **(prestazione secondaria)**;
3) fornitura di derrate alimentari – preparazione – trasporto – consegna – distribuzione e porzionatura di pasti caldi (con personale fornito dal concessionario), nonché raccolta e smaltimento dei relativi rifiuti e allestimento dei locali **(prestazione principale)**, in favore degli alunni e degli insegnanti delle seguenti scuole:
   - scuola primaria di Podenzano – Via Lombardelli;
   - scuola primaria di S. Polo – Via C. Colombo;
   - scuola infanzia statale di Podenzano – Via D. Alighieri;
   - scuola secondaria di 1° grado di Podenzano – Via Lombardelli.

PRESENTAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il numero presunto di pasti da somministrare presso le scuole per ciascun anno scolastico è il seguente:

- alunni delle scuole primarie: n. 35.600
- alunni della scuola dell'infanzia: n. 9.000
- alunni della scuola secondaria di 1°: n. 600
- insegnanti: n. 2.920

Si precisa che il numero dei pasti per le diverse utenze è da considerarsi **presunto**, e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta, in quanto il consumo effettivo è subordinato al numero degli utenti presenti ogni giorno e ad altre circostanze non prevedibili e comunque non dipendenti dall'Amministrazione comunale (quali il numero di studenti iscritti al servizio mensa per ciascun anno scolastico). Conseguentemente, il numero dei pasti non vincola il Comune e la fornitura potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopraindicati, impegnando il concessionario alle medesime condizioni.

Il numero medio di pasti giornalieri è così quantificato e distribuito per plesso scolastico:

Giorno	Scuola Primaria di Podenzano – via Lombardelli Funzionamento n. 40 sett./anno	Scuola Primaria di S. Polo - via Colombo Funzionamento n. 40 sett./anno	Scuola dell'Infanzia di Podenzano – via D. Alighieri Funzionamento n. 40 sett./anno	Scuola Secondaria di 1° di Podenzano – via Lombardelli Funzionamento n. 40 sett./anno

Lunedì	100	50	45	3
Martedì	200	50	45	3
Mercoledì	110	50	45	3
Giovedì	200	50	45	3
Venerdì	30	50	45	3
Totali	**25.600**	**10.000**	**9.000**	**600**

Il presente prospetto può subire variazioni in base all'organizzazione scolastica definita annualmente dai competenti organi, nonché in relazione alle fluttuazioni del numero degli alunni iscritti al servizio e comunicate anticipatamente al gestore dal Responsabile comunale del servizio.

L'erogazione del servizio di ristorazione scolastica dovrà essere assicurata nei giorni di apertura delle scuole stabiliti nel calendario scolastico e secondo le indicazioni che verranno impartite dal Responsabile comunale del servizio in base alle necessità organizzative espresse dal Dirigente scolastico.

Gli orari di inizio fruizione del pasto e le classi interessate al servizio sono comunicati annualmente e anticipatamente, rispetto all'avvio del servizio, dal Responsabile comunale del servizio.

Si prospetta indicativamente un utilizzo del servizio da parte dell'utenza come di seguito indicato:

ORARIO DI FRUIZIONE DEI PASTI	**Scuola Primaria di Podenzano – via Lombardelli**	**Scuola Primaria di S. Polo – via Colombo**	**Scuola dell'Infanzia di Podenzano – via D. Alighieri**	**Scuola Secondaria di 1° di Podenzano – via Lombardelli**
	Inizio ore 13:00	Inizio ore 12:20	Inizio ore 12:00	Inizio ore 14:00

ART. 4 – DECORRENZA E DURATA DELLA CONCESSIONE

Il presente contratto ha durata di 10 (dieci) anni (dall'inizio dell'A.S. 2019/2020 al termine dell'A.S. 2028/2029), ferme restando le sospensioni delle lezioni, con decorrenza dalla data di stipula del contratto (ovvero, se precedente, di attivazione del servizio indicativamente prevista per il giorno 02/09/2019) e scadenza indicativa al 30/06/2029, come da calendario scolastico definito dall'Istituto Comprensivo di Podenzano.

Sono fatti salvi i casi di risoluzione o revoca previsti nel contratto.

Su richiesta del Comune il concessionario è tenuto ad attivare il servizio di ristorazione scolastica anche nelle more della stipulazione del contratto.

Ai sensi dell'art. 32, comma 8 del D.Lgs. n. 50/2016, il Comune si riserva di chiedere l'esecuzione anticipata del contratto, sotto riserva di legge, qualora si renda necessario al fine di garantire la continuità del servizio.

Si precisa che le prestazioni secondarie (ovvero, i lavori di ampliamento del locale mensa e la fornitura delle attrezzature di cui all'art. 36) dovranno avvenire entro i termini indicati ai successivi artt. 34 e 35.

PROROGA TECNICA

Alla scadenza della concessione, ai sensi e per gli effetti dell'art. 106, comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016, il Comune si riserva la facoltà di disporre una proroga tecnica del servizio di ristorazione scolastica nella misura strettamente necessaria all'affidamento del nuovo appalto, per un periodo comunque non

superiore a 4 (quattro) mesi da computarsi dall'inizio dell'A.S. 2029/2030 (e dunque fino al mese di dicembre compreso), alle medesime condizioni contrattuali e secondo quanto previsto dal successivo art. 5. Si precisa che la decisione di ricorrere all'opzione di proroga tecnica rientra nella discrezionalità del Comune ed è quindi insindacabile da parte del concessionario.

Qualora il Comune ritenga di avvalersi della facoltà di cui sopra è tenuto a darne comunicazione al concessionario almeno 3 (tre) mesi prima della scadenza naturale del contratto a mezzo PEC.

La proroga costituisce estensione temporale limitata del contratto di servizio sottoscritto dal concessionario relativo al presente affidamento e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni.

ART. 5 – VALORE DELLA CONCESSIONE E IMPORTO A BASE D'ASTA

Il valore complessivo della concessione, riferito a un numero totale presunto n. 502.587 pasti, determinato ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016, ammonta ad **€ 2.658.364,35** (IVA esclusa) per l'intera durata del contratto comprensiva dell'opzione di proroga tecnica di 4 mesi (= € 5,30 * 480.120 pasti presunti da erogare durante la durata decennale della concessione + € 5,05 * 21.387 pasti presunti da erogare durante il periodo di proroga tecnica).

Il **costo unitario del pasto**, posto a base d'asta, è stabilito in **€ 5,30** (cinque/30), esclusi IVA ed oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso (pari ad € 0,02 per singolo pasto, cfr. DUVRI allegato sub **all. B**). Siffatto costo unitario del pasto si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sul concessionario a qualunque titolo, secondo le condizioni specificate nel presente Capitolato.

All'interno dell'indicato valore della concessione, è incluso un ammontare stimato di **€ 120.000,00** riferito ai costi dei lavori di ampliamento del locale mensa e delle relative spese tecniche (pari ad € 55.000,00) e alla fornitura delle nuove attrezzature elencate nell'Allegato E del Capitolato speciale (pari ad € 65.000,00); tali costi verranno corrisposti quale quota/pasto durante la durata decennale della concessione.

L'Amministrazione comunale stima pertanto convenzionalmente in **€ 0,25 (zero/25)** (= € 120.000 : 480.120 pasti presunti da erogare durante la durata decennale della concessione), al netto dell'IVA, la quota pasto per l'ammortamento dei costi legati a tali lavori e forniture.

Il costo unitario del pasto, posto a base di gara ed assoggettabile a ribasso, può dunque essere così ripartito:

- **€ 5,05 (cinque/05) =** quota per l'erogazione della prestazione principale (servizio mensa);
- **€ 0,25 (zero/25) =** quota per l'esecuzione delle prestazioni secondarie (lavori di ampliamento e fornitura di attrezzature);

Si precisa che, in caso di attivazione dell'opzione di proroga tecnica (4 mesi), al concessionario verrà corrisposta la sola quota del pasto riferita all'erogazione della prestazione principale, ovvero **€ 5,05** (meno il ribasso offerto in sede di gara dal concessionario medesimo), in quanto i costi dei lavori e delle forniture sono da considerarsi come ammortizzati durante l'ordinaria durata decennale della concessione.

ART. 6 – RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario si impegna a svolgere le prestazioni oggetto della presente concessione in stretta e inderogabile conformità ai contenuti del presente Capitolato, dell'ulteriore documentazione di gara e secondo quanto previsto nelle proprie offerte tecnica ed economica.

Il concessionario è responsabile della corretta esecuzione delle prestazioni oggetto della presente concessione e risponde in via esclusiva, nei rapporti con il proprio personale e con i terzi, di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

Il concessionario si obbliga a sollevare il Comune da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi. Le spese che il Comune dovesse sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti del concessionario ed in ogni caso da questo rimborsate.

Il concessionario è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, nell'esecuzione di tutte le prestazioni assunte con il contratto di concessione. A tal fine il concessionario contrae apposita ed adeguata polizza di responsabilità civile secondo quanto previsto dall'art. 38.

MANTENIMENTO DEI REQUISITI

Il concessionario deve conservare per l'intero periodo contrattuale i requisiti e le condizioni che hanno comportato l'ammissione alla gara e l'attribuzione dei vari punteggi. Il venir meno di detti requisiti comporta la risoluzione di diritto del contratto.

SEZIONE 2. GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

ART. 7 – MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

La preparazione, il trasporto (in merito al trasporto si rimanda all'art. 19) e la somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico che sarà indicato dall'Istituto Comprensivo di Podenzano, in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane. L'inizio e la cessazione del servizio saranno comunicati dal Comune al concessionario con congruo preavviso. Al riguardo, si rimanda, quali indicazioni di massima, all'art. 3.

Il concessionario provvederà giornalmente a rilevare il numero dei pasti, suddivisi per plesso, orari e turni, con relative diete, attraverso il software gestionale di cui al successivo art. 41. Tale rilevazione avverrà entro le ore 9,00 fatti salvi i giorni in cui si verifichi il ritardato ingresso degli alunni (per scioperi, assemblee sindacali, ecc.)

Il personale del concessionario dovrà provvedere in tutte le scuole, nei tempi dovuti e in conformità alla prescrizioni dettate dal Comune o dalle autorità scolastiche competenti, anche alle seguenti necessarie operazioni:

- preparazione dei tavoli (collocazione di sedie, tovaglie, stoviglie, posate, caraffe etc.);
- sparecchiamento e sanificazione dei tavoli, dell'utensileria e delle tovaglie, ove presenti;
- sanificazione del centro di cottura, dei refettori e dei locali accessori (bagni, spogliatoio, dispense, spazi esterni antistanti il centro di cottura, etc.).

E' a carico del concessionario fornire al proprio personale addetto alla distribuzione dei pasti adeguato abbigliamento per le fasi di preparazione e distribuzione dei pasti, nonché adeguato (e differente) abbigliamento per l'espletamento di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione.

OPERAZIONI DI PULIZIA E IGIENIZZAZIONE

Nell'esecuzione degli interventi di pulizia e igienizzazione, da effettuarsi con mezzi e prodotti forniti dal concessionario, quest'ultimo dovrà rispettare il seguente piano minimo di sanificazione:

Oggetto dell'intervento	Frequenza minima
Utensileria, stoviglie, piani e tavoli di lavoro e appoggio, carrelli, vassoi, caraffe, cestini	Al termine del servizio
Lavelli e lavandini, contenitori porta rifiuti, attrezzature di cucina, centro di cottura, refettori e locali accessori.	Al termine del servizio

Conformemente a quanto previsto dal punto 5.3.5. del DM 25 luglio 2011, nelle operazioni di pulizia e sanificazione il concessionario dovrà utilizzare prodotti detergenti conformi alla normativa in vigore sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e DPR 6 febbraio 2009, n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti e disinfestanti, conformi al D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 174 sui bioacidi e al DPR 6 ottobre, n. 392 sui presidi medico–chirurgici.

Si presumono conformi i prodotti dotati dell'**etichetta Ecolabel**; per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere conservata documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

In caso di richiesta del Comune e delle autorità competenti, il concessionario dovrà dichiarare nome commerciale, marca e documentazione di conformità dei prodotti utilizzati alla normativa succitata.

ART. 8 – LUOGHI DI ESECUZIONE

I n. 3 (tre) **refettori** presso i quali dovranno essere serviti i pasti all'utenza sono situati a Podenzano in via Lombardelli n. 1 (a servizio degli alunni delle scuole primaria e secondaria di 1° di Podenzano) e in via D. Alighieri (a servizio degli alunni della scuola dell'infanzia di Podenzano), e a San Polo in via C. Colombo (a servizio degli alunni della scuola primaria di S. Polo).

Il **centro di cottura**, in cui dovranno essere preparati i pasti destinati a tutti gli utenti, è situato a Podenzano, in via Lombardelli n. 1, all'interno del complesso delle scuole primaria e secondaria di 1° di Podenzano. I pasti destinati agli alunni della scuola dell'infanzia di Podenzano e della scuola primaria di S. Polo dovranno pertanto essere trasportati presso i relativi refettori a cura e spese del concessionario, secondo quanto previsto dall'art. 19.

I refettori e il centro di cottura sono messi a disposizione al concessionario dal Comune di Podenzano, che ne è proprietario, in **comodato gratuito** ai sensi dell'art. 1803 e segg. del codice civile, comodato che è parte integrante del contratto di servizio.

Si tratta di centro di cottura già regolarmente funzionante e agibile, dotato di attrezzature fisse a norma, attualmente dimensionate per l'utenza potenziale. I refettori sono dotati di arredi (tavoli e sedie) di proprietà comunale, come risultanti al momento della consegna del servizio.

Ferme restando le attrezzature di cui all'art. 36 (le quali divengono immediatamente di proprietà esclusiva del Comune), la fornitura di ogni altra attrezzatura e utensileria che si rendesse necessaria in aggiunta e/o in sostituzione di quelle già in dotazione, per il funzionamento ottimale dei refettori scolastici e del centro di cottura, è a carico del concessionario. Si rimanda a quanto previsto dal successivo art. 9, punto 5.

Con quanto qui precisato e con l'obbligo di sopralluogo previsto dal Disciplinare di gara, si dà per soddisfatta l'esigenza di adeguata informazione relativamente alla dotazione in oggetto e allo stato dei luoghi.

Il concessionario si impegna a mantenere in buone condizioni quanto ricevuto in uso ad inizio del contratto ed a restituirlo al Comune nelle stesse condizioni della presa in carico, fatto salvo quanto consegue dalla normale usura.

Il concessionario dovrà rifondere i danni causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente della stesso.

ART. 9 – ONERI A CARICO DELLA DITTA

Fermo restando quanto previsto e precisato dagli ulteriori articoli del presente Capitolato, sono ad esclusivo carico del concessionario (e intermante compresi nel costo del pasto) i seguenti oneri:

1. la disponibilità, prima dell'avvio dell'anno scolastico 2019/2020, di un centro di cottura alternativo di emergenza e delle relative attrezzature, destinato alla preparazione e confezionamento dei pasti oggetto della concessione, nonché il trasporto dei pasti da tale centro di cottura ai vari refettori. Al riguardo si rimanda a quanto previsto all'art. 10;
2. eventuali canoni di locazione relativi ai locali di stoccaggio e cottura e alle relative attrezzature, destinati alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti oggetto della fornitura, la manutenzione ordinaria e straordinaria degli stessi, compresi impianti elettrici, di riscaldamento, del gas, dell'acqua, nonché delle attrezzature e degli arredi necessari al corretto funzionamento di tali locali di stoccaggio, di cottura, confezionamento e trasporto dei pasti;
3. il corretto funzionamento del centro di cottura di cui all'art. 8 messo a disposizione dal Comune, nonché il trasporto dei pasti da tale centro di cottura ai plessi scolastici distaccati della scuola primaria di S. Polo e della scuola dell'infanzia di Podenzano. Al riguardo si rimanda a quanto previsto all'art. 19;
4. approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate, rischio di deterioramento o di calo del peso delle stesse, spese di gestione e comunque ogni altra spesa connessa;
5. fornitura (ed installazione), per il periodo della concessione, dell'utensileria e delle attrezzature (quali elettrodomestici fissi e mobili ed elementi di arredamento) che si rendessero necessarie, in aggiunta e/o in sostituzione di quelle già in dotazione, per il funzionamento ottimale dei refettori scolastici e del dentro di cottura. A tal riguardo, gli elettrodomestici dovranno essere a basso consumo energetico (classe A+ per frigoriferi e congelatori; classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni); l'utensileria e le attrezzature da sostituire dovranno essere smontate e smaltire a cura del concessionario, previa comunicazione al Comune.
   Il concessionario dovrà in particolare provvedere alla fornitura di: carrelli e bancone scaldavivande destinato alla distribuzione delle vivande e quant'altro necessario a rendere agevole l'operazione di distribuzione; stoviglie, bicchieri e posate **riutilizzabili**, di materiale e forma idonei anche in considerazione dell'età degli alunni; stoviglie, bicchieri e posate **monouso**, in materiale biodegradabile idoneo e robusto, tali da non piegarsi né spezzarsi durante le normali funzioni a cui sono preposte (in particolare i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare agevolmente le pietanze, frutta inclusa); mestoli vari, tovagliette e tovaglioli di carta (posate e tovagliolo dovranno essere sigillati in apposita busta monoporzione); vassoi; caraffe in plastica resistente; cestini per il pane e per la frutta; contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato; ciotole e terrine di varie dimensioni, oltre a quanto necessario per il condimento delle verdure crude (olio extra vergine, aceto, sale).
   Il concessionario recapiterà l'utensileria e le attrezzature a proprie spese presso il centro di cottura e i refettori dei singoli plessi scolastici.
   I banconi scaldavivande, dotati di un minimo di n. 3 vasche in acciaio inox con ripiano, di termostato e di protezione para spruzzi, dovranno essere forniti nel numero minimo di n. 1 per ciascuno dei plessi serviti; il concessionario dovrà comunque fornire prontamente eventuali ulteriori banconi scaldavivande ritenuti necessari al fine di assicurare la regolarità e qualità del servizio.

Si precisa che l'utensileria e le attrezzature fornite dal concessionario rimarranno, al termine del contratto, di proprietà del Comune.

6. Conformemente a quanto previsto dal DM 25 luglio 2011, il concessionario dovrà provvedere alla sostituzione delle bottiglie di plastica con l'**acqua di rete**, fornendo i refettori dei singoli plessi scolastici di un numero adeguato di distributori e mettendo a disposizione caraffe in polipropilene, certificate per l'uso alimentare, riutilizzabili e lavabili in lavastoviglie;
7. fornitura, manutenzione e lavaggio dei contenitori termici dei cibi per il trasporto dei pasti dal centro di cottura alle scuole;
8. fornitura di rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa pura per ogni locale mensa;
9. manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti e dei locali, nei limiti e nei casi previsti dal successivo art. 28;
10. manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature e beni mobili, anche se di proprietà comunale, come indicato al successivo art. 29;
11. trasporto dei pasti preparati con propri automezzi e personale, dal centro di cottura di cui all'art. 8 alle sedi decentrate dei refettori scolastici secondo quanto previsto dall'art. 19, e ritiro dei contenitori dai refettori medesimi dopo l'avvenuta consumazione dei cibi;
12. accurata pulizia, secondo quanto previsto dall'art. 7, del centro di cottura, dei refettori e dei locali accessori (bagni, spogliatoio, dispense, spazi esterni antistanti la cucina, etc., ferme restando le migliorie offerte in sede di gara relativamente alla cura delle aree esterne ai refettori e delle relative aree verdi), nonché dell'utensileria e delle attrezzature, predisposizione delle attrezzature, apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli, allestimento dei locali (tavoli, sedie e quant'altro presente nei locali adibiti a refettorio), "prima" e "dopo" ogni refezione.
    A tal riguardo, prima della distribuzione dei pasti, il personale del concessionario dovrà provvedere alla preparazione dei tavoli con tovagliette monouso, posate, tovaglioli di carta, bicchieri, acqua e pane;
13. fornitura di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione, nonché acquisto e fornitura di carta igienica, salviettine monouso per l'asciugatura delle mani e dispenser con sapone liquido per i servizi igienici adiacenti ai refettori;
14. somministrazione/porzionatura dei pasti mediante proprio personale;
15. rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate.
    Tutti i rifiuti prodotti all'interno dei refettori e del centro di cottura dovranno essere gestiti (asportati e smaltiti) a cura e spese del concessionario nel rispetto del D.Lgs. 03.04.2006, n. 152 e secondo le indicazioni in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. La fornitura dei sacchetti porta rifiuti (secco ed umido) e dei relativi contenitori (secco ed umido), nonché la dotazione degli appositi cassonetti (secco e umido), saranno a carico del concessionario;
16. assunzione, in via prioritaria, degli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'operatore uscente, secondo quanto previsto dall'art. 20;
17. assunzione del personale necessario al funzionamento del centro di cottura pasti nel numero e con la necessaria formazione professionale, sufficiente a garantire la corretta preparazione dei pasti, nonché del personale necessario alla distribuzione dei pasti medesimi, nell'osservanza delle leggi in materia igienico sanitaria, dei contratti collettivi di lavoro e di quanto prescritto dal presente Capitolato;
18. avere a disposizione personale qualificato che effettui ogni settimana visite ispettive in almeno due delle sedi scolastiche di refezione;
19. osservare e far osservare le norme igienico sanitarie da parte del proprio personale addetto al ciclo di lavorazione, cottura, confezionamento e somministrazione dei pasti;
20. prevedere un'idonea formazione per tutto il personale addetto alla preparazione, al trasporto e alla distribuzione dei pasti, secondo quanto previsto al successivo art. 23;
21. voltura, ove necessario e con oneri a proprio carico, di eventuali autorizzazioni igienico–sanitarie locali;

22. possesso del **piano di autocontrollo** documentato ai sensi del Reg. CE 852/2004 e s.m.i., con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema HACCP.
    A tal riguardo, prima dell'avvio del servizio, il concessionario, pena la risoluzione del contratto, dovrà presentare il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP per il servizio di preparazione dei pasti, il trasporto degli alimenti, la distribuzione all'interno delle mense, sistemi di verifica del piano proposto, presentazione del manuale di buona prassi igienica, indicazione dei soggetti di controllo, descrizione delle procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti, etc.;
23. il concessionario dovrà essere in possesso, inoltre, del manuale di rintracciabilità in base all'art. 18 del Reg. CE 178/2002;
24. raccolta delle presenze e dei pagamenti secondo quanto indicato negli artt. 40 ss.;
25. il concessionario dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici, con rappresentanti del Comune, del personale delle scuole e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune;
26. pagamento diretto delle imposte e tasse comunali, regionali e statali, senza diritto di rivalsa, dovute per l'impianto o per l'esercizio dei servizi previsti nel presente Capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa rinvio alle disposizioni di legge in materia. Eventuali interessi di mora saranno a carico del concessionario;
27. realizzazione degli eventuali attività/laboratori/progetti di educazione alimentare contenuti nell'offerta tecnica presentata dal concessionario in sede di gara, concordando con l'Amministrazione comunale e l'Istituto Comprensivo di Podenzano le modalità e i tempi di attuazione;
28. ogni altra operazione e prestazione prevista nel presente Capitolato, offerta dal concessionario in sede di gara, o comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione della concessione.

Le attività sopra indicate devono essere espletate dal concessionario con propria autonoma organizzazione, nel rispetto delle normative vigenti relative ai servizi di ristorazione collettiva oltre che nel rispetto delle indicazioni impartite dall'Ufficio preposto del Comune e delle indicazioni della competente Azienda Sanitaria Locale.

Il concessionario sarà l'unico responsabile nei confronti dei propri fornitori per gli impegni finanziari assunti al fine di assicurare la fornitura dei pasti e la corretta esecuzione del servizio.

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del contratto di servizio sottoscritto dal concessionario. Tali standard sono da considerarsi minimi. Il concessionario dovrà inoltre garantire le migliorie indicate nella propria offerta tecnica presentata in sede di gara.

MISURE DI ASSISTENZA AGLI ALUNNI IN DIFFICOLTA' ECONOMICA

Il concessionario si impegna a garantire la fornitura di n. 10 (dieci) pasti gratuiti giornalieri per gli alunni in particolare stato di disagio socio–economico, i quali – sulla base delle tariffe deliberate dal Comune – risultano esonerati dal pagamento del servizio mensa. Gli alunni verranno segnalati dal Comune.

Il pagamento degli ulteriori alunni esonerati dal pagamento del servizio mensa sarà direttamente a carico del Comune, come precisato all'art. 40.

PREVISIONI DI TUTELA AMBIENTALE IN CONFORMITA' AL DM 25 LUGLIO 2011

In conformità al DM 25 luglio 2011, dovranno essere rispettate le seguenti previsioni:

- **stoviglie, posate e bicchieri**: il concessionario dovrà fornire ed utilizzare – nella fase di somministrazione e consumo dei pasti – posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili.

Solo per documentate ed eccezionali esigenze tecniche (ad es. rottura della lavastoviglie, rottura di posate in attesa della loro pronta sostituzione, etc.), il concessionario potrà fornire ed utilizzare stoviglie, bicchieri e posate monouso aventi le caratteristiche indicate al precedente art. 9, punto 5;

- **prodotti in carta–tessuto**: in caso di utilizzo di prodotti in carta (riconducibili al gruppo di prodotti in "carta–tessuto", che comprende fogli o rotoli di tessuto–carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici) il concessionario deve utilizzare prodotti che rispettino i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Su richiesta del Comune, il concessionario dovrà presentare per i prodotti summenzionati i mezzi di prova della conformità alle richiamate previsioni di tutela ambientale fissate dal DM 25 luglio 2011.

ART. 10 – CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO D'EMERGENZA

Qualora il centro di cottura comunale fosse temporaneamente inutilizzabile (per mancato funzionamento di attrezzature o degli impianti, indisponibilità temporanea di locali, ecc.), il concessionario dovrà garantire la preparazione e la veicolazione dei pasti da un centro di cottura alternativo d'emergenza, che deve essere messo a disposizione dallo stesso concessionario per tutta la durata della concessione (compresa l'opzione di proroga tecnica).

Tale centro di cottura alternativo d'emergenza, debitamente dotato delle necessarie autorizzazioni sanitarie, dovrà essere adeguatamente attrezzato e dimensionato a norma di legge per la preparazione ed il trasporto dei pasti previsti dal presente Capitolato, secondo le previsioni ivi contenute.

Fatte salve le migliorie dichiarate in sede di gara, il centro di cottura alternativo d'emergenza deve consentire la consegna dei pasti, ad entrambi i refettori (di Podenzano e San Polo), in un tempo non superiore a 45 (quarantacinque) minuti, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei cibi.

Si precisa che, per la verifica del tempo di trasporto dichiarato dal concessionario, si farà riferimento al percorso più breve indicato dal programma internet ViaMichelin.

La disponibilità del centro di cottura (in locazione o in proprietà o secondo altra forma contrattuale) e le caratteristiche di idoneità di cui sopra, dovranno essere comunque documentate prima della stipula del contratto e comunque prima dell'avvio dell'anno scolastico 2019/2020, a pena di decadenza dall'affidamento, attraverso indicazione di: indirizzo del centro di cottura; titolo di proprietà/contratto di locazione registrato/altro contratto di detenzione; planimetria con indicazione delle attrezzature installate, delle aree di preparazione e delle aree di confezionamento dei pasti (compresa l'area dedicata alle diete speciali); relazione da cui si evinca la potenzialità complessiva del centro cottura e quella residua.

Tutti i requisiti di cui sopra dovranno essere tali da dimostrare che il centro alternativo d'emergenza è adeguato per tipologia di macchinari, per spazi di lavorazione, per spazi dedicati al confezionamento e per capacità produttiva residua, ad effettuare la preparazione di pasti in caso di emergenza rispettando costantemente il menù fissato dall'A.S.L. di Piacenza, le previsioni del presente Capitolato e le eventuali proposte migliorative offerte dal concessionario in sede di gara.

ART. 11 – CARTA DEI SERVIZI
E RILEVAMENTO DEL GRADIMENTO DELL'UTENZA

Il concessionario, come previsto dall'art. 2, comma 461, della Legge Finanziaria 24/12/2007, n. 244 dovrà predisporre apposita "Carta della qualità dei Servizi" (di seguito, "Carta dei servizi"), secondo le modalità indicate nel medesimo articolo.

La Carta dei servizi dovrà contenere anche le informazioni relative alla provenienza territoriale e alla stagionalità degli alimenti impiegati nella produzione dei pasti.

Entro 90 (novanta) giorni dall'avvio del servizio, il concessionario dovrà consegnare al Comune la Carta dei servizi contenente i livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia dei servizi garantiti agli utenti.

Entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento, il Comune potrà richiedere integrazioni a cui il concessionario sarà tenuto a conformarsi.

La Carta dei servizi può essere sottoposta a revisione annuale su iniziativa del concessionario.

Copia della Carta dei servizi dovrà essere messa a disposizione degli utenti.

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 di ristorazione offerto, rivolte sia agli alunni che agli insegnanti, 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 al Comune un report dei risultati conseguiti con l'indicazione delle misure proposte per il miglioramento della qualità del servizio sulla base delle indicazioni formulate.

ART. 12 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO, GESTIONE EMERGENZE

In caso di sciopero programmato del personale della scuola o di altri eventi che, per qualsiasi causa, non consentissero la somministrazione dei pasti, dovrà essere dato preavviso al concessionario entro le ore 9.30 del giorno stesso.

In riferimento a quanto disposto dalla normativa in materia di garanzie minime essenziali nei pubblici servizi in caso di sciopero del proprio personale, il concessionario è tenuto ad uniformare la propria autoregolamentazione del diritto di sciopero a quella in vigore per il personale dell'Amministrazione pubblica addetto a servizi analoghi.

Per scioperi del personale dipendente del concessionario, quest'ultimo dovrà darne preventiva comunicazione (almeno due giorni prima) all'Ufficio Scolastico del Comune ed alle scuole.

In caso di sciopero, mancanza di erogazione di gas o energia elettrica durante le ore di preparazione dei cibi, o di gravi guasti agli impianti del centro di cottura, per cui non fosse possibile per il concessionario fornire pasti caldi o comunque ne venisse limitata la produzione, trova applicazione quanto previsto dal successivo art. 17, "Variazioni del menù".

In caso di interruzioni del servizio o comunque in caso di esecuzione del servizio in difformità alle disposizioni del presente Capitolato, per cause imputabili al concessionario, il Comune si riserva di addebitare al concessionario i danni conseguenti. Resta salvo quanto stabilito all'art. 46 in materia di penalità e all'art. 48 in materia di risoluzione del contratto.

Qualora il personale della scuola o quello addetto alla somministrazione dei pasti constati – all'atto della distribuzione – la non conformità dei pasti medesimi, in quanto gli stessi (o componenti degli stessi) siano in numero inferiore all'ordinato del giorno, oppure non raggiungano le temperature previste, oppure non siano rispettate le porzionature e/o il menù previsto, il concessionario dovrà provvedere tassativamente, entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica, a integrare o a sostituire i pasti contestati, a pena dell'applicazione delle penalità di cui all'art. 46 .

In caso di mancata sostituzione o integrazione dei pasti secondo quanto previsto al precedente comma, il concessionario dovrà inoltre rimborsare agli alunni interessati, entro 15 giorni, il prezzo dei pasti non conformi. Il Comune, inoltre, non procederà a pagare le quote dei pasti non conformi poste a suo carico.

Quanto indicato dal presente articolo è da considerarsi come previsioni minime; restano ferme le migliorie offerte dal concessionario in sede di gara.

ART. 13 – SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI

Tutti i prodotti, impiegati nella preparazione dei pasti, devono essere conformi alle caratteristiche merceologiche indicate sub **all. D)** del presente Capitolato e rispondere ai requisiti di legge vigenti in materia, che qui s'intendono tutti richiamati.

I pasti non possono essere confezionati a base di cibi precotti, ma devono essere preparati a partire da materie prime fresche (i surgelati sono ammessi per i soli prodotti indicati nell'**all. D**).

Non dovranno essere utilizzate derrate alimentari surgelate che abbiano già subito processi di decongelamento, derrate alimentari in confezioni originali non integre (salvo quanto previsto per il pane e per i prodotti ortofrutticoli), derrate alimentari il cui termine di conservazione o scadenza risulti inferiore a quello stabilito nell'**all. D**) o prodotti deperibili che abbiano già perso le loro caratteristiche di freschezza (appassimento, odore, retrogusto).

Non è ammesso il riutilizzo di avanzi o di vivande già poste in distribuzione in turni precedenti.

