

SUB A)



COMUNE DI NICOSIA

1° Settore

5° Servizio-Pubblica Istruzione

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNO 2016

Nicosia, li 11-12-2015

Il FUNZIONARIO

Dott. Michele Lo Bianco



Il Dirigente

INDICE DEGLI ARTICOLI

- Art. 1 Oggetto dell'appalto
- Art 2 Indicazione dei plessi scolastici e organizzazione del servizio
- Art 3 Tipologia dell'utenza
- Art. 4 Durata dell'appalto
- Art.5 Ammontare dell'appalto e Importo a base d'asta
- Art 6 Attrezzature-sopralluogo
- Art 7 Modalità del servizio
- Art. 8 Pasti e Menu'
- Art 9 Diete speciali
- Art.10 Specifiche tecniche
- Art.11 Tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto
- Art. 12 Spese inerenti al servizio e al contratto
- Art. 13 Licenze e Autorizzazioni
- Art 14Manutenzioni ordinarie e straordinarie
- Art 15 Mezzi di trasporto
- Art 16 Personale
- Art 17 Reintegro-Rimodulazione del personale
- Art 18 Direttore dell'esecuzione e Coordinatore del servizio
- Art 19 Addestramento, formazione e informazione
- Art 20 Rispetto degli obblighi previdenziali
- Art 21 Applicazioni contrattuali
- Art 22 Disposizioni igienico sanitarie
- Art 23 Sciopero e/o interruzione del servizio
- Art 24 Operazioni di pulizia
- Art 25 Modalità di utilizzo dei detersivi
- Art 26 Interventi ordinari e straordinari
- Art. 27 Divieti
- Art 28 Personale addetto al lavaggio e alla pulizia
- Art 29 Rifiuti
- Art. 30 Disposizioni in materia di sicurezza
- Art 31 Sicurezza antinfortunistica
- Art 32 Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro
- Art 33 Norme di sicurezza nell'uso dei detersivi e dei sanificanti
- Art 34 Duvri
- Art 35 Stipulazione del contratto-Divieto di subappalto e cessione del contratto
- Art. 36 Pagamenti
- Art 37 Variazioni entro il quinto
- Art 38 Cauzione definitiva e Assicurazione RCT-RCO
- Art. 39 Vigilanza
- Art 40 Osservazioni – Contestazioni – Prescrizioni
- Art 41 Inadempienze e penalità
- Art. 42 Ipotesi di risoluzione del contratto
- Art. 43 Procedure di affidamento in caso di fallimento
- Art. 44Tutela dei dati personali
- Art. 45 Tracciabilità dei flussi finanziari
- Art. 46 Controversie e Foro competente
- Art. 47 Rinvio

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la refezione scolastica del Comune di Nicosia ed in particolare:

- l'approvvigionamento delle derrate comprensive dell'acqua minerale naturale;
- la preparazione delle stesse, con utilizzo di gas proprio ; la necessaria cottura deve essere effettuata il giorno stesso del loro consumo;
- la fornitura di utensili monouso (piatti, bicchieri, posate ecc.) e di materiale cartaceo (tovaglie e tovaglioli) a perdere, monouso, tutto in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti;
- l'utilizzo di contenitori termici idonei al trasporto ed al mantenimento del cibo in conformità alle leggi vigenti (D.P.R. n.327/80 e s.m.i.);
- il trasporto dei pasti in con automezzi autorizzati, muniti di apposita certificazione igienico-sanitaria;
- l'allestimento dei tavoli delle sale mensa;
- lo scodellamento e sporzionamento dei pasti agli utenti;
- la pulizia dei tavoli, refettori e dei locali accessori;
- la manutenzione e la pulizia dei mezzi tecnici;

Art. 2 – Indicazione dei plessi scolastici e organizzazione del servizio

Il servizio deve essere garantito nei presso i seguenti plessi scolastici:

1. I Circolo Carmine, Largo Peculio
2. I Circolo, Via Vittorio Emanuele (ex Liceo Classico)
3. Scuola materna Magnana;
4. Scuola materna Sant'Elena;
5. Scuola materna San Giovanni, fraz. Villadoro;
6. Scuola media via Fontana, fraz.Villadoro;
7. II Circolo San Felice
8. Istituto comprensivo Dante Alighieri, Viale Vittorio Veneto (già Luigi Pirandello)
9. Istituto comprensivo Dante Alighieri, via Umberto;
10. Scuola rurale Marrigo;
11. Scuola materna via Regina Elena (ex via Giudecca)
12. Plesso scuole elementari Magnana.

I centri di cottura hanno sede nei seguenti plessi:

- I Circolo Largo Peculio;
- II Circolo San Felice;
- Scuola Materna S. Elena;
- Scuola Materna S. Giovanni Villadoro;
- Istituto Comprensivo Dante Alighieri Viale Vittorio Veneto (già Luigi Pirandello).

La preparazione dei pasti nei centri di cottura del plesso di Via S. Elena e la loro veicolazione e consegna presso:

- Plesso I Circolo Via Vitt. Emanuele (ex Liceo Classico);
- Plesso Scuola materna Magnana;
- Istituto Comprensivo Dante Alighieri Via Umberto;
- Scuola rurale Marrigo;
- Scuola Materna Regina Elena (ex Via Giudecca).

La preparazione dei pasti nei centri di cottura del plesso Scuola Materna "S. Giovanni di Villadoro e la loro veicolazione e consegna presso la Scuola Media Via Fontana di Villadoro".

I centri di cottura dovranno essere dotati di tutte le certificazioni di autorizzazione sanitaria rilasciate dalle autorità competenti, la cui responsabilità graverà sulla ditta aggiudicataria.

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere all'assunzione del personale necessario per il regolare svolgimento del servizio (cuochi, aiuto cuochi, addetti al servizio mensa, pulizieri, ecc.).

Gli oneri relativi al regolare inquadramento e retribuzione di detto personale sono a carico della Ditta aggiudicataria.

Il personale dovrà essere in possesso dell'attestato di frequenza del corso di alimentarista di cui al Decreto Assessorato della Sanità Regione Sicilia del 19/02/2007 e ss.mm. ed ii.

Per gli oneri della sicurezza è stata prevista la somma di € 0,03 per ogni pasto fornito, importo non soggetto a ribasso.

La Ditta dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro idonei (camici, cuffie etc.) come prescritto dalle norme vigenti sia in materia di igiene, sia in materia di sicurezza sul lavoro.

La Ditta dovrà inoltre fornire mascherine (da utilizzare soprattutto in caso di raffreddore), e guanti monouso, da utilizzare in particolare durante la lavorazione di piatti freddi.

Il personale non potrà avere smalto sulle unghie né indossare anelli e braccialetti durante il servizio al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. E', inoltre, obbligatorio l'uso di copricapo in modo da contenere completamente la capigliatura.

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza di tutte le norme previste dal D. Lgs. 155 del 26/05/97 e dovrà dotarsi del manuale di corretta prassi igienica di cui all'art. 4 del suddetto decreto, dandone comunicazione al Responsabile del Servizio dell'Ente (manuale di auto controllo HCCP, di cui copia va consegnata al comune).

