



COMUNE DI NORCIA

AREA AFFARI GENERALI, SERVIZI SOCIALI E CULTURA

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE
DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO.**

PERIODO : AA.SS. 2019/2020 – 2020/2021 - 2021/2022

CIG: 7936454905

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica per le Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado dell'Istituto Omnicomprensivo De Gasperi-Battaglia di Norcia, con preparazione e produzione dei pasti in un unico centro cottura ubicato nella struttura Rubner installata a seguito dell'emergenza post sisma 2016 e la loro veicolazione presso i plessi scolastici.

L'appalto comprende: acquisto e fornitura delle derrate alimentari; preparazione, cottura, trasporto e somministrazione ai tavoli dei pasti secondo le specifiche tecniche descritte nel presente capitolato.

ART.2 – AMMONTARE DEL CONTRATTO

Il valore dell'appalto è stimato in complessivi € 565.381,80 I.V.A. esclusa, derivante dal prezzo a pasto posto a base d'asta pari ad € 4,92, per un numero di pasti presunto, nel periodo di affidamento da settembre 2019 a giugno 2022, pari a 38.305 annui;

ART. 3 - DATI DI UTILITA' AI FINI DELLA FORMULAZIONE DELL'OFFERTA

UBICAZIONE PLESSI SCOLASTICI

I tre plessi scolastici (Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado) sono ubicati a Norcia, in via dell'Ospedale, a meno di 1 km dal centro cottura.

FUNZIONAMENTO PREVISTO PER IL SERVIZIO

Nella Scuola dell'Infanzia e nella Scuola Primaria Tempo Pieno, il servizio deve essere assicurato per 5 giorni a settimana, dal lunedì al venerdì compreso, secondo i giorni del calendario scolastico regionale.

Nella Scuola Primaria Tempo Modulare il servizio funziona 1 giorno a settimana, nella Scuola Secondaria di Primo Grado il servizio funziona 2 giorni a settimana, secondo il calendario scolastico regionale.

**NUMERO ISCRITTI AL SERVIZIO NEI SINGOLI PLESSI PER L'ANNO SCOLASTICO
2018/2019**

Scuola dell'Infanzia = 82 oltre a 8 docenti + 3 personale ATA

Scuola Primaria Tempo Pieno = 84 oltre a 5 docenti + 4 personale ATA

Scuola Primaria Tempo Modulare = 85 oltre a 5 docenti

Secondaria di Primo Grado = 144 oltre a 9 docenti + 4 personale ATA

I dati suddetti sono forniti a mero scopo indicativo.

TIPOLOGIA PASTO

La tipologia del pasto, oggetto dell'appalto è la seguente:

- a) primo piatto;
- b) secondo piatto con contorno;
- c) pane;
- d) frutta fresca di stagione;
- e) acqua.

ART. 4 - DURATA DELL'AFFIDAMENTO — L'appalto avrà la durata di tre anni scolastici completi con decorrenza dall'avvio dello stesso e sino alla sua conclusione prevista per il 30.06.2022.

Non è in alcun caso prevista la prosecuzione del servizio successivamente allo scadere del termine naturale previsto per il contratto, con la sola eccezione del caso in cui l'Amministrazione comunale non avesse ancora provveduto a definire la procedura di aggiudicazione del servizio per il periodo successivo per causa di forza maggiore non imputabile all'Amministrazione stessa.

ART. 5 - PREZZO DEL PASTO - Il prezzo del singolo pasto posto a base d'asta ammonta ad € 4,92 I.V.A esclusa. Come si evince dal D.U.V.R.I. allegato, non sono previsti oneri legati alla sicurezza. Si ribadisce che non sono ammesse offerte in aumento rispetto all'importo di Euro 4,92 a pasto.

Il prezzo indicato in offerta dovrà considerarsi comprensivo di:

- esecuzione del servizio come da capitolato speciale e da progetto tecnico presentato;
- oneri di legge, spese generali e utili di impresa, tutte le spese per i mezzi d'opera e per assicurazioni di ogni genere.

ART. 6 — NUMERO DEI PASTI - I pasti vengono quantificati in via presuntiva in numero di 39.500 ad anno scolastico.

Il numero dei pasti come sopra determinato è suscettibile di modificazioni connesse all'andamento della popolazione scolastica, agli orientamenti della stessa rispetto alla fruizione del servizio, nonché alle scelte frutto dell'esercizio dell'autonomia organizzativa propria dell'Istituto Scolastico Omnicomprensivo. Il numero effettivo giornaliero dei pasti sarà precisato in base alle comunicazioni fornite dall'istituto scolastico.