Il confezionamento deve avvenire in giornata presso il centro di cottura messo a disposizione dal Comune, rispettando il menù, le grammature e le tabelle dietetiche predisposti dall'A.S.L. di Piacenza all'inizio di ogni anno scolastico. A titolo indicativo si allega sub **all. C)** il documento predisposto dall'A.S.L. per l'A.S. 2018/2019.

Solo per la pizza è consentita la provenienza da altri laboratori debitamente autorizzati. Il fornitore deve comunque garantire l'impiego di materie prime conformi al presente Capitolato.

Tutti i prodotti forniti devono essere confezionati e riportare l'etichettatura prevista dalla vigente normativa. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Nel caso in cui l'etichettatura sia espressa con il codice a barra, la ditta fornitrice deve fornire una scheda per l'identificazione del codice.

Il concessionario deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune bolle di consegna, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e garantire la tracciabilità dei prodotti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, dal presente Capitolato e dalle eventuali migliorie offerte in sede di gara.

ART. 14 – PROVENIENZA DEI PRODOTTI

Oltre alle migliorie offerte in sede di offerta tecnica, il concessionario dovrà almeno fornire alimenti provenienti da agricoltura biologica, integrata o da produzione agroalimentare tradizionale secondo quanto di seguito precisato, in linea con le prescrizioni di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 25 luglio 2011 ("*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*", di seguito DM 25 luglio 2011):

a. *frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, uova, olio extravergine*:

   – la pasta dovrà provenire per il 100% espresso in percentuale di peso su singolo prodotto da "sistemi di produzione integrata" (non da produzione biologica)

   – i prodotti di cui alla lettera a) diversi dalla pasta dovranno provenire per almeno il 40% espresso in percentuale di peso su singolo prodotto, da produzione biologica;

   – i prodotti di cui alla lettera a) diversi dalla pasta dovranno inoltre provenire per almeno il 20% espresso in percentuale di peso su singolo prodotto, da "sistemi di produzione integrata", da prodotti IGP DOP e STG e da prodotti tipici e tradizionali.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti all'interno delle tabelle merceologiche di cui **all. D)** al presente Capitolato.

a. *carne*:

– la carne dovrà provenire, per almeno il 15% in peso su singolo prodotto, da produzione biologica;

– la carne dovrà inoltre provenire per almeno il 25% in peso su singolo prodotto, da prodotti IGP e DOP e da prodotti tipici e tradizionali;

a. *pesce*:

– il pesce dovrà provenire per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso su singolo prodotto, da acquacoltura biologica o pesca sostenibile;

– il pesce surgelato non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

I prodotti sopraindicati devono rispondere alle normative indicate al punto 5.3.1. del summenzionato DM 25 luglio 2011 e ss.mm.ii.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N. 834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N. 510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Il Comune, inoltre, promuove e privilegia **alimenti locali provenienti dall'ambito provinciale (filiera corta)**, allo scopo di far percepire ai ragazzi il legame dei prodotti alimentari con il territorio e di incentivare la sostenibilità ambientale dell'alimentazione umana. A tal fine il concessionario dovrà impiegare nella preparazione dei pasti i prodotti a filiera corta offerti in sede di gara per tutta la durata contrattuale.

Si precisa che per prodotti locali agro-alimentari a filiera corta si intendono quelli acquistati da aziende agricole singole o aggregate in associazioni, consorzi, ecc., che sono presenti sul territorio della provincia di Piacenza.

Nel caso in cui uno o più prodotti biologici o a filiera corta non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti di produzione integrata o prodotti convenzionali, allo scopo di garantire comunque una buona variabilità, evitando di consegnare lo stesso frutto per più di due volte la settimana. Il Comune si riserverà di richiedere al concessionario un'attestazione della non reperibilità dei prodotti, tramite certificazione emessa da Associazione di Produttori o altro ente egualmente riconosciuto.

In caso di consegna di prodotti ortofrutticoli sfusi (in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario), il concessionario dovrà preventivamente richiedere al fornitore documentazione attestante che i prodotti in consegna sono conformi a quanto previsto dalla normativa in materia.

Il Comune potrà, in qualunque momento, richiedere al concessionario documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti si utilizzano i prodotti specifici previsti ai commi precedenti e (se del caso) i prodotti indicati dal concessionario in sede di offerta, e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia e alle tabelle merceologiche di cui all'**all. D).**

ART. 15 – GARANZIE DI QUALITA'

Il concessionario deve adottare un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presupponga un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibili al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.

A tal fine, il concessionario sarà tenuto, prima dell'inizio del servizio, a consegnare al Comune l'elenco delle ditte fornitrici delle derrate alimentari e le loro sedi, nonché l'elenco delle ditte fornitrici dei materiali di consumo. Tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazioni.

Presso il centro di cottura dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari e dei beni di consumo, o documenti fiscali, da esibire su richiesta del personale incaricato dalle Amministrazioni competenti all'effettuazione dei controlli (Comune di Podenzano, A.S.L. di Piacenza, etc.).

ART. 16 – CONSERVAZIONE E MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI

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.

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) ed esclusivamente presso il centro di cottura comunale, a cura del concessionario. 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.

OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

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

- 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;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente al consumo; le carni dovranno inoltre essere opportunamente refrigerate tra 0 e 2 ° C.;
- la carne trita, direttamente tritata presso il centro di cottura, deve essere macinata nella giornata di somministrazione;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura dovranno essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le fritture tradizionali non dovranno essere effettuate e ogni cottura, analoga alla frittura, dovrà essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette ecc.);
- tutte le vivande dovranno essere, di norma, cotte in giornata;
- le porzionature di salumi e formaggi dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- i legumi secchi dovranno stare in ammollo per 24 ore con almeno due ricambi d'acqua;
- dovranno essere tassativamente evitati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti.

Gli utenti devono poter consumare il pasto caldo, gradevole e servito alla temperatura prevista di +65 C°, tale da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche ed igieniche, utilizzando appositi carrelli termici.

ART. 17 – CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE DEI PASTI

Per la fornitura dei pasti si richiamano le linee guida della Regione Emilia Romagna – deliberazione dell'Assemblea Legislativa della Regione Emilia–Romagna 31 maggio 2017, n. 118

Il menù giornaliero deve garantire un adeguato apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti a seconda, indicativamente, delle seguenti fasce d'età:

- 06 – 11 anni (alunni scuola primaria);
- 11 – 15 anni (alunni scuola secondaria di 1° grado);
- 20 – 60 anni (insegnanti).
- 03 – 05 anni (alunni scuola infanzia)

A tal fine, come già indicato all'art. 13, il concessionario dovrà uniformarsi ai menù (differenziati per stagione invernale ed estiva), alle tabelle dietetiche e alle grammature elaborati annualmente dal servizio dietologico dell'A.S.L. di Piacenza**.**

La composizione del pasto, che verrà successivamente porzionato nei singoli refettori a cura del personale addetto, dovrà essere la seguente:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- frutta fresca*;
- pane;
- acqua.

* a metà mattina è servita la frutta di stagione alle classi che ne fanno richiesta; alle altre classi la frutta viene servita a fine pasto.

La stessa specie di frutta non potrà essere somministrata più di due volte la settimana.

I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle norme igieniche e delle loro caratteristiche di genuinità, di freschezza e nutrizionali, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche.

I pasti per gli insegnanti verranno forniti secondo le rispettive modalità previste per gli alunni di ciascun ordine di scuola.

Nella preparazione dei pasti il concessionario:

- dovrà utilizzare, quanto alla preparazione dei piatti contenenti carne bovina, solo carne di animali di età inferiore ai 18 mesi, allevati per almeno 10 mesi in Italia ed ivi macellati;
- non dovrà utilizzare cibi precotti;
- non dovrà impiegare o consegnare alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "**contiene OGM**".

Il concessionario dovrà fornire agli alunni alimenti già pronti per la somministrazione e il consumo. Per gli alunni della scuola dell'infanzia dovrà essere prevista la spezzettatura dei secondi e della frutta in loco o presso il centro di cottura.

GITE SCOLASTICHE

In caso di gite, l'autorità scolastica competente può chiedere la sostituzione del pasto con cestini a freddo, previa comunicazione della data con un anticipo minimo di 10 (dieci) giorni. In tal caso i cestini conteranno: due panini farciti, una bottiglietta d'acqua minerale da mezzo litro, un frutto ed una barretta di cioccolato.

VARIAZIONI AL MENU'

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

Il concessionario deve presentare in sede di gara delle proposte da attuare in caso di emergenze e impedimenti non prevedibili, quali ad esempio:

- inagibilità temporanea delle cucine;
- guasto improvviso ad uno o più impianti/attrezzature da utilizzare per la preparazione del piatto previsto;
- interruzioni temporanee delle forniture energetiche;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, ritardo nella consegna o consegna non conforme delle derrate necessarie per produrre il pasto della giornata;
- problematiche relative all'impiego del personale adibito al servizio;

con garanzia di pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato nei menù originari.

In tali occorrenze, le proposte presentate in sede di gara dal concessionario diverranno impegni vincolanti contrattualmente, per cui il Comune, previa comunicazione da parte del concessionario, può autorizzare una variazione di menù nei limiti delle proposte stesse.

Variazioni di menù apportate unilateralmente dal concessionario, al di fuori dei casi su esposti, saranno soggette all'applicazione delle penalità previste dall'art. 46.

Nel corso della durata della concessione i menù potranno subire modificazioni in virtù delle modifiche apportate dal Servizio Dietologico dell'A.S.L. di Piacenza e/o per esigenze particolari della Scuola, nonché per un programma specifico di educazione alimentare che l'Amministrazione comunale intendesse realizzare in accordo con il concessionario. Tali modifiche non produrranno variazioni sul prezzo del pasto aggiudicato in sede di gara.

DIETE SPECIALI

Il concessionario dovrà fornire, a richiesta del Comune, eventuali piatti, anche non previsti dai menù, prescritti dai competenti uffici dell'A.S.L. per studenti e insegnanti che debbano seguire "diete speciali" (es. per celiaci, diabetici, nefropatici, obesi, affetti da fibrosi cistica, allergici a determinati alimenti, etc.).

Il concessionario dovrà inoltre fornire eventuali pasti a studenti e insegnanti appartenenti a diverse comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari.

Il costo di tali "diete speciali" coinciderà a quello del pasto aggiudicato in sede di gara, senza alcun supplemento di costo.

Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti e con indicato il nominativo del destinatario.

Per le variazioni al menù si osserva la **prassi** seguente, salvo diverse disposizioni impartite dall'A.S.L. competente.

I genitori dei bambini o gli insegnanti, che necessitano di usufruire di dieta speciale, devono presentare la richiesta presso l'Ufficio Protocollo del Comune di Podenzano, allegando un certificato del pediatra/medico o del medico specialista. Il certificato, stilato in modo chiaro e leggibile, deve indicare la diagnosi particolareggiata e l'elenco dettagliato degli alimenti da escludere.

La domanda di dieta speciale può essere presentata all'inizio dell'A.S., oppure nel corso dello stesso per le nuove diagnosi.

I problemi di "gusto" o forti avversioni e selettività riguardo il cibo, tali da compromettere quasi totalmente l'assunzione del pasto da parte del bambino vengono valutati sentito il parere del Pediatra.

Ai cuochi della mensa ed agli insegnanti (solo ai fini della vigilanza) vengono trasmesse le copie dei certificati medici al fine dell'applicazione delle diete standardizzate fornite dal Servizio Dietetico dell'A.S.L. di Piacenza.

Le diete standardizzate, pur essendo elaborate sulla base del menù aziendale unificato, consentono di utilizzare schemi fissi (con l'esclusione degli alimenti da evitare) per le diete speciali.

Nel caso, invece, in cui vi sia la necessità dell'elaborazione di una nuova dieta, non prevista dagli schemi inviati dal Servizio Dietetico dell'A.S.L. di Piacenza, il concessionario, avvalendosi di un dietista professionalmente qualificato, dovrà provvedere alla elaborazione della tabella dietetica personalizzata.

Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nel Capitolato.

I bambini, già in possesso di certificazione, presenti presso la struttura scolastica non devono presentare annualmente nuovo certificato, come pure i bambini affetti da patologia cronica.

Anche nel caso in cui vi siano variazioni nella dieta o sia necessario una sua rivalutazione dovrà essere presentato un nuovo certificato.

Per usufruire del pasto dietetico presso la mensa scolastica, l'utente affetto da celiachia o da altra patologia metabolica, segue il percorso diete speciali sopra indicato. La produzione di questi pasti deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e deve trovare specifico riferimento all'interno del documento relativo all'autocontrollo.

Il concessionario, per quanto concerne le diete speciali e la relativa documentazione dovrà attenersi a quanto previsto dalla vigente normativa in materia di protezione dei dati personali.

DIETE IN BIANCO

Il concessionario si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco" qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9:00 dello stesso giorno.

Le diete in bianco che non necessitano di prescrizione medica, se non superano i 5 (cinque) giorni, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine, da una porzione di prosciutto cotto, dal contorno, pane e frutta.

INTEGRAZIONE E/O MODIFICA DEL MENU' IN OCCASIONE DI FESTIVITA'/GIORNATE ALIMENTARI A TEMA

Nel periodo quaresimale ed il mercoledì delle ceneri può essere prevista una dieta alternativa, di valore nutritivo pari al menù ordinario, che osservi le seguenti indicazioni:

- alimenti da evitare: tutti i tipi di carne e insaccati, presenti anche nelle preparazioni;
- alimenti permessi: pesce, formaggi, uova, verdure e legumi.

Da un punto di vista organizzativo, il Referente del concessionario ed il Responsabile comunale del servizio concordano l'adozione delle soluzioni ritenute più opportune in sintonia con le indicazioni dell'Istituto Comprensivo.

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 – RICICLO E DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO

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

Il concessionario s'impegna a recuperare il cibo non somministrato per destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficienza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari (in linea con la Legge n° 155/2003 "*Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di utilità sociale*", la L. 147/2013 "*Legge di stabilità 2014*" e la D.G.R. Emilia–Romagna 367/2014 recante "*Linee guida per il recupero, la distribuzione e l'utilizzo di prodotti per fini di solidarietà sociale*").

Al fine di verificare la destinazione del cibo non somministrato, il concessionario dovrà consegnare al Comune, entro 90 (novanta) mesi dall'attivazione del servizio, un Protocollo sottoscritto tra il concessionario medesimo e un'organizzazione non lucrativa di utilità sociale che distribuisce gratuitamente i pasti agli indigenti, con la quale si attesterà la durata dell'impegno assunto.

Il concessionario distribuirà la frutta e il pane non somministrati ai canili, previo accordo sottoscritto tra il concessionario medesimo e il canile interessato.

ART. 19 – TRASPORTO DEI PASTI

I pasti destinati agli alunni della scuola d'infanzia di Podenzano e della scuola primaria di S. Polo dovranno essere trasportati, con mezzi e attrezzature forniti dal concessionario, dal centro di cottura di cui all'art. 8 ai refettori annessi a ciascuno di tali due plessi scolastici.

Si precisa che la consegna comprende la sistemazione dei contenitori termici presso gli appositi locali adibiti al servizio di refezione scolastica e, per tale trasporto, il concessionario dovrà dotarsi di appositi carrelli o di altro mezzo ritenuto idoneo e comunque, in ogni caso, non potrà utilizzare i carrelli od altri mezzi in dotazione e di proprietà della scuola.

Il trasporto deve avvenire in idonei contenitori (es. acciaio inox), chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per il secondo piatto e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici.

I contenitori termici per il trasporto pasti multiporzione e quelli per il trasporto pasti monoporzione per utenti soggetti a diete particolari, dovranno inoltre risultare in perfette condizioni, essere in materiale adatto al trasporto di alimenti, con chiusura ermetica e quant'altro possa consentire il mantenimento della temperatura.

Il trasporto dei pasti dal centro di cottura ai plessi scolastici deve essere effettuato con il metodo ed i criteri del legame fresco–caldo e del legame fresco–freddo, utilizzando teglie multiporzione (o confezioni monoporzione nei casi di diete particolari) e contenitori termici messi a disposizione dal concessionario, che assicurino la temperatura e la garanzia igienica previste dalla legge.

Per il legame caldo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici e termicamente coibentati con sistema di mantenimento della temperatura a saturazione di vapore provvisti sul fondo di una valvola per l'immissione del vapore ed una per lo scarico della condensa. Per il legame freddo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici provvisti di piastre refrigeranti.

In particolare, i contenitori termici devono poter mantenere fino al momento della somministrazione:

- gli alimenti cotti da consumarsi caldi a temperatura non inferiore a + 65°C;
- gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi ed una temperatura non superiore a + 4°C,
- gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 10°C.

Nel tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto presso il centro di cottura ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovranno essere garantiti il mantenimento di tali temperature e l'appetibilità del cibo. Il concessionario dovrà garantire, tra fine cottura e somministrazione dei pasti, un tempo massimo non superiore alle n. 2 ore.

La consegna ai vari terminali di utilizzo deve avvenire tra i 15 e i 30 minuti prima dell'orario stabilito per la refezione e comunque in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario prefissato in ciascuna scuola.

Il trasporto e la consegna dei pasti ad ogni singola scuola dovranno avvenire con apposito documento di trasporto, sul quale dovranno essere indicate la data e l'ora della consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola, che ne conserverà copia.

Il concessionario deve impegnarsi al ritiro giornaliero, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dallo stesso per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

MEZZI DI TRASPORTO

Per le consegne il concessionario dovrà avvalersi di appositi mezzi adeguatamente predisposti per il trasporto degli alimenti, internamente rivestiti con pavimento in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o egualmente rivestiti con materiale facilmente lavabile. Tali mezzi dovranno

risultare in numero sufficiente a garantire che le consegne avvengano presso le scuole nei tempi di cui al presente articolo.

In conformità a quanto previsto dal DM 25 luglio 2011, il concessionario dovrà avvalersi di mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale (veicoli almeno euro 4, veicoli elettrici o ibridi). A tal proposito, prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio, il concessionario dovrà fornire al Comune una Scheda dei mezzi di trasporto utilizzati, sottoscritta dal proprio legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: tipologia e numero dei mezzi di trasporto utilizzati; targa e copia delle carte di circolazione.

ART. 20 – CLAUSOLA SOCIALE

Il concessionario deve prioritariamente assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze del gestore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante. In particolare sarà garantito il mantenimento dell'anzianità maturata nonché il riconoscimento di quella maturanda in termini di scatti economici, così come previsti dal contratto nazionale di lavoro.

ART. 21 – PERSONALE

Ogni servizio inerente alla produzione, al confezionamento, all'organizzazione, alla gestione, al trasporto e alla distribuzione dei pasti sarà svolto da personale idoneo alle dipendenze del concessionario, professionalmente qualificato e fornito di tutte le istruzioni e del materiale necessario al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza, secondo il piano di sicurezza di cui il concessionario dovrà essersi dotato in conformità alla vigente normativa in materia.

L'entità numerica del personale e l'orario di servizio dovranno inoltre essere adeguati a garantire costantemente l'ottimale effettuazione delle attività oggetto della concessione. In caso contrario, il Comune potrà ordinare, senza alcun onere aggiuntivo a suo carico, il potenziamento del numero degli addetti al servizio.

In particolare, nel centro di cottura il gruppo di lavoro deve essere diretto da un cuoco con esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva; dovrà inoltre essere garantito un rapporto tra personale addetto alla somministrazione dei pasti e numero di utenti serviti pari ad almeno 1/50. Tutta l'attività del centro di cottura dovrà essere coordinata da un tecnico dei servizi della ristorazione, avente idonea qualifica e dotato di esperienza nel settore.

La composizione del personale dipendente del concessionario e l'organigramma operativo dovranno essere specificati in sede di gara, all'interno dell'offerta tecnica predisposta da ciascun concorrente.

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**, 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 della concessione per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualificazioni, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuati.

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

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.

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.

Il Comune si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione del personale, 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.

Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dal concessionario.

NORME COMPORTAMENTALI

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà curare scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani e delle unghie.

Tutto il personale dovrà inoltre:

- aver effettuato un corso ed essere abilitato in base alla L.R. (ex–libretto sanitario) ed avere sul luogo di lavoro idonea certificazione;
- 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;
- non fumare e non masticare gomme o caramelle nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione pasti;
- in tutte le fasi della lavorazione e distribuzione dei pasti, indossare copricapo e divise puliti e ordinati;
- segnalare tempestivamente al Responsabile di servizio del concessionario e del Comune, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni.

Al personale del concessionario che provvederà alla pulizia e sanificazione dei locali, dei tavoli e delle sedie nei refettori, dovrà essere fornito dal concessionario medesimo tutto il materiale a tal fine necessario, tra cui in particolare: vestiario differente rispetto a quello fornito per la fase di preparazione/distribuzione dei pasti, prodotti e materiali per la pulizia, sacchetti per lo smaltimento del rifiuto secco ed umido.

OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI

Il concessionario dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali. Esso impiegherà per l'esecuzione del servizio oggetto della presente concessione proprio personale in possesso dei prescritti requisiti igienico–sanitari, ed applicherà nei confronti di quest'ultimo le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Il personale sarà pertanto assunto, inquadrato e retribuito in conformità alla legge, ai contratti collettivi del settore ed agli accordi locali integrativi degli stessi in vigore per il tempo e nelle località in cui viene prestato il servizio.

Il concessionario si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico del concessionario medesimo.

Il concessionario dovrà in ogni momento, a semplice richiesta del Comune o delle autorità competenti, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.

OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO

Il concessionario è altresì tenuto all'esatta osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di prevenzione contro gli infortuni sul lavoro.

Al fine di garantire la sicurezza nei luoghi di lavoro, il concessionario dovrà osservare le prescrizioni ed adottare le misure generali riportate nel DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi di interferenze) allegato al presente Capitolato sub **all. B)**, il quale indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze.

Il concessionario entro 60 (sessanta) giorni dall'inizio del servizio dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Resta inoltre a carico del concessionario: (i) la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, dei Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza; (ii) predisporre, ove mancanti, e far affiggere a proprie spese cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, in conformità a quanto previsto dalle normative vigenti; (iii) l'adozione di tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza.

Il concessionario si obbliga a tenere indenne il Comune da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti dal proprio personale durante l'esecuzione del servizio, ovvero per eventuali inadempimenti del concessionario in materia previdenziale e retributiva, nonché a sollevare lo stesso Comune da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei confronti dell'Amministrazione comunale.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche presso il centro di cottura (anche d'emergenza) e i refettori, anche di concerto con gli organismi ritenuti competenti.

ART. 22 – REFERENTE

Il concessionario deve garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione della presente concessione e che, laddove richiesto dal Comune o dalle competenti Autorità, dovrà garantire la propria presenza e responsabilità presso il centro di cottura e i refettori.

ART. 23 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

Il concessionario, sia prima che durante l'esecuzione del contratto, deve formare il proprio personale informandolo adeguatamente dei contenuti del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene in esso previsti.

Tutto il personale adibito alla preparazione, al trasporto e alla distribuzione dei pasti oggetto del presente Capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare sulla seguenti materie:

- igiene degli alimenti;
- merceologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionali degli alimenti;
- controllo di qualità;
- aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- concetto di sanificazione;
- sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

Il personale addetto alle operazioni di pulizia e sanificazione deve inoltre essere adeguatamente istruito, come da normativa vigente in materia, su quanto segue:

- la definizione del programma di pulizia e sanificazione;
- l'importanza dell'operazione di detersione e sanificazione (compresa la circostanza e la periodicità di esecuzione delle suddette operazioni);
- le modalità d'uso dei detergenti ed igienizzanti.

ART. 24 – GARANZIE DI IGIENE

Il concessionario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico–sanitaria riguardanti la preparazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti nonché la pulizia dei locali ed il lavaggio dei contenitori.

Il concessionario dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti sia munito dei prescritti requisiti sanitari.

Non è ammesso l'uso di suppellettili e/o di materiali (es.: alluminio, pellicole, etc.) che non siano consentiti dalle vigenti norme di legge. Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei al contatto con gli alimenti secondo normativa vigente.

E' obbligatorio, a pena di risoluzione espressa del contratto e fatto comunque salvo il risarcimento dei danni, il rispetto delle disposizioni di attuazione delle direttive europee e nazionali, concernenti l'igiene dei prodotti alimentari (sistema HACCP).

CONTROLLI PRESSO I LOCALI

Potranno accedere ai locali dei refettori, della cucina, dei magazzini e dei frigoriferi del centro di cottura (anche alternativo d'emergenza), gli Amministratori e i Funzionari del Comune o degli Enti competenti, nonché i rappresentanti dei genitori debitamente autorizzati dal Responsabile comunale del Servizio.

Le attività di controllo potranno essere effettuate in qualsiasi momento senza preavviso, senza limitazioni di orario e con le modalità che l'Amministrazione comunale e gli Enti competenti riterranno 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) del concessionario e alla normativa applicabile. A tal riguardo, 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.

Il concessionario sarà tenuto ad attuare con tempestività tutte le prescrizioni correttive conseguenti a detto controllo.

Il concessionario avrà cura di fornire alle persone sopra indicate l'abbigliamento idoneo per accedere ai locali.

Il concessionario dovrà inoltre agevolare con ogni mezzo l'accesso e le operazioni dei funzionari dell'A.S.L. territorialmente competente, incaricati dei controlli igienici e sanitari, compreso il prelievo di campioni di materie prime e di cibi confezionati, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

AUTOCONTROLLI DEL CONCESSIONARIO E CAMPIONATURE

Oltre ai controlli di processi previsti dalla vigente normativa in materia (sistema HACCP), il concessionario dovrà assicurare **periodici autocontrolli microbiologici** sui semilavorati e sui prodotti finiti, al fine di verificare lo standard microbiologico di qualità, rivolgendosi eventualmente anche a laboratori di analisi esterni. Inoltre, dovrà predisporre ed eseguire a proprie spese controlli sugli ambienti di lavoro al fine di verificarne l'idoneità igienica.

Il concessionario, al fine di garantire i controlli, conserverà presso i propri locali **ogni giorno e per 72 ore**, **in apposite celle frigorifere, una campionatura di ciascun prodotto somministrato nel pasto completo del giorno.** Tali campioni devono essere riposti singolarmente in sacchetti sterili o in contenitori monouso, muniti di etichetta recante l'indicazione della giornata di preparazione, della natura del contenuto e dovranno essere conservati in congelatore alla temperatura di –18°C per le 72 ore successive. I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti fino al martedì della settimana successiva; nel caso di primi piatti a base di pasta, si chiede la conservazione esclusivamente delle salse di condimento.

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

ART. 25 – AUTOCONTROLLO E RINTRACCIABILITÀ

Il concessionario dovrà essere in possesso del **piano di autocontrollo** documentato ai sensi del Reg. CE 852/2004, con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema HACCP.

Prima dell'avvio del servizio, il concessionario dovrà predisporre il piano di autocontrollo HACCP anche per la parte relativa alla distribuzione dei pasti e alla pulizia dei locali, per quanto di competenza, fino allo smaltimento dei rifiuti.

ln mancanza, il Comune applicherà la penale di cui all'art. 46 e procederà ai sensi degli artt. 47 ss.

Il concessionario dovrà, inoltre, essere in possesso del **manuale di rintracciabilità** in base all'art. 18 del Reg. CE. 178/2002.

ART. 26 – COMITATO MENSA

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato da un "Comitato mensa", costituito secondo quanto previsto nell'apposito regolamento comunale.

I membri del "Comitato mensa" effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica, il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

ART. 27 – CURA DEI LUOGHI – VERBALE DI CONSEGNA ED INVENTARIO

Il centro di cottura e i refettori di proprietà del Comune, sono messi a disposizione del concessionario a titolo di comodato gratuito, ai sensi degli artt. 1803 e seguenti del codice civile, per l'espletamento del servizio.

I locali e le dotazioni tecnologiche (impianti, attrezzature, macchinari ed arredi) messi a disposizione dal Comune s'intendono a norma e funzionanti.

Il concessionario che utilizzerà i locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi comunali 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 dei beni e dei locali viene trasferita al concessionario limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto della presente concessione.

Il Comune si riserva pertanto la 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.

All'inizio dell'attività verrà redatto in contraddittorio un **verbale di ricognizione ed** un **inventario** dei beni e dello stato dei locali e degli impianti messi a disposizione per lo svolgimento del servizio. In tale verbale devono essere comprese le osservazioni del concessionario. Quest'ultimo, alla scadenza contrattuale, dovrà restituire i beni di cui sopra nelle stesse condizioni in cui si trovavano al momento della concessione, fatto salvo il deperimento dovuto alla normale usura.

Il concessionario dovrà rifondere i danni causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente dello stesso.

A tal riguardo, nel corso del contratto e al suo termine, prima di procedere alla restituzione delle attrezzature e degli immobili al Comune, quest'ultimo procederà ad effettuare ispezioni al fine di verificare lo stato di funzionamento e di mantenimento delle attrezzature e dei beni presi in carico dal concessionario.

Nel caso in cui, all'esito delle ispezioni, il Comune constatasse danni ai locali e/o alle attrezzature, dipendenti dalla non diligente gestione del servizio da parte del concessionario ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti dal presente Capitolato, ovvero constatasse eventuali mancanze di attrezzature, il concessionario dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti tempestivamente e comunque entro 30 (trenta) giorni dal riscontro. In caso di inadempimento da parte del concessionario a tale obbligo, il Comune potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi al concessionario, maggiorati di una penale pari al 10% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

ART. 28 – MANUTENZIONE LOCALI E IMPIANTI

Gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti (impianti termici, idraulici ed elettrici) rimangono a carico del Comune.

E' a carico del concessionario l'**imbiancatura** del centro di cottura, dei refettori e dei locali ad uso esclusivo del servizio (locali di porzionatura, servizi igienici e spogliatoi del personale ecc.), che dovrà essere eseguita, oltre che al momento della riconsegna dei locali al termine del contratto, anche nel periodo di validità del contratto su richiesta del Comune o degli organismi di controllo (A.S.L.), fatte salve le migliorie offerte in sede di gara.

Durante il corso del contratto il concessionario ha l'obbligo di evidenziare e segnalare in modo tempestivo al Comune (tramite PEC o e–mail) tutte quelle circostanze riguardanti i locali e gli impianti che dovessero richiedere un intervento comunale di manutenzione.

Sono in ogni caso a carico del concessionario tutti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria causati da negligenza dello stesso nel compimento delle funzioni previste dal presente Capitolato, così come tutti gli interventi che si rendessero necessari a causa dell'omessa tempestiva comunicazione di cui al comma precedente e della non corretta e completa esecuzione degli interventi di manutenzione di cui all'art. 29.

ART. 29 – MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE ATTREZZATURE E DEI BENI MOBILI

Il concessionario è tenuto ad assumere a proprio carico la gestione, nonché la manutenzione ordinaria e straordinaria, di tutte le attrezzature e beni mobili, e così: le attrezzature e beni mobili in dotazione, risultanti dall'inventario di cui all'art. 27 al momento di presa in carico delle strutture; le attrezzature di cui all'art. 36; le attrezzature e beni mobili che saranno comunque installati e inseriti nel corso della concessione.

Il concessionario dovrà segnalare tempestivamente al Comune qualsiasi eventuale guasto o inconveniente nel funzionamento di attrezzature e beni mobili, indipendentemente dalle cause che possono averli determinati, e provvedere al più presto (con oneri a proprio esclusivo carico) all'intervento di riparazione e/o sostituzione, servendosi dell'ausilio di ditte specializzate nel settore. A meno di impedimenti dimostrabili attraverso comunicazione scritta, non dovranno trascorre più di 3 (tre) giorni di servizio tra il giorno in cui avviene la rilevazione del guasto e quello dell'intervento di riparazione e/o sostituzione, che dovrà essere effettuato in conformità a tutte le norme vigenti in materia.

L'Amministrazione comunale si riserva di richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione degli interventi posti a carico del concessionario, che possano determinare il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle strutture e attrezzature, anche relativamente alla sicurezza.

Le spese per rotture o guasti, anche riferiti ai locali e agli impianti di cui all'articolo precedente, causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente dal concessionario sono in ogni caso a carico di quest'ultimo.

Il concessionario dovrà dotarsi di un **sistema di registrazione degli interventi** di ordinaria e straordinaria manutenzione, attraverso il quale annotare la data di effettiva esecuzione e le modalità degli stessi. A fianco di ciascun intervento dovranno essere riportati il timbro e la firma del manutentore.

Tali registri dovranno essere depositati presso il centro di cottura ed essere disponibili per la consultazione da parte del personale del Comune preposto alle verifiche e ai controlli.