La Ditta appaltatrice dovrà fornire, al competente ufficio del Comune, l'elenco con i nomi del personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato, con la precisa indicazione delle qualifiche ed il luogo dove presta servizio indicando anche il responsabile del servizio per ogni plesso. Ogni qualsivoglia variazione in merito dovrà essere tempestivamente comunicata. L'appaltatore dovrà provvedere all'immediata sostituzione del personale assente, fermo restando il possesso da parte dei sostituti dei requisiti minimi richiesti dal presente capitolato.

Art. 3 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da alunni delle scuole delle scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado, che intendono usufruire dello stesso nonché dal personale docente e non docente avente diritto al pasto.

Art. 4- Durata dell'appalto

Il servizio avrà durata presumibilmente dal mese di gennaio 2016 e precisamente dalla data di stipula del contratto e/o dal verbale di consegna fino all'esaurimento dell'importo posto a base d'asta, e quindi fino alla concorrenza dell'importo complessivo di € 125.000,00 Iva compresa, e comunque non oltre il mese di dicembre 2016.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà prevista dall'art. 57, c.5 ter, lett. b) del D.Lgs.163/06 per la ripetizione, totale o parziale, di servizi analoghi a quelli oggetto di aggiudicazione, nel rispetto delle disposizioni vigenti per un importo massimo pari a quello a base di gara.

E' prevista la consegna d'urgenza nelle more della stipula del contratto e nel rispetto delle norme vigenti.

Art.5 – Ammontare dell'appalto e Importo a base d'asta

L'importo a base d'asta è di € 3,97/pasto al netto dell' Iva, oltre € 0,03 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso. La dimensione dell'utenza/pasti giornalieri, secondo una stima è quantificabile in n° 345 circa, per un totale presunto di 30.048 pasti, per circa 87 giorni.

Il numero di giorni/pasti è indicativo in quanto l'appalto verrà effettuato per la somma complessiva di € 125.000,00 [di cui € 120.192,31 per imponibile compresi € 901,44 per oneri sicurezza ed €

4.807,69 per Iva al 4%], e quindi la durata effettiva ed il numero di pasti saranno calcolati sull'importo al netto del ribasso offerto dalla ditta aggiudicataria.

L'eventuale variazione del numero di utenti sia in aumento che in diminuzione e quindi di pasti non dà luogo a variazioni del prezzo (unitario) di aggiudicazione.

Potrà essere richiesto alla ditta di erogare un numero massimo di 30 pasti gratuiti/mese per alunni bisognosi, segnalati dal Dirigente scolastico o dalla Stazione Appaltante.

Ai sensi dell'art.29 del Codice l'importo complessivo dell'appalto, tenuto conto della facoltà di ripetizione di cui all'art. 2, è pari a € 240.384,62, Iva esclusa.

Art. 6 – Attrezzature-sopralluogo

Il Comune di Nicosia mette a disposizione della ditta aggiudicataria le attrezzature ed utensili di cui sono forniti i centri di cottura mediante verbale di consegna.

La Ditta che intende partecipare alla gara potrà visionare i locali destinati al servizio mensa e le relative attrezzature, previo accordo con l'Ufficio Pubblica Istruzione e con le competenti direzioni didattiche, rivolgendosi al n. 0935 672341-332.

La fornitura e l'integrazione di attrezzature (es. elettrodomestici), materiali vari (pentole, mestolame, posateria, utensili etc), e di arredi (panche, tavoli, etc.) che si rendessero necessari durante la gestione, saranno a totale carico della Ditta.

La Ditta si impegna a mantenere in buono stato i locali, gli impianti, le attrezzature, gli arredi.

La Ditta ne garantirà l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

Le forniture e qualsivoglia miglioria realizzata dalla Ditta restano di proprietà del Comune di Nicosia e per gli stessi non sarà riconosciuto indennizzo o compenso alcuno.

Il deterioramento dalla normale usura o negligenza da parte del personale comporta l'obbligo della Ditta di provvedere all'immediata e completa integrazione e sostituzione della dotazione iniziale con beni analoghi, ed al rinnovo dell'utensileria di cucina non più utilizzabile.

A carico del Comune restano le spese relative alla manutenzione straordinaria dei locali, la fornitura di energia elettrica e acqua, mentre resta a carico della ditta l'onere per la fornitura del gas.

Art. 7 – Modalità del servizio

La preparazione ed il confezionamento dei pasti dovrà essere effettuato negli appositi centri di cottura per i quali dovrà essere rilasciata idonea autorizzazione sanitaria ai sensi di legge.

I pasti preparati sulla base delle tabelle dietetiche allegate e degli aggiornamenti necessari da effettuarsi a cura della ditta aggiudicatrice, dovranno essere consegnati presso i locali scolastici indicati all'art. 2.

Fanno capo alla ditta appaltatrice gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.

La Ditta dovrà effettuare la consegna dei pasti a proprio rischio e spese di qualsiasi natura, presso i plessi scolastici indicati nell'art. 2 del presente C.S.A. in orario da concordare con i Dirigenti scolastici.

Nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi della fornitura oltre il limite di 30 minuti dall'orario di consegna stabilito, facendo salvo i casi di forza maggiore che comunque dovranno essere puntualmente rappresentati.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con mezzi e contenitori appositamente attrezzati destinati esclusivamente a tale uso e riconosciuti idonei ai sensi del D.Lgs. n. 155/97.

I cibi devono essere confezionati col sistema monodose, e debbono essere immessi in contenitori termici, ben protetti dalle infiltrazioni di polvere, con caratteristiche tecniche che assicurano una perfetta conservazione. La preparazione dovrà avvenire alle temperature previste dalla legislazione igienico – sanitaria vigente in materia.

Art.8- Pasti e Menù

I pasti saranno preparati in base alle tabelle dietetiche, che del presente capitolato fanno parte integrante, che devono ruotare su quattro settimane, e dei relativi aggiornamenti.

La Ditta non potrà portare delle variazioni quali-quantitative alle tabelle dietetiche, se non per particolari esigenze preventivamente autorizzate dall'Amministrazione, previa intesa con l'autorità Sanitaria competente.

In corso di esecuzione del contratto l'Amministrazione, su iniziativa dell'Autorità sanitaria competente potrà richiedere modificazioni quali-quantitative di dette tabelle dietetiche, qualora sopravvenute disposizioni legislative ovvero motivi di opportunità impongono detta rivisitazione.

Giornalmente ciascun Responsabile di plesso o suo incaricato, entro le ore 9,00- 9,30 a mezzo comunicazione telefonica, informerà la Ditta e/o l'ufficio comunale, circa il numero esatto dei pasti da erogare corrispondente al numero degli alunni presenti, che ne hanno fatto richiesta e che hanno regolarmente pagato la tariffa corrispondente.

Nei casi di sospensione temporanea delle lezioni, e fuori da quelli ordinariamente previsti per festività varie, la Ditta sarà avvisata direttamente dal Dirigente scolastico o suo incaricato entro le ore 13,00 del giorno precedente.

Relativamente all'esattezza ovvero la tempestività di tali informazioni di cui ai commi precedenti, l'Amministrazione declina qualsivoglia responsabilità.

Il numero dei pasti da fornire giornalmente verrà predeterminato in ciascun giorno in cui dovrà essere effettuata la refezione sulla base degli utenti presenti nella medesima giornata.

Il servizio, escluso il sabato, è articolato:

- per cinque giorni per la scuola materna ed elementare;
- per due giorni le classi della scuola secondaria di I grado.