ART. 7 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI

Il servizio dovrà essere svolto rispetto del Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e dei **Criteri Ambientali Minimi** previsti per il Servizio di Ristorazione Collettiva (D.M. 25 luglio 2011- GU Serie Generale n. 220 del 21/09/2011) ed allegati al presente capitolato.

In particolare si specifica quanto segue:

1) nell'acquisto delle derrate alimentari l'appaltatore deve rispettare le SPECIFICHE TECNICHE DI BASE indicate al par. 5.3.1 "Produzione degli alimenti e delle bevande".

Nel rispetto delle suddette specifiche, si sottolinea che tutti i **prodotti da produzione integrata**, utilizzati 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 agli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

L'impresa dovrà acquisire dai fornitori e rendere disponibile alla Amministrazione Comunale le certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia ed alle tabelle merceologiche. I prodotti biologici devono essere conformi alle normative vigenti con particolare riferimento al Regolamento CEE n. 834/2007, Regolamento CE 889/2008, Regolamento CE n. 281/2010 e D.M. 18354 del 27/11/2009 Ministero Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

2) nel caso di utilizzo di prodotti di carta – riconducibili al gruppo di prodotti “ tessuto carta”, 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 fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato, della Decisione della Commissione del 09 luglio 2009 (2009/568/CE);

3) per la pulizia dei tavoli e dei locali, l'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico chirurgici;

4) l'aggiudicatario deve inoltre garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul territorio.

In riferimento ai punti 2) e 3) di cui sopra, l'aggiudicatario dovrà presentare prima dell'avvio dell'esecuzione del Servizio un elenco (nome commerciale e marca) dei prodotti di carta e detergenti che si impegna ad utilizzare.

ART. 8 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di preparazione dei pasti dovrà essere svolto nel centro cottura ubicato nella struttura Rubner installata a seguito dell'emergenza post sisma 2016. I pasti dovranno essere confezionati in mono porzioni, con piatti termosaldati, chiusi ermeticamente e poi posizionati in contenitori termici e veicolati con mezzo idoneo presso i singoli plessi scolastici. Non disponendo più, a seguito del sisma 2016, di un locale mensa, i pasti dovranno essere somministrati agli alunni utenti del servizio nelle rispettive classi.

E' a carico della ditta l'acquisto a proprie spese di tutti i generi alimentari di prima qualità necessari per l'approntamento dei pasti, da quantificare giornalmente in base al numero effettivo degli alunni frequentanti.

E' inoltre compito della ditta:

1) procedere preliminarmente ad un'analisi logistica relativa ai locali del centro cottura ed assumere in carico le attrezzature ivi collocate di proprietà del Comune;

2) verificare la corretta applicazione delle norme antinfortunistiche alle varie

apparecchiature della cucina (parte elettrica, scarichi, elettrodomestici, ecc.);

3) utilizzare elettrodomestici ed attrezzature ivi collocate secondo le rispettive norme di funzionamento e con la ordinaria diligenza richiesta dalle ditte costruttrici;

4) provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali, degli ambienti e delle attrezzature della cucina;

5) provvedere alla fornitura, stoccaggio e conservazione delle derrate, assumendo ogni rischio per il loro deterioramento e calo di peso e, in ogni caso nel rispetto delle norme in materia di conservazione delle stesse;

6) dare esatta applicazione alla tabella dietetica adottata per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria 1° grado rispettando l'alternanza dei menù settimanali e le grammature distintamente indicate per gli alunni dei tre ordini di scuola;

7) fornire apposita garanzia assicurativa per eventuali danni alla salute derivanti agli utenti da accertata avaria del cibo o dal non rispetto delle norme igieniche nell'approntamento dei pasti;

8) adeguare tutte le fasi di confezionamento, trasporto e somministrazione dei pasti agli standards qualitativi ed alle prescrizioni normative di cui al D.P.R.n.327/80, ed alle successive modifiche ed innovazioni sull'igiene degli alimenti previste dal D.Lgs. n.193/2007 – HACCP..

Il servizio di refezione comprende inoltre le seguenti **operazioni ed oneri collaterali**:

a) acquisizione, presso i plessi scolastici, del numero dei pasti da predisporre per ogni giorno di servizio;

c) pulizia e preparazione dei tavoli per i pasti;

d) fornitura di tovaglie e stoviglie a perdere, in materiale atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia (ad eccezione della Scuola dell'Infanzia in cui è previsto l'uso delle stoviglie in acciaio inox)

e) trasporto dei pasti in contenitori riscaldati;

f) distribuzione dei pasti;

g) pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;

h) lavaggio e riordino delle stoviglie;

i) gestione dei rifiuti;

La pulizia dei locali scolastici adibiti a refettori è invece di competenza delle Istituzioni Scolastiche.