ART. 30 – MANUTENZIONE ORDINARIA – DEFINIZIONE

Come indicato all'articolo precedente, il concessionario è tenuto ad effettuare, a proprie cure e spese, la gestione dei beni mobili e delle apparecchiature.

Con manutenzione ordinaria si intende l'insieme delle operazioni di manutenzione preventiva programmata e manutenzione correttiva a guasto, che consentano di assicurare nel tempo la funzionalità dei beni e delle apparecchiature grazie ad interventi predeterminati e programmati, nonché di ripristinare l'efficienza degli stessi in seguito a guasti, segnalati da dispositivi di allarme e/o su chiamata, che comportino la sostituzione (incluse le operazioni di smontaggio e rimontaggio) di componenti e/o elementi tecnici soggetti a usura e/o degrado.

Per manutenzione preventiva programmata si intende il complesso di attività di verifica periodica, di controllo, di fornitura dei materiali di consumo, di messa a punto e sostituzione di parti di ricambio e di parti soggette ad usura atte a prevenire i guasti (qualora questi siano prevedibili) e a mantenere in condizioni di adeguata funzionalità e di massima efficienza le apparecchiature oggetto della concessione. La manutenzione è organizzata ed eseguita secondo un piano prestabilito, fondato su quanto prescritto nei libretti d'uso degli apparecchi, su previsioni, procedure di controllo ed utilizzo di dati di funzionamento storici.

Per manutenzione correttiva a guasto si intende il complesso di attività di manutenzione da eseguire su segnalazione e/o rilevazione di un'avaria/guasto, al fine di ripristinare, anche mediante la sostituzione di parti di ricambio e/o la fornitura di materiali di consumo, la funzionalità dell'apparecchiatura.

Il concessionario deve sostituire le parti e le componenti necessarie per il corretto funzionamento delle attrezzature e beni mobili, utilizzando ricambi originali o comunque compatibili e certificati sotto la responsabilità dell'impresa che esegue gli interventi.

ART. 31 – MANUTENZIONE STRAORDINARIA – DEFINIZIONE

Per manutenzione straordinaria si intende il complesso di attività di manutenzione non prevedibili, in quanto (generalmente) non discendono quale effetto normale dell'uso o dello sfruttamento del bene/attrezzatura.

Gli arredi, le attrezzature e gli altri beni mobili che in corso di contratto debbano essere eliminati per effetto di normale usura e vetustà, devono essere sostituiti con nuovi beni in grado di svolgere le stesse funzioni, con oneri esclusivamente a carico del concessionario. Le attrezzature sostituite dal concessionario dovranno essere a basso consumo energetico (classe A+ per frigoriferi e congelatori; classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni).

E' facoltà del concessionario dimostrare la convenienza funzionale e i vantaggi derivanti da scelte diverse e alternative rispetto alla mera ed uguale sostituzione di quanto eliminato.

Il concessionario può, in ogni caso, provvedere (in via autonoma e con i propri mezzi economici) all'acquisto di attrezzature e beni mobili aggiuntivi funzionali al servizio. Trova applicazione quanto previsto dall'art. 9, punto 5.

ART. 32 – VERIFICA PERIODICA DEI LOCALI

In qualunque momento, su richiesta dell'Amministrazione comunale, le parti provvederanno alla verifica dei locali, dei beni e delle attrezzature esistenti, e dello stato di conservazione di quanto consegnato dal Comune. Al riguardo trova applicazione quanto previsto dall'art. 27.

Il concessionario dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune 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 del centro di cottura e dei refettori da parte dei partecipanti alle nuove procedure di gara.

ART. 33 – CAUSE SOPRAVVENUTE – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Per motivi di pubblico interesse o per fatti sopravvenuti non imputabili al Comune, quest'ultimo sospenderà l'esecuzione delle prestazioni per tutta la durata della causa ostativa. Decorso il tempo di 20 (venti) giorni è facoltà del concessionario recedere dal contratto senza diritto ad indennizzo alcuno, fatto salvo il pagamento delle prestazioni rese.

L'Amministrazione comunale, fermo quanto previsto nel primo comma, si riserva la facoltà di sospendere l'esecuzione della prestazione per un periodo complessivo massimo di 8 (otto) giorni, senza che il concessionario possa sollevare eccezioni e/o pretendere alcuna indennità. La sospensione dell'esecuzione verrà comunicata per iscritto dal Comune almeno 24 (ventiquattro) ore prima della data fissata per la sua decorrenza.

SEZIONE 3. LAVORI DI AMPLIAMENTO DEL LOCALE MENSA E FORNITURA DI ATTREZZATURE

ART. 34 – OGGETTO DELLE PRESTAZIONI SECONDARIE

Come già indicato all'art. 3, costituiscono prestazioni secondarie della presente concessione i lavori di ampliamento del locale mensa e la fornitura delle attrezzature di cui all'art. 36.

Il costo di tali prestazioni è da intendere interamente ricompreso nel prezzo unitario del pasto aggiudicato in sede di gara, considerato dal concessionario remunerativo del servizio di ristorazione scolastica (prestazione principale) e delle prestazioni secondarie di cui al comma 1.

ART. 35 – LAVORI DI AMPLIAMENTO DEL LOCALE MENSA

I lavori oggetto della presente concessione consistono nell'ampliamento del locale mensa collocato presso l'Istituto Comprensivo sito in Via Lombardelli 1 a Podenzano, da realizzarsi secondo quanto previsto nel Progetto Definitivo elaborato dal Comune, allegato al presente Capitolato sub **all. A).**

Ferma restando la conformità del centro di cottura attuale alla normativa vigente e la sua capacità a soddisfare i bisogni dell'utenza, siffatti lavori di ampliamento si rendono necessari al fine di aumentare la superficie del locale cucina, delle annesse zone di preparazione dei pasti e del locale adibito a refettorio, che permetterà l'uso degli spazi in modo più razionale e funzionale.

ELABORAZIONE DEL PROGETTO ESECUTIVO E TEMPI DI ESECUZIONE DEI LAVORI

Il Progetto Definitivo, parte integrante del presente Capitolato, ha per oggetto l'ampliamento del locale mensa situato presso l'Istituto Comprensivo sito in Via Lombardelli 1 a Podenzano.

Il concessionario si obbliga ad elaborare, a mezzo di professionisti abilitati, il progetto esecutivo dell'intervento secondo i tempi e le indicazioni contenute nel presente Capitolato.

Ai fini della redazione della progettazione (che dovrà essere condotta in conformità con le disposizioni di cui al D.Lgs. 50/2016, di tutte le leggi e le norme di settore, nonché ai criteri di bioarchitettura) il concessionario si obbliga ad eseguire, facendosi carico dei relativi oneri, tutti gli studi e le indagini che si rendessero necessarie a supporto del progetto, e ad adottare tutti i criteri e le integrazioni previste dalle norme, oltre quelle eventualmente richieste dal Responsabile del Procedimento, affinché il progetto risulti conforme al vigente quadro normativo, dotato di tutti gli elementi necessari per acquisire le eventuali autorizzazioni e nulla osta.

Il concessionario dovrà inoltre effettuare una puntuale ricognizione dello stato dei luoghi.

Lo stesso si impegna ad introdurre nel Progetto Esecutivo, ancorché già redatto, tutte le variazioni necessarie per l'ottenimento delle abilitazioni utili alla realizzazione dell'intervento, come richieste dagli Enti preposti. Tali variazioni, qualora comportino maggiori oneri di progettazione e una variazione dei costi di costruzione, dovranno essere approvate dal Comune ed i relativi costi rimarranno a carico del concessionario.

Resta inteso che, nell'ambito della predisposizione degli eventuali adeguamenti del Progetto Esecutivo, il concessionario avrà la facoltà di sottoporre al Comune modifiche (varianti, complementi, opzioni, etc.) e/o integrazioni che siano ritenute necessarie per la migliore funzionalità dell'opera. Tali varianti non potranno essere adottate e realizzate se non previa approvazione da parte del Comune e degli Enti preposti al rilascio delle necessarie autorizzazioni e/o pareri.

I lavori e la fornitura e posa delle attrezzature di cui al successivo art. 36 dovranno essere effettuati nel periodo estivo di sospensione delle lezioni **al termine dell'A.S. 2019/2020**, e dovranno terminare in tempo utile alla ripresa delle stesse.

Il Responsabile del procedimento dovrà essere informato circa le tempistiche di realizzazione dei lavori.

Qualora non fosse possibile terminare i lavori nel suindicato periodo estivo di chiusura della scuola, dovrà essere comunque garantito il funzionamento della cucina e l'utilizzo del refettorio, ed il termine dei lavori potrà essere posticipato, in accordo con il Comune (ad es. nel periodo delle festività natalizie).

CERTIFICATO DI REGOLARE ESECUZIONE

Ai sensi dell'art. 102 del D.Lgs. 50/2016, trattandosi di lavori di importo inferiore a € 1.000.000,00, il collaudo è sostituito dal certificato di regolare esecuzione rilasciato dal Direttore lavori. Inoltre il concessionario dovrà produrre le certificazioni di conformità delle attrezzature fornite.

ART. 36 – FORNITURA DI ATTREZZATURE

Il concessionario dovrà fornire le attrezzature indicate nell'elenco allegato al presente Capitolato sub **all. E),** le quali dovranno inoltre essere correttamente installate dal concessionario all'interno del centro di cottura, a sue cure e spese.

La fornitura e l'installazione dovranno essere effettuate nel periodo estivo di sospensione delle lezioni **al termine dell'A.S. 2019/2020**, e dovranno terminare in tempo utile alla ripresa delle stesse.

Il Responsabile del procedimento dovrà essere informato circa le tempistiche necessarie per la fornitura e posa delle attrezzature.

Qualora non fosse possibile completare la fornitura delle attrezzature e la messa in posa nel periodo estivo di chiusura della scuola, dovrà essere comunque garantito il funzionamento della cucina e l'utilizzo del refettorio, ed il termine dei lavori potrà essere posticipato, in accordo con il Comune (ad es. nel periodo delle festività natalizie).

Siffatte attrezzature diventeranno immediatamente di proprietà del Comune, fermo restando l'obbligo in capo al concessionario di provvedere alla loro manutenzione secondo quanto previsto dall'art. 29.

Peraltro, si precisa che, secondo quanto previsto dall'art. 9, punto 5, il concessionario dovrà altresì procedere alla fornitura, per il periodo della concessione, delle ulteriori attrezzature che si rendessero necessarie, in aggiunta e/o in sostituzione di quelle già in dotazione, per il funzionamento ottimale dei refettori scolastici e del dentro di cottura. Tali attrezzature rimarranno di proprietà del Comuna secondo quanto previsto dal medesimo art. 9, punto 5.

SEZIONE 4. DISPOSIONI FINALI COMUNI

ART. 37 – FUNZIONI ED OBBLIGHI DEL COMUNE

Il Comune mantiene le funzioni di indirizzo e coordinamento in relazione alla presente concessione, al fine di assicurare unitarietà e qualità degli interventi, e in particolare provvede con proprie risorse umane ed organizzative:

a) alla regolamentazione di accesso al servizio di ristorazione scolastica;

b) alla programmazione dello stesso su base temporale prolungata;

c) ai rapporti con le Istituzioni scolastiche in relazione a profili programmatori e di garanzia per l'utenza (fatti salvi i profili operativi del servizio, comunque rientranti nelle competenze del concessionario);

d) ai rapporti con l'utenza relativamente a: anagrafica degli alunni iscritti al servizio, eventuale cessazione del servizio, applicazione tariffe agevolate, diete speciali, ecc.;

e) alla verifica dello svolgimento del servizio e dell'esecuzione delle prestazioni secondarie, anche mediante sopralluogo ed eventualmente con l'ausilio di professionalità esterne, nelle forme ritenute più opportune.

L'Amministrazione comunale svolge le attività di propria competenza in sinergia e in collaborazione con gli operatori del concessionario e con il Referente dello stesso, al fine di realizzare un ottimale svolgimento delle attività e di stabilire un proficuo rapporto con i fruitori del servizio.

Il Comune provvede inoltre:

a) a comunicare all'affidatario il nominativo del Responsabile comunale del servizio ed i relativi recapiti;

b) alla consegna del centro di cottura, dei refettori e dei servizi accessori in perfetto stato e con le conformità d'uso per lo svolgimento delle attività previste dal presente Capitolato;

c) ad effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali in concessione e dei relativi impianti, secondo quanto indicato all'art. 28;

d) alla fornitura delle utenze di consumo (acqua, energia elettrica, gas), allo smaltimento dei rifiuti, allo scarico e depurazione delle acque;

e) alla consegna degli arredi e delle attrezzature in inventario;

f) al pagamento dei corrispettivi indicati all'art. 40.

ART. 38 – RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI DEL CONCESSIONARIO

Fermo restando quanto previsto dall'art. 6 e quanto già precisato all'interno del presente Capitolato, il concessionario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico–sanitaria attinenti alla preparazione, alla conservazione e al trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

Il concessionario si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione comunale durante l'esecuzione del servizio, rimanendo a suo carico il completo risarcimento dei danni comunque arrecati e ciò senza diritto a compensi. In questo senso, il concessionario risponde (fra l'altro) interamente per ogni difetto dei mezzi e attrezzature impiegati, anche se di proprietà del Comune, nell'espletamento del servizio, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare. Il concessionario si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali danni connessi alle prestazioni secondarie, nonché per avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

Il concessionario si obbliga altresì a prestare garanzia che i pasti forniti siano preparati con materie prime "di qualità superiore" intendendosi per tale: la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica. A tal riguardo, il concessionario è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso gli utenti, della qualità e della bontà del servizio assunto.

Il concessionario esonera il Comune concedente ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico–amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero venire intentate contro i medesimi.

Il concessionario che rinunci alla stipula del contratto, perderà il diritto di recupero della cauzione provvisoria versata e dovrà risarcire il danno subito dal Comune.

POLIZZA ASSICURATIVA

Il concessionario è obbligato, entro 5 (cinque) giorni dalla data di sottoscrizione del contratto e in ogni caso almeno 10 (dieci) giorni prima della data prevista per l'attivazione del servizio, a produrre una **polizza assicurativa** che tenga indenne il Comune di Podenzano da tutti i rischi di esecuzione e che preveda anche una garanzia di responsabilità civile per danni causati a terzi nell'espletamento del servizio. In alternativa, il concessionario potrà dimostrare l'esistenza di una polizza già attivata e produrre un'**appendice** alla stessa, nella qual si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per contro del Comune di Podenzano, secondo quanto stabilito nel presente articolo.

Al riguardo, il concessionario si impegna ad inviare al Comune copia della suddetta polizza, unitamente alla quietanza di intervenuto pagamento del premio, 5 (cinque) giorni prima della data fissata per la sottoscrizione del contratto oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro 10 (dieci) giorni della esecuzione stessa. La quietanza di pagamento dovrà essere presentata con la periodicità prevista dalla polizza stessa, onde verificare il permanere della validità nel corso della durata del servizio.

La polizza assicurativa è prestata da un'impresa di assicurazione autorizzata alla copertura dei rischi ai quali si riferisce l'obbligo di assicurazione, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati.

L'assicurazione dovrà essere prestata per massimali non inferiori ai seguenti:

R.C.T. (Responsabilità Civile verso i Terzi)

€ 3.000.000,00 per sinistro

€ 1.000.000,00 per persona lesa

€ 500.000,00 per danni a cose

R.C.O. (Responsabilità Civile verso i prestatori di lavoro)

€ 1.000.000,00 per sinistro

€ 500.000,00 per persona lesa.

L'esistenza di tali polizza non libera il concessionario dalle proprie responsabilità, avendo le stesse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. Il Comune è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

ART. 39 – CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi dell'articolo 103 del D.Lgs. 50/2016, con la stipula del contratto e a garanzia degli obblighi assunti, il concessionario deve costituire una garanzia definitiva in favore del Comune di Podenzano, secondo i modelli vigenti per gli affidamenti delle pubbliche amministrazioni, sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3 del D.Lgs. 50/2016.

Tale garanzia deve essere versata in misura pari al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale; se il ribasso offerto dall'aggiudicatario è superiore al 10% (dieci per cento), la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10% (dieci per cento); se il ribasso offerto è superiore al 20% (venti per cento), l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso eccedente la predetta misura percentuale. Alla garanzia si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7 del D.Lgs. 50/2016 per la garanzia provvisoria.

Il deposito cauzionale rimane vincolato per tutta la durata contrattuale ed è svincolato e restituito al contraente soltanto dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali del concessionario.

La cauzione potrà essere costituita anche mediante fidejussione bancaria o assicurativa e dovrà essere corredata da autentica notarile circa la qualifica ed i poteri dei soggetti firmatari per conto dell'Impresa assicurata o della Banca.

L'istituto garante dovrà espressamente dichiarare, pena la mancata accettazione della cauzione:

• di obbligarsi a versare al Comune, su semplice richiesta (anche in caso di opposizione del concessionario o di terzi aventi causa), senza eccezione o ritardi, la somma garantita e/o la minor somma richiesta dal Comune medesimo, senza poter opporre la preventiva escussione del debitore garantito e con rinuncia ai termini di decadenza di cui all'art. 1957 del C.C.;

• di garantire l'operatività della garanzia medesima entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta del Comune;

• di considerare valida la garanzia fino a 6 (sei) mesi dopo il completo esaurimento del rapporto contrattuale;

• che il mancato pagamento del premio non può essere opposto al Comune.

La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso il concessionario.

In particolare la cauzione definitiva garantisce tutti gli obblighi specifici assunti dal concessionario, anche quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali, e, pertanto, resta espressamente inteso che il Comune ha diritto di rivalersi direttamente sulla garanzia.

Qualora l'ammontare della garanzia definitiva si riduca per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, il concessionario deve provvedere al reintegro entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dal Comune. Il provvedimento con cui sia stata disposta la trattenuta della cauzione viene comunicato al concessionario mediante raccomandata A.R. con indicazione dell'obbligo di reintegrare la cauzione stessa.

In caso di inadempimento alle obbligazioni previste nel presente articolo, il Comune ha facoltà di dichiarare risolto il contratto e di escutere interamente la cauzione.

ART. 40 – PREZZO DEL PASTO, CORRISPETTIVI E PAGAMENTI

Il prezzo unitario del pasto è quello offerto in gara e specificato nel contratto sottoscritto dal concessionario a seguito dell'aggiudicazione. Al riguardo, si rimanda a quanto previsto all'art. 5 del presente Capitolato.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente Capitolato, con il prezzo del pasto si intendono interamente coperti tutti costi legati all'erogazione del servizio di ristorazione scolastica e all'esecuzione delle prestazioni secondarie di cui all'art. 34, nonché le spese e ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente alle prestazioni di cui trattasi. Saranno pagati solo i pasti effettivamente forniti agli utenti.

CORRISPETTIVI E PAGAMENTI

Il pagamento del prezzo unitario del pasto avverrà mediante incasso diretto da parte del concessionario della quota a carico degli utenti.

Restano a carico dell'Amministrazione comunale, da fatturare con cadenza mensile:

a) la differenza tra il prezzo aggiudicato in sede di gara e il costo unitario del pasto deliberato dal Comune per gli utenti del servizio;

b) la differenza tra il prezzo aggiudicato in sede di gara e il costo agevolato del pasto deliberato dal Comune per gli utenti del servizio con ISEE ridotta;

c) l'intero costo dei pasti consumati dagli inseganti aventi diritto e in servizio, dagli educatori aventi diritto e in servizio incaricati dell'assistenza specialistica degli alunni certificati, dagli alunni totalmente esonerati dal pagamento del servizio mensa, dai commissari mensa nel limite stabilito nell'apposito regolamento comunale.

Il Comune si impegna al pagamento di tali corrispettivi dovuti al concessionario, entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento delle fatture, previa verifica del regolare adempimento della prestazione e della regolarità contributiva del concessionario mediante acquisizione del DURC, senza aggiunta di interessi, salvo che disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, in conseguenza, a contestazioni. In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena il concessionario avrà provveduto, nei termini, a sanare le cause della contestazione, altrimenti verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

Il concessionario dovrà fatturare mensilmente il costo del servizio a carico del Comune sulla scorta del prezzo del pasto aggiudicato. Nelle fatture dovrà indicare: il numero dei pasti forniti ogni giorno, distinti per scuola e distinti tra alunni e insegnanti.

Il concessionario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 Agosto 2010, n. 136 e s.m.i.

Le quote di pertinenza degli utenti non pagate dovranno essere gestite direttamente dal concessionario nei modi indicati dall'art. 43 del Capitolato.

L'eventuale eccedenza tra il costo del pasto aggiudicato e la tariffa versata al concessionario da parte dell'utenza sulla base delle tariffe deliberate dal Comune, dovrà essere corrisposta al Comune di Podenzano in rate mensili, allegando il relativo prospetto e rendiconto. E' esclusa ogni forma di compensazione tra la summenzionata eccedenza e le morosità registrate durante l'anno scolastico.

RITENUTE E SOSPENSIONE DEI PAGAMENTI

L'Amministrazione comunale potrà procedere – per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati al concessionario, il rimborso di spese e il pagamento di penalità – mediante incameramento della cauzione definitiva o a mezzo di ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi a carico del Comune.

Al fine di garantirsi in modo efficace e diretto sulla puntuale osservanza delle prescrizioni del presente Capitolato e delle migliorie offerte dal concessionario in sede di gara, il Comune ha inoltre la facoltà di sospendere – in tutto o in parte – i pagamenti al concessionario cui siano state contestate inadempienze fino a quando il concessionario medesimo non si sarà adeguato agli obblighi assunti, ferma restando l'applicazione di eventuali penalità e delle più gravi sanzioni previste dalla legge, dal presente Capitolato e dal contratto.

ART. 41 – SOFTWARE

Il concessionario dovrà farsi carico del pagamento di software informatico per la gestione dei servizi scolastici (ristorazione e altri servizi scolastici gestiti dal Comune: trasporto e prescuola), collegato al nodo dei pagamenti per la Pubblica Amministrazione PagoPA.

È a carico, altresì, del concessionario la rilevazione delle presenze per il servizio di ristorazione scolastica e, a tal fine, il personale addetto dovrà essere adeguatamente formato.

Il concessionario è tenuto a trattare tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. del 30/06/2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" (così come modificato dal

D.Lgs. 10 agosto 2018, n. 101) e secondo quanto ora in vigore in materia di Regolamenti Comunali e Comunitari (in particolare Regolamento UE 2016/679 – GDPR in materia di trattamento dati), con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico – religiosi ed economici.

ART. 42 – GESTIONE UTENZA E PRENOTAZIONE PASTI

Mediante il suddetto software, al quale dovrà essere consentito l'accesso al Responsabile del servizio comunale, il concessionario gestisce l'utenza inserendo i nominativi degli utenti, le nuove iscrizioni, le eventuali cancellazioni oltre che le diete speciali.

Tutti i dati necessari alla prenotazione dei pasti (plesso scolastico, sezioni, classi, alunni) vengono rilevati attraverso il sistema informatizzato, del quale si avvale il concessionario, in grado di rendere disponibile in pochissimo tempo, in modo automatico, il numero dei pasti e delle diete da preparare agli addetti del centro cottura.

ART. 43 – GESTIONE INSOLUTI

Le quote di pertinenza degli utenti non pagate dovranno essere gestite direttamente dal concessionario senza poter vantare alcuna pretesa, anche economica, nei confronti del Comune. Con l'atto di concessione del servizio, il Comune trasferisce infatti 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.

In caso di mancato pagamento, il concessionario sollecita tempestivamente la famiglia a provvedere.

Se dopo una settimana dal sollecito la famiglia non ha provveduto a pagare l'insoluto, il gestore comunica la situazione al Responsabile di settore del Comune, che invia una comunicazione di sollecito alla famiglia a mezzo Raccomandata A.R..

Se al termine del periodo concesso per il pagamento (max. 7 gg.), la famiglia risulta ancora in debito, il Responsabile di settore del Comune dispone la sospensione del servizio, dando comunicazione contestuale alla famiglia, al gestore e al dirigente scolastico.

Il provvedimento di sospensione del servizio può essere interrotto in presenza di gravi e giustificati motivi evidenziati dal Servizio Sociale comunale, che, in tal caso, si farà carico della morosità dell'utente.

ART. 44 – RICONSEGNA DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI UTENSILI

Alla scadenza del contratto il concessionario è tenuto a redigere, di concerto con l'Amministrazione comunale, un inventario finale degli immobili, degli impianti, nonché di tutte le attrezzature e degli arredi esistenti nei locali in concessione, indicando il loro stato di conservazione.

Come previsto dall'art. 28 del presente Capitolato, il concessionario è tenuto inoltre a imbiancare il centro cottura, i refettori e i locali ad uso esclusivo del servizio (locali di porzionatura, servizi igienici e spogliatoi del personale ecc.), nonché a ripristinare i macchinari e le attrezzature rendendoli regolarmente funzionanti.

ART. 45 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO

In considerazione della natura peculiare del servizio di ristorazione scolastica (in particolare, della necessità di garantire l'erogazione unitaria del servizio e di assicurare un diretto controllo dei requisiti prestazionali del concessionario), non è ammesso il subappalto della prestazione principale, se non negli stretti limiti riferiti ai servizi accessori e non eseguibili tecnicamente dal concessionario, e cioè: manutenzioni ordinarie e straordinarie, imbiancatura, fornitura di attrezzature, pulizie dei locali, trasporto pasti, eventuali migliorie offerte in sede di gara non eseguibili direttamente da parte del concessionario.

Il subappalto è invece ammesso per le prestazioni secondarie di cui all'art. 34, secondo quanto previsto dagli artt. 174 e 105 del D.Lgs. 50/2016.

Come indicato all'art. 5 del presente Capitolato, in ragione della particolare natura della concessione, volta a consentire – in modo ripartito nel corso della sua durata – il recupero degli investimenti sostenuti per i lavori di ampliamento del locale mensa e per la fornitura delle attrezzature di cui all'art. 36, il costo di siffatte prestazioni secondarie verrà corrisposto a titolo di quota parte del costo del pasto durante la durata decennale della concessione. In conformità con quanto previsto dall'art. 174, c. 7 del D.Lgs. 50/2016, il Comune non procederà pertanto al pagamento diretto dei subappaltatori, essendo ciò non consentito dalla natura della concessione.

In caso di subappalto, il concessionario rimane responsabile in via esclusiva nei confronti del Comune, nonché unico referente nei confronti del Comune medesimo e risponderà in proprio anche di eventuali inadempimenti dei sub–appaltatori e danni da questi arrecati.

E' assolutamente vietato al concessionario cedere o subappaltare, in tutto o in parte, la prestazione principale (fatto salvo quanto precisato al comma 1), pena l'immediata risoluzione del contratto e l'applicazione delle penalità e dei danni indicati negli articoli seguenti.

ART. 46 – PENALITÀ

Il Comune si riserva la più ampia facoltà di effettuare in qualsiasi momento controlli al fine di verificare che la concessione venga effettuata nei modi e nei tempi stabiliti dal presente Capitolato e secondo quanto indicato dal concessionario all'interno della propria offerta. Nelle ipotesi di inadempimento o di inesatto adempimento di seguito elencate, il Comune applicherà le corrispondenti penali, fermo restando il risarcimento del danno ulteriore e quanto disposto negli articoli seguenti.

A) STANDARDS IGIENICO–SANITARI

1) mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica = sanzione di euro 5.000 per ogni episodio;
2) rinvenimento di parassiti = sanzione di euro 3.000 per ogni episodio;
3) rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate stoccate nel centro cottura o nei pasti veicolati consegnati ai singoli refettori = sanzione di euro 3.000 per ogni episodio;
4) rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nel centro cottura = sanzione di euro 3.000 per ogni derrata rinvenuta;
5) conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente = sanzione di euro 2.000 per ogni episodio;
6) mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura e le singole sedi dei refettori = sanzione di euro 1.000 per ogni episodio;
7) mancato rispetto delle norme igienico–sanitarie da parte del personale addetto al centro di cottura, al trasporto e alla somministrazione dei pasti = sanzione di euro 1.000 per ogni episodio;
8) inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione e inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti = sanzione di euro 1.000 per ogni episodio;

9) temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto dei pasti veicolati = sanzione di euro 1.000 per ogni episodio.

B) STANDARDS MERCEOLOGICI

1) utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e/o dichiarato in sede di gara = sanzione di euro 1.000 per ogni episodio e per ogni prodotto;
2) etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato = sanzione di euro 2.000 per ogni episodio e per ogni prodotto.

C) MENÙ BASE E DIETETICI

1) mancata produzione o consegna di dieta speciale; non rispetto delle prescrizioni dietetico sanitarie = sanzione di euro 750,00 per ogni difformità;
2) consegna di prodotti alimentari non previsti dal menù = sanzione di euro 500 per ogni tipologia di prodotto;
3) mancato rispetto del menù previsto = sanzione di euro 500 per ogni portata.

D) QUANTITÀ

1) mancata consegna di una portata presso ogni plesso scolastico = sanzione di euro 2.000 per ogni episodio;
2) non rispetto delle grammature previste = sanzione di euro 1.000 per ogni episodio;
3) non corrispondenza del numero di pasti consegnati a quello ordinato = sanzione di euro 1.000 per ogni episodio.

E) TEMPISTICA

1) ritardo nella consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti con le singole scuole, presso ogni refettorio = sanzione di euro 1.000 per ogni episodio;
2) mancato rispetto del tempo massimo di cui all'art. 19 tra la fine della produzione e l'inizio della somministrazione = sanzione di euro 1.000 per ogni episodio.

F) ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI SECONDARIE

1) ritardo nel completamento dei lavori di ampliamento del locale mensa, rispetto a quanto concordato con il Comune, secondo quanto stabilito dall'art. 35 = sanzione di euro 55 per ogni giorno di ritardo dal termine previsto di completamento dei lavori;
2) ritardo nella fornitura delle attrezzature rispetto a quanto concordato con il Comune, secondo quanto stabilito dall'art. 36 = sanzione di euro 65 per ogni giorno di ritardo dal termine fissato.

G) ULTERIORI INADEMPIMENTI

1) non conformità rispetto agli obblighi di formazione del personale, al rapporto minimo numero utenti/personale addetto alla distribuzione dei pasti = sanzione di euro 800,00 per ogni difformità;
2) mancata esecuzione o sospensione o abbandono dell'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica = sanzione di euro 3.000,00 per ogni giorno;
3) ritardo, mancata o parziale realizzazione di quanto indicato dal concessionario nella propria offerta migliorativa = sanzione di euro 1.500,00 per ogni ritardo, mancata o parziale realizzazione;

4) mancato utilizzo di prodotti a ridotto impatto ambientale, secondo quanto indicato nel presente Capitolato = sanzione di euro 1.000,00 per ogni singolo episodio;

5) accertamento di mancata effettuazione degli interventi di manutenzione secondo quanto indicato dal presente Capitolato = sanzione di euro 3.000,00 per ogni singolo accertamento. Perdurando il ritardo, il Comune provvederà, previa diffida, all'esecuzione dell'intervento in danno del concessionario;

6) per ogni altra inadempienza rispetto a quanto stabilito nel presente Capitolato, compresi lo svolgimento di attività non autorizzate nell'ambito della gestione del servizio in concessione, e il mancato rispetto delle indicazioni e delle direttive del Comune in ordine alla programmazione del servizio = sanzione di euro 1.000,00 per ogni rilevazione.

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di contestazione di cui al successivo art. 47.

Il ritardo o inesatto adempimento dovuto a cause di **forza maggiore** non imputabili al concessionario o ai vettori di cui si serve, purché sia tempestivamente comunicato al Comune, non dà luogo ad alcuna penalità. Il concessionario dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo, o l'inesatto adempimento, e documentare l'avvenuta esecuzione del servizio nei modi e nei migliori tempi possibili.

All'applicazione delle penali si aggiungerà il risarcimento dell'eventuale danno ulteriore causato.

Per il pagamento delle penali e per il risarcimento degli ulteriori danni, il Comune può rivalersi, mediante trattenute, sulle quote pasto a carico del Comune medesimo e/o sul deposito cauzionale, che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato secondo quanto previsto dall'art. 39.

ART. 47 – CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE

Eventuali inadempienze, deficienze e carenze saranno tempestivamente contestate al concessionario per iscritto (via lettera raccomandata o PEC o telefax) dal Comune e lo stesso deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione comunale.

Entro 15 (quindici) giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, il concessionario dovrà fornire le proprie controdeduzioni scritte (via lettera raccomandata o PEC o telefax).

In caso di mancata presentazione delle controdeduzioni nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le penalità previste all'art. 46.

Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione al concessionario entro 30 (trenta) giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

L'applicazione delle penalità non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

ART. 48 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

E' facoltà del Comune risolvere di diritto il contratto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, a rischio e danno del concessionario, nei seguenti casi:

1. mancata presentazione del piano di autocontrollo prima dell'avvio del servizio, come previsto dall'art. 9, punto 22;
2. contestazione di oltre n. 5 penalità di cui al precedente art. 46 nel corso della durata della concessione;

3. mancata esecuzione o sospensione o abbandono dell'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica protratta per oltre tre giorni (anche non continuativi) *nel corso di ciascun anno scolastico*, salvo cause di forza maggiore e fermo restando quanto previsto dall'art. 51;
4. ritardo nell'esecuzione dei lavori di ampliamento del locale mensa o nella fornitura delle attrezzature di cui all'art. 34, protratto per oltre 15 giorni dalla data di esecuzione/consegna prevista dagli artt. 35 e 36, salvo cause di forza maggiore e quanto previsto dalle menzionate disposizioni;
5. comportamento abitualmente scorretto del concessionario verso gli utenti;
6. violazione di norme di igiene qualora tale violazione costituisca reato;
7. accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
8. accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
9. riscontro di gravi irregolarità nel centro di cottura;
10. quando il concessionario si renda colpevole di frode e in caso di fallimento;
11. quando il concessionario ceda ad altri in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, i diritti o gli obblighi inerenti al presente Capitolato, o proceda al subappalto in violazione di quanto previsto dall'art. 45;
12. mancato utilizzo, nelle transazioni derivanti dal presente contratto, del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della Legge 13.08.2010, n. 136;
13. inottemperanza agli obblighi relativi al trattamento economico e previdenziale del personale;
14. inadempimento degli obblighi derivanti dalla clausola sociale di cui all'art. 20;
15. valore delle penali applicate che superi, complessivamente, il 10% del valore contrattuale;
16. ipotesi di risoluzione espressamente indicate nel presente Capitolato;
17. violazioni degli obblighi contrattuali nonostante diffida formale del Comune e mancato adempimento nel termine di intimazione ad adempiere ivi fissato;
18. violazione da parte del concessionario, a qualsiasi titolo, degli obblighi di comportamento (laddove applicabili) di cui al Codice di comportamento nazionale dei dipendenti pubblici (D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62) e di cui al Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Podenzano.

Nelle ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa. Troveranno applicazione le penalità di cui all'art. 46 e i risarcimenti di cui al successivo art. 49, fatta salva la dimostrazione di maggiori ulteriori danni. L'Amministrazione comunale si rivarrà in via prioritaria sul deposito cauzionale versato dal concessionario.

ART. 49 – MODALITÀ DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Nell'ipotesi di risoluzione del contratto, il concessionario (e per esso il garante) corrisponderà al Comune, oltre alle penalità di cui all'art. 46 e fatta salva la dimostrazione di maggiori ulteriori danni, i seguenti risarcimenti:

1) una somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto dal concessionario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere da altro operatore per l'esecuzione delle prestazioni secondarie e/o la gestione del servizio, nel periodo corrente fra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto;
2) i costi, aumentati del 10%, relativi alle spese per l'indizione di una nuova gara da parte del Comune.

ART. 50 – REVOCA

Qualora la concessione sia revocata per ragioni di pubblico interesse si applica l'art. 176, commi 6 e 4 del D.Lgs. 50/2016.

ART. 51 – ESECUZIONE D'UFFICIO

Fermo restando quanto previsto dagli artt. 46 (lettera G "Ulteriori inadempimenti") e 47, in caso di interruzione totale o parziale del servizio di ristorazione scolastica, qualunque ne sia la causa, anche di forza maggiore, il Comune avrà la facoltà di provvedere alla gestione del servizio medesimo, sino a quando saranno cessate le cause che hanno determinato la circostanza, a rischio e spese del concessionario.

ART. 52 – DOMICILIO DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario elegge domicilio legale a tutti gli effetti presso il recapito fissato nell'offerta, al quale verranno pertanto indirizzate tutte le eventuali comunicazioni o notifiche relative al presente contratto.

Il legale rappresentante del concessionario, se espressamente richiesto, dovrà presentarsi presso il competente ufficio comunale, anche a mezzo di un suo incaricato, per ricevere eventuali comunicazioni.

Sarà cura del legale rappresentante del concessionario segnalare all'Amministrazione comunale il nominativo della persona incaricata di sostituirlo e rappresentarlo, aggiornandolo nel caso di variazioni.

ART. 53 – CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia dovesse insorgere tra il Comune e il concessionario in ordine all'esecuzione degli adempimenti derivanti dal presente Capitolato, competente a giudicare sarà il Foro di Piacenza. E'esclusa la competenza arbitrale.

ART. 54 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO – SPESE, IMPOSTE, TASSE

La sottoscrizione del contratto e dei suoi allegati da parte del concessionario equivale a perfetta conoscenza delle leggi, dei regolamenti e di tutta la normativa vigente in materia di lavori, servizi e forniture, ed equivale ad incondizionata accettazione di tutte le clausole previste dal presente Capitolato e nella documentazione di gara.

Il contratto sarà stipulato mediante forma pubblico–amministrativa a cura del Segretario Rogante del Comune di Podenzano. Il contratto è immediatamente efficace, fatte salve eventuali clausole risolutive espresse, ivi comprese.

Tutte le spese relative e conseguenti alla stipula del contratto, comprese le spese di registrazione, sono a carico del concessionario. Tali spese dovranno essere corrisposte entro 60 (sessanta) giorni dall'aggiudicazione e comunque entro 15 (quindici) giorni dal ricevimento della lettera con la quale il Comune comunicherà l'ammontare delle predette spese.

Ai sensi delle vigenti norme, sono a carico del concessionario anche le spese di pubblicazione del bando e dell'esito di gara sulla GURI, da rimborsare alla Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza entro il termine di 60 (sessanta) giorni dall'aggiudicazione.

Nel caso in cui il concessionario non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nei termini fissati, il concessionario decade automaticamente dall'aggiudicazione e il concessionario dovrà versare al Comune eventuali ulteriori spese che il Comune dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, fermo restando l'escussione della garanzia costituita.

Prima della sottoscrizione del contratto, l'aggiudicatario dovrà produrre:

a) cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dall'articolo 103 del D.Lgs. 50/2016 secondo quanto indicato dall'art. 39;

b) polizza di copertura assicurativa stipulata nelle forme previste nell'art. 38;

c) le seguenti autodichiarazioni:

- indicazione dei contratti collettivi applicati ai lavoratori dipendenti, secondo previsione di legge e di contrattazione in vigore;
- indicazione del nominativo della persona autorizzata alla stipula del contratto in nome e per conto del concessionario e a riscuotere, ricevere o quietanzare le somme ricevute in conto o saldo anche per effetto di eventuali cessioni di credito preventivamente riconosciute dal Comune. Nel caso in cui alla stipula del contratto intervenga un Procuratore, dovrà essere presentato il relativo documento di designazione (procura speciale) redatto per atto pubblico in numero di 2 (due) originali (o copie conformi in bollo), in quanto trattasi di atto da allegare al contratto d'appalto;
- indicazione dell'indirizzo del centro di cottura di emergenza di cui dispone il concessionario;
- indicazione del/i c/c bancario/i e/o postale/i sul quale il Comune dovrà procedere ad effettuare i pagamenti e nominativo di tutti i soggetti delegati ad operare su di esso/i;
- quanto ulteriormente richiesto dal presente Capitolato.

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

ART. 55 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30.06.2003 n. 196, in ordine al procedimento cui si riferisce questo Capitolato, si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente soltanto allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto;
- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- l'eventuale rifiuto di rispondere comporta I'esclusione dalla gara o la decadenza dall'aggiudicazione,
- i soggetti o le categorie di soggetti i quali possono venire a conoscenza dei dati sono:
  - il personale interno del Comune e della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza addetto agli uffici che partecipano al procedimento;
  - i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
  - ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della Legge 241/90 e s.m.i.

ART. 56 – RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento: alle disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore, statali, regionali e comunali (ivi comprese le ordinanze) in materia di igiene o comunque aventi attinenza con le prestazioni oggetto della concessione, nonché alle norme del codice civile e della legislazione in

materia di appalti e concessioni. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione di nuove normative.

COMUNE DI PODENZANO

Provincia di Piacenza

PROGETTO DEFINITIVO:

RIQUALIFICAZIONE LOCALE MENSA ISTITUTO COMPRENSIVO G.PARINI DI PODENZANO

QUADRO ECONOMICO
relativo ai LAVORI ed alle ATTREZZATURE

Progetto e Direzione Lavori

Ufficio Tecnico Comune di Podenzano

Geom. Maini Gianni
Geom. Maccagni Andrea

COMUNE DI PODENZANO (Prov. PIACENZA)

IL PROGETTISTA
Geom. Maini Gianni

***Podenzano lì**, 20 maggio 2019*

QUADRO ECONOMICO

IMPORTO LAVORI EDILI	€. 43.000,00	
IMPORTO FORNITURA E POSA ATTREZZATURE	€. 65.000,00	
IMPORTO LAVORI E FORNITURE	€. 108.000,00	**€. 108.000,00**
SPESE TECNICHE	€. 12.000,00	**€. 12.000,00**
TOTALE	€. 120.000,00	**€. 120.000,00**
I.V.A.		
Iva 10% su importo lavori	€. 4.300,00	
Iva 22% su importo Fornitura e posa attrezzature	€. 14.300,00	
Iva 22% su spese tecniche	€. 2.640,00	
TOTALE I.V.A.	€. 21.240,00	**€. 21.240,00**
TOTALE GENERALE	€. 141.240,00	**€. 141.240,00**

COMUNE DI PODENZANO

Provincia di Piacenza

PROGETTO DEFINITIVO:

RIQUALIFICAZIONE LOCALE MENSA ISTITUTO COMPRENSIVO G.PARINI DI PODENZANO

LAVORI DI AMPLIAMENTO

COMPUTO METRICO

Progetto e Direzione Lavori

Ufficio Tecnico Comune di Podenzano

Geom. Maini Gianni
Geom. Maccagni Andrea

COMUNE DI PODENZANO - Prov. PIACENZA

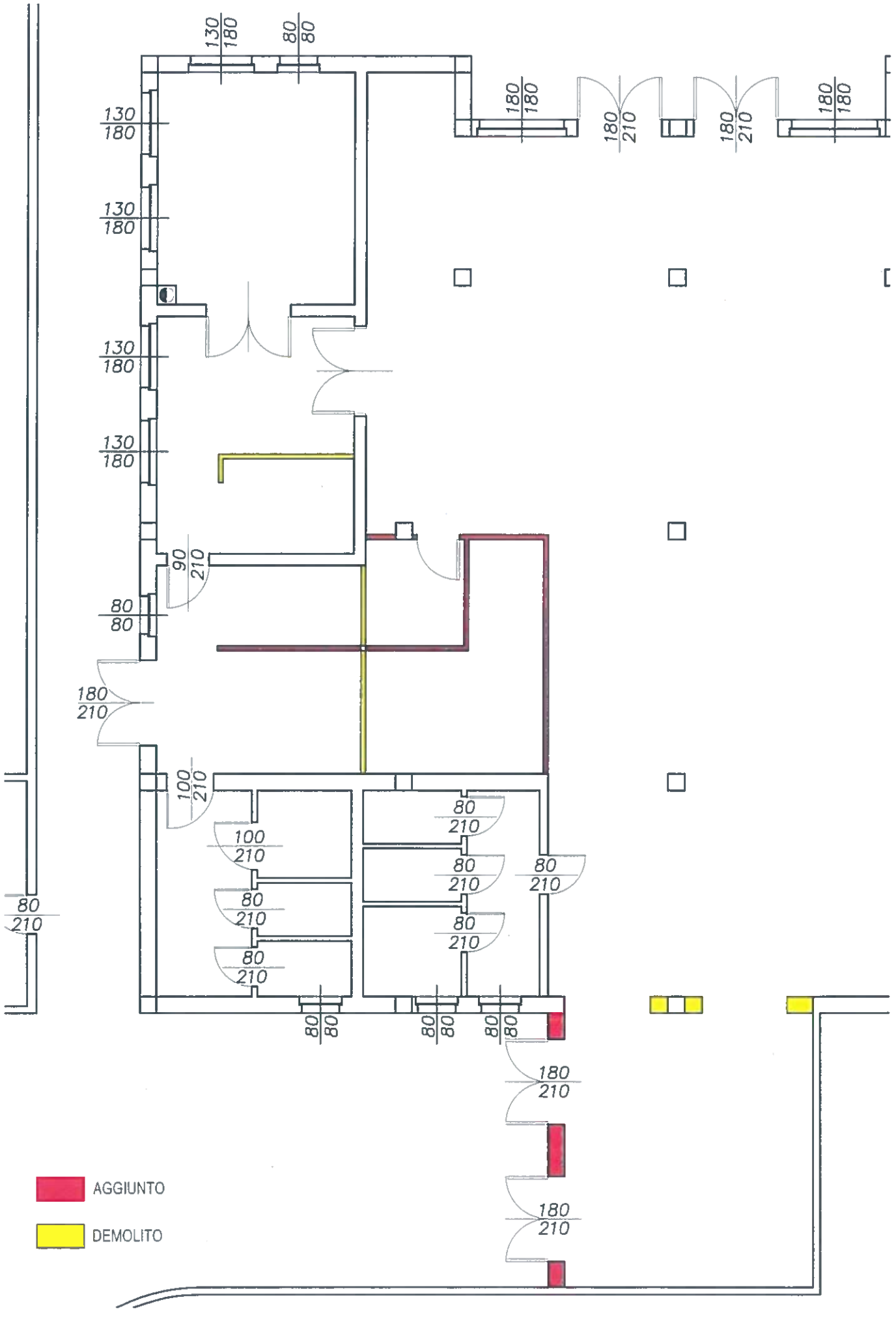
IL PROGETTISTA
Geom. Maini Gianni

***Podenzano lì**, 20 maggio 2019*

COMPUTO METRICO
(art.42 D.P.R. 5-10-2010, n. 207 e s.m.i.)
REALIZZAZIONE

Num. Ord.	El. prezzi	Descrizione dei Lavori	Quantità	Prezzo unitario
1	1	Demolizione parete in muratura MQ 10,00 compreso il ripristino della pavimentazione e del rivestimento esistenti		
		totale	1	€ 800,00
2	1	Modifica impianti elettrici		
		totale	1	€ 2.800,00
3	1	Modifica impianto idrico sanitario		
		totale	1	€ 2.400,00
4	1	Modifica impianto di riscaldamento (rimozione termo)		
		totale	1	€ 1.200,00
5	1	Modifica impianto GAS		
		totale	1	€ 1.100,00
6	6	Assistenza muraria per lavori di cui sopra		
		totale	1	€ 4.300,00
7	7	Realizzazione rete di scarico acque compreso assistenza muraria		
		totale	1	€ 2.000,00
8	8	Modifica condotto di aspirazione bagni compreso la realizzazione di cassonetto in cartongesso.		
		totale	1	€ 2.500,00
9	9	Rimozione pavimento in linoleum MQ 36,00 circa		
		totale	1	€ 1.500,00
10	10	Assistenza per lavori di cui alla voce precedente (rimozione sgusci di raccordo PAV/RIV)		
		totale	1	€ 1.500,00
11	11	Rimozione parete in cartongesso esistente MQ 12,00		
		totale	1	€ 1.000,00

COMPUTO METRICO (art.42 D.P.R. 5-10-2010, n. 207 e s.m.i.) **REALIZZAZIONE**				
Num. Ord.	El. prezzi	Descrizione dei Lavori	Quantità	Prezzo unitario
12	12	Formazione muratura di tampona mento in blocchi cavi di cemento riempiti in opera con cls spess CM 25, compreso la formazione dei vani porta, fornitura e posa dei falsi telai per installazione serramenti in alluminio esistenti, intonaco e tinteggiatura sulla parete esterna, contro parete interna eseguita in cartongesso accoppiato con polistirene estruso spess MM 40 10 ed installazione di n.2 serramenti in alluminio già presenti in cantiere		
		totale	1	€ 5.100,00
13	13	Pavimentazione dei locali con piastrelle in grès anti scivolo formato 30 x 30 compreso collanti e stucco MQ 66,00 circa		
		totale	1	€ 5.300,00
14	14	Fornitura e posa in opera di zoccolino battiscopa compreso ogni onere (ML 40,00 circa)		
		totale	1	€ 1.600,00
15	15	Realizzazione pareti in cartongesso spessore finito CM 10 con lana di vetro posata all'interno della struttura avente funzione insonorizzante MQ 40,00		
		totale	1	€ 2.500,00
16	16	Controsoffitto in cartongesso con coibente termico minerale nella zona soggetta ad ampliamento MQ 32,00		
		totale	1	€ 3.000,00
17	17	Controparete in lastre di cartongesso accoppiato con polistirene estruso MM 40 10 compreso rasature ed ogni altro onere MQ 33,00		
		totale	1	€ 2.900,00
18	18	Eventuale rasatura della pavimentazione esistente esterna in battuto di cemento con membrana minerale traspirante, antialcalina e cloro resistente per consentire la compensazione di spessore al fine di avere una pavimentazione perfettamente complanare MQ 30,00 circa		
		totale	1	€ 1.500,00
		TOTALE		€ 43.000,00


130
180
80
80
180
180
180
210
180
210
180
180
130
180
130
180
130
180
130
180
90
210
80
80
180
210
100
210
100
210
80
210
80
210
80
210
80
210
80
210
80
210
80
80
80
80
80
80
80
210
180
210
180
210
AGGIUNTO
DEMOLITO

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA INTEGRATO TRA

COMUNE DI PODENZANO
Via Monte Grappa, 100 – Podenzano (PC)

ISTITUTO COMPRENSIVO PARINI
Via Piave 24 – 29027 Podenzano (PC)

(Art. 26 - D.L.vo 81/2008 modificato dal D.L.vo 106/09)

ALLEGATO AI CONTRATTI D'APPALTO O D'OPERA O DI SOMMINISTRAZIONE

Rev. 1 del 19/04/2018

Sommario

1. Premessa 3

2. Dati generali azienda Committente 6
2.1 Descrizione del ciclo produttivo 6

3. Soggetti nominati dal Committente con compiti di sicurezza relativamente agli appalti 7

4. Attività potenzialmente presenti e potenzialmente interferenti 8
4.1 Attività per le quali non si prevedono rischi di interferenza 8
4.2 Attività di durata superiori ai due giorni per le quali si prevedono rischi di interferenza tra le aziende presenti presso la scuola primaria 8

5. Descrizione dei luoghi di lavoro e criteri di stima dei rischi di interferenza 9
5.1 Descrizione dei luoghi interessati dai rischi di interferenza 9
5.2 Criteri di valutazione dei rischi 9

6. Valutazione dei rischi di interferenza e misure di prevenzione e protezione 12

7. Misure preventive e protettive di carattere generale 13
7.1 Prescrizioni operative attinenti le interferenze tra le lavorazioni, indicazioni generali sulle misure preventive e protettive 13
7.2 Misure di coordinamento relative all'uso comune da parte di più imprese e/o lavoratori autonomi di attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva 13
7.3 Modalità organizzative della cooperazione e coordinamento tra datori di lavoro e fra questi ed i lavoratori autonomi 13
7.4 Organizzazione per il servizio di primo soccorso e di antincendio 13
7.5 Tesserino di riconoscimento 14
7.6 Costi della sicurezza 14
7.7 Permessi di lavoro 14
7.8 Controllo degli appaltatori 14

8. Formalizzazione 15

Allegato I – Archivio dei dati delle imprese appaltatrici 16
Allegato II – Rischi di interferenza e misure di prevenzione e protezione 17
Allegato III – Facsimile verbale di coordinamento dei lavori 19
Allegato IV – Scheda di controllo appaltatori 21

1. Premessa

I **rischi di interferenza** sono tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti o affidamenti di lavori all'interno dell'Azienda o dell'unità produttiva, evidenziati nel DUVRI. Non sono rischi interferenti quelli specifici propri dell'attività del datore di lavoro committente, delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi

Si riportano, a seguire, alcuni stralci dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. **("obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione").**

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture all'impresa appaltatrice o a lavoratori
autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito
dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima, sempre che abbia la disponibilità giuridica dei luoghi in cui si svolge l'appalto o la prestazione di lavoro autonomo:

a) verifica, con le modalità previste dal decreto di cui all'articolo 6, comma 8, lettera g), l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori, ai servizi e alle forniture da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione. Fino alla data di entrata in vigore del decreto di cui al periodo che precede, la verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:

1) acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;

2) acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'articolo 47 del Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;

b) fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

2. Nell'ipotesi di cui al comma 1, i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori:

a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;

b) coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

3. Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze ovvero individuando, limitatamente ai settori di attività a basso rischio di infortuni e malattie professionali di cui all'articolo 29, comma 6-ter, con riferimento sia all'attività del datore di lavoro committente sia alle attività dell'impresa appaltatrice e dei lavoratori autonomi, un proprio incaricato, in possesso di formazione, esperienza e competenza professionali, adeguate e specifiche in relazione all'incarico conferito, nonché di periodico aggiornamento e di conoscenza diretta dell'ambiente di lavoro, per sovrintendere a tali cooperazione e coordinamento. In caso di redazione del documento esso è allegato al contratto di appalto o di opera e deve essere adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture. A tali dati accedono il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale. Dell'individuazione dell'incaricato di cui al primo periodo o della sua sostituzione deve essere data immediata evidenza nel contratto di appalto o di opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle

imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi. Nell'ambito di applicazione del codice di cui al decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, tale documento è redatto, ai fini dell'affidamento del contratto, dal soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto.

3-bis. Ferme restando le disposizioni di cui ai commi 1 e 2, l'obbligo di cui al comma 3 non si applica ai servizi di natura intellettuale, alle mere forniture di materiali o attrezzature, ai lavori o servizi la cui durata non è superiore a cinque uomini-giorno, sempre che essi non comportino rischi derivanti dal rischio di incendio di livello elevato, ai sensi del decreto del Ministro dell'interno 10 marzo 1998, pubblicato nel supplemento ordinario n. 64 alla Gazzetta Ufficiale n. 81 del 7 aprile 1998, o dallo svolgimento di attività in ambienti confinati, di cui al regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 14 settembre 2011, n. 177, o dalla presenza di agenti cancerogeni, mutageni o biologici, di amianto o di atmosfere esplosive o dalla presenza dei rischi particolari di cui all'allegato XI del presente decreto. Ai fini del presente comma, per uomini-giorno si intende l'entità presunta dei lavori, servizi e forniture rappresentata dalla somma delle giornate di lavoro necessarie all'effettuazione dei lavori, servizi o forniture considerata con riferimento all'arco temporale di un anno dall'inizio dei lavori.

3-ter. Nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

4. Ferme restando le disposizioni di legge vigenti in materia di responsabilità solidale per il mancato pagamento delle retribuzioni e dei contributi previdenziali e assicurativi, l'imprenditore committente risponde in solido con l'appaltatore, nonché con ciascuno degli eventuali subappaltatori, per tutti i danni per i quali il lavoratore, dipendente dall'appaltatore o dal subappaltatore, non risulti indennizzato ad opera dell'Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL) o dell'Istituto di previdenza per il settore marittimo (IPSEMA).
Le disposizioni del presente comma non si applicano ai danni conseguenza dei rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o subappaltatrici.

5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del Codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del Codice civile i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. I costi di cui al primo periodo non sono soggetti a ribasso. Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.

6. Nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatori sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi o delle forniture. Ai fini del presente comma il costo del lavoro è determinato periodicamente, in apposite tabelle, dal Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali, sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale ed assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali. In mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro è determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più vicino a quello preso in considerazione.

7. Per quanto non diversamente disposto dal decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163, come da ultimo modificate dall'articolo 8, comma 1, della Legge 3 agosto 2007, n. 123, trovano applicazione in materia di appalti pubblici le disposizione del presente decreto.

8. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro

2. Dati generali azienda Committente

Di seguito si evidenzia l'Organigramma della Sicurezza del **Comune di Podenzano (Committente)**:

Datore di Lavoro: Alessandro Piva
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione: Marco Froni
Medico Competente: Francesco Sabbadini
RLS: Gianni Maini
Addetti alla prevenzione incendi ed evacuazione: Andrea Maccagni, Danilo Mondani

Addetti al primo soccorso: Gianni Maini, Giovanni Picca

Le attività potenzialmente oggetto di interferenze avverranno presso l'Istituto Comprensivo Parini, sito in Via Piave 24 – 29027 Podenzano (PC) e presso la scuola primaria di san Polo di Podenzano (PC) sita in Strada Provinciale, località San Polo - 29027 Podenzano (PC).

2.1 Descrizione dell'attività

Il Comune di Podenzano è proprietario dell'immobile dato in gestione all'Istituto Comprensivo, del quale fa parte anche la scuola primaria di San Polo.
Presso l'Istituto non operano dipendenti comunali ma sono presenti aziende, incaricate nell'ambito di appalti di servizi, che svolgono le attività di seguito elencate:

- preparazione e somministrazione alimenti (c/o Istituto Comprensivo Podenzano);
- consegna e somministrazione pasti (c/o Scuola Primaria San Polo)

3. Soggetti nominati dal Committente con compiti di sicurezza relativamente agli appalti

Il Datore di lavoro, nell'ambito dell'organizzazione degli appalti, ha nominato per quanto riguarda la verifica dell'idoneità tecnico professionale i seguenti incaricati:

- **dott.ssa Lisa Gallonelli**

Per quanto riguarda la parte tecnico – impiantistica - strutturale di gestione degli immobili l'incaricato è il responsabile dell'Ufficio tecnico.

Ai suddetti responsabili, mediante la collaborazione della **RSPP**, competono le seguenti attività:

- esperire le gare di appalto, previo ottenimento delle autorizzazioni dell'Amministrazione comunale, selezionando gli appaltatori;
- verificare l'applicazione della procedura di gestione degli appalti;
- organizzare i sopralluoghi preventivi con la relativa stesura dei verbali;
- organizzare le riunioni di coordinamento e di cooperazione con la relativa stesura dei verbali e di modulistica allegata (es. permesso di lavoro, contratto di comodato d'uso gratuito, ecc.);
- controllo periodico degli appaltatori.

Nel caso di contratti di appalto, contratti di servizio, contratti d'opera ed interventi in economia diretta non soggetti al Titolo IV del D.L.vo 81/08 (Cantieri temporanei o mobili), il controllo operativo dell'attività degli appaltatori, viene effettuato, secondo le competenze, dagli addetti alla struttura dell'Ufficio Tecnico o da specifici incaricati.

Nel caso di appalti soggetti al Titolo IV del D.L.vo 81/08, la struttura può nominare professionisti di idonea qualifica, quali progettisti, direttori dei lavori, collaudatori, coordinatori della sicurezza in fase di progettazione ed in fase di esecuzione.

4. Attività potenzialmente presenti e potenzialmente interferenti

Le attività principali che possono interessare i luoghi di lavoro dell'Istituto Comprensivo e della Scuola Primaria sono di carattere di manutentivo e di servizio.

La maggior parte dei lavori manutentivi viene svolta da singole ditte fuori dall'orario di lavoro e, quindi, senza rischi di interferenza (**Attività per le quali non si prevedono rischi di interferenza**).

In alcuni casi è necessario richiedere l'attività di ditte esterne in presenza di addetti dell'Istituto Comprensivo o della Scuola Primaria; in tali casi le attività hanno l'obbligo di essere svolte mediante segregazioni parziali dell'ambiente di lavoro. In tali casi le attività svolte hanno una **durata complessiva superiore ai cinque uomini-giorno.**

Tutte le ditte vengono preventivamente censite e selezionate solo se valutate idonee mediante l'analisi della documentazione acquisita secondo le fattispecie di legge e quanto stabilito dal verbale di sopralluogo preventivo e dalla procedura di gestione degli appalti.

A livello preliminare aziendale si è provveduto alla verifica che tra il personale delle aziende appaltatrici non siano presenti dipendenti portatori di handicap, né persone impossibilitate a muoversi / con difficoltà di movimento, né casi in cui occorre tutelare i minori, la gravidanza e l'allattamento.

4.1 Attività per le quali non si prevedono rischi di interferenza

Vengono di seguito elencate le attività appaltate per le quali si escludono rischi di interferenza.

Allestimento e manutenzione aree verdi
Manutenzioni attinenti impianti o attrezzature isolate o esterne alle zone in gestione all'Istituto Comprensivo e alla Scuola Primaria

Nel caso delle attività sopra indicate non si procede alla valutazione dei rischi di interferenza, in quanto non presenti.

4.2 Attività di durata superiore ai cinque uomini-giorno per le quali si prevedono rischi di interferenza tra le aziende presenti presso l'istituto comprensivo e la scuola primaria

Vengono di seguito elencate le attività appaltate per le quali possono essere ipotizzati rischi di interferenza tra le singole ditte (le attività non sono svolte in presenza di dipendenti del Comune di Podenzano).

Preparazione e somministrazione alimenti

Nel caso delle attività sopra indicate si procederà alla valutazione dei rischi di interferenza (capitolo 6).

5. Descrizione dei luoghi di lavoro e criteri di stima dei rischi di interferenza

5.1 Descrizione dei luoghi interessati dai rischi di interferenza

I luoghi interessati dai rischi di interferenza sono:

- Cucina e area mensa dell'istituto comprensivo Parini di Podenzano;
- area mensa delle Scuola Primaria di San Polo di Podenzano (PC)

Gli ambienti di lavoro, per la tipologia di attività svolta, risultano attrezzati, dimensionati, calcolati e progettati nel rispetto delle normative di sicurezza.
I luoghi di lavoro sono attrezzati di idonei impianti (riscaldamento, condizionamento, impianto elettrico, illuminazione di emergenza, ecc.) dimensionati, calcolati, progettati (da tecnici abilitati) nel rispetto delle normative vigenti. I locali sono provvisti di idonea cartellonistica individuante le vie d'evacuazione, le uscite di sicurezza ed i dispositivi fissi d'estinzione incendi.
I pavimenti in genere non presentano avvallamenti e parti in rilievo, non sono scivolosi e sono facilmente lavabili.
Nei locali è presente almeno una porta di larghezza non inferiore a cm 80.
In generale il senso di apertura delle porte non genera situazioni pericolose sia per chi compie l'operazione sia per altre persone.
Le uscite di sicurezza vengono mantenute sgombre da ostacoli, presentano maniglie prive di spigoli vivi e sono facilmente accessibili.
In generale il senso di apertura delle finestre non genera situazioni pericolose sia per chi compie l'operazione di apertura e chiusura sia per altre persone.
Gli impianti idraulici erogano acqua fredda e calda e vengono forniti i detergenti e i mezzi per asciugarsi. I locali sono tenuti costantemente puliti.
I corridoi di passaggio tra gli arredi sono liberi da ostacoli ed hanno una larghezza minima di 80 cm.
Si allegano alla presente la planimetria dei locali presso le quali gli appaltatori possono operare e possono essere ipotizzate interferenze
(**Allegato I**).

5.2 Criteri di valutazione dei rischi

Nel presente documento vengono individuati e trattati i rischi di interferenza tra lavoratori appartenenti alla ditta committente ed i lavoratori della ditta appaltatrice; per ulteriori informazioni sui rischi generali presenti nello stabilimento si rimanda alla "Dichiarazione di presa visione dei rischi" ed al "Verbale di sopralluogo preventivo e di coordinamento".

Definizioni

Pericolo	Proprietà o qualità di un agente, sostanza, attrezzatura, metodo di lavoro, che potrebbe causare un danno.
Rischio	Probabilità che sia raggiunto il livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego e/o di esposizione e dimensione possibile del danno stesso.
Danno	Dimensione di un infortunio, o di una malattia professionale, causato da un determinato pericolo.
Incidente	Evento dal quale potrebbe derivare un infortunio.
Valutazione del rischio	Procedimento di valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori, derivante dalle circostanze del verificarsi di un pericolo sul luogo di lavoro. L'entità del rischio **R** viene espressa come una relazione tra la Probabilità **P** che si verifichi l'evento e il Danno **D** che ne potrebbe conseguire.

Elementi considerati e criteri adottati per la valutazione

- Criteri generali indicati nel D.L.vo 81/08.
- Linee guida indicate nel documento "Orientamenti comunitari sulla valutazione dei rischi sul lavoro".
- Dati statistici pubblicati dall'INAIL.
- Entità delle sanzioni previste dalle vigenti leggi in materia di sicurezza.
- Identificazione indiretta dei lavoratori maggiormente esposti a rischi potenziali.

