

**Comune di Cascia**

(Provincia di Perugia)

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO**

**PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DI INFANZIA,**

**PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO.**

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

**CIG. 7964334853**

Il Responsabile

Dell’Area Socio Culturale

**Dott. Angelo Aramini**

**ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto la gestione della mensa scolastica a servizio della Scuola dell’Infanzia di Cascia, della Scuola Primaria dei plessi di Cascia e Avendita, della Scuola Secondaria di Primo Grado di Cascia, con preparazione e produzione dei pasti in un unico centro cottura, quello della Scuola dell’Infanzia del Capoluogo, e la loro “veicolazione” da detto plesso verso tutti gli altri plessi scolastici del territorio.

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

Il presente appalto è soggetto alle disposizioni del Protocollo per la legalità e la prevenzione dei tentativi di infiltrazione criminale sottoscritto dal Comune di Cascia con la Prefettura di Perugia.

**ART.2 – AMMONTARE DEL CONTRATTO**

Il valore dell’appalto è stimato in complessivi € **178.500,00**, I.V.A. esclusa, come di seguito indicato:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A | Importo settembre 2019 – giugno 2022 | **€ 178.500,00** |
| B | Oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso ) | 0,00 |
| C | Importo complessivo presunto (A+B) | 178.500,00 |

derivante dal prezzo a pasto posto a base d’asta pari a € 5,00, per un numero di pasti presunto nel periodo di affidamento da marzo 2019 a giugno 2022, pari a 35.700 così ripartiti:

A.S. 2019/2020 pasti presunti\_11.900\_(alunni + adulti);

A.S. 2020/2021 pasti presunti\_11.900 (alunni + adulti);

A.S. 2021/2022 pasti presunti\_11.900\_(alunni + adulti);

a cui si aggiunge:

* un numero di pasti presunto pari a 7.140, collegato all’eventuale esercizio dell’opzione di proroga per un semestre ai sensi dell’art.106, comma 11 del Codice.

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

**UBICAZIONE PLESSI SCOLASTICI**

SCUOLA DELL’INFANZIA

Cascia, ubicata in viale Cavour snc, Cascia Capoluogo, ove è presente il centro cottura;

SCUOLA PRIMARIA

 Cascia, ubicata in Piazzale Papa Leone XIII, Cascia Capoluogo, 1 km circa dal centro cottura

 Avendita , ubicata in frazione Avendita, 7 km dal centro cottura

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

 Cascia, ubicata in Piazzale Papa Leone XIII, Cascia Capoluogo, 1 km circa dal centro cottura

**FUNZIONAMENTO PREVISTO PER IL SERVIZIO**

Nella Scuola dell’infanzia, il servizio deve essere assicurato per 5 giorni a settimana, dal lunedì al venerdì compreso, secondo i giorni del calendario scolastico.

Nelle Scuole Primarie il servizio funziona 1 giorno a settimana, nella Scuola Secondaria di Primo Grado il servizio funziona 2 giorni a settimana, secondo il calendario scolastico.

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

Infanzia di Cascia = 51 oltre a 5 docenti

Primaria di Cascia = 67 oltre a 6 docenti

Primaria di Avendita = 10 oltre a 1 docente

Secondaria di Primo Grado di Cascia = 50 oltre a 3 docenti.

I dati suddetti sono forniti a mero scopo indicativo.

**TIPOLOGIA PASTO**

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

1. primo piatto;
2. secondo piatto con contorno;
3. pane;
4. frutta fresca di stagione;
5. 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 € 5,00, 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 5,00 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 11.900, ad anno scolastico suddivisi in:

n. 6.300 per gli utenti della scuola dell’Infanzia (alunni + personale scolastico);

n. 2.400 per gli utenti della scuola Primaria (alunni + personale scolastico);

n. 3.200 per gli alunni della scuola Secondaria di Primo Grado (alunni + personale 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 dalle singole scuole.

**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 nei locali cucina ubicati nella sede della scuola dell’infanzia di Cascia che fungerà da **cucina centrale** per la preparazione dei pasti interni alla scuola stessa, nonché per la preparazione dei pasti della scuola primaria e secondaria di 1° grado del Polo Scolastico di Piazzale Papa Leone XIII, nonché della scuola primaria nel plesso di Avendita, ove dovranno essere trasportati e somministrati agli alunni utenti del servizio nei locali refettorio appositamente dedicati.