ART 9 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Ferma restando l'autonomia della ditta appaltatrice nella scelta delle fonti di approvvigionamento, questa ultima deve assicurare che tutti i prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti saranno selezionati ed utilizzati nelle varie fasi garantendo il completo rispetto della legislazione vigente in materia igienico-sanitaria ed assicurando un elevato standard di qualità nutrizionali. Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate con obbligo di rispetto da parte dell'aggiudicatario. **Devono essere utilizzati prodotti non derivanti da OGM e che non contengano organismi geneticamente modificati (OGM).** Il tutto, per ciascuna delle seguenti derrate : pane, carni, formaggi e derivati del latte, frutta e verdura fresca, pasta, riso, olio, uova, legumi, pesce e verdura surgelata. La ditta aggiudicataria, prima dell'inizio dell'appalto, dovrà presentare una scheda tecnica contenente i dati identificativi del produttore e/o fornitore dei prodotti, nonché l'organismo nazionale abilitato al controllo ed alla certificazione nel caso di prodotti biologici ed ogni altra notizia in merito alle linee di rifornimento.

ART 10 – UTILIZZO PRODOTTI LOCALI, BIOLOGICI, A FILIERA CORTA, INTEGRALI, DOP E IGP.

La ditta aggiudicataria provvederà ad avviare una progressiva introduzione di prodotti provenienti da coltivazioni agricole in cui non venga fatto uso di prodotti pesticidi, sostanze chimiche di sintesi e sistemi di coltivazione forzati, certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento. Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale. Secondo l'offerta tecnica presentata provvederà anche a una progressiva introduzione di prodotti locali, cioè regionali, a filiera corta, integrali, DOP e IGP. Tutte le norme di legge in materia si intendono qui richiamate, con obbligo di rispetto da parte dell'aggiudicatario.

ART 11 – MENU' E TABELLE DIETETICHE – REGOLE DI PREPARAZIONE E COMPORTAMENTALI.

I menù settimanali, variati e strutturati su almeno sei settimane, saranno predisposti dalla ditta in base a tabelle dietetiche previste per utenti di fascia di età e alla stagionalità dei prodotti. In riferimento a quanto precede, la ditta aggiudicataria è tenuta a conformarsi in fase di avvio del servizio al menù già adottato dalla scuola ed inoltre, per eventuali adeguamenti e/o variazioni, a quanto previsto dalle **“Linee di indirizzo per ristorazione scolastica”** approvate dalla Regione Umbria con D.G.R. n.59/03.02.2014 (B.U.R, Serie gen. n.23 del 14.05.2014, Suppl. ordinario n.1) oltre che dalle **“Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”** – adottate dal Ministero della Salute con provvedimento della Direzione generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione del 29 aprile 2010, ai sensi dell'art. 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131 (G.U. n° 134 del 11/06/2010) e suoi eventuali successivi aggiornamenti.

La Ditta aggiudicataria è, inoltre, tenuta a conformarsi alle **“Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica”** – Edizione Giugno 2017- adottate dal Ministero della Salute – Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati ad uso mensa scolastica e gli avanzi dovranno essere eliminati al fine di ottemperare a quanto previsto dalla normativa vigente, tempo per tempo, in materia di rifiuti.

ART. 12 — SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

L'attivazione del servizio per l'anno scolastico 2019/2020 andrà garantita da settembre 2019, e comunque non appena conclusa la procedura di affidamento del servizio, mentre quella per gli anni scolastici successivi sarà comunicata dalla stazione appaltante con preavviso di almeno 10 giorni. Il termine del servizio coinciderà, di massima, con quello dell'anno scolastico.

In caso di sciopero o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni, la ditta sarà debitamente avvisata e nessun indennizzo potrà essere da lei preteso. Qualora lo sciopero interessi il personale della ditta appaltatrice, il Comune dovrà essere informato con le stesse modalità. In tal caso, la ditta si impegna a servire un pasto freddo alternativo, la cui composizione sarà concordata con il servizio mensa.

La preparazione dei pasti e la loro distribuzione dovrà avvenire in coerenza alle norme di legge vigenti in materia. Il contraente dovrà offrire piena collaborazione oltreché ai rappresentanti del Comune di Norcia e della A.S.L, competente per territorio, anche ai componenti/rappresentanti della Commissione Mensa nella loro attività di verifica e monitoraggio del servizio di refezione

scolastica.

ART. 13 — TRASPORTO DEI PASTI

La ditta è tenuta a veicolare i pasti presso i tre plessi scolastici (Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado) ubicati a Norcia, in via dell'Ospedale.