Per la valutazione dei rischi si procede come di seguito descritto:

- sulla base dei pericoli identificati come potenziali rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori presenti in azienda, si selezionano innanzitutto, per gruppi, i fattori di rischio.
- a tali fattori di rischio, qualora siano presenti, si assegna un indice di probabilità "**P**" ed un indice di danno "**D**"; per la determinazione di tali parametri si fa riferimento alle tabelle di seguito riportate.

SCALA DELLE PROBABILITÀ "P"

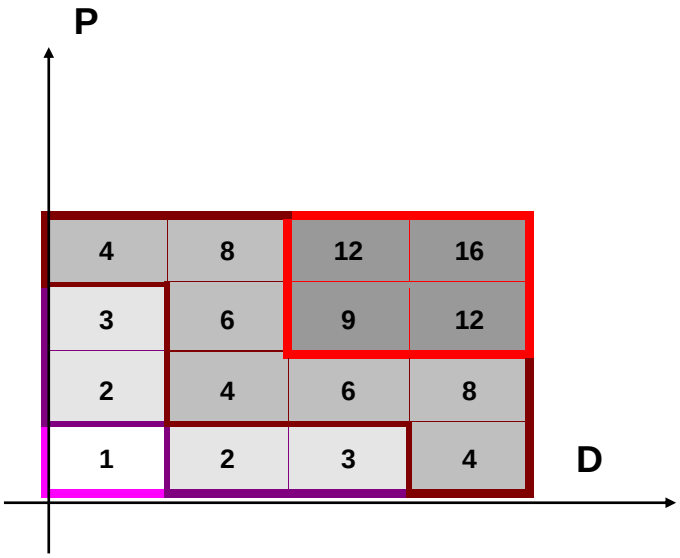
VALORE	LIVELLO	CRITERI
1	**Improbabile**	• La mancanza rilevata può provocare un danno per la concomitanza di più eventi poco probabili, fra loro indipendenti, ….. • Non sono noti episodi già verificatisi. • Il verificarsi del danno susciterebbe incredulità.
2	**Poco Probabile**	• La mancanza rilevata può provocare un danno solo in circostanze sfortunate di eventi. • Sono noti rarissimi episodi già verificatisi. • Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe grande sorpresa in azienda.
3	**Probabile**	• La mancanza rilevata può provocare un danno anche se non in modo automatico e diretto. • È noto qualche episodio in cui alla mancanza ha fatto seguito un danno. • Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe una moderata sorpresa in azienda.
4	**Altamente Probabile**	• Esiste una correlazione diretta fra la mancanza rilevata ed il verificarsi del danno ipotizzato per i lavoratori. • Si sono già verificati danni per la stessa mancanza rilevata nella stessa azienda o in aziende simili o in situazioni operative. • Il verificarsi del danno conseguente alla mancanza rilevata non susciterebbe alcuno stupore in azienda.

SCALA DELL'ENTITÀ DEL DANNO "D"

VALORE	LIVELLO	CRITERI
1	**Lieve**	• Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità rapidamente reversibile. • Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili.
2	**Medio**	• Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità reversibile. • Esposizione cronica con effetti reversibili.
3	**Grave**	• Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti di invalidità parziale. • Esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente invalidanti.
4	**Gravissimo**	• Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale. • Esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente invalidanti.

- Quindi i due valori, moltiplicati tra loro, indicano la <<magnitudo>> delle conseguenze.

Per questo si fa ricorso ad una matrice a doppia entrata («***matrice della magnitudo***») riportante in ordinata il grado di probabilità «**P**» che l'infortunio accada ed in ascissa l'entità del danno eventualmente atteso «**D**» :



Il livello di rischio «**R**», e quindi la sua valutazione, è rappresentato dal prodotto dei valori attribuiti a «**P**» ed a «**D**» :

R = P x D

La matrice è suddivisa in quattro priorità:

- R > 8 azioni correttive indilazionabili
- 4 ≤ R ≤ 8 azioni correttive necessarie da programmare con urgenza
- 2 ≤ R ≤ 3 azioni correttive/migliorative da programmare nel breve/medio termine
- R = 1 azioni migliorative da valutare in fase di programmazione

6. Valutazione dei rischi di interferenza e misure di prevenzione e protezione

Si allegano alla presente le schede di valutazione dei rischi di interferenza per ciascuna attività appaltata che comporta rischi di interferenza (**Allegato II – Rischi di interferenze e misure di prevenzione e protezione**).

In ciascuna scheda sono riportate tabelle indicanti quanto segue:

- il calcolo del rischio di interferenza tramite la moltiplicazione di probabilità x danno;
- l'indicazione del tipo di rischio;
- le misure di prevenzione e protezione da adottare per ridurre i rischi di interferenza;
- la specifica (tramite "X") della necessità di adozione delle misure di prevenzione e protezione da parte della ditta committente, da parte dell'appaltatore che introduce il rischio, da parte degli altri appaltatori. Si fa presente che alcune misure di prevenzione e protezione possono essere prese in carico solo da un soggetto, mentre altre potrebbero essere adottate da tutti i soggetti interessati dal contratto di appalto.

7. Misure preventive e protettive di carattere generale

Tutte le opere che si svolgono negli ambienti di lavoro devono essere fra loro coordinate affinché non avvengano contemporaneamente e nel medesimo luogo, qualora tutto ciò possa essere fonte di pericolose interferenze.

Per ridurre tali rischi, oltre a rispettare il piano di sicurezza (ove presente) e le norme tecniche relative alla prevenzione degli infortuni, si rende indispensabile coordinare le diverse attività e impedirne il loro contemporaneo svolgimento in ambienti comuni, se tale situazione può produrre possibili conseguenze d'infortunio o di malattia professionale.

Nel caso di lavorazioni interferenti, le linee guida per il coordinamento sono le seguenti:

- Lo sfasamento temporale o spaziale degli interventi in base alle priorità esecutive, alla disponibilità di uomini e mezzi.
- Nei casi in cui lo sfasamento temporale o spaziale non sia attuabile o lo sia parzialmente, le attività devono essere condotte con misure protettive che eliminino o riducano considerevolmente i rischi delle interferenze.
- Qualora sia del tutto impossibile attuare alcuno dei metodi suddetti, il responsabile degli appalti indirà con i responsabili dei lavori e i responsabili delle ditte interessate da interferenza una specifica riunione di coordinamento al fine di individuare le misure di prevenzione e protezione più idonee.

7.1 Prescrizioni operative attinenti le interferenze tra le lavorazioni, indicazioni generali sulle misure preventive e protettive

- é vietato all'appaltatore utilizzare dispositivi di protezione individuali che non abbiano i requisiti di cui al decreto legislativo 81;
- i rifiuti prodotti dalle ditte: ferrosi, vetri, inerti, cartonaggi, ecc., dovranno essere contenuti in contenitori dedicati e allontanati quotidianamente dai luoghi di lavoro; ricorre inoltre l'obbligo di rispettare quanto previsto dal decreto legislativo nr. 152 del 2006, testo unico ambientale, riguardo la necessità di gestire gli smaltimenti con e presso strutture autorizzate.

7.2 Misure di coordinamento relative all'uso comune da parte di più imprese e/o lavoratori autonomi di attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva

- l'azienda committente mette a disposizione delle ditte appaltatrici, in caso di necessità, l'utilizzo dei servizi igienici e degli spogliatoi (per l'impresa che effettua la ristorazione);
- l'azienda committente mette a disposizione delle ditte appaltatrici, in caso di necessità, l'utilizzo dei presidi antincendio (estintori, ecc.);
- le singole aziende appaltatrici si occupano di avere in dotazione le attrezzature di primo soccorso (cassette di primo soccorso, pacchetti di medicazione).

7.3 Modalità organizzative della cooperazione e coordinamento tra datori di lavoro e fra questi ed i lavoratori autonomi

Il Responsabile dell'ufficio competente per l'appalto promuove, prima dell'inizio dei lavori, una riunione di coordinamento alla quale partecipano tutte le ditte che operano all'interno dell'Istituto e della scuola primaria e che possono avere interferenze durante le loro attività.
La riunione di coordinamento viene nuovamente indetta in seguito all'introduzione di nuovi appaltatori e/o in seguito a modifiche relative ai rischi presenti all'interno dei luoghi di lavoro.
Al termine della riunione di coordinamento si redige uno specifico verbale. Per maggiori informazioni si prenda visione dell'**Allegato III (Facsimile verbale di coordinamento lavori)**.

7.4 Organizzazione per il servizio di primo soccorso e di antincendio

Sono presenti addetti antincendio e primo soccorso nominati dall'Istituto Comprensivo e della Scuola Primaria, per maggiori informazioni si rimanda alle procedure di emergenza ed evacuazione esposte presso gli istituti e custodite dagli incaricati di gestire le emergenze.

7.5 Tesserino di riconoscimento

Risulta obbligatorio che il personale impiegato dagli appaltatori sia munito di una tessera di riconoscimento corredata da fotografia contenente le generalità del lavoratore e del datore di lavoro (nel caso di ditte con meno di dieci dipendenti vige, comunque, l'obbligo di tenuta sul luogo di lavoro di un apposito registro con gli estremi del personale giornalmente impiegato).

7.6 Costi della sicurezza

I costi della sicurezza si riferiscono ai costi relativi alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza.
I costi per la sicurezza in capo alle diverse ditte appaltatrici sono indicate nei singoli contratti di appalto.

7.7 Permessi di lavoro

Nel caso di particolari attività che potrebbero comportare elevati rischi infortunistici, quali ad esempio:

- saldatura e/o produzione di fiamme libere in locali centrali termiche e/o in locali classificati a rischio di esplosione (es. cabine di decompressione del gas metano, ecc.);
- avvicinamento a cavi elettrici a media o alta tensione per attività manutentive;
- scavi su aree sospette di contenere tubazioni con forniture energetiche;
- lavoro in altezza;
- ecc.

è necessario alle ditte appaltatrici richiedere ed ottenere da parte del responsabile degli appalti un permesso di lavoro.

7.8 Controllo degli appaltatori

Come già precedentemente indicato, nel caso di contratti di appalto, contratti di servizio, contratti d'opera ed interventi in economia diretta non soggetti al Titolo IV del D.L.vo 81/08 (Cantieri temporanei o mobili), il controllo operativo dell'attività degli appaltatori, viene effettuato, secondo le competenze, dai responsabili degli appalti nominati dal datore di lavoro o da specifici tecnici incaricati (nel caso di lavori di importo modesto e scarsa pericolosità attuati all'interno delle dipendenze ed uffici i lavori possono essere seguiti dai preposti degli uffici stessi).
Allo scopo gli addetti utilizzano la **"Scheda di controllo appaltatori" (Allegato IV)**.

8. Formalizzazione

I sottoscritti, nella loro qualità di Datori di Lavoro, hanno provveduto a stendere il DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenza) integrato ai sensi dell'art.26 comma 3-ter del D.Lgs. 81/2008 modificato dal D.Lgs. 106/09 ed hanno elaborato il presente documento con la collaborazione dei Responsabili del Servizio di Prevenzione e Protezione, degli RLS e del Responsabile dell'Ufficio Tecnico.

Podenzano , lì __ / __ / _____

Per il Comune di Podenzano
Il Datore di Lavoro .....

Il Responsabile del
Servizio di Prevenzione e Protezione .....

Il Rappresentante dei
Lavoratori per la sicurezza .....

Per Istituto Comprensivo Parini

Il Datore di Lavoro .....

Il Responsabile del
Servizio di Prevenzione e Protezione .....

Il Rappresentante dei
Lavoratori per la sicurezza .....

Per Azienda appaltatrice (aggiudicataria di gara)

Il Datore di Lavoro .....

Il Responsabile del
Servizio di Prevenzione e Protezione .....

Il Rappresentante dei
Lavoratori per la sicurezza .....

Allegato I – Archivio dei dati delle imprese appaltatrici e/o in convenzione e planimetria dei locali interessati dalle interferenza

Per ciascuna ditta sono state archiviate le seguenti informazioni

Ragione sociale Impresa:

Sede legale:

Telefono n°

Codice Fiscale e P. IVA:

Nr. iscrizione Camera di Commercio:

Datore di lavoro:

RSPP:

Responsabile dell'appalto, nominato dalla ditta:

Attività eseguita:

Luoghi di lavoro in cui può operare:

N. dipendenti impegnati:

Tipo di presenza:

Informazioni atte a verificare l'idoneità tecnico professionale: prendere visione della scheda identificativa ditta appaltatrice.

Allegato II – Rischi di interferenza e misure di prevenzione e protezione

1. RISCHI DI INTERFERENZA INTRODOTTI DALL'ATTIVITA' DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI
Descrizione attività: Preparazione e somministrazione alimenti

Aziende potenzialmente interferenti: Istituto Comprensivo,

P x D = R	TIPO DI RISCHIO CON RELATIVA CAUSA	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DA ADOTTARE	DA PARTE DELLA DITTA COMMITTENTE	DA PARTE DELL'APPALTOE CHE INTRODUCE IL RISCHIO	DA PARTE DEGLI ALTRI APPALTATORI
1 x 3 = 3	Cadute a livello, scivolamenti su superfici e o scale bagnate e/o ingombrate con materiali giacenti in luogo	Segnalare il rischio di scivolamento su pavimenti e scale bagnate Accertarsi che i materiali siano stoccati solo in aree consentite al fine di ridurre il rischio di inciampo		X X	
1 x 3 =3	Rischi associati all'ostruzione di vie di fuga	Accertarsi che le attività vengano effettuate in modo da tenere sempre libere le vie di fuga		X	X
1 x 3 =3	Rischi associati alla corretta gestione dei rifiuti prodotti dalla preparazione pasti	Accertarsi che la manipolazione e stoccaggio dei rifiuti avvenga in modo idoneo, seguendo le indicazioni degli istituti		X	X

P x D = R	TIPO DI RISCHIO CON RELATIVA CAUSA	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DA ADOTTARE	DA PARTE DELLA DITTA COMMITTENTE	DA PARTE DELL'APPALTOE CHE INTRODUCE IL RISCHIO	DA PARTE DEGLI ALTRI APPALTATORI
1 x 2 = 2	Rischi associati all'utilizzo di agenti chimici utilizzati per la pulizia dei locali	Istruire gli addetti della ditta appaltatrice affinché vengano stoccati gli agenti chimici solo in luoghi autorizzati ed il cui accesso non è consentito alle altre ditte		X	
		Accertarsi che i prodotti chimici siano utilizzati nel rispetto delle indicazioni contenute nelle schede di sicurezza (es. obbligo di utilizzo dei DPI, obbligo di aerare i locali dopo l'impiego dei prodotti chimici, ecc.)		X	
		È obbligatorio raccogliere immediatamente eventuali sversamenti di prodotti chimici		X	
		È vietato utilizzare i prodotti chimici delle aziende che effettuano la pulizia dei locali			X
1 x 3 = 3	Rischio incendio associato alla presenza di gas metano, materiali combustibili	È necessario programmare la verifica periodica degli impianti termici	X		
		È necessario segnalare immediatamente qualsiasi anomalia degli impianti termici		X	
		Accertarsi che i presidi antincendio siano periodicamente tenuti sotto controllo	X		
		È vietato l'accesso al locale cucina da parte di personale estraneo alla ditta che si è aggiudicata l'appalto			X

Allegato III – Facsimile verbale di coordinamento dei lavori

VERBALE DELLA RIUNIONE DI COORDINAMENTO E DI COOPERAZIONE

L'anno …….. il giorno ……. del mese di …….. si è tenuta presso ……. la riunione di coordinamento avente per oggetto …… al fine di promuovere il coordinamento di cui al D.L.vo 81/08, nonché di assicurare l'applicazione delle disposizioni contenute nel piano di sicurezza e coordinamento e delle relative procedure di lavoro.

Sono presenti:

Responsabile appalti (Sig. ……)

Impresa …… Sig. …… Firma ……..

Impresa …… Sig. …… Firma ……..

Impresa …… Sig. …… Firma ……..

Impresa …… Sig. …… Firma ……..

Impresa …… Sig. …… Firma ……..

Impresa …… Sig. …… Firma ……..

Nel corso della riunione sono stati discussi i seguenti argomenti:

1) Contenuti del DUVRI e relative misure di prevenzione e protezione da adottare

2) ……

3) ……..

Durante la riunione sono state evidenziate le seguenti problematiche con le relative soluzioni:

……

……

……

……

……

Podenzano, lì ……..

Il responsabile degli appalti

Allegato IV – Scheda di controllo appaltatori

SCHEDA DI CONTROLLO

Appaltatore:……..… Sede:…….…….. Data:…….

	Presenza		Note
	SI	**NO**	
1) ADDETTI			
1.1 Tesserino di riconoscimento			
1.2 Idoneità vestiario / DPI			
2) ATTREZZATURE DI LAVORO – PROCEDURE DI LAVORO			
2.1 Apposizione segnaletica di sicurezza			
2.2 Corretta gestione di macchine e attrezzature			
2.3 Raccolta e smaltimento rifiuti			
2.4 Rispetto delle corrette procedure lavorative e delle misure di prevenzione e protezioni indicate nel DUVRI			
2.5 Adeguatezza macchine e attrezzature utilizzate			
2.6 Completezza e congruità documentazione appalti			

Eventuali ed ulteriori osservazioni:

Firma addetto controllo appalti

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza
Direzione Assistenziale
Servizio Dietetico Aziendale
Tel. 0523 302204 - Fax 0523 302965

MENU SCOLASTICO 2018-2019 PER SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO

Primavera – Estate

Menù Scuola Primaria e Secondaria di I° grado					**PRIMAVERA - ESTATE**
Settimana	**LUNEDI'**	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
1	Pasta integrale al pomodoro Rotolo di frittata al formaggio Insalata mista	Pasta con piselli Hamburger di vitellone Carote julienne	Risotto primavera o con zucchine Caprese:pomodoro, mozzarella, basilico	Pasta al pesto Arrosto di fesa di tacchino al limone Pomodori	Pasta al pomodoro e ricotta Platessa gratinata Fagiolini
Settimana	**LUNEDI'**	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
2	Pasta al ragù Tortino di verdure e ricotta pomodori	Pasta integrale al peperone Prosciutto crudo e fagiolini (primavera) Prosciutto crudo e melone (estate)	Minestrina* in passato di verdura Pizza margherita Insalata mista	Riso zucca/zucchine Bocconcini di pollo Piselli e carote	Gnocchi/chicche al pomodoro Filetto merluzzo al forno Zucchine al forno
Settimana	**LUNEDI'**	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
3	Risotto alla parmigiana Arrosto di lonza Fagiolini e carote	Lasagne alla bolognese Scaglie Grana padano* Insalata/ Pinzimonio di verdura	Minestra di verdure con orzo polpette di legumi carote	Pasta integrale alla pizzaiola Cotoletta/straccetti di tacchino al forno fagiolini	Pasta al pesto Filetto di merluzzo Pomodori
Settimana	**LUNEDI'**	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
4	Pasta integrale con zucchine Frittata con verdure insalata mista	Risotto zucca/porri Cosce/anche di pollo al rosmarino Pomodori	Pasta pomodoro e basilico prosciutto cotto piselli stufati	Passato di verdura con farro* Pizza margherita Spinaci al burro	Pasta al sugo di pomodoro/pesce Crocchette o filetto di halibut Insalata e carote
Settimana	**LUNEDI'**	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
5	Pasta al pomodoro Polpettine di legumi Insalata	Pasta integrale al pomodoro con melanzane Bocconcini di pollo alle erbe Carote julienne	Pasta al burro e grana Arrosto/ hamburger di vitellone Peperonata	Lasagne al pesto Formaggi misti* Pomodori	Risotto allo zafferano Filetto di merluzzo o insalata di pesce con patate Fagiolini e carote
Settimana	**LUNEDI'**	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
6	Pastina in brodo vegetale / carne polpettine /bollito con salsa rossa/ Zucchine	Pasta e fagioli/ Pisarei e fasò Scaglie Grana Padano insalata	Pasta aglio e olio Sogliola/Platessa gratinata Insalata mista	Pasta con zucca/zucchine o risotto parmigiana Bocconcini o scaloppine di pollo Pomodori	Pasta integrale al pomodoro Sformato di patate al prosciutto Carote julienne

ANNO SCOLASTICO	DATA INIZIO MENU'	SETTIMANA MENU'	DATA FINE MENU'	SETTIMANA MENU'
2018 – 2019	inizio settembre 2018	1a settimana	fine ottobre 2018	
	inizio aprile 2019	1a settimana	giugno 2019	

NOTE:

- * le porzioni vengono dimezzate perché associati a piatti "unici"
- non viene impiegata pasta all'uovo nel menù
- le verdure indicate possono essere sostituite con altre verdure, ma non con patate
- i contorni sono conditi solo con olio extravergine

La frutta su richiesta della scuola è servita a metà mattina alle classi del tempo pieno e alla scuola d'infanzia, a fine pasto alle classi a modulo e secondarie di 1° grado; la merenda è distribuita ai frequentanti la scuola dell'infanzia. Il menù può subire variazioni, la cui comunicazione viene affissa presso la mensa.

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza
Direzione Assistenziale
Servizio Dietetico Aziendale
Tel. 0523 302204 - Fax 0523 302965

MENU SCOLASTICO 2018-2019 PER SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO

Autunno – Inverno

Menù Scuola Primaria e Secondaria di I° grado					**AUTUNNO - INVERNO**
Settimana	**LUNEDI'**	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
1	Pasta con broccoli/olive Formaggi Caciotta/ crescenza Carote	Pasta integrale al pomodoro Scaloppine/straccetti di tacchino al limone Verza	Pasta con ricotta e spinaci Filetto di merluzzo al forno /pizzaiola Insalata	Polenta/Pasta bianca Brasato/ trito di vitellone Lenticchie	Minestrina vegetale Tortino verdura o di patate finocchi
Settimana	**LUNEDI'**	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
2	Pasta integrale alla pizzaiola Bocconcini di pollo alle erbe Spinaci al burro	Pastina in brodo di carne Hamburger/ bollito di vitellone affettato Salsa rossa insalata	Riso alla parmigiana Crocchette di legumi Carote julienne	Gnocchi/chicche al pomodoro Filetto merluzzo Verza	passato di verdura con orzo* Pizza margherita Finocchi
Settimana	**LUNEDI'**	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
3	Pasta al ragù di vitellone Scaglie di grana/ricotta Finocchi	Passato di verdura con pastina /crostini Cosce/anche di pollo al rosmarino verza	Pasta e fagioli Frittata al forno Insalata	Polenta/Pasta integrale al pomodoro Spezzatino di vitellone con piselli in umido	Riso alla parmigiana o zucca Platessa gratinata Carote e patate al prezzemolo
Settimana	**LUNEDI'**	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
4	Pasta integrale al pomodoro Torta di verdura Carote julienne	Pasta e fagioli/pisarei e fasò Formaggio grana* Coppa piacentina * Insalata	Risotto con zucca o parmigiana Hamburger vitellone con salsa rossa Finocchi	Passato di verdura e farro Arrosto di lonza/tacchino Verza o broccoletti gratinati	Pasta aglio olio/Pasta al sugo di pesce Crocchette o filetto di halibut Insalata mista
Settimana	**LUNEDI'**	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
5	Pasta broccoli/ all'olio Merluzzo/nasello al forno finocchi	Passato di verdura con pastina* Pizza margherita Verza	Pasta integrale al pomodoro Scaloppina/bocconcini di pollo agli agrumi Carote julienne	Risotto alla zucca/ zafferano Polpettine di vitellone Insalata mista	Pastina in brodo vegetale Sformato di patate e prosciutto Erbette al burro
Settimana	**LUNEDI'**	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
6	Pasta integrale e zucchine Arrosto di lonza Piselli in umido	Pastina in brodo di carne Bollito di vitellone Hamburger di vitellone con salsa rossa o verde Finocchi	Risotto alla parmigiana/zafferano Crocchette di legumi/ceci Verza	Lasagne alla bolognese Ricotta/Crescenza* Carote julienne	Pasta al pomodoro Sogliola/platessa gratinata Insalata mista

ANNO SCOLASTICO	DATA INIZIO MENU'	SETTIMANA MENU'	DATA FINE MENU'	SETTIMANA MENU'
2018 – 2019	fine ottobre 2018	1a settimana	inizio aprile 2018	

NOTE:

- * le porzioni vengono dimezzate perché associati a piatti "unici"
- non viene impiegata pasta all'uovo nel menù
- le verdure indicate possono essere sostituite con altre verdure , ma non con patate
- i contorni sono conditi solo con olio extravergine

La frutta su richiesta della scuola è servita a metà mattina alle classi del tempo pieno ed alla scuola di infanzia, a fine pasto alle classi a modulo e secondarie di 1° grado; la merenda è distribuita ai frequentanti la scuola dell'infanzia. Il menù può subire variazioni, la cui comunicazione viene affissa presso la mensa.

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza
Direzione Assistenziale
Servizio Dietetico Aziendale
Tel. 0523 302204 - Fax 0523 302965

MENU SCOLASTICO 2018-2019 PER ASILI NIDO E SCUOLE DELL' INFANZIA

Primavera – Estate

Menù Nido -Scuola dell'infanzia			**PRIMAVERA - ESTATE**		
Settimana	**LUNEDI'**	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
1	Pasta integrale al pomodoro Rotolo di frittata al formaggio Insalata mista **Nido: pasta non integrale** Merenda Tè deteinato e biscotti	Pasta con piselli Hamburger di vitellone Carote julienne **Nido : Pastina in brodo vegetale** **Carote non julienne** Merenda Frutta	Risotto primavera o con zucchine ~~Caprese: pomodoro, mozzarella, basilico~~ Merenda Latte e biscotti	Pasta al pesto Arrosto di fesa di tacchino al limone Pomodori **Nido : Pesto senza pinoli o frutta secca** Merenda Pane e olio	Pasta al pomodoro e ricotta Platessa gratinata Fagiolini Merenda Yogurt
Settimana	**LUNEDI'**	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
2	Pasta al ragù Tortino di verdure e ricotta Pomodori Merenda Latte e biscotti	Pasta integrale al peperone Prosciutto cotto Fagiolini **Nido : Pastina in brodo di carne** **Polpettine vitellone** Merenda Pane e marmellata	Minestrina* in passato di verdura Pizza margherita Insalata mista Merenda Yogurt	Riso zucca/zucchine Bocconcini di pollo Piselli e carote Merenda Tè deteinato e biscotti	Gnocchi/chicche al pomodoro Filetto merluzzo al forno Zucchine al forno **Nido : Pasta al pomodoro** Merenda - Frutta
Settimana	**LUNEDI'**	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
3	Risotto alla parmigiana Arrosto di lonza Fagiolini carote **Nido : Pastina in brodo di carne** **Lesso vitellone** Merenda Tè deteinato e biscotti	Lasagne alla bolognese Scaglie parmigiano* Insalata tenera/ pinzimonio di verdura **Nido : No pinzimonio di verdura** Merenda Yogurt	Minestra di verdure con orzo Polpette di legumi Carote **nido : Pastina** **Carote non julienne** Merenda Ciambella	Pasta integrale alla pizzaiola Cotoletta/straccetti di tacchino al forno Fagiolini **Nido: Pasta non integrale** Merenda -Latte e biscotti	Pasta al pesto Filetto di merluzzo Pomodori **Nido : Pesto senza pinoli o frutta secca** Merenda Frutta
Settimana	**LUNEDI'**	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
4	Pasta integrale con zucchine Frittata con verdure Insalata mista tenera **Nido : Pastina in brodo vegetale** Merenda Pane e olio	Risotto zucca/porri Cosce/anche di pollo al rosmarino Pomodori Merenda Tè deteinato e biscotti	Pasta pomodoro e basilico Prosciutto cotto Piselli stufati **Nido : Polpettine vitellone** Merenda Focaccia	Passato di verdura con farro* Pizza margherita Spinaci al burro **Nido : Pastina** Merenda Yogurt	Pasta al sugo di pomodoro/pesce Crocchette o filetto di halibut Insalata e carote **Nido: Carote non julienne** Merenda - Frutta
Settimana	**LUNEDI'**	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
5	Pasta al pomodoro Polpettine di legumi Insalata Merenda Latte e biscotti	Pasta integrale al pomodoro con melanzane Bocconcini di pollo alle erbe Carote julienne **Nido : Pasta non integrale** **Carote non julienne** Merenda Pane e marmellata	Pasta al burro e grana Arrosto/ hamburger di vitellone Peperonata Merenda Frutta	Lasagne al pesto Formaggi misti* Pomodori **Nido : Pesto senza pinoli o frutta secca** Merenda Pane e olio	Risotto allo zafferano Filetto di merluzzo o insalata di pesce con patate Fagiolini e carote **Nido: Risotto bianco** **Carote non julienne** Merenda Yogurt
Settimana	**LUNEDI'**	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
6	Pastina in brodo vegetale / carne Polpettine /bollito con salsa rossa Zucchine **Nido: No salsa rossa** Merenda Pane e olio	Pasta e fagioli/ Pisarei e fasò Scaglie parmigiano Insalata **Nido: No pisarei e fasò** Merenda Tè deteinato e biscotti	Pasta aglio e olio Sogliola/Platessa gratinata Insalata mista Merenda Torta allo yogurt	Pasta con zucca/zucchine o risotto parmigiana Bocconcini o scaloppine di pollo Pomodori Merenda Latte e biscotti	Pasta integrale al pomodoro Sformato di patate al prosciutto Carote julienne **Nido : Pasta non integrale** **Carote non julienne** Merenda **-** Frutta

ANNO SCOLASTICO	DATA INIZIO MENU'	SETTIMANA MENU'	DATA FINE MENU'	SETTIMANA MENU'
2018 – 2019	inizio settembre 2018	1a settimana	fine ottobre 2018	
	inizio aprile 2019	1a settimana	giugno 2019	

NOTE: Il menù può subire variazioni, la cui comunicazione viene affissa presso la mensa**.**
* le porzioni vengono dimezzate perché associati a piatti "unici" ;
non viene impiegata pasta all'uovo nel menù
le verdure indicate possono essere sostituite con altre verdure, ma non con patate
i contorni sono conditi solo con olio extravergine
La frutta su richiesta della scuola è servita a metà mattina alle classi della scuola di infanzia, e nido d'infanzia

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza
Direzione Assistenziale
Servizio Dietetico Aziendale
Tel. 0523 302204 - Fax 0523 302965

MENU SCOLASTICO 2018-2019 PER ASILI NIDO E SCUOLE DELL' INFANZIA

Autunno – Inverno

Menù Nido -Scuola dell'infanzia			**AUTUNNO - INVERNO**		
Settimana	**LUNEDI'**	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
1	Pasta con broccoli/olive ~~Caciotta / crescenza~~ Carote **Nido : Pastina in brodo** **Carote non julienne** Merenda Tè deteinato e biscotti	Pasta integrale al pomodoro Scaloppine/straccetti di tacchino al limone Verza **Nido:Pasta non integrale** Merenda Frutta	Pasta con ricotta e spinaci Filetto di merluzzo al forno /pizzaiola Insalata Merenda Latte e biscotti	Polenta/pasta bianca Brasato/ trito di vitellone Lenticchie Merenda Pane e olio	Minestrina vegetale Tortino di verdura o di patate Finocchi Merenda Yogurt
Settimana	**LUNEDI'**	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
2	Pasta integrale alla pizzaiola Bocconcini di pollo alle erbe Spinaci al burro **Nido : Pasta non integrale** Merenda Pane e marmellata	Pastina in brodo di carne Hamburger/ bollito di vitellone affettato con salsa rossa Insalata **Nido : No salsa rossa** Merenda Focaccia	Riso alla parmigiana Crocchette di legumi Carote julienne **Nido :** **Carote non julienne** Merenda Latte e biscotti	Gnocchi/chicche al pomodoro Filetto merluzzo Verza **Nido : Pasta al pomodoro** Merenda Tè deteinato e biscotti	Passato di verdura con orzo* Pizza margherita Finocchi **Nido : Pastina in brodo** Merenda Yogurt
Settimana	**LUNEDI'**	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
3	Pasta al ragù di vitellone Scaglie di parmigiano/ricotta Finocchi Merenda Latte e biscotti	Passato di verdura con pastina /crostini Cosce/anche di pollo al rosmarino verza **Nido : No crostini** Merenda Pane e olio	Pasta e fagioli Frittata al forno Insalata Merenda Frutta	Polenta / pasta integrale al pomodoro Spezzatino di vitellone con piselli in umido **Nido : pasta no integrale** Merenda Tè deteinato e biscotti	Riso alla parmigiana o zucca Platessa gratinata Carote e patate al prezzemolo Merenda Ciambella
Settimana	**LUNEDI'**	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
4	Pasta integrale al pomodoro Torta di verdura Carote julienne **Nido: Pasta non integrale** **Carote non julienne** Merenda Pane e olio	Pasta e fagioli/pisarei e fasò Scaglie di parmigiano Insalata **Nido: No pisarei e fasò** Merenda Tè deteinato e biscotti	Risotto con zucca o parmigiana Hamburger vitellone con salsa rossa Finocchi **Nido: No salsa rossa** Merenda Latte e biscotti	Passato di verdura e farro Arrosto di lonza/tacchino Verza o broccoletti gratinati **Nido : Pastina** Merenda Pane e cioccolato **Nido : Pane e marmellata**	Pasta aglio olio / pasta al sugo di pesce Crocchette di halibut / verdura Insalata mista Merenda Frutta
Settimana	**LUNEDI'**	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
5	Pasta broccoli/all'olio Merluzzo/nasello al forno Finocchi Merenda Focaccia	Passato di verdura con pastina* Pizza margherita Verza Merenda Tè deteinato e biscotti	Pasta integrale al pomodoro Scaloppina/bocconcini di pollo agli agrumi Carote julienne **Nido: Pasta non integrale** **Carote non julienne** Merenda - Frutta	Risotto alla zucca / zafferano Polpettine di vitellone Insalata mista **Nido : Risotto non con zafferano** Merenda Latte e biscotti	Pastina in brodo vegetale Sformato di patate e prosciutto Erbette al burro Merenda Yogurt
Settimana	**LUNEDI'**	**MARTEDI'**	**MERCOLEDI'**	**GIOVEDI'**	**VENERDI'**
6	Pasta integrale e zucchine Arrosto di lonza Piselli in umido **Nido: Pasta non integrale** **Arrosto di tacchino** Merenda Latte e biscotti	Pastina in brodo di carne Bollito di vitellone Hamburger di vitellone con salsa rossa Finocchi **Nido: No salsa rossa** Merenda Pane e olio	Risotto alla parmigiana/zafferano Crocchette di legumi/ crocchette di ceci Verza **Nido : Risotto non con zafferano** Merenda Tè deteinato e biscotti	Lasagne alla bolognese Ricotta/Crescenza* Carote **Nido:** **Carote non julienne** Merenda Frutta	Pasta al pomodoro Sogliola/platessa gratinata Insalata mista Merenda Torta allo yogurt

ANNO SCOLASTICO	DATA INIZIO MENU'	SETTIMANA MENU'	DATA FINE MENU'	SETTIMANA MENU'
2018 – 2019	fine ottobre 2018	1a settimana	inizio aprile 2018	

NOTE: Il menù può subire variazioni, la cui comunicazione viene affissa presso la mensa.