In caso di sciopero o per altre ragioni che comportano la sospensione delle lezioni la Ditta verrà avvisata per tempo ed in tal caso nessun indennizzo potrà essere preteso.

La cottura e la distribuzione e la veicolazione dei pasti dovranno essere effettuati da personale della Ditta appaltatrice.

La somministrazione dei pasti avverrà alle ore 12,00 per le scuole materne, per le medie ed elementari, alle ore 13,00. Tali orari potranno essere modificati a richiesta del Dirigente scolastico previo concerto con il competente Ufficio comunale.

Le tabelle dietetiche dovranno essere affisse nelle cucine e all'entrata di ogni refettorio in modo da potere essere ben visibili ai commensali.

E' fatto divieto dell'uso di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo, pertanto i cibi erogati dovranno essere preparati nella stessa giornata di consumo.

Art.9-Diete speciali

Nell'ipotesi di esigenze dietetiche personali determinate da particolari patologie degli utenti, la Ditta dovrà approntare diete speciali su richiesta dei genitori tramite la scuola previa presentazione

di certificazione medica che indichi i metodi e le relative procedure di preparazione e somministrazione dei cibi, nonché la relativa tabella dietetica validata dal responsabile del competente ufficio A.S.P.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in vaschetta monoporzione di materiale idoneo, termosaldato, identificabile con apposita etichetta dal personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Art.10- Specifiche tecniche

La Ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare nell'erogazione del servizio tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato impiegando sempre derrate alimentari di prima qualità e, ove ciò garantisca una maggiore freschezza, prodotti locali, conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia che qui si intendono tutte richiamate, ed aventi le seguenti caratteristiche:

PANE: fresco di tipo "comune" prodotto con sfarinati di grano duro, da pasta convenientemente lievitata, con aggiunta della giusta quantità di sale comune, ben cotto secondo le norme in vigore. Dovrà essere garantita ad ogni fruitore una porzione del peso determinato nella tabella dietetica e dovrà essere trasportato in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchio. Non è consentito l'uso di pane surgelato o in qualunque altro modo rigenerato. E' vietato congelare il pane fresco.

PASTA ALIMENTARE: le paste alimentari dovranno corrispondere alle caratteristiche previste dalle leggi in vigore: *paste secche*. Dovranno essere confezionate esclusivamente con semola e semolati esclusivamente di grano duro con o senza uova. La pasta dovrà rispondere alle seguenti caratteristiche: odore e sapori gradevoli che non denuncino acidità o presenza di muffa; aspetto uniforme; non farinosa; resistente alla cottura per 10 minuti, a seconda dei formati, senza spaccarsi o disfarsi, né presentarsi collosa e l'acqua di cottura non dovrà contenere brandelli né rimanere lattiginosa. I formati dovranno essere vari e adeguati al tipo di preparazione.

RISO: rispondere alle norme delle leggi vigenti, non essere trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche della specie, non essere infestato da parassiti né larve di alcune genere; per una migliore tenuta di cottura dovrà essere preferito il riso noto sotto il nome di "avorio" o "parboiled".

PASSATA DI POMODORO E POMODORI PELATI: i prodotti dovranno essere preferibilmente di provenienza locale e confezionati secondo le norme vigenti. I pelati in scatola, una volta aperti, dovranno essere consumati immediatamente ovvero non dovranno essere utilizzati pelati contenuti in scatole già aperte; il contenuto residuo andrà eventualmente riposto in recipienti idonei per alimenti con coperchio sui quali andrà apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

LEGUMI: dovranno corrispondere alle norme in vigore, possedere le caratteristiche merceologiche delle specie e non essere infestati da parassiti di alcun genere.

OLIO: dovrà corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi in vigore nel rispetto delle direttive CEE. Ai fini della refezione scolastica sarà utilizzato esclusivamente "olio extravergine di oliva" avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509/1987, preferibilmente a fine cottura e a crudo.

FORMAGGI: dovranno essere rispondenti alle norme vigenti e in ogni caso conformi alle qualità individuate nella tabella dietetica;

CARNI: dovranno rispettare le vigenti condizioni di vigilanza sanitaria e provenire da allevamenti controllati, non aver subito azione di sostanze estrogeniche. Potranno essere utilizzati:

- ✓ petti di pollo interi completamente disossati;
- ✓ carne e tritato di vitello 1° taglio. I tagli dovranno essere privati del connettivo, dei tendini, delle grandi fasce aponeurotiche;
- ✓ costolette e salsiccia di maiale proveniente tassativamente da allevamenti locali;

Tutte le carni dovranno provenire da animali di fresca macellazione;

- ✓ prosciutto cotto di coscia, magro e senza aggiunta di polifosfati. E' vietato l'utilizzo di prosciutto in confezioni già affettato;

UOVA: dovranno provenire da allevamenti preferibilmente locali, controllati, assoggettati alla vigilanza di cui alle leggi vigenti. Ogni uovo dovrà essere marcato con la data di produzione e dovrà essere di categoria "A":

PESCE: in alternativa al pesce fresco dovrà essere utilizzato esclusivamente pesce surgelato deliscato di ottima qualità (tipo Findus). Tipologia: bastoncini di filetto di merluzzo panato e comunque conformi alle tabelle dietetiche.

ORTAGGI: dovranno:

- ✓ presentare precise caratteristiche merceologiche di specie e qualità;
- ✓ essere di recente raccolta;
- ✓ essere maturati fisiologicamente, asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei estranei;
- ✓ appartenere alla stessa specie botanica, essere omogenei per maturazione, freschezza, pezzatura;
- ✓ non presentare tracce di appassimento o alterazione anche incipiente ed essere privi di lesioni danni da gelo o da sole; ortaggi, erbaggi e verdure dovranno essere preferibilmente freschi di stagione, tuttavia per l'impiego di prodotti fuori stagione potranno essere utilizzati ortaggi surgelati, preparati e confezionati a norma di legge;

Patate: dovranno essere formate da masse di tuberi e di morfologia uniforme. Non dovranno presentare tracce di verde epicarpale, di germoglianza incipiente, di marcescenza incipiente, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, ferite o virosi, forme parassitarie, vegetali o animali né tracce di trattamenti con fitofarmaci. Dovranno essere fresche. In sostituzione potranno essere utilizzate anche le patate surgelate.

FRUTTA DI STAGIONE: I frutti dovranno essere di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana ed inoltre dovranno:

- ✓ essere in porzioni tali da garantire almeno un frutto per ogni commensale pari al peso indicato nella tabella dietetica;
- ✓ essere di selezione accurata, turgida, esenti da difetti visibili sull'epicarpio, da ferite o abrasioni meccaniche;
- ✓ avere raggiunto naturalmente la maturazione fisiologica che le renda atte al consumo;
- ✓ essere stata accuratamente lavata prima della somministrazione e dovrà essere trasportata in contenitore ad uso alimentare muniti di coperchio.

ACQUA: dovrà essere utilizzata esclusivamente acqua di rete. In caso di anomalie nella distribuzione dell'acqua o del funzionamento dell'impianto di filtrazione di acqua ad uso potabile dovrà essere garantita la quantità di almeno 500 ml. Ad alunno di acqua minerale naturale in bottiglia PET.