I pasti, confezionati in mono porzioni, con piatti termosaldati, chiusi ermeticamente e posizionati in contenitori termici dovranno essere trasportati con automezzi adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti. I mezzi di trasporto devono essere:

idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto alimenti; conformi a quanto prescritto nel D.P.R. 327/80, art. 43, e smi; sanificati settimanalmente ed ogni qualvolta risulti necessario per evitare contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dall'art. 47 del D.P.R. 327/80 e smi.

ART. 14 — LOCALI ED ATTREZZATURE - Il Comune mette a disposizione della ditta appaltatrice in uso gratuito i locali del centro cottura ed i relativi impianti ed attrezzature esistenti, ivi compresi il consumo di acqua ed energia elettrica (nel centro cottura gli elettrodomestici possono essere alimentati solo elettricamente). La consistenza e lo stato dei locali e delle attrezzature risulteranno dal verbale di consegna e relativo inventario firmato dalle parti prima dell'inizio dell'appalto. L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente capitolato con l'onere di assicurarne la buona conservazione. Sono a carico della ditta appaltatrice la conservazione e l'ordinaria manutenzione dei locali e di tutti gli impianti, attrezzature e di quanto ricevuto in consegna che dovranno essere restituiti, al termine dell'appalto, nello stato in cui sono stati consegnati, salvo il normale deperimento d'uso.

ART.15 - DIETE SPECIALI

La Ditta si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico specialistico al Comune di Norcia.

La Ditta si impegna inoltre ad assicurare l'accesso al servizio di ristorazione scolastica anche ai celiaci, laddove richiesto, somministrando anche pasti senza glutine e nel rispetto dei protocolli dettati dalla Asl in merito alle modalità di preparazione di tali pasti nel rispetto dei principi di cui alla Legge n.123/2005, e senza per questo pretendere dal Comune il pagamento di costi aggiuntivi.

ART. 16 — SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

La Ditta aggiudicataria deve garantire l'attuazione del sistema di autocontrollo in HACCP, cioè delle procedure atte a soddisfare in tutte le fasi della produzione, dalla scelta delle materie prime, al loro stoccaggio, alla preparazione, ed alla distribuzione dei pasti, l'analisi dei rischi, l'identificazione ed il controllo di punti critici atti ad evitare pericolo di contaminazione del cibo.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. E' fatto obbligo all'aggiudicatario, durante lo stoccaggio, di separare i prodotti ortofrutticoli da coltivazione biologica, da quelli convenzionali. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra + 1°C e + 4°C. Le uova possono essere conservate in frigorifero solo se pastorizzate. Ogni volta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non sia immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono esser riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima (con indicazione della data di apertura). La protezione delle derrate da conservare deve avvenire in modo tale da ridurre il rischio di contaminazione secondaria. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili in legno, anche nei punti di distribuzione. I prodotti a lunga

conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi di parassiti. Tutti i condimenti, gli aromi, le spezie, dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente. Ogni qual volta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la durata validata del prodotto confezionato. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.. Per l'eventuale riconfezionamento occorre conservare l'etichetta originaria e richiudere la confezione apponendovela. Su ogni confezione dovrà essere indicata chiaramente leggibile la scadenza.

ART. 17 – PULIZIA E SANIFICAZIONE DI AMBIENTI ED ATTREZZATURE - GESTIONE RIFIUTI

Ferma restando l'applicazione del protocollo per lo svolgimento delle funzioni miste anno 2000 disciplinante, quanto alle mense scolastiche, le competenze delle Istituzioni scolastiche e quelle dell'ente locale, al quale protocollo si rinvia, si dispone quanto segue:

I prodotti detergenti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere ad elevata biodegradabilità e conformi alle prescrizioni imposte dalla normativa vigente. Per quanto attiene ai detergenti vanno usati prodotti, per quanto possibile, a basso impatto ambientale. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti, ove possibile, nelle loro confezioni originali, munite della relativa etichetta e conservati in locale o in area apposita o in armadi chiusi; nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto contenuto. I detergenti devono essere impiegati secondo le concentrazioni previste nelle relative schede tecniche. Le operazioni di lavaggio e pulizia in genere, non dovranno essere mai eseguite contemporaneamente alla preparazione degli alimenti né dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Durante le operazioni di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e distribuzione detersivi di qualsiasi genere e tipo. Al termine di tutte le operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature del centro di cottura dovranno essere deterse e disinfettate.

Quanto ai rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai refettori dovranno essere raccolti in appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta. E' fatto assoluto divieto di gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari di ogni genere e tipologia. L'aggiudicatario si impegna poi a rispettare le norme e le regole dettate dalla stazione appaltante – Comune di Norcia in materia di raccolta differenziata di rifiuti solidi urbani.