- * le porzioni vengono dimezzate perché associati a piatti "unici"
- non viene impiegata pasta all'uovo nel menù
- le verdure indicate possono essere sostituite con altre verdure, ma non con patate
- i contorni sono conditi solo con olio extravergine

La frutta su richiesta della scuola è servita a metà mattina alle classi della scuola di infanzia, e nido d'infanzia; .

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza

Direzione Assistenziale
Servizio Dietetico Aziendale
Tel. 0523 302204 - Fax 0523 302965

Alimenti per diete speciali:

Alimenti	Senza glutine	Aproteici	Senza proteine latte vaccino e lattosio	Senza proteine latte vaccino e uovo
Pasta	Pasta senza glutine	Pasta aproteica		
Pane	Pane senza glutine	Pane aproteico		
Base per pizza	Base per pizza senza glutine	Base per pizza aproteica	Base per pizza senza proteine del latte vaccino e lattosio	
Farina	- Farina senza glutine - Farina autolievitante senza glutine e proteine del latte vaccino senza lievito	Farina aproteica		
Biscotti	Biscotti senza glutine	Biscotti aproteici	Biscotti senza proteine del latte vaccino e lattosio	Biscotti senza proteine del latte vaccino e uovo
Merende	Merende senza glutine	Merende aproteiche	Merende senza proteine del latte vaccino e lattosio	Merende senza proteine del latte vaccino e uovo
Salumi	Prosciutto cotto senza glutine lattosio e proteine del latte vaccino		Prosciutto cotto senza glutine lattosio e proteine del latte vaccino	

Grammature:

	ALIMENTI	1-3 ANNI	3-6 ANNI	6-11 ANNI	11-14 ANNI	14-18 ANNI
Pane, Patate, Contorni	Pane	g 30	g 40	g 60	g 70	g 80
	Patate - legumi contorno	g 60	g 80	g 100	g 120	g 130
Verdura cruda e cotta di stagione	Insalata in foglia	g 20	g 20	g 30	g 40	g 50
	Verdure varie contorno	g 80	g 100	g 150	g 180	g 200
Frutta fresca di stagione: mele, pere, mandarance, arance, banane, pesche, albicocche, prugne, fragole, ciliegie, melone, cocomero, uva, kiwi	Frutta	g 100	g 100	g 150	g 150	g 200
Alimenti per merenda: latte fresco pastorizzato, yogurt, biscotti secchi tipo Oro Saiwa, pane comune, marmellata extra, focaccia, ciambella	Latte fresco merenda	g 150	g 150			
	Yogurt merenda	g 125	g 125			
	Biscotti merenda	g 25	g 30			
	Pane merenda	g 30	g 50			
	Marmellata extra	g 25	g 30			
	Focaccia	-	g 50			
	Ciambella	g 40	g 50			
Frutta fresca di stagione (mattino)	Frutta per spuntino a metà mattino	g 100	g 150	g 150	g 150	g 200

Gli alimenti sono considerati al crudo e al netto degli scarti.

Frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica:

Alimenti / gruppo di alimenti	Frequenze di consumo
Frutta e vegetali	Una porzione di frutta e una di vegetali tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, mais)	Una porzione tutti i giorni
Pane	Una porzione tutti i giorni
Legumi (anche come piatto unico se associati a cereali)	1-2 volte a settimana
Patate	0-1 volta a settimana
Carni	1-2 volte a settimana
Pesce	1-2 volte a settimana
Uova	1 uovo a settimana
Formaggi	1 volta a settimana
Salumi	2 volte al mese
Piatto unico (ad esempio pizza, lasagne, ecc.)	1 volta a settimana

Allegato D)

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI GENERI ALIMENTARI UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.

PRESCRIZIONI GENERALI VALIDE PER TUTTE LE TIPOLOGIE MERCEOLOGICHE

Le materie prime e i generi alimentari impiegati nel confezionamento dei pasti, sia freschi che conservati in qualsiasi modo o surgelati o congelati, dovranno essere prodotti di prima qualità, essere dotati dei requisiti merceologici ed organolettici propri di ciascun tipo, essere immuni da qualunque difetto e non presentare alcuna alterazione, odori e sapori sgradevoli.

Il Concessionario deve scrupolosamente conformarsi a quanto previsto dal Capitolato speciale e alle indicazioni comunque fornite dall'A.S.L. di Piacenza.

In particolare si specifica che per tutti i prodotti è richiesto il rispetto dei requisiti minimi di qualità indicati nell'Allegato 1 del Decreto del Ministero dell'ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 25 luglio 2011, "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni", pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 220 del 21 settembre 2011.

Per tutti i prodotti devono essere rispettate tutte le normative vigenti, nazionali e/o dell'Unione Europea, inerenti la produzione, la commercializzazione, il trasporto e la conservazione.

I prodotti biologici devono provenire da produttori o trasformatori assoggettati al controllo di un Organismo del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e devono essere accompagnati da documenti di certificazione di conformità al metodo biologico o avere indicazioni di certificazione in etichetta.

Il Concessionario deve garantire l'impiego di prodotti provenienti da colture biologiche nella misura dichiarata in sede di gara e comunque non inferiore a quanto indicato nel Capitolato.

I prodotti non devono comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati.

I prodotti devono essere conservati con modalità idonee a preservarne le caratteristiche qualitative e la freschezza. I materiali di confezionamento dei prodotti devono risultare conformi alla normativa di settore. Le confezioni non devono presentare segni di ossidazioni, alterazioni, o ammaccature di alcun tipo.

L'etichettatura dei prodotti dovrà essere conforme alla normativa vigente in materia per tutto il periodo della concessione. 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.

I prodotti surgelati devono essere recapitati presso le cucine adeguatamente confezionati e sigillati. Il trasporto deve avvenire in tutte le fasi di distribuzione, con mezzi autorizzati al trasporto di surgelati in condizioni di temperatura controllata. La temperatura al cuore del prodotto deve risultare non inferiore a -18°C. Il prodotto non deve presentare segni di scongelamento.

SPECIFICA PER OGNI GENERE ALIMENTARE RICHIESTO

ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE

Acqua che proviene da una o più sorgenti naturali o perforate e che hanno caratteristiche igieniche particolari e proprietà favorevoli alla salute. Deve essere un'acqua oligominerale con un residuo fisso a 180°C: inferiore a 180 mg/l. Altre caratteristiche richieste:

CLORURI e SOLFATI : inferiori a 25 mg/l

NITRATI: inferiori a 5 mg/l;

NITRITI: assenti

AMMONIACA: assente

IMBALLAGGIO: Per motivi igienici e di contesto si richiede che il prodotto sia confezionato in bottiglie di vetro da lt. 1, o PET di capacità pari ad 1,5 litri e a ½ litro per le uscite didattiche. Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore.
I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 30 gg. rispetto alla data di impiego.

PANE
Prodotto ottenuto dalla cottura totale di un impasto convenientemente lievitato, preparato con farina di grano tenero di tipo 0, acqua, sale comune e lievito naturale; nella produzione del pane non sono impiegati altri ingredienti da quelli sopra citati; il pane non deve contenere sostanze grasse oltre a quelle naturalmente apportate dallo sfarinato impiegato. I prodotti devono essere conservati con modalità idonee a preservarne le caratteristiche qualitative e la freschezza.
Il prodotto deve essere preparato e cotto il giorno stesso della consegna e non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti, assicurando l'osservazione di tutte le norme di pulizia e igiene del caso.
Formato richiesto: 50 gr. tipo banana

PANE GRATTUGGIATO
Prodotto ottenuto dalla macinazione di pane secco proveniente dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua, sale, lievito.
Il prodotto non deve contenere sostanze grasse oltre a quelle naturalmente apportate dallo sfarinato impiegato. I prodotti devono essere conservati con modalità idonee a preservarne le caratteristiche qualitative e la freschezza.
I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 30 gg. rispetto alla data di impiego.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
Potrà essere di semola di grano duro o integrale. Nel caso della pasta integrale dovrà essere prodotta con farine integrali e non con farine cui sia stata aggiunta la crusca.
I prodotti sono ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro ed acqua.
I prodotti devono essere conservati con modalità idonee a preservarne le caratteristiche qualitative e la freschezza.
I prodotti devono essere in grado di mantenere caratteristiche organolettiche ottimali dopo cottura (tenuta di cottura), a seguito del trasferimento con contenitori termici, dalle cucine alle refezioni.
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE
Superficie: levigata al tatto, non deve cedere farina o polvere.
Alla rottura: suono secco, con frattura vitrea.
Aspetto visivo: il prodotto non deve presentarsi frammentato, né colorato artificialmente. Il prodotto inoltre deve presentarsi omogeneo in dimensione e forma.
Sapore: non acido, piccante (fermentazione incipiente) o sgradevole, sia in fase di cottura che nel prodotto crudo.
Odore: priva di odore di stantio o di muffa, sia in fase di cottura che nel prodotto crudo.
Impurezze: la confezione deve essere priva in modo assoluto di parassiti. La pasta deve risultare priva di impurezze riscontrabili come punti neri.
Si richiede un prodotto confezionato in film plastico. Il prodotto deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione.
FORMATI RICHIESTI:
a. Pasta piccola: corallini, stelline, stelle, tempestina, riso, ditalini rigati, ditali rigati, farfalline (o similari)
b. Pasta grossa: pennette rigate, mezze penne rigate, mezze maniche, gnocchetti sardi, spaghettini, spaghetti, bavette, tortiglietti, fusilli, conchiglie, sedanini rigati, farfalle, gemelli (o similari).

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 30 gg. rispetto alla data di impiego.

PASTA ALL'UOVO O PASTA ALL'UOVO CON SPINACI PER LASAGNE, FRESCA, SOTTOVUOTO IN PORZIONE GASTRONORM, REFRIGERATA

Prodotto derivato da impasti ottenuti esclusivamente con semola di grano duro, uova (cat. A) ed eventualmente spinaci; l'impiego di uova deve essere nella misura di almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a 200 gr. di uova per ogni chilogrammo di semola.
Il prodotto deve essere utilizzabile senza preventivo passaggio in acqua bollente.
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE:
Superficie: levigata al tatto, non deve cedere farina.
Aspetto visivo: il prodotto non deve presentarsi frammentato, né colorato artificialmente.
Sapore: non acido, piccante (fermentazione incipiente) o sgradevole.
Odore: priva di odore di stantio o di muffa.
Impurezze: la confezione deve essere priva in modo assoluto di parassiti. La pasta deve risultare priva di impurezze riscontrabili come punti neri. Il prodotto deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione.
I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 30 gg. rispetto alla data di impiego.

RISO SUPERFINO (Varietà Arborio); confezione sottovuoto

Prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura. Il prodotto non deve aver subito alcun procedimento chimico o fisico o aver subito aggiunta di additivi finalizzati a modificarne il colore o la composizione. Il riso superfino presenta chicchi grossi e lunghi (tempo di cottura medio 16-18 minuti).
I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 30 gg. rispetto alla data di impiego.

RISO FINO PARBOILED (Varietà Ribe); confezione sottovuoto.

Prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e trattamento idrotermico tale da consentire ai componenti idrosolubili del germe e delle parti più esterne, in particolare vitamine gruppo B e ferro, di diffondere all'interno della cariosside e non disperdersi durante la cottura. Il trattamento in oggetto rende pertanto il riso più completo dal punto di vista nutritivo, più facilmente conservabile (inattivazione enzimatica dovuta al trattamento ad alte temperature di esercizio) e più resistente alla cottura.
Il riso fino presenta chicchi affusolati; la cottura media è di circa 14-16 minuti.
Miscele di risi: sono vietate le miscele di risi superfini, fini, comuni o originari.
I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 30 gg. rispetto alla data di impiego.

CEREALI (ORZO PERLATO – FARRO DECORTICATO – MIGLIO, ecc.)

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita; non devono presentare semi o sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali e devono rispondere ai requisiti previsti dalla Legge 580/67 e successive modificazioni, sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.
Si richiede un prodotto confezionato in film plastico. Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia.
I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 30 gg. rispetto alla data di impiego.

GNOCCHI PRECONFEZIONATI

Di patate o di semola di patate (con quantitativo minimo di patate del 60%); la percentuale dei diversi ingredienti deve garantire al termine delle operazioni di cottura il mantenimento della forma originale: gli gnocchi non dovranno disfarsi, né diventare collosi, né presentare retrogusto acido-amaro.
Il prodotto deve essere fresco, preconfezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva (da conservarsi in frigorifero), o surgelato.

In funzione del mantenimento dei requisiti di freschezza, è importante definire i tempi di approvvigionamento e stoccaggio e la vita residua del prodotto alla consegna.
Il prodotto dovrà essere in confezioni originali e presentare un residuo di vita commerciale superiore a 10 gg. rispetto alla data di impiego.

PIZZA MARGHERITA
La pasta della pizza deve essere ottenuta dalla lavorazione di farina di grano tenero di tipo 0, acqua, sale e lievito naturale, olio d'oliva extravergine; il prodotto deve essere sottoposto a naturale lievitazione. La pizza deve essere margherita, quindi con mozzarella, pelati di pomodoro, origano.
Solo per la pizza è consentita la preparazione diretta presso le cucine in gestione o l'acquisizione da altri laboratori o fornitori debitamente autorizzati. Il fornitore deve comunque garantire l'impiego di materie prime conformi al presente capitolato ed osservare le prescrizioni indicate in premessa e relative a tutti i prodotti per quanto riguarda la preparazione, l'etichettatura, la conservazione, il trasporto.

POMODORI PELATI O POLPA IN PEZZI
Prodotto ottenuto dalla lavorazione del pomodoro tipo San Marzano, intero, fresco, sano, maturo e ben lavato, privato della buccia, di peduncoli. Il prodotto deve essere confezionato in vetro.
I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 30 gg. rispetto alla data di impiego.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 oppure 00
Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.
La farina non deve contenere imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze non consentite dalla normativa sopra citata.
I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 30 gg. rispetto alla data di impiego.

FARINA DI MAIS BRAMATA
Prodotto ottenuto dalla macinazione della cariosside del granoturco. Le farine sono destinate alla produzione di polenta.
Le farine devono essere di buona qualità, non avariate per eccesso di umidità o di condizioni ambientali non favorevoli. Il prodotto non deve presentare difetti di alcun tipo.
Le farine devono rispettare la normativa che regola i prodotti da granoturco per uso alimentare.
Le farine non devono presentare all'interno delle confezioni indizi di presenza di insetti infestanti.
Additivi e residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono risultare assenti.
I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 30 gg. rispetto alla data di impiego.

ACETO DI VINO BIANCO
Il nome aceto è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino; l'aceto bianco è ottenuto da vini bianchi. Nella produzione dell'aceto è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione, mentre risulta vietato addizionare acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti.
I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 30 gg. rispetto alla data di impiego.

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE
(Confezioni in vetro scuro, da 1 litro)
Olio ottenuto dalla prima spremitura dell'oliva coltivata in ambito nazionale (certificata e documentabile) in condizioni termiche non alterabili (a freddo); l'olio extra vergine di oliva non deve aver subito trattamenti tranne il lavaggio, la decantazione, la spremitura, la filtrazione. Caratterizzato da bassi valori di acidità espressi in acido oleico ed eccellenti caratteri organolettici.
I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 30 gg. rispetto alla data di impiego.

OLIVE VERDI O NERE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA
Prodotto costituito da olive verdi prive di nocciolo e sale. Ammessi correttore di acidità e antiossidante (Acido L- ascorbico).
I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 30 gg. rispetto alla data di impiego.

SALE FINO E GROSSO IODATO O IODURATO
Sale marino ad uso commestibile denominato sale da cucina, ottenuto esclusivamente dall'acqua di mare. Il prodotto è integrato con sali iodati o di ioduro.
I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 30 gg. rispetto alla data di impiego.

UOVA FRESCHE - CAT. A
Uova di gallina in guscio, adatte al consumo umano diretto, escluse uova rotte (ossia uova che presentano difetti del guscio e delle membrane le quali provocano una esposizione del contenuto), uova incubate e uova cotte.
Il prodotto deve provenire da allevamenti, situati in ambito nazionale, certificati a produzione biologica o da allevamenti all'aperto. I prodotti devono essere ottenuti da animali alimentati con alimenti o mangimi di origine vegetale, di origine controllata e documentabile.
Il prodotto deve essere corrispondente alla Categoria A o Extra A (uova fresche), come di seguito specificate: categoria di peso: media da 53 a 63 g
Per le preparazioni è consentito anche l'impiego di misto di uovo fresco pastorizzato, avente le caratteristiche di cui sopra.
I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 15 gg. rispetto alla data di impiego.

ZUCCHERO SEMOLATO
Prodotto estratto dalla canna da zucchero o da barbabietola.
I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 30 gg. rispetto alla data di impiego.

BURRO
Prodotto pastorizzato ottenuto dalla crema ricavata per centrifugazione dal latte di vacca.
I prodotti devono essere ottenuti da produzioni condotte in ambito nazionale, da materie prime reperite in ambito nazionale.
Requisiti Minimi: il burro deve essere fresco e non sottoposto a congelamento, in nessun modo alterato, non presentare gusto di rancido né alterazioni di colore sulla superficie.
I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 30 gg. rispetto alla data di impiego.

FORMAGGI

GRANA PADANO senza lisozima 18 mesi
GRANA PADANO senza lisozima 12 mesi
Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente scremato per affioramento.
Il prodotto da grattugia deve essere di 1ª scelta, di stagionatura non inferiore a 18 mesi; deve presentare caratteristiche idonee ad essere grattugiato.
Il prodotto da tavola di stagionatura non inferiore a 12 mesi.
I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 30 gg. rispetto alla data di impiego.

FORMAGGI DA TAVOLA
I formaggi da tavola devono essere di ottima qualità e del tutto idonei e pronti all'uso.
Non devono presentare alterazioni esterne o interne.
I formaggi freschi devono essere prodotti con latte pastorizzato.
I formaggi duri devono avere una stagionatura superiore ai 30 giorni.
Tipologie consentite: Parmigiano - Reggiano, Grana padano, Asiago (Dop), Crescenza senza additivi, Emmental, Fontal nazionale, Italico, Montasio (Dop), Mozzarella, Provolone Valpadana (Dop), Taleggio (Dop).
RICONOSCIMENTO DENOMINAZIONE D'ORIGINE
I formaggi DOP, all'atto della loro immissione al consumo, devono avere il relativo contrassegno specificato dalla normativa vigente a garanzia della rispondenza alle caratteristiche dichiarate. I formaggi a denominazione di origine e tipici possono essere commercializzati anche in parti preconfezionate. Sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che le contengono deve risultare l'indicazione della denominazione di origine o tipica secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.
I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 15 gg. rispetto alla data di impiego.

LATTE FRESCO, PASTORIZZATO INTERO
LATTE UHT, INTERO
Si definisce "latte fresco pastorizzato" il prodotto individuato dal Reg. CE 853/04 Il "Latte fresco pastorizzato" riporta tale denominazione sulla confezione, il bollo CE e ben visibile la data di scadenza.
I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 5 gg. rispetto alla data di impiego.
Si definisce "Latte UHT" il prodotto individuato dal Reg. CE 853/04 Il "Latte UHT" riporta il marchio CE, la sede del produttore, il peso nominale e ben visibile la data di scadenza.
I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 15 gg. rispetto alla data di impiego.

RICOTTA
Derivato del siero del latte vaccino; prodotto fresco a pasta molle, di maturazione rapida e pronto consumo.
INGREDIENTI - Siero di latte vaccino, latte vaccino pastorizzato, sale, correttore di acidità. Prodotto privo di additivi alimentari (conservanti, coloranti, aromatizzanti) unica eccezione correttore di acidità (acido lattico o citrico).
Il prodotto deve essere fresco, il residuo di vita commerciale deve essere non inferiore a 10 giorni dal suo impiego.

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI, GLUTINE, PROTEINE DERIVATE DALLA SOIA, CASEINATI E/O LATTATI.
Prodotto di salumeria ottenuto dalla lavorazione della coscia del suino di produzione nazionale (nato ed allevato in territorio nazionale, documentabile). L'intero ciclo di produzione del prosciutto cotto deve essere condotto in ambito nazionale.
CARATTERISTICHE GENERALI
Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- La composizione richiesta è la seguente: carne suina, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte; aromi naturali, il prodotto non deve contenere additivi e comunque non più di un anti-ossidante (acido L-ascorbico) e di un conservante (nitrito e nitrato);
- Le carni devono provenire da animali nutriti con alimenti vegetali, di origine controllata e documentabile;
- Essere di prima qualità, ottenuto da coscia refrigerata di suino nazionale, parzialmente sgrassato, disossato e ben pressato;
- Deve esser naturale, senza aggiunta di polifosfati e/o caseinati, e/o lattati e/o proteine derivate dalla soia e/o glutine (inserito nel Prontuario dei prodotti dietetici senza glutine);

- Deve essere di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti);
- La carne deve essere di colore rosa chiaro, compatta, con grasso bianco, sodo;
- Non deve essere un prodotto "ricostruito";
- La quantità di grassi interstiziali deve essere di preferenza bassa;
- Deve essere confezionato sotto vuoto (s/v) o in atmosfera controllata (atm/p); non deve rilevarsi la presenza di bombaggi o rigonfiamenti delle confezioni;
- L'involucro deve essere rivestito solo parzialmente della cotenna (prodotto definito commercialmente "mezza cotenna");
- All'apertura delle confezioni non deve aversi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli;
- Sulla confezione, o direttamente sul prodotto, deve essere riportato il marchio che deve essere distrutto solo al momento dell'utilizzo del prodotto.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 30 gg. rispetto alla data di impiego.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA O SAN DANIELE

Prodotto di salumeria a lunga stagionatura a Denominazione di Origine. Prodotto stagionato e lavorato in zona tipica di produzione (marchiato PARMA) ed ottenuto da cosce selezionate di suini nazionali. Intero o in sezioni di metà prosciutto confezionato sottovuoto all'origine.

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prosciutto intero deve presentare le seguenti caratteristiche:

- Peso: normalmente tra gli 8 ed i 10 kg e comunque non inferiore ai 7;
- Nitriti e nitrati: assenti;
- Il prodotto deve essere di prima qualità, con cotenna e grasso naturale, confezionato sotto vuoto (s/v) o in atmosfera controllata (atm/p) e deve possedere ottima stagionatura;
- Essere di forma tondeggiante e priva della parte distale (piedino);
- Vietato l'uso di qualsiasi trattamento chimico, è ammesso l'utilizzo di sale e pepe;
- Stagionatura non inferiore a 16 mesi, controllabile attraverso la visione del punzone metallico presente sulla coscia;
- Assenza di difetti quali granuli biancastri da blastomicosi, chiazzature bianche da granuli di tirosina, putrefazione e relativi odori pungenti derivanti da decomposizione proteica;
- I prodotti devono risultare freschi e non sottoposti a congelamento, in alcun modo devono essere alterati;
- All'atto del sezionamento è ammessa la presenza di rari cristalli di tirosina (n. 2-3 per superficie di sezione), qualora la presenza sia notevole ed in forma disseminata il prodotto non è accettato;
- Sulla confezione o direttamente sul prodotto, deve essere riportato il marchio sanitario contenente le indicazioni di legge; qualora il bollo si trovi sull'imballaggio, questo deve essere posizionato in maniera che venga distrutto al momento dell'apertura dello stesso.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 30 gg. rispetto alla data di impiego.

CARNE BOVINA

Le carni fresche devono provenire da animali nati ed allevati in territorio nazionale (provenienza documentata ad ogni consegna). I bovini devono essere allevati con regime alimentare di natura interamente vegetale, controllato e documentabile.

Il prodotto deve provenire da Produzione integrata o Filiera Controllata e deve essere accompagnato da documentazione comprovante il possesso dei Marchi di Qualità di cui sopra.

Le carni devono appartenere a bovini appartenenti alle seguenti categorie:

Vitelloni: categoria A - giovani animali maschi non castrati di età massima 18 mesi.

Scottona o giovenca: categoria E - animali femmine che non hanno figliato, di età massima 18 mesi.

Non sono accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli suddetti animali.

Le carni devono essere prive di estrogeni, sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante o loro prodotti di trasformazione. I prodotti non devono essere trattati con nessun tipo di additivo (conservante, antibiotico o altro) e non devono aver subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.
Si richiedono i seguenti tagli anatomici provenienti dal quarto posteriore: Spinacino, Scamone sgrassato, Polpa per ragù e per polpette con percentuale massima di grasso del 10%.
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - I prodotti in oggetto costituiti da carne fresca a cui è stato applicato come unico trattamento di conservazione la refrigerazione dal momento della produzione fino alla consegna, in modo costante ed ininterrotto.
Le carni di vitellone o di scottona fresche devono presentare colore rosso-roseo uniforme esente da chiazze, e grana fine. Il tessuto adiposo esterno deve essere compatto, di colore bianco, uniforme, ben distribuito fra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura compatta.
La carne frollata (il tempo di frollatura deve essere non inferiore a 7 giorni), di chiara reazione acida, proveniente da animali ben nutriti, scevra da qualunque odore sgradevole, convenientemente sgrassata, non tigliosa, tenera e di ottimo sapore, alla cottura dovrà essere in perfetto stato di conservazione, asciutta, di ottima consistenza, ben monda di sangue ed odore caratteristico. Le carni devono essere esenti di sapori ed odori indesiderabili prima e dopo la cottura.
Le carni non devono presentare ematomi o alterazioni dei tessuti o ascessi tali da pregiudicare la qualità e la sicurezza del prodotto destinato al consumo.
Le carni, nei tagli richiesti, devono essere ben sgrassate e rifilate in modo ottimale, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%, intendendo per scarto il grasso, il tessuto connettivo di copertura ed il liquido trasudato.
Le carni devono essere confezionate sottovuoto. L'involucro deve essere ben aderente al prodotto, indice della presenza di vuoto spinto. Il colore della carne, scuro quando la confezione è ancora integra, deve ritornare alle tonalità dei muscoli di origine passato poco tempo dopo l'apertura dell'involucro.
CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO – Le carni devono essere confezionate sottovuoto (in condizioni di vuoto spinto); ogni confezione deve contenere il taglio muscolare intero**.**
I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 15 gg. rispetto alla data di impiego.

FESA DI TACCHINO
Fesa intera di tacchino maschio nato ed allevato in territorio nazionale, disossato, mondato dello sterno e delle costole, privo di parti legamentose e di ossa.
Le carni devono essere fresche e provenienti da animali allevati con sistema "a terra", escludendo dalla somministrazione le carni di tacchini allevati in tutto o in parte in gabbie.
L'età dei tacchini al momento della macellazione deve essere compresa fra 14 e 32 settimane.
La frollatura non deve essere superiore a 5 giorni.
I prodotti sono rappresentati da carni alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (refrigerazione) dal momento della produzione alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.
Le carni devono essere prive di estrogeni, sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante o loro prodotti di trasformazione. I prodotti non devono essere trattati con nessun tipo di additivo (conservante, antibiotico o altro) e non devono aver subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.
Le carni devono essere prive di pelle, di colore bianco-rosa, completamente dissanguate, prive di ossa e di parti legamentose. Le carni devono avere consistenza sodo-pastosa, non flaccide, spiccata lucentezza, non infiltrate da sierosità, assenza di edemi, assenza di ematomi. La cartilagine deve risultare di colore bianco caratteristico e l'interno del prodotto deve risultare privo di ecchimosi. Le carni devono essere di gusto gradevole e tenere, esenti da sapori ed odori indesiderabili prima e dopo la cottura, dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame o all'uso di farmaci.
CONFEZIONI ED IMBALLAGGIO – Le fese di tacchino devono essere confezionate sottovuoto (vuoto spinto); le fese devono essere intere**.** Ogni confezione deve risultare debitamente etichettata in accordo alla normativa vigente.
I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 15 gg. rispetto alla data di impiego.

POLLO

Le carni devono provenire da animali nati ed allevati in territorio nazionale (origine documentabile ad ogni fornitura), devono essere fresche e provenienti da animali allevati con sistema "a terra", escludendo dalla somministrazione le carni di polli allevati in tutto o in parte in gabbie. L'età dei polli al momento della macellazione deve essere compresa fra 45 e 70 giorni.

La frollatura non deve essere superiore a 5 giorni.

Si richiedono i seguenti tagli anatomici: petto, fuso, sovra cosce, coscette.

La conformazione dei tagli deve essere corretta e deve essere tale da garantire la corretta porzionatura.

I prodotti sono rappresentati da carni alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (refrigerazione) dal momento della produzione alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.

Le carni devono essere prive di estrogeni, sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante o loro prodotti di trasformazione. I prodotti non devono essere trattati con nessun tipo di additivo (conservante, antibiotico o altro) e non devono aver subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.

Le carni devono essere bianco-rosa, completamente dissanguata, ben aderente all'osso. Le carni devono avere consistenza sodo-pastosa, non flaccide, spiccata lucentezza, non infiltrate da sierosità, assenza di edemi, assenza di ematomi. La pelle deve avere spessore fine, colore giallo chiaro o più intenso (in funzione dell'alimentazione e della razza), omogenea, pulita, elastica, asciutta alla palpazione, non disseccata, senza segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre, senza penne e piume residue. La cartilagine deve presentarsi bianca caratteristica e l'interno del prodotto deve risultare privo di ecchimosi.

Le carni devono essere esenti da sapori ed odori indesiderabili prima e dopo la cottura, dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame o all'uso di farmaci.

Le carni devono provenire da animali sani, in ottimo stato di nutrizione e conservazione.

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO – I prodotti devono essere confezionati sottovuoto.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 15 gg. rispetto alla data di impiego.

LONZA FRESCA

Le carni devono provenire da animali nati ed allevati in territorio nazionale (origine documentabile ad ogni fornitura). La carne deve provenire da suini con peso morto inferiore a 80 - 110 kg.

La lonza corrisponde al lombo di maiale fresco senza osso intero, sottoposto a rifilatura. Corrisponde alla massa comune del muscolo ileo-spinale situato nella doccia formata dalle apofisi spinose delle vertebre lombari e delle ultime dorsali.