VARIE: per i generi alimentari (necessari alla preparazione dei pasti, sale iodato, aromi vari) previsti nella tabella e non espressamente sopraelencati, si specifica che dovranno essere utilizzati generi di prima qualità nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

Prima dell'inizio del servizio la Ditta dovrà comunicare l'elenco delle derrate alimentari, tutti i prodotti alimentari dovranno essere conservati conformemente alle loro caratteristiche merceologico-annonarie e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

I magazzini e i frigoriferi dovranno essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.

I frigoriferi non dovranno essere riempiti eccessivamente per consentire la circolazione dell'aria e rendere più omogenea la temperatura.

Le derrate deperibili e non deperibili dovranno essere collocate rispettivamente negli apparecchi refrigeranti e negli scaffali al riparo dalla luce, dalla polvere, dall'umidità, lontano da fonti di calore e non dovranno mai venire a contatto con il pavimento.

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

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso etc. dovranno essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

La protezione delle derrate dovrà avvenire solo mediante impiego di pellicola d'alluminio o film plastico idonei al contatto diretto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alla normativa in materia.

I cibi cotti e quelli crudi dovranno essere sempre adeguatamente separati, utilizzando superfici, contenitori ed utensili diversi (o sanificati prima dell'uso) per evitare contaminazioni crociate.

Tutti i prodotti alimentari dovranno essere conservati conformemente alle loro caratteristiche merceologico-annonarie e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

I magazzini e i frigoriferi dovranno essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.

I frigoriferi non dovranno essere riempiti eccessivamente per consentire la circolazione dell'aria e rendere più omogenea la temperatura.

Le derrate deperibili e non deperibili dovranno essere collocate rispettivamente negli apparecchi refrigeranti e negli scaffali al riparo dalla luce, dalla polvere, dall'umidità, lontano da fonti di calore e non dovranno mai venire a contatto con il pavimento.

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

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso etc. dovranno essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

La protezione delle derrate dovrà avvenire solo mediante impiego di pellicola d'alluminio o film plastico idonei al contatto diretto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alla normativa in materia.

I cibi cotti e quelli crudi dovranno essere sempre adeguatamente separati, utilizzando superfici, contenitori ed utensili diversi (o sanificati prima dell'uso) per evitare contaminazioni crociate.

Art. 11 – Tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto

Alla Ditta competente la responsabilità in merito all'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito previsto dalla normativa vigente.

La ditta dovrà individuare ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di cui all' art 3,2 comma, del D.Lgs n°155/97.

Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate la schede o altre strumenti consentite dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure. Per l'acquisto delle

derrate alimentari la Ditta dovrà preferire quei prodotti che garantiscono la freschezza e la filiera cortae qualità e la conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

Art. 12 - Spese inerenti al servizio e al contratto

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di refezione richiesto dall'Amministrazione Comunale sono interamente a carico dell'Impresa ivi compresi anche i costi per l'acquisto di attrezzature qualora quella di proprietà del Comune, in dotazione alla cucina centralizzata non dovesse essere sufficiente. L'impresa si obbliga, altresì, alla sostituzione degli impianti obsoleti e/o in caso di guasti alla attrezzatura che renderebbe necessaria la sostituzione; sono inoltre a carico dell'Impresa tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Art. 13 - Licenze e Autorizzazioni

L'Impresa opererà nei locali del Centro Cottura e dovrà essere attrezzata in modo idoneo da soddisfare l'oggetto dell'appalto e deve essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per esercitare l'attività relativa all'oggetto dell'appalto, in particolare, per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

La Ditta aggiudicataria, inoltre, dovrà, per tutti i locali in cui verrà effettuato il servizio di Refezione, presentare apposite variazioni delle RegISTRAZIONI SCIA (art. 19, comma 2, L. 7 agosto 1990, n. 241 sostituito dal comma 4-bis dell'art. 49 del D. L. 31 maggio 2010, n. 78, convertito il legge, con modificazioni dell'art. 1 comma 1, L. 30 luglio 2010, n. 122).

Art. 14 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie

L'impresa al fine di non creare inconvenienti al servizio di refezione, deve garantire l'effettuazione delle manutenzioni necessarie a mantenere in piena efficienza ed igienicità il Centro Cottura, annotando su apposito registro la periodicità degli interventi eseguiti.

L'A.C. si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato dei macchinari, delle attrezzature e degli impianti.

Art. 15- Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono possedere i requisiti igienico-sanitari di cui al D.P.R. 327/80 art.43 e le eventuali autorizzazioni previste dalle altre norme nazionali e regionali vigenti in materia che s'intendono tutte richiamate.

I suddetti mezzi devono essere coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile e disinfettabile.

È fatto obbligo all'Impresa di provvedere giornalmente alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione indiretta ai pasti trasportati, la qual cosa deve risultare da apposita scheda da inserire nel piano di autocontrollo.

Devono essere in numero sufficiente a garantire il servizio con le modalità di cui al presente capitolato.

Art. 16- Personale

Ogni prestazione inerente l'oggetto dell'appalto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'Impresa.

Tutto il personale impiegato nel servizio richiesto deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene, di corretta prassi igienica della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Per l'espletamento del servizio la Ditta aggiudicataria si avvarrà di tutti gli operatori che si renderanno necessari per il corretto espletamento delle prestazioni richieste dal presente capitolato.

In ogni caso dovrà essere garantita la presenza di un cuoco professionale e di un aiutante cuoco provvisti dei relativi titoli professionali, oltre che di un autista provvisto della relativa patente.

Il servizio dovrà essere espletato da operatori qualificati e ritenuti idonei a svolgere i compiti loro assegnati. Il personale destinato alle mense nei plessi dovrà vantare una adeguata esperienza professionale pregressa in servizi di ristorazione collettiva.

Ai sensi di quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 852/2004 sarà obbligo e responsabilità della Ditta aggiudicataria, in qualità di "operatore del settore alimentare" provvedere a che gli addetti alla manipolazione degli alimenti impiegati per lo svolgimento del servizio di cui al presente capitolato abbiano ricevuto addestramento e/o formazione in materia di igiene alimentare.

In particolare, il personale addetto alla preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti di cui al presente capitolato dovrà essere in possesso di un'adeguata formazione in relazione alle specifiche mansioni di ognuno.

Gli operatori adibiti al servizio sono tenuti a mantenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza e ad agire in ogni occasione con la diligenza e la professionalità necessarie.

Gli operatori dovranno altresì osservare il segreto su tutto quanto dovesse venire a loro conoscenza in occasione dell'attività espletata, pena l'applicazione delle sanzioni penali previste in caso di violazione ed il risarcimento dei danni eventualmente patiti dall'Amministrazione.

Il personale che opererà nelle mense nei plessi dovrà tenere costantemente in perfette condizioni dal punto di vista igienico-sanitario la divisa da lavoro e deve esporre apposito cartellino di riconoscimento con fotografia.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla immediata sostituzione del personale assente, nonché di quello ritenuto dall'A.C. non idoneo allo svolgimento del servizio, fermo restando il possesso, in capo ai sostituti, dei requisiti minimi previsti dal presente capitolato e dagli eventuali ulteriori requisiti richiesti dalla ditta stessa ai fini dello svolgimento del servizio nelle mense nei plessi.