ART. 18 – CONTROLLI

La ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare, nella erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente Capitolato.

L'Amministrazione si riserva il diritto di effettuare periodicamente ispezioni per accertare la qualità dei pasti e delle derrate alimentari nonché per verificare la regolare gestione del servizio. La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere eseguiti sia dal personale comunale o autorizzato dal Comune, sia dai preposti organi dell'Asl, congiuntamente e/o disgiuntamente dal personale comunale.

La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere effettuate sia presso i refettori dei singoli plessi scolastici, sia presso il centro di cottura che sugli autoveicolo adibiti al trasporto dei pasti. Il controllo potrà essere di tipo:

– **tecnico-ispettivo**: svolto dal personale del comune. Verrà verificata la corrispondenza qualitativa

e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche di massima nelle fasi di preparazione e confezionamento presso il centro di cottura, l'osservanza delle corrette modalità di trasporto, consegna e distribuzione dei pasti. Sarà inoltre effettuato, presso i singoli refettori, il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), sul rispetto delle grammature e, in genere, sul corretto funzionamento della refezione;

– **igienico-sanitario**: svolto dalla competente Azienda ASL. Sarà effettuato per appurare il rispetto della normativa igienico sanitaria in relazione ai pasti preparati e alle derrate alimentari utilizzate, nonché all'idoneità delle strutture e dei mezzi impiegati dalla ditta.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'Impresa appaltatrice. è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, consentendo, in ogni momento, il libero accesso al centro di produzione pasti ed ai magazzini fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

La ditta dovrà aver cura di conservare, idoneamente e per almeno i due giorni successivi, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno che potrà essere utilizzato, qualora si verificassero casi di intossicazione alimentare, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di professionalità esterne, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

ART. 19 — PERSONALE

La ditta aggiudicataria dovrà garantire il corretto espletamento del servizio con proprio personale nel numero e nella qualifica che consentano di raggiungere risultati ottimali, relativamente alla sicurezza del lavoro, igienicità rispetto alla corretta lavorazione delle derrate al fine di garantire le caratteristiche al momento dell'uso, della qualità e della quantità dei pasti prodotti e dei tempi di somministrazione agli utenti. Il servizio dovrà essere svolto da personale dipendente della ditta appaltatrice, la quale si impegna a garantire la stabilità degli operatori impiegati, secondo quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale applicato dal soggetto aggiudicatario. Il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, produzione, distribuzione pasti, sulle norme igieniche, di sicurezza e prevenzione, in ottemperanza alle leggi vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro. La ditta appaltatrice dovrà presentare, dieci giorni prima della sottoscrizione del contratto di appalto, l'elenco nominativo del personale incaricato della gestione del servizio, con relativa qualifica, impegnandosi a comunicare formalmente all'Ufficio comunale preposto ogni variazione di personale che dovesse intervenire durante il contratto. La ditta appaltatrice dovrà attuare nei confronti del personale condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nella località che, per la categoria, venga successivamente stipulato. La ditta sarà tenuta, altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione o rinnovo. Il personale impiegato dovrà sempre osservare un contegno cortese e corretto nei confronti degli utenti. Qualora dovesse dimostrarsi incapace o incompetente a svolgere il lavoro affidatogli o non osservasse un comportamento irreprensibile, l'appaltatore dovrà provvedere all'immediata sostituzione. Il personale incaricato dovrà avere sempre un segno visibile di riconoscimento, indispensabile per la presenza all'interno del centro cottura. La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di osservare e di far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti vigenti e da quelli che saranno emanati durante la vigenza del contratto. A tal proposito **la ditta dovrà nominare un responsabile del servizio con funzioni direttive, responsabile personalmente ed individualmente del servizio**. Tutto il personale deve essere in regola ai sensi del D.lgs. 155/97, della D.G.R. n. 3264/98, della D.G.R. n. 7589 e della D.G.R. n. 246/2001 e successivi modifiche ed integrazioni in sostituzione del libretto di idoneità

sanitaria. Deve anche effettuare periodicamente corsi di aggiornamento, di informazione e di qualificazione opportunamente documentati. L'impiego di energia elettrica e vapore devono essere effettuati da personale che conosca la manovra dei quadri di comando con particolare riferimento alla sicurezza antinfortunistica. Ogni responsabilità, connessa e conseguente è a carico dell'appaltatore.

ART. 20 - CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, **l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente**, come previsto dall'articolo 50 del Codice degli Appalti, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

ART. 21 - PREVENZIONE, PROTEZIONE E TUTELE AI FINI DELLA SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO

Il Comune promuove la cooperazione ed il coordinamento per la gestione della sicurezza durante le attività oggetto dell'appalto e in tale contesto predispone il DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI (DUVRI) di cui all'allegato A al presente capitolato (art. 26 del Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81).