Costituita da un'unica pezzatura, corrispondente al carré con "taglio Bologna", la sezione del lombo deve corrispondere ai muscoli che hanno come base le vertebre lombari e le ultime 11 toraciche, con i corrispondenti segmenti delle costole, la cui altezza potrà variare da 8 a 12 cm (parte anteriore e parte mediana).

La sezione deve essere priva di grassi solidi in superficie ed all'interno dei fasci muscolari. Il grasso di copertura deve essere appena spalmato e privo di reazioni ossidative. Le carni devono essere sottoposte prima del confezionamento ad accurata rifilatura.

I prodotti sono rappresentati da carni alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (refrigerazione) dal momento della produzione alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.

Le carni devono essere prive di estrogeni, sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante o loro prodotti di trasformazione. I prodotti non devono essere trattati con nessun tipo di additivo (conservante, antibiotico o altro) e non devono aver subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 20 gg. rispetto alla data di impiego.

CONFEZIONI ED IMBALLAGGIO – Le carni devono risultare confezionate sottovuoto. Ogni confezione deve risultare debitamente etichettata in accordo alla normativa vigente.

I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 15 gg. rispetto alla data di impiego.

PESCE

VARIETÀ RICHIESTE: FILETTO DI MERLUZZO, NASELLO, PLATESSA O HALIBUT

I prodotti sono rappresentati da prodotti della pesca alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (surgelazione) dal momento della produzione alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. I prodotti non sono trattati con nessun tipo di additivo, antibiotico o antisettico. I metodi di surgelazione sono applicati all'origine a materie prime sane, esenti da parassiti, fresche ed in buone condizioni igieniche. I prodotti della pesca devono essere prodotti da grandi marche, pescati in Nord Europa o Sud Africa.
I filetti devono essere esenti da materie estranee, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni piccole o grandi di pelle, privi in modo assoluto di spine; all'esame visivo si presentano puliti, spellati e deliscati. I filetti devono presentarsi di colore bianco. I prodotti devono essere esenti da disidratazione intensa, non presentare bruciature da freddo ed avere carni sode, non lattiginose, spugnose e di rancido.
Devono essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido.
I prodotti non devono aver subito alcun processo di scongelamento.
I filetti devono essere esenti da patogeni e da parassiti incistati e non.
CONFEZIONAMENTO - Le singole confezioni dovranno essere imbustate in materiale plastico originali e sigillate dal produttore. Le confezioni primarie devono risultare originali e chiuse, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate. Inoltre deve risultare ben visibile e leggibile la data di confezionamento e il termine minimo di conservazione.
I prodotti devono presentare un residuo di vita commerciale superiore a 30 gg. rispetto alla data di impiego.

FRUTTA
Si richiedono prodotti di origine regionale e/o nazionale (ad eccezione delle banane), conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o essere ben avviati a maturazione nello spazio di due o tre giorni.
I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dalla vigente normativa.
La frutta di stagione deve essere di prima categoria, fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie. Per la fornitura della frutta, le ditte devono attenersi alle seguenti regole: sono esclusi i frutti che non siano interi e sani, che non siano puliti da prodotti antiparassitari, che presentino umidità esterna anormale, che abbiano odori e sapori estranei, che abbiano difetti di forma, di sviluppo, di colorazione e difetti della buccia oltre le tolleranze previste dalle norme vigenti. La pezzatura della frutta deve essere uniforme.
La frutta deve corrispondere alle norme di qualità previste dalla legislazione riferite per ciascuna specie e cultivar.
I frutti devono essere condizionati in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

I prodotti frutticoli freschi dovranno essere somministrati seguendo il presente calendario stagionale.

Calendario dei prodotti frutticoli freschi

Gennaio	Arance, Banane, Clementine, Mele, Pere, Kiwi.
Febbraio	Arance, Banane, Mandarini, Mele, Pere, Kiwi.
Marzo	Arance, Banane, Mandarini, Mele, Pere, Kiwi.
Aprile	Banane, Mele, Pere, Kiwi.

Maggio	Ciliegie, Fragole, Banane, Mele.
Giugno	Albicocche, Banane, Ciliegie, Mele, Susine, Pesche, Meloni.
Settembre	Pere, Mele, Banane, Pesche, Susine, Uva
Ottobre	Pere, Mele, Banane, Uva, Kaki.
Novembre	Arance, Banane, Clementine, Kaki, Mele, Pere, Kiwi.
Dicembre	Arance, Banane, Clementine, Kiwi, Mele, Pere.

VERDURE

Si richiedono prodotti orticoli di origine regionale e/o nazionale, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. I prodotti devono essere vegetali di stagione, non coltivati in serra, che abbiano raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo.

Gli ortaggi devono essere di prima categoria, freschi, puliti e selezionati, privi di additivi, integri nelle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale; privi di altri corpi e prodotti estranei e non presentare tracce di alterazione e fermentazioni anche incipienti.

Sono ammessi solo i seguenti ortaggi surgelati: spinaci in foglie anche già cotte a vapore, biete - erbette anche già cotte a vapore, cuori di carciofo, fagioli borlotti, piselli finissimi, fagiolini verdi finissimi, minestrone.

Sono ammessi i seguenti legumi secchi: lenticchie, ceci, miscela di legumi secchi, fagioli secchi borlotti, fagioli secchi bianchi spagna, fagioli secchi cannellini.

Si puntualizza che i brodi "vegetali"devono essere brodi con verdure in pezzi o passate. L'utilizzo di verdure surgelate miste impiegate per la preparazione di minestroni, deve essere integrato in buona parte da verdure fresche.

I prodotti in quanto destinati all'infanzia non devono presentare residui di additivi, anche se ammessi dalla vigente normativa.

Le verdure devono essere condizionate in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Le partite devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

I prodotti orticoli freschi dovranno essere somministrati seguendo il presente calendario stagionale.

Calendario dei prodotti orticoli freschi

Gennaio	Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.
Febbraio	Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.
Marzo	Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Carota , Aglio, Salvia, Sedano, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.
Aprile	Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Finocchio.
Maggio	Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Pomodoro, Salvia, Sedano.
Giugno	Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano.

Luglio	Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano.
Settembre	Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Finocchio.
Ottobre	Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.
Novembre	Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.
Dicembre	Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.

GLI ALIMENTI PER PERSONE CELIACHE

Per il confezionamento dei pasti di persone celiache la Ditta può impiegare:

- Alimenti non pre-lavorati naturalmente privi di glutine;
- Alimenti e prodotti senza glutine presenti nel Registro nazionale dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare del Ministero della Salute (Decreto Legislativo 111/92);
- Alimenti di uso corrente con dicitura "senza glutine" (Regolamento 41/2009);
- Prodotti con il marchio della Spiga Barrata;
- Prodotti presenti nel Prontuario degli Alimenti AIC (Associazione Italiana Celiachia).

ALIMENTI E PRODOTTI SENZA GLUTINE
La dicitura "senza glutine" può apparire in etichetta solo per gli alimenti che hanno un contenuto in glutine inferiore alle 20 parti per milione (ppm) o mg/ kg e che sono stati prodotti presso stabilimenti autorizzati dal Ministero della Salute e sottoposti a procedura di notifica di etichetta.
I prodotti dietetici notificati sono elencati nel Registro Nazionale del Ministero della Salute ed erogabili attraverso il Servizio Sanitario Nazionale.
Tale elenco è disponibile, nei suoi aggiornamenti periodici, nel sito del Ministero della Salute.

PRODOTTI CON IL MARCHIO DELLA SPIGA BARRATA
Il marchio della Spiga Barrata è di esclusiva proprietà di AIC ed è concesso sia ai prodotti dietetici "senza glutine", sia ai prodotti alimentari del libero commercio di categorie a rischio di contenere glutine purché ne sia stata preventivamente accertata l'idoneità al celiaco e quindi con un contenuto in glutine inferiore a 20 ppm.

COMUNE DI PODENZANO

Provincia di Piacenza

PROGETTO DEFINITIVO:

RIQUALIFICAZIONE LOCALE MENSA ISTITUTO COMPRENSIVO G.PARINI DI PODENZANO

ELENCO ATTREZZATURE

COMPUTO METRICO

Progetto e Direzione Lavori

Ufficio Tecnico Comune di Podenzano

Geom. Maini Gianni
Geom. Maccagni Andrea

COMUNE DI PODENZANO - (Prov. PIACENZA) -

IL PROGETTISTA
Geom. Maini Gianni

***Podenzano lì**, 20 maggio 2019*

Pos.	Descrizione	Qtà
	LAVAGGIO	
L.1	**TAVOLO DI CARICO / SCARICO - SINISTRO** Costruzione in acciaio inox AISI 304. Con ripiano inferiore. Dim. 1200x750x870mm	1
L.2	**LAVASTOVIGLIE A CAPOTTA** Un ciclo di lavaggio con sistema Termostop Start/stop a chiusura/apertura capotta Installazione ad angolo consentita Vasca stampata Bracci lavaggio/risciacquo indipendenti Filtro vasca sdoppiato + filtro pompa Facilità di accesso per manutenzione Tetto antisgocciolamento Dosatore brillantante incorporato Termometro vasca e boiler Completamente automatica Supporto cesto di facile estrazione Cicli di lavaggio: 90 sec + TS Cesti/ora: 60/30 (acqua alimentazione 50°C) Dimensioni cesto: 500x500 mm Potenza totale: 6900 W Peso netto: 115 Kg In dotazione: 1 cestello per bicchieri, 2 cestelli piatti, 1 cestello posate V 3N-400 - kW 10.2 Dim. 720x735x1470mm	1
L.3	**TAVOLO DI CARICO / SCARICO - DESTRO** Costruzione in acciaio inox AISI 304. Con ripiano inferiore. Dim. 1200x750x870mm	1
L.4	**VASCONE LAVAPENTOLE** • Piani vasca in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10. • Bordo anteriore raggiato R= 10. • Alzatina posteriore h 10 cm raccordata al piano R=5. • Gambe quadrate in AISI 304 40x40 mm regolabili in altezza. • Vasche dotate di piletta e troppopieno. • Accessori disponibili: sifoni, rubinetti e doccioni. • Vasca dimensioni 1160x500x375 mm. Dim. 1400x700x850mm	1
L.5	**Tavolo su gambe con ripiano inferiore mm 1200x700x850 h** Dim. 1200x700x850	1
	DISPENSA	
D.1	**SCAFFALE** • Costruzione in acciaio inox AISI 304. • 4 ripiani con portata 150 kg/mq distribuiti in modo uniforme su tutta la superficie. Dim. 1600x600x2000mm	1

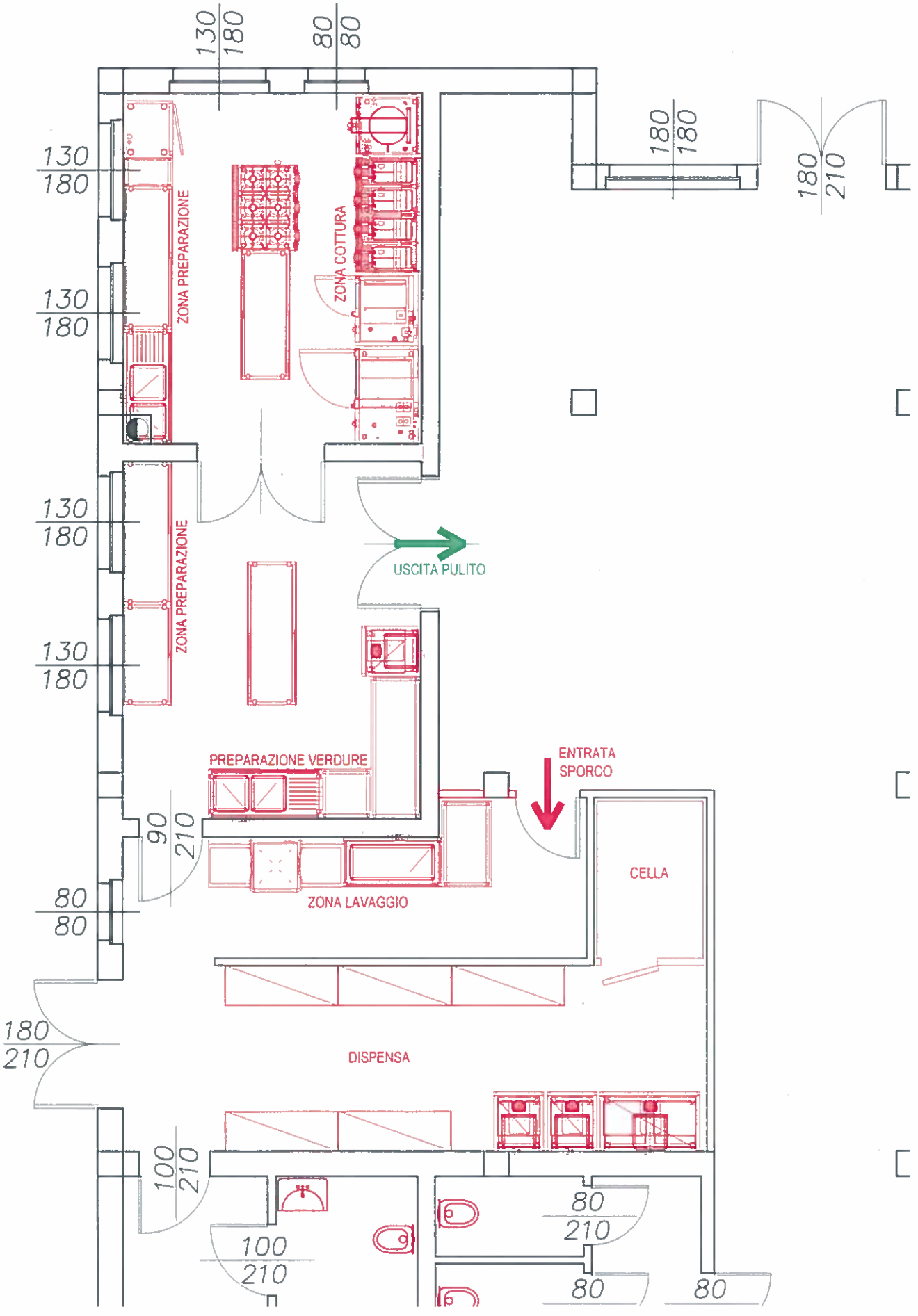
D.2	**SCAFFALE** • Costruzione in acciaio inox AISI 304. • 4 ripiani con portata 150 kg/mq distribuiti in modo uniforme su tutta la superficie. Dim. 1600x600x2000mm	1
D.3	**SCAFFALE** • Costruzione in acciaio inox AISI 304. • 4 ripiani con portata 150 kg/mq distribuiti in modo uniforme su tutta la superficie. Dim. 1600x600x2000mm	1
D.4	**SCAFFALE** • Costruzione in acciaio inox AISI 304. • 4 ripiani con portata 150 kg/mq distribuiti in modo uniforme su tutta la superficie. Dim. 1600x600x2000mm	1
D.5	**SCAFFALE** • Costruzione in acciaio inox AISI 304. • 4 ripiani con portata 150 kg/mq distribuiti in modo uniforme su tutta la superficie. Dim. 1600x600x2000mm	1
D.6	**ARMADIO REFRIGERATO STANDARD 1 PORTA - TEMP. 0/+10 °C** Caratteristiche principali • Interno ed esterno in acciaio AISI 304.• Isolamento pareti da 75 mm con poliuretano privo di CFC. • Interno cella completamente raggiato facilmente pulibile.• Piedini in acciaio da 15 cm regolabili in altezza. • Sbrinamento automatico con dissipazione dell'acqua di condensa tramite gas caldo. • Porte con cerniere autochiudenti e serratura• Nr. 3 griglie rilsan di serie.• Serratura di serie su tutti i modelli.• Monoblocco a tampone, esterno alla cella, con ventilazione forzata. V 230 - kW 0.365 Dim. 700x830x2080mm	1
D.7	**ARMADIO REFRIGERATO STANDARD 1 PORTA - TEMP. 0/+10 °C** Caratteristiche principali • Interno ed esterno in acciaio AISI 304.• Isolamento pareti da 75 mm con poliuretano privo di CFC. • Interno cella completamente raggiato facilmente pulibile.• Piedini in acciaio da 15 cm regolabili in altezza. • Sbrinamento automatico con dissipazione dell'acqua di condensa tramite gas caldo. • Porte con cerniere autochiudenti e serratura• Nr. 3 griglie rilsan di serie.• Serratura di serie su tutti i modelli.• Monoblocco a tampone, esterno alla cella, con ventilazione forzata. V 230 - kW 0.365 Dim. 700x830x2080mm	1
D.8	**ARMADIO REFRIGERATO STANDARD 2 PORTE - TEMP. -18/-22 °C** Caratteristiche principali • Interno ed esterno in acciaio AISI 304.• Isolamento pareti da 75 mm con poliuretano privo di CFC. • Interno cella completamente raggiato facilmente pulibile.• Piedini in acciaio da 15 cm regolabili in altezza. • Sbrinamento automatico con dissipazione dell'acqua di condensa tramite gas caldo. • Porte con cerniere autochiudenti e serratura• Nr. 3 griglie rilsan di serie.• Serratura di serie su tutti i modelli.• Monoblocco a tampone, esterno alla cella, con ventilazione forzata. V 230 - kW 0.775 Dim. 1400x830x2080mm	1

D.9	**CELLA** Cella friofrifera V 230 - kW 0.775 Dim. 1400x830x2080mm	1
	ZONA PREPARAZIONE	
P.1	**TAV/20A** Tavolo armadiato con porte scorrevoli aperto su 1 fronte con alzatina mm 2000x700x850 h Dim. 2000x700x850	1
P.2	**TAV/14A** Tavolo armadiato con porte scorrevoli aperto su 1 fronte con alzatina mm 1400x700x850 h Dim. 1400x700x850	1
P.3	**TAVOLO ARMADIATO PASSANTE** • Piani di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10. • Bordo anteriore raggiato R=10. • Rinforzo sotto il piano in truciolare nobilitato spessore 0,2 cm. • Ripiano intermedio e di fondo in AISI 304 con traversino di rinforzo. • Piedini in AISI 304 regolabili in altezza (15 cm +/-2,5). • Porte in AISI 304 con controporta. • Disponibili in due profondità standard: 60 e 70 cm. Dim. 1800x700x850mm	1
P.4	**LAVELLO ARMADIATO2 VASCHE + GOCCIOLATOIO SINISTRO** • Piani vasca in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10. • Bordo anteriore raggiato R= 10. • Alzatina posteriore h 10 cm raccordata al piano R=5. • Piedini in AISI 304 regolabili in altezza. • Vasche dotate di piletta e troppopieno. • Porte in AISI 304 con controporta. • Accessori disponibili: sifoni, rubinetti e doccioni. • 2 Vasche dimensioni 500x500x300 mm. Dim. 1600x700x850mm	1
P.5	**TCR1/7A** Tavolo su gambe con ripiano inferiore e alzatina mm 700x700x850 h 700x700x850 Dim. 700x700x850	1
P.6	**TCR1/20A** Tavolo su gambe con ripiano inferiore e alzatina mm 2000x700x850 h 2000x700x850 Dim. 2000x700x850	1
P.7	**ARMADIO REFRIGERATO STANDARD 1 PORTA - TEMP. 0/+10 °C** Caratteristiche principali • Interno ed esterno in acciaio AISI 304.• Isolamento pareti da 75 mm con poliuretano privo di CFC. • Interno cella completamente raggiato facilmente pulibile.• Piedini in acciaio da 15 cm regolabili in altezza. • Sbrinamento automatico con dissipazione dell'acqua di condensa tramite gas caldo. • Porte con cerniere autochiudenti e serratura• Nr. 3 griglie rilsan di serie.• Serratura di serie su tutti i modelli.• Monoblocco a tampone, esterno alla cella, con ventilazione forzata. V 230 - kW 0.365 Dim. 700x830x2080mm	1

	COTTURA	
K.1	**TAVOLO ABBATTITORE RAPIDO 5 GN 1/1 (+90°,+3°C/KG 18)** • Costruzione monoscocca con angoli arrotondati. • Capacità GN 1/1 • Scheda controllo con Display in grado di memorizzare .no a 100 programmi • Sonda a spillone per misurare la temperatura al cuore (riscaldata per modelli freezer) • Esterno .nemente satinato SCOTCH-BRITE • Spessore di isolamento 60 mm in PU privo di CFC e HCFC, densità 42 kg/m3 • Gas ecologico R404A. • Dispositivo di sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica. • Piedini (Ø 2") regolabili in altezza in acciaio AISI 304 18/10. • Supporti griglie e montanti in acciaio inox ad incastro, estraibili senza ausilio di utensili per facilitare le operazioni di pulizia. • Classe T (temp. amb. = +43°C) • Tensione di alimentazione 230V / 1Ph / 50Hz V 230 - kW 1.13 Dim. 790x700x850mm	1
K.2	**TAVOLO DA LAVORO SU TELAIO - PIANO CON ALZATINA** • Piani di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10. • Bordo anteriore raggiato R=10. • Rinforzo sotto il piano in truciolare nobilitato spessore 0,2 cm. • Alzatina posteriore h 10 cm raccordata al piano R=5. • Gambe quadrate in AISI 304 40x40 mm regolabili in altezza. • Disponibili in due profondità standard: 60 e 70 cm. • Possibilità di accessoriarli con cassetti singoli da 40, 60 o 80 cm o cassettiere con 2 o 3 cassetti. Dim. 400x700x850mm	1
K.3	**TAV/20A** Tavolo armadiato con porte scorrevoli aperto su 1 fronte con alzatina mm 2000x700x850 h Dim. 2000x700x850	1
K.4	**LAVELLO ARMADIATO2 VASCHE + GOCCIOLATOIO DESTRO** • Piani vasca in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10. • Bordo anteriore raggiato R= 10. • Alzatina posteriore h 10 cm raccordata al piano R=5. • Piedini in AISI 304 regolabili in altezza. • Vasche dotate di piletta e troppopieno. • Porte in AISI 304 con controporta. • Accessori disponibili: sifoni, rubinetti e doccioni. • Vasca dimensioni 500x500x300 mm. Dim. 1600x700x850mm	1
K.5	**CUCINA 6 FUOCHI GAS SU VANO CON PORTE** • Piano interamente stampato e ricavato da lastra di acciaio inossidabile di grosso spessore. • Griglie in ghisa smaltata a razze lunghe per un agevole spostamento delle pentole tra un fuoco e l'altro; Griglie optional in tondino inox sono disponibili. • Bruciatori in ghisa di elevata potenza (3,5- 5,7- 7 - 10 kW). • Accensione piezoelettrica dei bruciatori disponibile come optional. • Accessorio bacinella bifuoco amovibile inox. kW Gas 32.4 Dim. 1200x900x870mm	1

K.6	**TAVOLO ARMADIATO PASSANTE** • Piani di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10. • Bordo anteriore raggiato R=10. • Rinforzo sotto il piano in truciolare nobilitato spessore 0,2 cm. • Ripiano intermedio e di fondo in AISI 304 con traversino di rinforzo. • Piedini in AISI 304 regolabili in altezza (15 cm +/-2,5). • Porte in AISI 304 con controporta. • Disponibili in due profondità standard: 60 e 70 cm. Dim. 1800x700x850mm	1
K.7	**PENTOLA ELETTRICA RISCALDAMENTO INDIRETTO - 100 LT** • Carico acqua per mezzo di due elettrovalvole • Scarico acqua con rubinetto da 2' • Fondo recipiente in acciaio AISI 316 • Spia segnalazione mancanza acqua nell'intercapedine • Termostato di sicurezza che interrompe il riscaldamento fino ad avere un livello sufficiente d'acqua • 3 resistenze in acciaio all'esterno del fondo del recipiente, oppure 2 gruppi di resistenze corazzate all'interno dell'intercapedine V 3N-400 - kW 21 Dim. 800x900x870mm	1
K.8	**CUOCIPASTA ELETTRICO 2 VASCHE 40 + 40 LT - CON KIT 6 CESTELLI GN1/3** • Vasche di cottura in acciaio inox AISI 316(lega con eccezionale resistenza alla corrosione anche a teperature elevate) di grande capacità (42 litri), stampata con angoli interni raggiati, per la massima igiene e pulibilità, dotata di ampie zone di espansione schiume, con dispositivo di scarico amidi residui • Termostato di sicurezza in vasca contro il funzionamento a secco • Resistenze corazzate in acciaio inox inserite in vasca • Protettori termici del gruppo riscaldanti • Regolatore di potenza a più posizioni, indipendente per ciascuna vasca V 3N-400 - kW 18 Dim. 800x900x870mm	1

K.9	**CUOCIPASTA ELETTRICO 2 VASCHE 40 + 40 LT - CON KIT 6 CESTELLI GN1/3** • Vasche di cottura in acciaio inox AISI 316(lega con eccezionale resistenza alla corrosione anche a teperature elevate) di grande capacità (42 litri), stampata con angoli interni raggiati, per la massima igiene e pulibilità, dotata di ampie zone di espansione schiume, con dispositivo di scarico amidi residui • Termostato di sicurezza in vasca contro il funzionamento a secco • Resistenze corazzate in acciaio inox inserite in vasca • Protettori termici del gruppo riscaldanti • Regolatore di potenza a più posizioni, indipendente per ciascuna vasca V 3N-400 - kW 18 Dim. 800x900x870mm	1
K.10	**FORNO MISTO A GAS 10 X 1/1 GN** V 220 - kW 1 Dim. 930x825x1040mm Vol. mc 1,24000000953674 Peso lordo kg 208	1
K.11	**FORNO MISTO A GAS 20 X 2/1 GN** V 230 - kW 1.8 Dim. 1290x895x1810mm Vol. mc 3,25 Peso lordo kg 575	1


130
180
80
80
180
180
180
210
130
180
ZONA PREPARAZIONE
ZONA COTTURA
130
180
130
180
ZONA PREPARAZIONE
USCITA PULITO
130
180
PREPARAZIONE VERDURE
ENTRATA
SPORCO
90
210
CELLA
ZONA LAVAGGIO
80
80
180
210
DISPENSA
100
210
80
210
100
210
80
80

COMUNE DI PODENZANO

(Provincia di Piacenza)

* * * * *

CONTRATTO MISTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO PRINCIPALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E A TITOLO ACCESSORIO, LAVORI DI AMPLIAMENTO DEL LOCALE MENSA E FORNITURA DI ATTREZZATURE.

CIG

L'anno _____il giorno _____del mese di _____ in Podenzano, nella residenza comunale posta in Via Monte Grappa 100, avanti a me, Dr. _-_____, Segretario Comunale del predetto Comune e come tale autorizzato a ricevere e rogare i contratti nella forma pubblica amministrativa nell'interesse dell'Ente ai sensi dell'art. 97, co. 4, lett. c), del D.Lgs. n. 267/2000, si sono personalmente costituiti i signori:

A)_____, nat/o_____(---) il ____ domiciliata presso la sede comunale nella sua qualità di Responsabile del Servizio _____ del Comune di Podenzano , CF. /P.IVA _____, la quale interviene nel presente atto e per conto e nell'interesse esclusivo del Comune che rappresenta, di seguito denominato **comune concedente;**

B)_____, nat_ a_____(_____) il _____, nella sua qualità di _____, con sede legale a _____, come rilevato dalla certificazione della

C.C.I.A.A. di_____n._____dell'_____,

la quale interviene nel presente atto in nome e per conto e nell'interesse esclusivo del soggetto che rappresenta; di seguito denominato **concessionario** ; della cui identità e della piena capacità io Segretario Comunale rogante sono personalmente certo, con questo atto ricevuto in modalità informatica ai sensi dell'art. 32 comma 14 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

PREMESSO CHE:

-con delibera n. del Consiglio Comunale il Comune ha aderito alla Centrale Unica di Committenza della Provincia di Piacenza mediante apposita convenzione;

- con deliberazione n . del la Giunta Comunale ha delegato la Centrale Unica di Committenza della Provincia di Piacenza l'espletamento della procedura di gara per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica;

-con determinazione a contrarre n._____del____,

esecutiva, veniva indetta una procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica, per il periodo dal 01.09.2019 al 30.06.2029;

-con la medesima determinazione sono stati approvati i documenti di gara, da tenersi mediante procedura aperta, ai sensi degli artt. 60 e 164, 36 c.9 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i, e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, in applicazione dell'art.95, comma 3, lett.a) e 12 del D.Lgs. 50/2016, per l'importo a base

d'asta di € _____, oltre all'importo di 4% IVA esclusa, per oneri della sicurezza conseguenti all'applicazione del DUVRI, non soggetti a ribasso, e € …..per interventi a carico dell'aggiudicatario per un totale presunto di €_____;

-con determinazione _____si approvavano i verbali di gara e si provvedeva all'aggiudicazione definitiva della concessione in oggetto a XXX sulla base dell'offerta economica presentata in sede di gara ;

-detta determinazione ha assunto piena efficacia dal XXXX _____,

stante la positiva verifica del possesso dei requisiti prescritti e dichiarati in sede di gara a carico del soggetto aggiudicatario, ai sensi dell'art. 32, comma 13, del D.Lgs. n. 50/2016;

- il servizio è stato conferito, sotto riserva di legge e nelle more del perfezionamento contrattuale, in data XXX

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE:

Art. 1

(Oggetto del contratto)

1. Il Comune di Podenzano, come sopra rappresentato, affida in concessione il servizio di ristorazione scolastica per il periodo dal 01.09.2019 al 30.06.2029 alla Società_____

_____, come sopra rappresentata, che accetta senza riserva alcuna e si obbliga ad eseguire a perfetta regola d'arte tutte le attività inerenti il servizio alle condizioni di cui al presente contratto e agli atti ad esso allegati, come elencati al successivo art. 4, o in esso richiamati, nonché all'osservanza della normativa in materia e del C. C., nonché del D.Lgs 50/2016 e s.mi. In relazione alle norme tecniche o

speciali incidenti sulle attività oggetto della prestazione, per quanto non definito dal presente contratto, si fa esplicito rinvio alla disciplina di settore.

Art. 2

(Corrispettivo dell'appalto)

L'importo contrattuale ammonta in via presuntiva a €

di cui :

a) €_____(euro_____)

per lo svolgimento delle attività inerenti il servizio;

b) € _____(euro_____per oneri afferenti la sicurezza per i rischi interferenziali;

c) € _____ (euro _____) per interventi a carico dell'aggiudicatario.

1. L'importo contrattuale è stato calcolato sulla base del prezzo a base d'asta depurato del ribasso offerto in sede di gara, pari a_____%. Il corrispettivo dovuto dal Comune è da intendersi comprensivo di tutti i servizi, le provviste, le prestazioni e le spese necessarie per la perfetta esecuzione del servizio e di qualsiasi onere inerente e conseguente l'appalto. Il prezzo dell'appalto resta immodificabile nel primo anno di durata del contratto. A decorrere dal secondo anno contrattuale, ai sensi dell'art. 106, comma 1, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i, l'adeguamento del prezzo avverrà a seguito di formale istruttoria da parte del RUP. Qualora non fossero disponibili i dati previsti, si farà riferimento agli ordinari indici ISTAT (FOI) dei prezzi al consumo, con riferimento al mese di luglio. Tale indice rappresenta il limite massimo oltre il quale non sarà possibile alcuna altra

determinazione del compenso revisionale, salvo circostanze eccezionali che dovranno essere provate e documentate dal Concessionario; I pagamenti saranno effettuati secondo la disciplina prevista all'art. 40 del capitolato speciale di appalto.

La contro prestazione a favore del Concessionario consiste nel diritto a riscuotere direttamente le tariffe relative al servizio di ristorazione scolastica.

Art. 3

Durata contratto

Il presente contratto avrà durata dal _____ al _____

Art. 4

(Allegati contrattuali e obblighi del concessionario)

1. La Società concessionaria come sopra rappresentata, si obbliga a dare _____ esecuzione alla concessione sotto l'osservanza piena ed assoluta delle condizioni e delle modalità previste nei seguenti documenti:

a) capitolato speciale di appalto ed allegati;

b) progetto tecnico ex art. 23 , commi 14 e 15 del D.lgs.50/2016 e s.m.i.;

c) DUVRI;

d) offerta economica.

2. I documenti elencati al precedente comma 1, lettere a) e lettera d), non sono allegati al presente contratto. Gli altri documenti elencati al precedente comma 1, pur essendo parte integrante e sostanziale del contratto, sottoscritti dalle parti, sono conservati dal Comune Concedente presso il Servizio

contratti.

3. Sono a carico totale del concessionario tutte le prestazioni secondarie previste agli artt. 34, 35 e 36 del capitolato speciale di appalto.

4. Ai sensi dell'art. 24 della L.R.T. n. 38/2007, l'appaltatore ha l'obbligo di informare immediatamente il comune concedente di qualsiasi atto di intimidazione commesso nei suoi confronti nel corso del contratto con la finalità di condizionarne la regolare e corretta esecuzione.