La Ditta aggiudicataria dovrà dare immediata comunicazione dell'intervenuta sostituzione all'Amministrazione Comunale, fornendo la documentazione prevista.

Art. 17 – Reintegro – Rimodulazione del personale

Laddove, nel corso del periodo di erogazione del servizio, si manifestassero da parte dell'impresa concrete esigenze di rimodulazione dell'organico utilizzato, le variazioni della consistenza numerica, con le relative qualifiche, dovranno essere preventivamente comunicate all'Amministrazione Comunale.

Art. 18 – Direttore dell'esecuzione e Coordinatore del servizio

Direttore dell'esecuzione è il dott. Michele Lo Bianco, funzionario dell'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

L'Impresa deve individuare un coordinatore che può essere il titolare della ditta aggiudicataria e/o persona da lui delegata.

Il coordinatore del servizio, il cui nominativo deve essere comunicato alla Committente, deve mantenere un contatto continuo con gli Uffici preposti dalla Committente per il controllo dell'andamento del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'A.C. al coordinatore designato dall'Impresa si intendono come presentate direttamente all'Impresa. In caso di assenza o impedimento del coordinatore, per trasferimento, ferie, malattia ecc., l'Impresa deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro di pari professionalità, dandone comunicazione all'A.C.

Art. 19 – Addestramento, formazione e informazione

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato nel servizio di refezione, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarli. Tali corsi devono, inoltre, essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto in materia alla sicurezza dal D.Lgs.81/08 e successive integrazioni ed in materia sanitaria dal Regolamento (CE) N°852/2004 (ex D. Lgs. N°155/97), dal Decreto Assessorato Regionale della Sanità n. 27151 dell'11.11.1998, dalla Legge Regionale 19 maggio 2005 e dal Decreto 19 febbraio 2007 Assessorato Sanità; GURS n. 11 del 9 marzo 2007.

Art. 20- Rispetto degli obblighi previdenziali

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 21- Applicazioni contrattuali

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro di categoria.

I costi di eventuali rinnovi contrattuali resteranno a carico della ditta aggiudicataria del servizio.

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Art. 22- Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione (D.P.R. n. 327 del 26/03/80) e successive modificazioni ed integrazioni, al **Regolamento (CE) N°852/2004** (ex D. Lgs. N°155/97) nonché a quanto previsto dal regolamento locale di igiene e dalla normativa sanitaria regionale vigente ed a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Art. 23 - Sciopero e/o interruzione del servizio

L'Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 e successive modifiche ed integrazioni "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Nel caso in cui l'A.C. abbia provveduto a dare notizia all'Impresa delle sospensioni delle attività scolastiche e quindi del servizio di refezione, non appena la stessa ne venga a conoscenza e

comunque entro le ore 9.30 del giorno stesso, nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'Impresa. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali (di straordinaria violenza), guerre, sommosse, disordini civili.

L'interruzione del servizio da parte dell'Impresa Appaltante (o da parte, se A.T.I., di una delle imprese del raggruppamento) per motivi igienico-sanitari darà luogo a responsabilità grave di cui all'art.42.

Art. 24 - Operazioni di pulizia

L'Impresa deve attuare, presso il Centro Cottura, refettori scolastici e sugli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti, gli interventi di pulizia giornaliera e periodica, necessari a garantire una perfetta igiene dei locali, delle attrezzature, degli impianti e delle macchine impiegate nella preparazione, nel confezionamento e nel trasporto dei pasti destinati alle utenze previste dal presente capitolato.

Art. 25- Modalità di utilizzo dei detersivi

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

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

Art. 26 - Interventi ordinari e straordinari

L'Impresa deve predisporre presso il Centro Cottura un sistema di monitoraggio per blatte, insetti (artropodi) e roditori ed inoltre, interventi periodici ed ogniqualvolta si dovesse rendere necessario, a parere della Stazione appaltante, di disinfestazione e di derattizzazione generale da affidare a Ditte specializzate; il primo intervento di disinfestazione e derattizzazione dovrà essere attuato poco prima dell'inizio del servizio di refezione scolastica.

Art. 27 – Divieti

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere, nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

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

Art. 28 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia, presso il Centro cottura, non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione dei pasti.

Art. 29 – Rifiuti

E' fatto obbligo, altresì, alla Ditta aggiudicataria di provvedere alla raccolta differenziata dei rifiuti ed all'uso delle compostiere per lo smaltimento dei rifiuti organici. I necessari contenitori e le relati-

ve compostiere saranno collocati a cura del gestore del servizio di gestione integrata dei rifiuti. Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, scatoloni ed altro) dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori delle cucine, ma dovrà essere conferito direttamente negli appositi contenitori collocati nell'apposito spazio all'esterno del centro di produzione pasti. Tale area dovrà essere mantenuta in modo decoroso ossia in buone condizioni di igiene e pulizia. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari. Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di refezione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno a totale carico della Ditta.

Art. 30- Disposizioni in materia di sicurezza

È fatto obbligo all'Impresa, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni e integrazioni.

Resta inoltre a carico dell'Impresa la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Art. 31- Sicurezza antinfortunistica

Per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa all'impiego di energia elettrica, gas, vapore, è a carico dell'Impresa.

Art. 32- Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D.P.R. 524 dell'8/06/1982 e D.lgs.n.493 del 14/08/1996 e successive modifiche e integrazioni).

Art. 33 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti quando l'utilizzo di tali ed altri dispositivi di sicurezza sono consigliati dalle relative schede di sicurezza.

Art. 34 Duvri

Il Comune promuove la cooperazione per la gestione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto, elaborando un documento unico di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento (D.U.V.R.I.) allegato al bando di gara, del quale il presente C.S.A. fa parte integrante, sarà allegato al contratto.

Il Comune si impegna altresì a fornire qualsivoglia ulteriore informazione successiva o integrativa al predetto documento, come previsto dall'art. 26 del Decreto Leg.vo n. 81/2008 e s.m.i.

Rimane a carico dell'aggiudicatario redigere il documento di valutazione dei rischi secondo quanto previsto dall'art. 28 del Decreto leg.vo 81/2008 e s.m.i.

Art. 35 – Stipulazione del contratto-Divieto di Subappalto del servizio e cessione del contratto

Tutte le spese inerenti la stipula del contratto sono a carico della ditta aggiudicataria compresi bolli e registrazioni (diritti di segreteria, bolli, registrazioni etc.), che dovranno essere versate con le modalità richieste dalla stazione appaltante prima della stipula del contratto.

La stipulazione del contratto, nella forma pubblica amministrativa, deve avere luogo nel giorno che verrà comunicato dalla stazione appaltante.

Non è ammesso il subappalto del servizio oggetto del presente capitolato.

È tassativamente vietata la cessione del contratto a terzi a pena di nullità.

Art. 36 – Pagamenti

I pagamenti verranno effettuati alla fine di ogni mese, con provvedimento dirigenziale entro 45 giorni dalla presentazione di regolare fattura elettronica inviata al codice univoco HVGUFE, debitamente corredata dai buoni utilizzati. Sarà cura dell'ufficio comunale competente verificare il numero dei pasti effettivamente erogati, previo elenco mensile trasmesso dal Responsabile dell'Istituto scolastico con indicazione di fianco a ciascun utente dei pasti effettivamente consumati, indicando tra l'altro nel medesimo elenco il numero complessivo dei pasti.