Tutte le attività descritte nel presente capitolato verranno svolte dall'aggiudicatario nel pieno rispetto delle vigenti norme di sicurezza ed igiene del lavoro ed osservando quanto specificato nel predetto documento di valutazione dei rischi interferenziali allegato al contratto.

Prima della stipula del contratto si provvederà alla redazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze definitivo, che sarà costituito dal documento preventivo contenuto nell'Allegato A, modificato ed integrato con i dati dell'impresa aggiudicataria e le eventuali varianti proposte dalla stessa nel proprio Piano di Sicurezza Operativo e accettate dalla Stazione appaltante. Il DUVRI definitivo sarà allegato al contratto.

ART. 22— CORRISPETTIVO - I corrispettivi della prestazione del servizio saranno liquidati in relazione al numero dei pasti effettivamente forniti ed in base al prezzo unitario risultante dall'offerta, previo controllo da parte del competente ufficio comunale. La registrazione dei pasti verrà effettuata presso i tre plessi scolastici dalla ditta la quale rimetterà al termine di ogni mese gli elenchi dei pasti forniti nei giorni di funzionamento del servizio. Il pagamento avverrà dietro presentazione di apposita fattura emessa a cadenza mensile.

ART. 23 – ASSICURAZIONE- La ditta aggiudicataria dovrà stipulare un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civili conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio e quindi della sottoscrizione del contratto di appalto.

ART. 24 — CAUZIONE — A garanzia degli obblighi contrattuali, la ditta aggiudicataria, prima della stipula del contratto di servizio, dovrà prestare la cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016.

ART 25 — PENALITA' – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - La ditta appaltatrice,

nell'esecuzione del servizio avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che lo riguardano. L'amministrazione appaltante, previa contestazione alla ditta appaltatrice, applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e nel contratto di appalto, con particolare riferimento a:

- qualità delle derrate alimentari;
- ritardo nella consegna dei pasti;
- mancato rispetto delle temperature di sicurezza;
- contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato;
- grammature diverse da quelle prescritte in menù / tabelle dietetiche;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto
- ritrovamento di corpi estranei nei cibi;
- mancato rispetto dichiarazioni rese dal legale rappresentante in merito ad impegni futuri qualificanti l'offerta tecnica.

Le sanzioni sono stabilite a giudizio dell'Ente appaltante, nel rispetto del vigente codice degli appalti e relative norme di esecuzione cui si rinvia e saranno applicate in modo graduale secondo un meccanismo di progressione.

L'Amministrazione appaltante avrà la facoltà di dichiarare risolto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del codice civile, nei casi di cui all'art. 108 del vigente codice degli appalti.

Eventuali deficienze o carenze verranno comunicate alla ditta appaltatrice per iscritto e la stessa dovrà procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione appaltante. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione della penalità è la contestazione degli addebiti. Alla contestazione dell'inadempienza la ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito, ferma restando la facoltà dell'Ente appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

ART. 26 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

E' vietata, a pena nullità, la cessione totale o parziale del contratto;

Ai sensi dell'art. 105- comma 4 lett. A) del D.lgs. 50/2016, per i servizi oggetto del presente avviso è autorizzato il subappalto;

ART. 27 – NORME FINALI

Ogni controversia dovesse insorgere tra stazione appaltante e ditta aggiudicataria sarà devoluta al Foro di Spoleto.

Le spese contrattuali sono a carico della ditta. Per quanto non previsto si applicano le norme vigenti in materia.

Allegato A: D.U.V.R.I.

Allegato B: Criteri Ambientali Minimi previsti per il Servizio di Ristorazione Collettiva (D.M. 25 luglio 2011)

Norcia, li

La Responsabile
Area affari Generali, Servizi Sociali e Cultura
dott.ssa Daniela Camelia



COMUNE DI NORCIA

AREA AFFARI GENERALI, SERVIZI SOCIALI E CULTURA

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (DUVRI)

**APPALTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E CONSEGNA
PASTI PRONTI PER LA REFEZIONE SCOLASTICA NEL COMUNE DI CASCIA**

INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI DEL LUOGO DI LAVORO
(Art. 26 comma 1 lett. b D.Lgs. 81/2008 e succ. mod.)

e

**MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE O, OVE CIÒ NON
FOSSE POSSIBILE, RIDURRE AL MINIMO I RISCHI DA INTERFERENZE**
(Art. 26 comma 3 D.Lgs. 81/2008 e succ. mod.)