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 mensa e cucina delle scuole dell’infanzia di Cascia ed assumere in carico le attrezzature ivi collocate di proprietà del Comune;

 2) verificare la corretta applicazione delle norme antinfortunistiche alle varie apparecchiature delle cucine (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 delle cucine;

 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 del Comune di Cascia, 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 le Istituzioni Scolastiche incaricate, del numero dei pasti da predisporre per ogni giorno di servizio;

 b) predisposizione dei refettori

 c) preparazione dei tavoli per i pasti;

 d) fornitura di tovaglie e stoviglieria a perdere, in materiale atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, per la mensa delle scuole ove i pasti sono “veicolati”; per la mensa della scuola dell’infanzia di Cascia occorre, invece, provvedere alla fornitura di sole tovaglie a perdere;

 e) trasporto, ove previsto, dei pasti in contenitori multiporzione;

 f) scodellamento e 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 Cascia e della U.S.L, competente per territorio, anche ai componenti/rappresentanti del Comitato 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 plessi scolastici diversi da quelli del centro cottura della scuola dell’infanzia di Cascia capoluogo. I pasti dovranno essere trasportati con automezzi adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti in idonei contenitori chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente. Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici che consentano il mantenimento della temperatura prevista dalla normativa vigente. 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 destinati alla produzione e consumazione dei pasti ed i relativi impianti ed attrezzature esistenti, ivi compresi il consumo di energia elettrica, acqua e gas . 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 alle Direzioni Scolastiche. Il certificato dovrà essere accompagnato dalla documentazione di laboratorio accertante l’esistenza di allergie alimentari.

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 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 Cascia 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 e sia tramite la commissione di vigilanza appositamente costituita. L’Amministrazione avrà cura di comunicare preventivamente alla ditta il nominativo del Direttore dell’esecuzione e nel caso in cui venga istituita, dei componenti la commissione di vigilanza e i compiti di cui essi sono investiti.

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 e/o dalle commissioni di vigilanza. 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 USL. 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 verifichino 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, gas 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.

CLAUSOLA SOCIALE: al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l’organizzazione dell’operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l’aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell’aggiudicatario uscente, come previsto dall’articolo 50 del Codice, garantendo l’applicazione dei CCNL di settore, di cui all’art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81. A tal fine, in attuazione delle linee Guida ANAC n. 13, l’operatore economico è tenuto ad accettare la clausola sociale fermo restando che, come indicato nelle linee guida medesime, “*l’applicazione della clausola sociale non comporta un indiscriminato e generalizzato dovere di assorbimento del personale utilizzato dall’impresa uscente, dovendo tale obbligo essere armonizzato con l’organizzazione aziendale prescelta dal nuovo affidatario*”. L’operatore economico che si trovi nella necessità di cui al presente punto, è tenuto ad allegare all’offerta (nell’ambito della busta amministrativa), un progetto di riassorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale.

**ART. 20 - 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.

In applicazione delle normative specifiche di prevenzione in materia di igiene del lavoro e di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro e con particolare riferimento al D.Lgs. 81/08, si specifica che tutte le attività lavorative svolte dell’Appaltatore dovranno essere eseguite secondo un piano di sicurezza operativo redatto dall’aggiudicatario, coerente con il predetto DUVRI, da produrre obbligatoriamente prima dell’avvio del servizio, e contenente i seguenti punti essenziali:

Descrizione sintetica delle attività lavorative, eventualmente distinta per fasi e/o gruppi di lavoratori ed indicazione delle modalità operative;

Nominativo del datore di lavoro;

Nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione;

Nominativo di un referente il servizio delegato dalla Ditta alle comunicazioni fra committente ed appaltatore e per l’applicazione delle procedure comuni da attuarsi in funzione dei contenuti del documento di valutazione dei rischi interferenziali e per qualsiasi ulteriore comunicazione relativa alla sicurezza nello svolgimento delle attività oggetto dell’appalto;

Nominativo del Rappresentante dei Lavoratori per la sicurezza;

Nominativi dei lavoratori incaricati dell'attività di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei lavoratori in caso di pericolo grave ed immediato, di salvataggio, di pronto soccorso e comunque, di gestione dell'emergenza in genere;

Descrizione degli impianti, attrezzature, macchine e veicoli previsti per l’esecuzione dell’Appalto con relative certificazioni e documentazioni prescritte dalle leggi;