La liquidazione verrà disposta sulla scorta della perfetta corrispondenza quantitativa tra la fattura presentata e i buoni utilizzati, previa verifica del DURC. Gli oneri di sicurezza saranno liquidati proporzionalmente nel corso della durata dell'appalto. Si rammenta che la Ditta aggiudicataria dovrà fornire un numero di pasti uguale all'ordine ricevuto giornalmente.

L'avvenuto pagamento in ogni caso non equivale a riconoscimento di regolarità delle prestazioni, restando l'Amministrazione libera, entro la scadenza del contratto, di accertare eventuali inadempienze

Art. 37 - Variazioni entro il quinto

L'entità del servizio può subire variazioni in aumento o in diminuzione entro i limiti di un quinto del prezzo complessivo netto dell'appalto, alle stesse condizioni previste dal contratto. L'appaltatore è tenuto ad assoggettarsi a tali variazioni senza che possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità.

In ogni caso l'appaltatore ha l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale che siano ritenute opportune dall'amministrazione e che il direttore dell'esecuzione del contratto abbia ordinato, a condizione che non mutino sostanzialmente la natura delle attività oggetto del contratto e non comportino a carico dell'appaltatore maggiori oneri.

Nel caso in cui la variazione superi tale limite la stazione appaltante procede alla stipula di un atto aggiuntivo al contratto principale dopo aver acquisito il consenso dell'esecutore.

Art. 38 – Cauzione definitiva e Assicurazione RCT-RCO

La Ditta aggiudicataria è obbligata a costituire, prima dell'avvio del servizio, una garanzia fidejussoria, che dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'A.C.; mediante fidejussione bancaria o assicurativa, che copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto, secondo le modalità previste dall'art. 113 del D. lgs 163/2006

La Ditta si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

A tale scopo la stessa si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che l'A C debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da infezioni ed intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose trovantisi nell'ambito di esecuzione del servizio.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale non inferiore a E.1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00), per ogni singolo sinistro e per anno assicurativo.

La Stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere, anche al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Copia della polizza dovrà essere consegnata alla Stazione appaltante entro la data di inizio del servizio.

Art. 39 – Vigilanza

La vigilanza sul servizio verrà garantita dall'Amministrazione Comunale per tutto il periodo dello appalto con la più ampia facoltà nei modi ritenuti più idonei.

Fermo restando i controlli di competenza dell'A.S.P., il Comune si riserva di effettuare ispezioni in qualsiasi momento, al fine di verificare il buon andamento del servizio, nonché di controllare la piena rispondenza dei requisiti richiesti per tutti gli alimenti, anche attraverso analisi da effettuarsi presso strutture pubbliche o private convenzionate.

Art. 40 – Osservazioni – Contestazioni – Prescrizioni

L'Amm.ne Comunale farà pervenire per iscritto all'Impresa le osservazioni e le contestazioni in merito alle eventuali inadempienze riscontrate nei Centri di refezione e nel Centro di cottura a seguito dei controlli effettuati.

Le osservazioni e le contestazioni rilevate presso i Centri di refezione perverranno all'Amm.ne Comunale per iscritto, per il tramite esclusivo dei Capi d'Istituto o loro delegati che dovranno informare **contemporaneamente** l'Impresa e l'Amm.ne Comunale – Pubblica Istruzione con le seguenti modalità:

- di ogni contestazione relativa al pasto, il personale incaricato dalle scuole presso i Centri di refezione dovrà dare immediata comunicazione con relazione al Capo d'Istituto, o al suo delegato, che ne darà comunicazione urgente, via fax, alla ditta fornitrice e al Pubblica Istruzione. Si richiederà all'Impresa **la partecipazione al contraddittorio**, nel caso in cui la difformità sia tale da richiedere la presenza di un rappresentante della Ditta per un riscontro oggettivo (ritrovamento di corpi estranei nei pasti consegnati, per ogni violazione di quanto previsto dalle Specifiche Tecniche relative ai requisiti merceologici, per pasta cruda o scotta, carne poco cotta o troppo cotta, presenza di ossa – lische etc. o per fornitura di pane duro, frutta o verdura mal lavata, per carenza igienica e/o mancata integrità dei contenitori); il campione non conforme dovrà essere conservato presso la scuola per almeno 48 ore;
- il Capo d'Istituto o suo delegato, nel caso di avvenuto contraddittorio, inoltrerà l'eventuale relazione alla Pubblica Istruzione con urgenza, via pec, al fine di meglio circostanziare la precedente comunicazione;
- ove il personale incaricato presso i Centri di refezione dovesse rilevare gravi inadempienze igieniche o sospettare che i pasti siano avariati, dovrà darne tempestiva comunicazione, oltre che al Serv. Pubblica Istruzione, all'Impresa ed anche alla A.S.P. settorialmente competente;
- il coordinatore del servizio dell'Impresa dovrà essere reperibile fino alle ore 15.00 di tutti i giorni in cui si effettua la refezione per accogliere le eventuali contestazioni.

L'Impresa è tenuta a fornire, in risposta, giustificazioni scritte e documentate in relazione alle osservazioni e contestazioni mosse, entro 8 gg. utili dalla comunicazione via pec del Serv. Pubblica Istruzione.

L'Amministrazione Comunale, ovvero la Pubblica Istruzione, potranno inoltre far pervenire alla Impresa eventuali diffide alle quali essa dovrà uniformarsi immediatamente. Potrà, inoltre, far pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni cui dovrà essere ottemperato entro il termine di 10 gg; l'Impresa potrà fare pervenire entro lo stesso termine controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Art. 41- Inadempienze e penalità

Ove le osservazioni e le contestazioni si configurino come inadempienze dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Committente penali, in relazione alla gravità delle stesse, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

Il riscontro a confutazione dell'applicazione di penali posta in essere dalle Ditte fornitrici, non costituisce di per se accettazione della confutazione; essa si intenderà accettata, con conseguente annullamento della penale applicata, solo mediante esplicita comunicazione scritta da parte dell'Ente Appaltante.

Le **penalità minime** che la Committente si riserva di applicare sono le seguenti:

- € 200,00 per ciascuna non conformità rilevata nella documentazione relativa all'autocontrollo;
- € 100,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù e dalla tabella dietetica allegata;
- € 100,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalla tabella dietetica – pesi a cotto, verificato su 10 pesate della stessa preparazione, fatta salva la tolleranza del 5% in meno tenuto conto del calo fisiologico del cotto sul crudo;
- € 200,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle Specifiche Tecniche relative ai requisiti merceologici;
- € 400,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei (insetti, pietruzze, frammenti di plastica o di terra ecc.) nei pasti consegnati dalla ditta;
- € 100,00 per ogni ritardo o anticipo nella consegna dei pasti o dei cestini freddi;
- € 20,00 per ogni pasto in meno rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico, comprese le diete speciali ed i cestini freddi, ovvero non consegnato o respinto;
- € 100,00 per ogni mancato rispetto delle temperature e/o dei tempi di veicolazione previsti dalla normativa sanitaria vigente e dal presente capitolato;
- € 200,00 per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti;
- € 1.000,00 per ogni analisi microbiologica rilevante germi patogeni, salvo i provvedimenti dell'autorità preposta;
- € 100,00 per carenza igienica degli autisti, dei mezzi di trasporto dei pasti e per carenza igienica e/o mancata integrità dei contenitori, etc.;

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute nel tempo e/o diffuse in più Centri di refezione serviti, la Committente applicherà ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile (mese di riferimento). L'importo delle penalità verrà comunicato e detratto in sede di liquidazione delle competenze maturate.