Committente:

Comune di Norcia(PG)

Sede di somministrazione:

Istituto Omnicomprensivo De Gasperi-Battaglia

Norcia, _____

Versione_0

PREMESSA

1. DEFINIZIONI

Vengono fornite le seguenti definizioni secondo le indicazioni di cui alla Determinazione dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture:

- a) **Stazione appaltante:** Comune di Norcia
- b) **Impresa Aggiudicataria:** l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che è risultato aggiudicatario;
- c) **Datore di lavoro:** qualsiasi soggetto che in modo diretto o indiretto svolge un'attività che si "incrocia" con le attività oggetto dell'appalto;
- d) **DUVRI:** Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti, da allegare al contratto d'appalto, che indica le misure adottate per eliminare o ridurre i rischi da interferenze, di cui al D.Lgs n.81 del 9 aprile 2008 (ex legge 3 agosto 2007 n.123);
- e) **Rischi interferenti:** tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti o concessioni 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

2. CAMPO DI APPLICAZIONE

2.1 Premessa

Il presente **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze** (D.U.V.R.I.) è stato redatto in applicazione di quanto disposto dal D.Lgs n.81/2008, e costituisce parte integrante sia del Capitolato Speciale d'Appalto per la Gestione del servizio di ristorazione scolastica sia della Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro elaborato dall'Impresa aggiudicataria in conformità alla citata legge.

Il DUVRI deve essere messo a disposizione ai fini della formulazione dell'offerta e costituisce specifica tecnica ai sensi del predetto D.Lgs n.81/08. L'impresa aggiudicataria,

nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, può presentare proposte di integrazione al DUVRI, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza. Si procederà quindi alla stesura di un DUVRI definitivo (Versione 1); in nessun caso, comunque, le eventuali integrazioni possono giustificare modifiche o adeguamento dei costi della sicurezza.

Il presente documento riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un “contatto rischioso” tra il personale del Committente, dell’Impresa aggiudicataria e il personale del/i Datore/i di lavoro (personale docente e ATA dell’Istituto Omnicomprensivo De Gasperi – Battaglia di Norcia) che operano presso gli stessi siti.

Pertanto le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l’Impresa di ristorazione che eseguirà il servizio e per i quali dovrà conformarsi alla normativa di settore vigente.

Nella stesura del presente documento sono state prese in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione. Da tale esame è risultato che le attività verranno svolte in parte presso il centro cottura ubicato nella struttura Rubner installata a seguito dell'emergenza post sisma 2016 (ricevimento derrate alimentari e preparazione pasti) e in parte presso i locali (classi) delle scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado (distribuzione pasti).

Infine il presente documento, come chiarito dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale, è da considerarsi “dinamico” nel senso che la valutazione dei rischi effettuata dal Committente prima dell’espletamento dell’appalto deve essere obbligatoriamente aggiornata nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze.

In tal caso il Documento deve essere adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate ed alle conseguenti soluzioni individuate.

2.2 Scopo

Il presente Documento ha lo scopo di:

- fornire alle imprese partecipanti alla gara di appalto e soprattutto all’Impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;
 - promuovere la cooperazione e 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’appalto con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell’Impresa, dei 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, la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.
-

PRINCIPALI SOGGETTI COINVOLTI

AZIENDA COMMITTENTE	
<i>Ragione Sociale</i>	Comune di Norcia
<i>Sede</i>	Norcia, Via Alberto Novelli n. 1
<i>C.F</i>	84002650541
<i>Partita IVA</i>	453230542
<i>Telefono</i>	1447.39.00
<i>Datore di Lavoro e Referente Aziendale per l'Appalto</i>	Dott.ssa Daniela Camelia
<i>RSPP</i>	Geom. Roberto Piermarini
<i>Medico Competente</i>	
<i>RLS</i>	

DITTA APPALTATRICE	
<i>Ragione Sociale</i>	
<i>Sede</i>	
<i>C.F e P.I.</i>	
<i>Telefono</i>	
<i>Datore di Lavoro</i>	
<i>RSPP</i>	
<i>Medico Competente</i>	
<i>RLS</i>	
<i>Addetti Antincendio</i>	
<i>Addetti Primo Soccorso</i>	

SEDE CONTRATTO DI SOMMINISTRAZIONE	
<i>Ragione Sociale</i>	Istituto Omnicomprensivo De Gasperi-Battaglia di Norcia
<i>Sede</i>	Norcia, Viale dell'Ospedale
<i>C.F e P.I.</i>	84003380544
<i>Telefono</i>	0743-824349
<i>Datore di Lavoro</i>	D.S. Prof.ssa Rosella Tonti
<i>RSPP</i>	Ing. Sergio Bouini ditta Integra
<i>Medico Competente</i>	
<i>RLS</i>	Prof. ssa Roberta Amatucci