5. Il Concessionario, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente contratto, si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 62/2013 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici), ai sensi dell'articolo 2, comma 3 dello stesso D.P.R. La violazione degli obblighi di cui al D.P.R. 62/2013 e sopra richiamati può costituire causa di risoluzione del contratto.

Il Comune concedente, verificata l'eventuale violazione, la contesta all'appaltatore per iscritto, assegnando un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, la stazione appaltante procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni

Art. 5

(Responsabilità e garanzie)

Il Concessionario è responsabile per infortuni o danni arrecati a persone o cose del Comune Concedente o a terzi, per fatto proprio o dei suoi dipendenti e collaboratori, nell'esecuzione degli adempimenti assunti con il

presente contratto, con conseguente esonero del Comune concedente e da qualsiasi eventuale responsabilità a riguardo. A tale scopo, il Concessionario ha stipulato le seguenti polizze assicurative, valide fino alla data di emissione dell'attestazione di regolare esecuzione:

- polizza assicurativa di responsabilità civile rischi vari (responsabilità civile verso terzi e verso prestatori di lavoro) n._____, emessa da_____, in data_____.

A garanzia degli impegni assunti con il presente contratto, il concessionario ha prestato cauzione definitiva, mediante n._____- emessa il _____ da _____, per l'importo di € _____, in applicazione dell'art.103 del D.Lgs. n. 50/2016, ridotto del 50% per gli effetti del combinato art.103, comma 1, e art. 93, comma 7, del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i, essendo il concessionario in possesso di certificazione di sistema di qualità UNI EN ISO 9001:2015 (certificato n. _____ rilasciato dall'organismo Accreditato _____).

La cauzione è prestata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto di appalto, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso di spese che il Comune concedente dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento o

cattiva esecuzione del servizio da parte del concessionario o per diversa assegnazione dell'appalto in caso di risoluzione del contratto per inadempienze dell'appaltatore. La garanzia deve essere integrata ogni volta che il Comune concedente abbia proceduto alla sua escussione, anche parziale, ai sensi del presente contratto, in modo tale che l'importo complessivo garantito rimanga inalterato per tutta la durata dell'appalto; resta salvo per la stazione appaltante l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La cauzione sarà svincolata ai sensi di legge.

Art. 6

(Norme sulla sicurezza)

Il servizio in appalto, per le sue caratteristiche, prevede l'esistenza di rischi interferenziali, per cui si è resa necessaria la redazione del documento unico di valutazione dei rischi interferenziali (DUVRI), che è parte integrante del presente contratto.

Il Concessionario ha comunicato i nominativi del responsabile del servizio di prevenzione e protezione aziendale, del medico competente, degli Addetti antincendio e degli addetti pronto soccorso, in possesso dei requisiti di legge, e si è impegnato a rispettare i seguenti adempimenti:

1) svolgimento di adeguate e documentate attività di informazione e formazione dei propri lavoratori e addetti a vario titolo impiegati nei servizi in materia di sicurezza e di salute, ai sensi dell'art. 36-37, D.lgs. n. 81/2008 e s.mi., comprendenti l'organizzazione di almeno due prove di evacuazione

annuali, dandone informazione al comune committente tramite invio di copia del verbale entro i 15 giorni successivi alle prove stesse;

2) presentazione del piano di emergenza interno a firma del datore di lavoro e del RSPP;

3) utilizzo degli spazi rispettando la loro destinazione e per le attività per le quali gli stessi sono abilitati, in conformità alle prescrizioni stabilite dal comune committente con il presente contratto e rispettivi allegati, dal DUVRI e da tutta la documentazione in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro e alle prescrizioni connesse all'agibilità dei locali e alla normativa antincendio, dotando ogni struttura destinataria del servizio della cassetta di pronto soccorso, come previsto dal decreto n. 388/2003, con obbligo di reintegrare costantemente i prodotti utilizzati;

4) rispetto, anche da parte di terzi, di tutte le disposizioni di cui al presente contratto, le prescrizioni, gli obblighi ed i divieti stabiliti dalle leggi, dai regolamenti e dalle norme in vigore e disposti, di volta in volta, dalle autorità competenti;

5) applicazione di tutte le misure atte ad evitare incidenti, danni, infortuni e rischi a carico di chiunque usufruisca del servizio e degli operatori impiegati, garantendo la loro incolumità, con particolare attenzione alle attività di sorveglianza sanitaria a cura del medico competente, rispettando le modalità e le frequenze prescritte dal documento di valutazione dei rischi.

Il Comune Concedente si riserva il diritto di indicare eventuali ed ulteriori adempimenti in materia di sicurezza, in merito ai quali l'appaltatore dovrà

adeguarsi entro 30 (trenta) giorni dalla loro comunicazione.

Art. 7

(Subappalto)

1. *(se l'aggiudicatario ha espresso volontà di subappaltare in sede di offerta)* E' consentito il subappalto esclusivamente per le operazioni di trasporto e consegna dei pasti nel limite del 30% dell'importo complessivo del contratto, come previsto all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

(se l'aggiudicatario non ha espresso volontà di subappaltare in sede di offerta) E' fatto divieto all'appaltatore di subappaltare anche parzialmente ad altri soggetti il servizio oggetto di appalto, pena la risoluzione del contratto.

Non è considerato subappalto il ricorso a ditte esterne per la manutenzione e per gli adempimenti derivanti dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.;

Art. 8

(Obblighi dell'appaltatore nei confronti dei propri lavoratori dipendenti)

Il Concessionario deve osservare le norme e le prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa, sanitaria, di solidarietà paritetica previste per i dipendenti dalla vigente normativa.

Il Concessionario è, inoltre, obbligato, ai fini retributivi, ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro e negli accordi integrativi, territoriali ed aziendali, per il settore di attività e per la località dove sono viene eseguito l'appalto.

Art. 9

Coperture assicurative

Come previsto dall'art. 38 del capitolato d'appalto il Concessionario assume la responsabilità di danni a persone e cose, sia per quanto riguarda i dipendenti e i materiali di sua proprietà , sia quelli che dovesse arrecare a terzi in conseguenza dell'esecuzione delle attività connesse al presente contratto, sollevando il Comune concedente da ogni responsabilità a riguardo.

Art. 10

(Penalità e risoluzione del contratto)

In caso di inadempienze e penalità si applica l'artt. 46 e 47 e 48 del capitolato speciale di appalto, come le modalità prescritte.

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

a) cessione del contratto;

b) subappalto non autorizzato;

c) ritardo nell'inizio della gestione del servizio;

d) grave inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione dei centri di produzione pasti;

e) utilizzo di derrate alimentari in violazione alle norme previste dal contratto e allegati relativi e dalla normativa vigente, sia per gli aspetti igienici che per le caratteristiche merceologiche;

f) accertamento di episodio di intossicazione o tossinfezione alimentare;

g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;

h) interruzione non motivata di servizio;

i) mancato rispetto della normativa e delle specifiche prescrizioni in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro;

j) mancato rispetto della normativa e delle specifiche prescrizioni in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro;

k) mancata previsione e/o sostituzione delle figure professionali previste nell'offerta di gara;

l) errore nella preparazione e somministrazione di dieta speciale tale da pregiudicare, in modo grave, la salute dell'utente.

Nelle ipotesi sopraindicate, il contratto, fatto salvo il diritto al risarcimento del danno, nonché al riconoscimento della responsabilità civile e penale, sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione del Comune in forma di lettera raccomandata.

Costituiscono, inoltre, cause di risoluzione di diritto del contratto, anche se sopravvenute:

- l'impossibilità accertata, per il Concessionario, a realizzare la prestazione ad iniziata esecuzione del presente contratto;

- le violazione di obblighi derivanti dal DPR 62/2013, "Regolamento recante

- codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del D.Lgs. 165/2001".

Il Comune concedente, ai sensi dell'art. 1373 c.c., si riserva la possibilità di recedere dal contratto di appalto concessione a suo insindacabile giudizio, impegnandosi a corrispondere all'appaltatore le somme dovute per

le prestazioni sino a quel giorno maturate.

È fatto salvo ogni diritto della stazione appaltante al risarcimento per i danni subiti.

Art. 11

(Risoluzione delle controversie)

Eventuali controversie tra il Comune concedente e il Concessionario durante l'esecuzione del servizio, ove ne sussistano le condizioni, formeranno oggetto di un tentativo di conciliazione previsto dall'art. 209 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i.. In tutti gli altri casi, le eventuali controversie saranno rimesse alla competenza esclusiva del Foro di Piacenza.

Art. 12

(Tracciabilità dei flussi finanziari)

Il Concessionario, assumendosi gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge. n. 136/2010 così come modificata dal D.L n. 87/2010 convertito con modificazioni dalla Legge n. 217/2010, si impegna:

a) ad utilizzare il conto corrente o lo strumento idoneo già comunicato al Comune come conto dedicato alle operazioni finanziarie relative alla gestione del presente contratto;

b) a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi;

c) a prevedere nei contratti che saranno sottoscritti con soggetti a qualsiasi

d) titolo interessati al presente rapporto, quali, ad esempio, subappaltatori o subcontraenti, la clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 e ss.mm. ii., a pena di nullità assoluta di detti contratti;

e) a risolvere immediatamente il rapporto contrattuale con la controparte, qualora il contraente avesse notizia di inadempimento degli obblighi di tracciabilità finanziaria da parte dei soggetti di cui al precedente punto c), informando contestualmente sia il Comune di Podenzano che la Prefettura-Ufficio territoriale del Governo territorialmente competente.

Art. 13

Codice di Comportamento

Il Concessionario e tutti i collaboratori o consulenti, per quanto compatibili, rispettano gli obblighi di condotta previsti dal regolamento recante il Codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R.n.62/2013 e dal "Sistema di valore e codice di comportamento approvato con G.U.n. 03 del 30.01.2016 e pubblicato alla sezione "Amministrazione Trasparente del Comune di Podenzano. Accertate violazioni degli obblighi potranno costituire causa di risoluzione o decadenza del rapporto derivante dal presente contratto. Il responsabile del Servizio provvede a mettere a disposizione del Concessionario il Codice di comportamento generale affinchè li porti a conoscenza del proprio personale.

Art. 14

Divieto di pantouflage

Con la sottoscrizione del presente contratto il Concessionario dichiara di non aver concluso contratti o conferito incarichi a pubblici dipendenti che negli ultimi tre anni di servizio abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali, dei quali il Concessionario sia stato destinatario, pena la nullità del contratto concluso o dell'incarico conferito oltre alla preclusione per il

Concessionario di contrattare nei tre anni successivi con la Pubblica Amministrazione.

Art. 15

(Trattamento dei dati personali)

Il Comune conferisce al concessionario, che ne diviene responsabile, ai fini dell'esecuzione del contratto di concessione, i dati relativi agli utenti, classificati come personali e sensibili ai sensi del D.Lgs. n. 101/2018, che ha modificato il D.lgs. n. 196/2003 a seguito del Regolamento (UE) 2016/679 nel rispetto dei seguenti criteri:

la comunicazione e l'aggiornamento dei dati avviene unicamente in relazione allo svolgimento delle attività regolate dal presente contratto, che rientrano tra le finalità istituzionali del Comune nell'ambito dei servizi educativi, ed in forma non eccedente rispetto all'utilizzo che di essi deve essere fatto;

è fatto divieto assoluto comunicare ad altri soggetti o copiare i dati ricevuti o acquisiti direttamente, fatte salve le eccezioni di legge;

- i dati comunicati o acquisiti direttamente dovranno essere restituiti integralmente al Comune alla scadenza del presente contratto.

Il Concessionario rende noto, entro 15 giorni dalla stipula del presente contratto, i responsabili del trattamento dei dati.

Il Concessionario dichiara inoltre:

di essere a conoscenza di quanto stabilito dal D.Lgs. n. 101/2018 e del disciplinare tecnico in materia di misure minime di sicurezza;

di impegnarsi ad ottemperare agli obblighi previsti dal D.Lgs. n. 101/2018 e

ad adottare tutte le misure necessarie all'attuazione delle norme in esso contenute;

di essere consapevole che i dati che tratterà nello svolgimento del servizio sono dati personali e sensibili e, come tali, sono soggetti all'applicazione del D.Lgs. 101/2018;

di adottare le istruzioni specifiche eventualmente ricevute per il trattamento dei dati personali e sensibili o di integrarle nelle procedure già in essere;

Si applica l'art. 55 del Capitolato speciale di appalto.

Art. 16

(Spese contrattuali)

Tutte le spese del presente contratto, inerenti e conseguenti, senza eccezione alcuna, sono a totale carico del Concessionario.

Le parti si danno inoltre reciprocamente atto che il presente contratto viene stipulato conformemente a quanto disposto dall'art. 32, comma 14, del codice dei contratti pubblici D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. Il presente atto, formato e stipulato in modalità elettronica, è stato redatto da me, Segretario Comunale, mediante l'utilizzo ed il controllo personale degli strumenti informatici su 17 (diciasette) pagine a video.

Il presente contratto viene da me, Segretario , letto alle parti contraenti che, riconosciutolo conforme alla loro volontà, insieme con me ed alla mia presenza e vista lo sottoscrivono con modalità di firma digitale ai sensi dell'art. 1, comma 1, lettera s) del D.Lgs. 7 marzo 2005, n. 82 codice dell'amministrazione digitale (CAD) e s.m.i.

Il Concedente …… (firmato digitalmente)

Il Concessionario (firmato digitalmente)

Il Segretario Comunale (firmato digitalmente)

Io sottoscritto, Segretario comunale, attesto che i certificati di firma utilizzati dalle parti sono validi e conformi secondo le prescrizioni di cui all'art. 24 del D.Lgs. 7 marzo 2005, n. 82 codice dell'amministrazione digitale (CAD) e s.m.i.

Il Segretario Comunale (firmato digitalmente)

COMUNE DI PODENZANO
Provincia di Piacenza

CONCESSIONE MISTA CON OGGETTO PRINCIPALE SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E, A TITOLO ACCESSORIO, LAVORI DI AMPLIAMENTO DEL LOCALE MENSA E FORNITURA DI ATTREZZATURE

ANNI SCOLASTICI
2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022
2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025
2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2028
2028/2029

ANALISI MATRICE DEI RISCHI

Premessa

Il presente documento descrive la tipologia ed il correlato grado di rischio commisurato alla gestione della concessione mista a favore del Comune di Podenzano, con oggetto principale servizio di ristorazione scolastica e, a titolo accessorio, lavori di ampliamento del locale mensa e fornitura (e relativa installazione) di attrezzature.

Per la valutazione del rischio è stata utilizzata una scala da 0 a 5 con i seguenti significati:

0 rischio non applicabile

l'evento rischioso indicato non è pertinente alla natura delle prestazioni oggetto di gara;

1 rischio molto basso

la probabilità che si verifichi l'evento rischioso è molto bassa o remota e le clausole contrattuali atte a gestire il rischio sono molto forti;

2 rischio basso

la probabilità che si verifichi l'evento rischioso è bassa, anche se possibile, e le clausole contrattuali atte a gestire il rischio sono molto forti;

3 rischio medio

la probabilità che si verifichi l'evento rischioso è bassa e le clausole contrattuali atte a gestire il rischio sono forti, ma è possibile che si determini una condizione in cui si manifestano ritardi nell'esecuzione delle prestazioni e costi aggiuntivi limitati;

4 rischio alto

la probabilità che si verifichi l'evento rischioso è bassa e le clausole contrattuali atte a gestire il rischio lasciano comunque la possibilità che si determinino ritardi nell'esecuzione delle prestazioni nonché maggiori esborsi;

5 rischio molto alto

la probabilità che si verifichi l'evento rischioso è media e le clausole contrattuali atte a gestire il rischio lasciano comunque la possibilità che si determinino ritardi nell'esecuzione delle prestazioni nonché maggiori esborsi.

1. Il Rischio di costruzione

Il Rischio di costruzione è quello legato al ritardo nei tempi di consegna, al non rispetto degli standard di progetto, all'aumento dei costi, a inconvenienti di tipo tecnico nell'opera e al mancato completamento dell'opera (art. 3, comma 1, lett. aaa. del Codice). In tale categoria generale di rischio è possibile distinguere i seguenti rischi specifici:

1.1 rischio di commissionamento, ossia che l'opera non riceva l'approvazione, da parte di altri soggetti pubblici o della collettività (portatori d'interessi nei confronti dell'opera da realizzare), necessaria per procedere alla realizzazione, con conseguenti ritardi nella realizzazione e insorgere di contenziosi.

Tale rischio potrebbe in astratto configurarsi in relazione alla prestazione secondaria consistente nell'ampliamento del locale mensa. Tuttavia, occorre sottolineare che il servizio tecnico del Comune di Podenzano ha già elaborato apposita progettazione

definitiva di siffatti lavori, i quali dovranno essere realizzati nei termini indicati nel Capitolato speciale. Un eventuale rischio di commissionamento si rinviene pertanto unicamente nella denegata ipotesi in cui il progetto esecutivo non risultasse redatto in conformità a quello definitivo, con conseguente attribuzione di un punteggio **pari a 2**. Al riguardo, si rinvia a quanto previsto dall'art. 35 del Capitolato speciale;

1.2. **rischio amministrativo,** connesso al notevole ritardo o al diniego nel rilascio di autorizzazioni (pareri, permessi, licenze, nulla osta, etc.) da parte di soggetti pubblici e privati competenti, con conseguenti ritardi nella realizzazione.
Per le medesime ragioni indicate al precedente punto 1.1., si ritiene di attribuire al rischio amministrativo un punteggio **pari a 2**;

1.3. **rischio espropri,** connesso a ritardi da espropri o a maggiori costi di esproprio per errata progettazione e/o stima.
I lavori di ampliamento devono essere svolti nell'ambito di immobile di proprietà comunale e non sono previste situazioni di esproprio che possono far variare i valori economici di gara o le modalità di gestione del servizio.
Pertanto si giudica questo rischio come inesistente, con attribuzione di un punteggio **pari a 0**;

1.4. **rischio ambientale o archeologico,** ossia rischio di bonifica dovuta alla contaminazione del suolo e rischio di ritrovamenti archeologici, con conseguenti ritardi nella realizzazione dell'opera e incremento di costi per il risanamento ambientale o la tutela archeologica.
In considerazione della natura dell'immobile interessato dai lavori e del terreno su cui l'immobile si trova, il rischio in esame deve ritenersi inesistente, con conseguente attribuzione di un punteggio **pari a 0**;

1.5. **rischio di progettazione,** connesso alla sopravvenienza di necessari interventi di modifica del progetto, derivanti da errori o omissioni di progettazione, tali da incidere significativamente su tempi e costi di realizzazione dell'opera.
Tale rischio potrebbe in astratto configurarsi in caso di errori o omissioni nella realizzazione del progetto esecutivo da parte dell'operatore economico, il quale – si precisa – verrà comunque vagliato dai competenti uffici comunali, o di necessarie modifiche. Conseguentemente, il rischio di progettazione può ritenersi medio, con attribuzione di un punteggio **pari a 3**. Al riguardo, si rinvia a quanto previsto dall'art. 35 del Capitolato speciale;

1.6. **rischio di esecuzione dell'opera difforme dal progetto,** collegato al mancato rispetto degli standard di progetto.
Tale rischio non è in astratto escludibile, seppure contenuto in ragione della modesta complessità dei lavori e dei controlli che verranno effettuati in fase esecutiva. Conseguentemente, il rischio di progettazione può ritenersi medio, con attribuzione di un punteggio **pari a 3**;

1.7. **rischio di aumento del costo** dei fattori produttivi o di inadeguatezza o indisponibilità di quelli previsti nel progetto.
Data la tipologia dei lavori di ampliamento del locale mensa, di modesta entità e coinvolgenti materiali e fattori produttivi "ordinari", tale rischio è da considerarsi basso, con conseguente attribuzione di un punteggio **pari a 2**;

1.8. **rischio di errata valutazione dei costi e tempi di costruzione, anche conseguenti alle varianti richieste dal concedente**.
In considerazione della modesta entità dei lavori da eseguire e per le ragioni sopraesposte, tale rischio può considerarsi medio, con conseguente attribuzione di un

punteggio **pari a 3**;

1.9. rischio di inadempimenti contrattuali di fornitori e subappaltatori.
In ragione della modesta entità dei lavori in esame e dei requisiti di partecipazioni fissati in sede di gara ai fini di vagliare la professionalità e le capacità dell'operatore che eseguirà i lavori, tale rischio può considerarsi medio, con conseguente attribuzione di un punteggio **pari a 3**;

2. Il Rischio di domanda

Il Rischio di domanda, riferito al servizio di ristorazione scolastica (prestazione principale oggetto della concessione), è quello legato ai diversi volumi di domanda del servizio che il Gestore del servizio (di seguito, "il Gestore") deve soddisfare, ovvero, il rischio legato alla mancanza di utenza e, quindi, di flussi di cassa (art. 3, comma 1, lett. ccc. del Codice). In tale categoria generale di rischio è possibile distinguere i seguenti rischi specifici:

2.1. rischio di contrazione della domanda di mercato, ossia di riduzione della domanda complessiva del mercato relativa al servizio, che si riflette anche su quella del Gestore. Questo rischio è da ritenersi medio, stante la natura tendenzialmente stabile della domanda di mercato del servizio di ristorazione, destinato agli studenti (e al corpo docenti) degli istituti scolastici del Comune di Podenzano.
Tuttavia, la contrazione della domanda potrebbe dipendere da fattori esogeni quali, ad esempio, la riduzione del numero degli studenti iscritti agli istituti scolastici del Comune di Podenzano e/o che usufruiscono del servizio mensa. A tal riguardo, si consideri che il costo del servizio viene direttamente corrisposto dalle famiglie, fatte salve le quote a carico del Comune come precisato nel Capitolato speciale.
La durata della concessione dovrebbe permettere in ogni caso di recuperare eventuali annualità sfavorevoli. Il rischio deve dunque ritenersi medio, con attribuzione di un punteggio **pari a 3**;

2.2. rischio di contrazione della domanda specifica, collegato all'insorgere nel mercato di riferimento di un'offerta competitiva di altri operatori che eroda parte della domanda.
Questo rischio non è applicabile alla fattispecie contrattuale, in quanto il servizio svolto è attribuito in concessione esclusiva da parte del Comune di Podenzano e non vi è dunque nessun rischio di contrazione della domanda specifica. Si attribuisce pertanto un punteggio **pari a 0**.

3. Il Rischio di disponibilità

Il Rischio di disponibilità è quello legato alla capacità, da parte del Gestore, di erogare le prestazioni contrattuali pattuite, sia per volume che per standard di qualità previsti (art. 3, comma 1, lett. bbb. del Codice). In tale categoria generale di rischio è possibile distinguere i seguenti rischi specifici:

3.1. rischio di manutenzione straordinaria, non preventivata, **dei beni mobili e delle apparecchiature.** Questo rischio si può manifestare se le apparecchiature installate e gli altri beni mobili, messi a disposizione al Gestore da parte del Comune di Podenzano, necessitano di interventi di manutenzione straordinaria, richiedendo (se del caso) di essere sostituiti in quanto non rispondono più alle caratteristiche prestazionali indicate nelle relative schede tecniche o, in generale, alle loro normali caratteristiche funzionali.
Le caratteristiche correnti dei beni e delle apparecchiature presenti presso i centri di cottura e di refezione garantiscono ragionevolmente dal rischio di sostenere elevati costi per una manutenzione straordinaria. Peraltro, la durata della concessione è tale da consentire il recupero di eventuali costi di manutenzione straordinaria sostenuti dal Gestore. Al riguardo, si rinvia all'art. 29 del Capitolato speciale.
Si reputa pertanto tale rischio medio, con conseguente attribuzione di un punteggio **pari a 3**;

3.2. **rischio di performance,** ossia il rischio che le strutture messe a disposizione o i servizi erogati non siano conformi agli standard tecnici e funzionali prestabiliti, con conseguente riduzione dei ricavi.
Data la tipologia della gara in esame, avente ad oggetto la gestione del servizio di ristorazione, il rischio di performance – proprio al partenariato pubblico-privato – deve ritenersi inesistente, con conseguente attribuzione di un punteggio **pari a 0**. Ciò pure in considerazione dell'adeguatezza delle strutture all'erogazione del servizio di ristorazione scolastica;

3.3. **rischio di obsolescenza tecnica**, legato ad una più rapida obsolescenza tecnica delle attrezzature, incidente sui costi di manutenzione.
Il rischio di obsolescenza, che si potrebbe manifestare nella difficoltà a trovare ricambi per le apparecchiature installate, risulta scarsamente rilevante nella presente gestione.
Si reputa pertanto tale rischio medio, con conseguente attribuzione di un **punteggio pari a 3**;

4. Altri rischi

Accanto ai rischi di costruzione, di domanda e di disponibilità, vi sono una serie di rischi che possono in generale presentarsi nella fase antecedente l'aggiudicazione e/o la stipula del contratto, in quella successiva al termine di scadenza contrattuale ovvero durante l'intero ciclo di vita della concessione. Tra questi, si segnalano:

4.1. **rischio normativo-politico-regolamentare,** ossia che modifiche normative non prevedibili contrattualmente, anche rinvenienti da atti di soft law, determinino un aumento dei costi per il conseguente adeguamento o, nei casi estremi, il venir meno della procedura o dell'affidamento, nonché costi legati alle azioni contro la nuova normativa.
Si ritiene di aver pienamente ottemperato alle previsioni del D.Lgs. 50/2016 in materia di concessioni, anche alla luce degli schemi di linee guida finora pubblicati dall'ANAC, nonché di aver tenuto conto delle disposizioni normative applicabili al settore della ristorazione pubblica.
Di conseguenza, il rischio è basso, con attribuzione di un punteggio **pari a 2**, posto che il contratto prevede che il Gestore rispetti la normativa medio tempore vigente. Per parte del Comune, il Capitolato di gara contempla la revoca della concessione per sopravvenuti motivi d'interesse pubblico, nonché la possibilità di variare l'entità del servizio e di sospenderlo al ricorrere delle condizioni indicate nel Capitolato medesimo;

4.2. **rischio finanziario,** che si concretizza nel mancato reperimento delle risorse di finanziamento a copertura dei costi e nei tempi prestabiliti dall'art. 165, commi 3, 4 e 5 del D.Lgs. 50/2016, o in un aumento dei tassi di interesse e/o di mancato rimborso di una o più rate di finanziamento, con conseguente aumento dei costi o impossibilità di proseguire nell'operazione.
Il mercato finanziario è attualmente in una fase di interessi contenuti.
Peraltro, i soggetti partecipanti alla gara, oltre a possedere i requisiti tecnico-economici stabiliti dal Disciplinare di gara, dovranno produrre un piano economico-finanziario a dimostrazione della sostenibilità dell'operazione, con particolare riguardo alla disponibilità del necessario finanziamento o alla capacità di autofinanziamento.
Per i motivi su esposti si reputa il rischio finanziario basso, con attribuzione di un punteggio **pari a 2**;

4.3. **rischio delle relazioni industriali,** legato alle relazioni con altri soggetti che influenzino negativamente costi e tempi dell'erogazione delle prestazioni oggetto della concessione.

A tal riguardo, il Gestore potrebbe dover fronteggiare eventuali ritardi nella consegna, ovvero difficoltà di reperimento delle derrate alimentari coerenti con le prescrizioni di gara e con la propria offerta (nonché degli altri beni necessari per la corretta erogazione del servizio, es. attrezzature, beni per la pulizia, ecc.) da parte dei propri fornitori e/o aumenti dei prezzi. A ciò si devono poi aggiungere eventuali ritardi/rischi connessi all'esecuzione delle prestazioni secondarie.
Tali rischi possono tuttavia essere considerati contenuti, in quanto i soggetti partecipanti alla gara devono possedere requisiti di idoneità e di capacità economico-finanziaria nonché tecnica e professionale, adeguati all'impianto concessorio e comunque dovranno adottare un modello gestionale ed organizzativo che assicuri la continuità del servizio di ristorazione e la corretta esecuzione delle prestazioni secondarie, anche producendo un piano economico-finanziario a dimostrazione della sostenibilità dell'operazione durante tutta la vita della concessione.
Per i motivi su esposti si reputa il rischio finanziario medio, con attribuzione di un punteggio **pari a 3**;

4.4. rischio di valore residuale, ossia il rischio di restituzione alla fine del rapporto contrattuale di attrezzature e beni di valore inferiore alle attese.
Questo rischio, pur possibile, vista la durata della concessione e la natura tecnologica delle attrezzature a servizio del centro di cottura e dei refettori, è comunque contenuto in quanto la vita utile delle attrezzature e dei beni da utilizzare è superiore alla durata della concessione.
Si consideri inoltre che, al termine della concessione, le attrezzature e i beni devono essere restituite al Comune di Podenzano in buono stato, pur considerando il normale utilizzo (e la conseguente normale vetustà) dei medesimi.
Per questo motivo si giudica il rischio medio, con attribuzione di un punteggio **pari a 3.**

5. Strumenti per l'analisi e allocazione dei rischi.

La matrice dei rischi: una corretta valutazione dei rischi è compiuta attraverso l'elaborazione di una "matrice dei rischi", che permette di definire se l'ottimale allocazione del rischio specifico debba essere in capo al soggetto pubblico o privato o se non sia piuttosto opportuno considerare altre forme di gestione condivisa. Più dettagliata è la matrice, minori sono le possibilità di trascurare aspetti rilevanti nella corretta allocazione dei rischi. Al fine della costruzione della matrice dei rischi, si devono in generale considerare i seguenti aspetti:

a) identificazione del rischio, ovvero l'individuazione di tutti quegli elementi che potrebbero costituire un rischio nella fase di gestione del servizio (colonna 1);

b) risk assessment, ovvero la valutazione della probabilità del verificarsi di un evento associato ad un rischio (se non si riesce a indicare un valore preciso si possono utilizzare indicazioni tipo minima, bassa …) e dei costi che ne possono derivare. È importante definire anche il momento in cui l'evento negativo si potrebbe verificare e valutarne gli effetti (colonne 2 e 3);

c) risk management, individuazione dei meccanismi che permettono di minimizzare gli effetti derivanti da un evento (colonne 4 e 5);

d) allocazione del rischio in capo al soggetto pubblico e/o privato (colonne 6 e 7);

e) corrispondenza tra rischio e trattamento dello stesso all'interno del Capitolato speciale di gara, effettuata mediante l'individuazione dell'articolo che disciplina lo stesso (colonna 8).

Tipo di rischio	Probabilità del verificarsi del rischio	Maggiori costi e/o ritardi associati al verificarsi del rischio	Possibilità di mitigazione del rischio se trasferito al privato	Strumenti per la mitigazione del rischio (**a carico del concessionario**)	Rischio a carico del pubblico	Rischio a carico del privato	Articolo del capitolato che identifica il rischio
1. Rischio di costruzione							
Rischio di commissionamento	2	Sì	Sì	/	No	Sì	Art. 35
Rischio amministrativo	2	Sì	Sì	/	No	Sì	Art. 35
Rischio espropri	0	NA	NA	/	/	/	/
Rischio ambientale o archeologico	0	NA	NA	/	/	/	/
Rischio di progettazione	3	Sì	Sì	/	No	Sì	Art. 35
Rischio di esecuzione dell'opera difforme dal progetto	3	Sì	Sì	/	No	Sì	Art. 35
Rischio di aumento dei prezzi o di indisponibilità dei fattori produttivi	2	Sì	Sì	/	No	Sì	Art. 35
Rischio di errata valutazione di tempi e costi	3	Sì	Sì	/	No	Sì	Art. 35
Rischio di inadempimenti contrattuali da parte di fornitori e subappaltatori	3	Sì	Sì	/	No	Sì	Art. 35
2. **Rischio di domanda**							
Rischio di contrazione della domanda di mercato	3	Sì	No	/	No	Si	Art. 3
Rischio di contrazione della domanda specifica	0	NA	NA	/	/	/	/
3. **Rischio di disponibilità**							
Rischio di manutenzione straordinaria	3	Sì	Sì	/	No	Si	Art. 29
Rischio di performance	0	NA	NA	/	/	/	/
Rischio di obsolescenza tecnica	3	Sì	No	/	No	Si	Art. 29
4. **Altri rischi**							
Rischio normativo politico regolamentare	2	Sì	No	/	No	Si	Artt. 3, 33, 50
Rischio finanziario	2	Sì	Sì	/	No	Si	/
Rischio delle relazioni industriali	3	Sì	Sì	/	No	Si	Art. 2
Rischio di valore residuale	3	Sì	Si	/	No	Si	Art. 8