Indipendentemente dall'applicazione di tali penalità, qualora l'appaltatore durante il corso del contratto, sospendesse il servizio per qualsiasi causa, o non lo eseguisse in modo regolare, completo o tempestivo, o nel caso in cui la sospensione dell'attività fosse imposta coattivamente dalle Autorità competenti, l'Amministrazione potrà provvedervi come crederà opportuno a spese, rischio e responsabilità dell'appaltatore senza che questi possa opporvisi.

A suo carico saranno poste tutte le passività derivanti da detta sospensione o dalla irregolare, incompleta o tardiva esecuzione.

Art. 42- Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Committente avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Impresa in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penali prescritte.

In ognuna delle ipotesi sopra previste l'Amministrazione non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta appaltatrice
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Impresa;
- c) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- d) per motivi di pubblico interesse;
- e) impiego di personale non dipendente dall'Impresa;
- f) utilizzo ripetuto di derrate/alimenti in violazione delle norme previste dal capitolato e dalle specifiche tecniche relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- g) casi di infezione, intossicazione alimentare, dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) subappalto del servizio;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) ulteriore inadempienze dell'Impresa dopo la comminazione di n. 5 penalità per gravi inadempienze per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- m) Nell'ipotesi di mancato rispetto degli obblighi previsti dalla L.R. 15/08;
- n) Nel caso in cui il legale rappresentante o uno dei dirigenti dell'Impresa (anche in caso di impresa associata) siano rinviati a giudizio per favoreggiamento nell'ambito di procedimenti relativi a reati di criminalità organizzata;
- o) inosservanza da parte del proprio personale degli obblighi di condotta previsti dal Codice di comportamento dei dipendenti comunali adottato da Comune di Nicosia ed applicabile, in quanto compatibile, ai collaboratori, a qualsiasi titolo, degli operatori economici aggiudicatari di contratto d'appalto di lavori, servizi e forniture;
- p) nel caso in cui emerga che la ditta aggiudicataria abbia concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, abbia attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale affidamento ad altra ditta e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Art. 43- Procedure di affidamento in caso di fallimento

In caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo, sono interpellati progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, escluso l'originario aggiudicatario.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta dal soggetto progressivamente interpellato, sino al terzo miglior offerente in sede di gara.

Art. 44- Tutela dei dati personali

L'impresa è tenuta all'osservanza della Legge 196/2003 e successive modifiche e integrazioni. Il responsabile amministrativo della ditta è incaricato del trattamento dei dati.

L'impresa deve impegnarsi a mantenere la riservatezza, nel rispetto delle disposizioni di legge, sui dati personali dell'utente messi a disposizione dell'Amministrazione ovvero raccolti direttamente, per la migliore organizzazione dei servizi, su autorizzazione dell'Ente, e secondo le modalità di leg-

ge. È fatto espresso divieto di utilizzare i dati al di là delle finalità e per i servizi oggetto del presente appalto.

Ad avvenuta stipulazione del contratto, a cura del titolare comunale del trattamento dei dati, il responsabile della privacy della Ditta aggiudicataria viene nominato responsabile in outsourcing della privacy per i dati trasmessi dal Comune e dalla Ditta trattati in esecuzione dell'affidamento.

Allo scadere del contratto la Ditta dovrà garantire la distruzione dei dati relativi agli utenti dei Servizi.

Art. 45 –Tracciabilità dei flussi finanziari

L'appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010, come modificato e sostituito dall'articolo 7, comma 1, lettera a), decreto-legge n. 187 del 2010, convertito in legge n.217 del 13/08/2010, al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi al presente appalto.

In osservanza alle prescrizioni di cui alla normativa sopra citata, per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari, l'appaltatore è obbligato ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche, dove dovranno confluire tutte le somme afferenti il presente appalto e di cui lo stesso si dovrà avvalere per tutte le operazioni relative, compresi i pagamenti delle retribuzioni al personale.

L'appaltatore si impegna a comunicare all'Ente Appaltante, gli estremi identificativi del conto corrente dedicato e le generalità delle persone delegate ad operare su di esso, nonché ogni eventuale variazione relativa al predetto conto corrente.

Il bonifico bancario o postale, ovvero gli altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, deve riportare, in relazione a ciascuna delle suddette transazioni poste in essere dalla Stazione appaltante e dagli altri soggetti di cui al comma 1 dell'art. 3 legge n. 136/2010 e s.m.i., il CIG . L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia di Enna della notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Art. 46-Controversie e Foro competente

Nel caso di controversie è competente il TAR di Catania per le controversie di natura amministrativa mentre per le controversie di natura civile è competente il Tribunale di Enna.

Art. 47 – Rinvio

Per quant'altro non previsto, si fa riferimento alle norme del Codice Civile e delle leggi vigenti in materia



COMUNE DI NICOSIA

1° Settore

5° Servizio-Pubblica Istruzione

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

(art. 26, comma 4, D.Lgs. 81/2008)

OGGETTO: APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNO 2016.

DURATA DEL CONTRATTO: anno 2016 – con decorrenza presunta Gennaio 2016 e fino all'esaurimento dell'importo posto a base di gara di € 125.000,00.

CONSIDERAZIONI GENERALI

Il presente documento è stato redatto in adempimento a quanto richiesto ai sensi dell'Art. 26 del D. Lgs 81/2008, secondo il quale le stazioni appaltanti sono tenute a redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) e a stimare i costi della sicurezza da non assoggettare a ribasso.

Il campo di applicazione comprende anche i contratti pubblici di forniture e servizi per i quali non vi è una norma consolidata relativa al calcolo dei costi contrattuali della sicurezza. Infatti, l'art. 26 del D.Lgs.81/08 impone pure alle parti di tali contratti un onere di reciproca informazione e coordinamento al fine della valutazione dei rischi per la sicurezza e delle misure di prevenzione e protezione.

Il presente documento riguarda esclusivamente i rischi connessi alle interferenze ovvero i casi in cui si verifica un contatto rischioso tra il personale del committente, il personale dell'impresa aggiudicataria e il personale della scuola. Pertanto vanno esclusi i rischi specifici connessi all'attività d'impresa dell'aggiudicatario del servizio di refezione scolastica.

L'attività presa in esame si articola in diversi momenti: vi è una attività che si svolge nell'ambito del centro di cottura dell'impresa, ovvero la preparazione ed il confezionamento dei pasti; segue il trasporto a cura e con mezzi della ditta ai vari plessi scolastici ed infine l'attività che si sviluppa all'interno della scuola che riguarda:

- 1- Consegna dei pasti
- 2- Ricevimento e smistamento dei pasti
- 3- Somministrazione degli stessi agli utenti
- 4- Riassetto dei refettori e dei locali annessi.

Relativamente all'attività che si svolgerà nella cucina della Ditta appaltatrice, i rischi correlati saranno oggetto della relazione sulla valutazione dei rischi che dovrà essere redatta dall'impresa.