<i>Addetti Antincendio (nelle sedi interessate)</i>	Fare riferimento agli organigrammi per la gestione delle emergenze affissi in formato A3 negli spazi comuni degli edifici
<i>Addetti Primo Soccorso (nelle sedi interessate)</i>	

DESCRIZIONE ATTIVITÀ' DITTA APPALTATRICE

1. preparazione mediante acquisto di derrate, cottura e confezionamento dei pasti
2. trasporto dei pasti dal centro di produzione alle sedi scolastiche e somministrazione
3. gestione rifiuti

ELENCO SEDI O LOCALI IN CUI SI TROVERÀ AD OPERARE LA DITTA APPALTATRICE

Preparazione e confezionamento pasti:

CENTRO COTTURA NORCIA 5 giorni a settimana

Sedi di somministrazione:

SCUOLA DELL'INFANZIA NORCIA 5 giorni a settimana

SCUOLA PRIMARIA TEMPO PIENO NORCIA 5 giorni a settimana

SCUOLA PRIMARIA TEMPO MODULARE NORCIA 1 giorno a settimana

SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO NORCIA 2 giorni a settimana

DURATA PREVISTA DEL SERVIZIO DITTA APPALTATRICE

SETTEMBRE 2019 – GIUGNO 2022

INDICAZIONI OPERATIVE

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice dovrà essere munito di apposita **tessera di riconoscimento** corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (Art. 26, D.Lgs. 81/2008). I lavoratori saranno tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

Le **attrezzature** necessarie per la preparazione del cibo (forni, cucine provviste di termocoppia – valvola di sicurezza, affettatrici, frigoriferi) e gli **impianti** saranno messe a disposizione dal committente Comune di Norcia che provvederà agli eventuali interventi di manutenzione straordinaria, revisione e riparazione. Gli addetti della ditta appaltatrice si impegnano a non eseguire alcun atto di modifica o manomissione. Eventuali anomalie o malfunzionamenti dovranno essere tempestivamente notificati al Committente per i necessari interventi da parte di personale qualificato.

I locali in cui verrà preparato il cibo saranno provvisti di un estintore CO2 che in caso di necessità verrà utilizzato dagli addetti della cooperativa appaltatrice opportunamente formati.

L'accesso dei fornitori delle derrate all'area esterna della scuola sarà coordinato dagli addetti della cooperativa e dai collaboratori scolastici in maniera tale che non si creino interferenze con eventuali attività scolastiche che in quel momento si svolgano all'esterno dell'edificio.

La velocità di accesso e percorrenza dei mezzi di trasporto nelle aree scolastiche dovrà essere limitata a 10 km/h ed entro i percorsi indicati come carrabili.

Viene inoltre prescritto, per tutti i luoghi di lavoro, quanto segue:

- E' vietato fumare
- E' vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dalla committenza
- Le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate

GESTIONE DELLE EMERGENZE

Il Dirigente Scolastico, anche mediante il Servizio di Prevenzione e Protezione, trasmetterà il piano di emergenza della scuola alla ditta appaltatrice.

In tal modo gli addetti della ditta appaltatrice saranno informati sui nominativi degli addetti alla gestione delle emergenze nell'ambito delle sedi o dei locali dove interverranno e del segnale sonoro per la diramazione dell'ordine di evacuazione in caso di emergenza.

Gli stessi addetti dovranno inoltre prendere preventivamente visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza (idranti, estintori, pulsanti per l'interruzione della fornitura di energia elettrica) comunicando alla Dirigenza Scolastica eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi oggetto dell'appalto.

I corridoi e le vie di fuga dovranno essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; saranno quindi sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere, anche se temporanei.

In caso di percezione di un potenziale pericolo gli addetti della ditta appaltatrice dovranno avvertire immediatamente il personale della scuola.

In caso di evacuazione dall'edificio gli addetti della ditta appaltatrice dovranno rimuovere eventuali proprie attrezzature che potrebbero costituire intralcio agli interventi di soccorso e seguire le indicazioni degli addetti all'emergenza e/o del personale della scuola; dovranno quindi recarsi all'esterno attraverso l'uscita più vicina senza attraversare la zona interessata dall'evento.

DETERMINAZIONE DEI COSTI RELATIVI AI RISCHIO DA INTERFERENZE

I potenziali rischi individuati nella valutazione dei rischi da interferenze possono essere eliminati o ridotti attraverso procedure gestionali, pertanto i costi relativi al rischio interferenze possono essere ritenuti pari a 0.

**CRITERI AMBIENTALI MINIMI
PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA
E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI**

Si rinvia a:

ALL. 1 – D.M. 25 luglio 2011 in G.U. n.220 del 21.09.2011