Per quanto attiene invece l'attività che si svolgerà all'interno dei plessi articolata nei punti 1-2-3-4-, essa sarà oggetto di valutazione dei rischi derivanti dalle interferenze tra il personale della ditta, del committente e della scuola descritta nel DUVRI.

IL PRESENTE DOCUMENTO HA LO SCOPO DI:

- fornire alle imprese partecipanti alla gara l'affidamento e soprattutto all'impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;
- promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra il committente, l'impresa aggiudicataria e i datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'affidamento con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'impresa, i datori di lavoro, e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno;

- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente e rispettoso delle procedure/istruzioni e delle regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

Il servizio meglio descritto nel capitolato speciale di appalto prevede alcune attività potenzialmente a rischio di interferenze. Le attività appaltate riguardano:

- la produzione e il confezionamento dei pasti presso il centro di cottura autorizzato della ditta appaltatrice in base alle presenze giornaliere (nessun rischio di interferenza)
- il trasporto dal centro di cottura ai vari plessi scolastici viene effettuato con mezzi autorizzati dalla ditta appaltatrice (azione con rischio da interferenza)
- il trasporto dei pasti all'interno dei plessi scolastici avviene a cura della ditta appaltatrice (azione con rischio da interferenza)
- la somministrazione dei pasti all'interno di ciascun refettorio avviene a cura della ditta appaltatrice, con la presenza del personale docente per la vigilanza degli alunni nonché con il personale ausiliario della scuola (azione con rischio da interferenza)
- la pulizia, il riassetto e l'aerazione dei locali mensa e dei servizi annessi avviene a cura esclusiva della ditta appaltatrice (azione con rischio da interferenza)

DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA DA ATTUARE E DEI RELATIVI COSTI

Con il presente documento unico preventivo vengono fornite le informazioni relative:

- ai rischi di carattere generale esistenti nei luoghi di lavoro ove verranno espletate le attività oggetto dell'appalto e i rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui è destinata ad operare l'impresa aggiudicataria nell'espletamento del servizio di refezione;
- alle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuate;
- ai costi per la sicurezza, non soggetti a ribasso, determinati in base alle misure preventive e protettive necessari ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze, comunque ricavati sulla base di esperienze di servizio similari in relazione al numero complessivo di pasti da produrre nell'intera durata contrattuale (presunti 30.048 pasti), calcolandone l'incidenza sul singolo pasto.

MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO

Valgono le seguenti prescrizioni nell'ambito degli edifici scolastici ove viene espletato il servizio di refezione scolastica:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni di manutenzione da parte di personale del Comune di Nicosia;
- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti di proprietà del Comune o delle Scuole, se non espressamente autorizzato nel capitolato o in altro atto;
- divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non espressamente autorizzati dal Comune o dal Dirigente scolastico;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di rimuovere o manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'impresa aggiudicataria;
- divieto sia per il personale del Comune che per quello dell'impresa aggiudicataria di compiere di propria iniziativa manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possano compromettere la sicurezza di altre persone;
- divieto sia per il personale del Comune che per quello dell'aggiudicataria di compiere qualsiasi operazione su macchine / impianti in funzione;
- divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa;

- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;
- obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza. La ditta affidataria si dovrà inoltre impegnare a rispettare le seguenti disposizioni:

- ✓ attenersi a tutte le norme – generali e speciali- esistenti in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, uniformandosi scrupolosamente a qualsiasi altra norma e procedura interna esistente;
- ✓ osservare ed adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi e ad evitare danni di ogni specie;
- ✓ impiegare personale idoneo e competente, convenientemente istruito sul lavoro da svolgere, sulle modalità d'uso dei macchinari, degli impianti, delle attrezzature e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati.

Per il coordinamento nell'attuazione di dette misure, si prevedono, quando ne sia riscontrata la necessità:

- *Interventi per la riduzione del rischio di carattere generale* (riunioni informative per il personale della ditta aggiudicataria);
- *Interventi per la riduzione del rischio nella gestione delle emergenze* (formazione ed esercitazioni);
- *Riunioni di coordinamento periodiche.*

COSTI DELLA SICUREZZA NEL CONTRATTO DI SERVIZIO DI FORNITURE

In analogia ai lavori, come previsto dall'art. 7 c.1. del D.P.R. 222/03, sono quantificabili come costi della sicurezza tutte quelle misure preventive e protettive necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuati nel DUVRI.

In relazione all'appalto in oggetto, i costi così come indicativamente riportato di seguito, riguardano:

- le procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza;
- le misure di coordinamento previste nel DUVRI relative all'uso comune di locali, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva.

La stima viene effettuata analitica per voci singole e risponde a quanto verificato da indagine di mercato e verifica dei prezziari o listini ufficiali vigenti.

QUADRO E COSTI ANALITICI DELLE ATTIVITA' INTERFERENTI

Attività da svolgersi a carico della ditta aggiudicataria	Interferenze con:	Misure adottarsi da	Incidenza sul costo di un pasto	Costo /pasto € 3,97
<i>Consegna delle materie prime e preparazione dei pasti</i>	Personale operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori , personale Scolastico e comunale, ed eventuale pubblico esterno)	La consegna delle materie prime fino alla cucina deve avvenire nel pieno rispetto del Codice della Strada e delle prescrizioni del Dirigente Scolastico, secondo tempi e modalità da concordare per evitare ogni possibile interferenza. La preparazione dei pasti nella sede	0,01	0,01

		di refezione avverrà con personale alle dipendenze della ditta affidataria e l'operazione avverrà in orari appositamente concordati al fine di evitare, per quanto possibile, ogni possibile interferenza con alunni, genitori ed eventuale pubblico esterno.		
<i>Trasporto e movimentazione contenitori</i> entro l'edificio scolastico sino ai luoghi di refezione	Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori, personale Scolastico e comunale, ed eventuale pubblico esterno)	Le aree di lavoro e di transito risultano accessibili e dunque prive di elementi di rischio significativi. Alla ditta affidataria viene richiesto di evidenziare qualsiasi tipo di danneggiamento riscontrato nella pavimentazione, vie di transito, vie di fuga. Verranno individuati percorsi protetti ed orari favorevoli (escludendo i periodi di ricreazione). Il trasporto e la somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma: di facile manovrabilità ed antiribaltamento	0,01	0,01
<i>Pulizia e sanificazione luoghi</i> di refezione e locali di pertinenza	Utenti servizio di refezione	Delimitare le zone, eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza Esposizione della relativa segnaletica	0,01	0,01

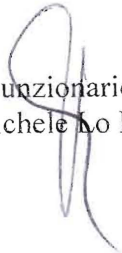
Totale costo pasto + oneri sicurezza	€ 4,00
Iva 4%	€ 0,16
Totale complessivo/pasto	€ 4,16

Viene così calcolata in € **0,03** l'incidenza, in relazione ad ogni singolo pasto, dei costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso per un importo complessivo di **€901,44 oltre Iva** sul numero presunto di pasti di 30.048.

Il presente DUVRI è comunque suscettibile di eventuale integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi interferenziali nel corso dello svolgimento del servizio di refezione scolastica.

Nicosia,

Il Funzionario
Dott. Michele Lo Bianco



Il Dirigente