Dotazione dei Dispositivi di Protezione Individuale e collettivi per il proprio personale;

Contenuti sintetici degli interventi informativi, formativi e di addestramento attuati nei confronti dei lavoratori in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro;

L’impegno a rispettare eventuali indicazioni provenienti dal Comune, pervenute per situazioni non previste dal DUVRI, in merito al coordinamento dei lavori con suoi dipendenti e/o in seguito a misure di emergenza o pericolo immediato;

L’impegno a consultare preventivamente il Servizio di Prevenzione e Protezione del Comune in merito a:

- qualsiasi modifica nelle modalità operative descritte nel piano di sicurezza che possano influire nell’organizzazione del lavoro in situazioni di compresenza e/o collaborazione con personale del Comune;

- eventuali modifiche dei nominativi a cui sono affidati, a qualunque titolo, incarichi legati alla sicurezza ed identificati nel presente elenco;

- situazioni di emergenza o pericolo emerse durante lo svolgimento dei lavori ed i relativi provvedimenti adottati;

- incidenti ed infortuni verificatesi nello svolgimento dell’attività che, anche se di lieve entità, dovranno essere tempestivamente segnalati al Comune;

I provvedimenti previsti in merito ad eventuali interferenze, a seguito di evenienze impreviste ed imprevedibili che potrebbero determinare l’insorgenza di rischi per la sicurezza e/o salute dei lavoratori della Ditta e/o di chiunque presente;

Sorveglianza sanitaria dei dipendenti e vaccinazioni obbligatorie, ove previste.

I costi per la sicurezza, stimati per la eliminazione e comunque per la riduzione al minimo dei rischi da interferenze, sono pari a zero, e sono stati quantificati in base alle attività oggetto dell’appalto, le sedi di svolgimento delle prestazioni e all’intera durata contrattuale.

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. 21— 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 dall’Istituzione scolastica, la quale rimetterà al termine di ogni mese gli elenchi dei pasti forniti nei giorni di funzionamento del servizio. Il pagamento avverrà su presentazione di apposita fattura emessa a cadenza mensile.

**ART. 22 – ASSICURAZIONE**

L’Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante dall’espletamento delle attività richieste dal presente Capitolato. A tal fine, l’Impresa dovrà stipulare adeguate polizze assicurative. Il contratto assicurativo dovrà prevedere anche la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell’Impresa. La polizza dovrà prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all’Impresa, a qualsiasi titolo o destinazione, per danni conseguenti ad incendio e furto e comunque per danni a qualsiasi titolo causati dalla stessa Impresa. L’Assicurazione RCT dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale unico non inferiore a Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni) per ogni sinistro e per anno assicurativo. La Committente è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dall’Impresa durante l’esecuzione del servizio. A tale riguardo l’Impresa dovrà stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni) con il limite di 2.500.000,00 per prestatori di lavoro. Prima della stipula del contratto, l’Impresa aggiudicataria dovrà presentare copia delle suddette polizze assicurative. I massimali devono essere specificamente dedicati all’appalto in oggetto.

**ART. 23 — 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. 56/2016.

**ART 24 — PENALITA' – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

**Penali di “classe A”: - euro 5.000,00**

- per ogni mancata corrispondenza dei pasti relativamente a quanto specificato per le diete speciali in caso di intolleranze o allergie gravi;

- nel caso in cui i pasti forniti presentino condizioni potenzialmente pericolose per la salute degli utenti, quali, a titolo solo esemplificativo: condizioni microbiologiche incompatibili con l’igiene degli alimenti, presenza di corpi estranei nei cibi, evidenti contaminazioni ecc;

- quando, a seguito dei sopralluoghi o degli esiti dei controlli analitici, venga rilevata una evidente non applicazione dei Piani di autocontrollo, che costituisca elemento di potenziale rischio per la salute degli utenti;

- per ogni violazione inerente i requisiti dei mezzi di trasporto e dei contenitori termici impiegati per la distribuzione dei pasti quando esse costituiscano violazione delle condizioni di igiene e sicurezza previste dalla normativa vigente;

- quando venga rilevato un comportamento del personale in violazione delle prescrizioni contenute dal Manuale di autocontrollo del Concessionario, nel caso in cui questo generi un pericolo potenziale per la salute dell’utente;

- per ogni violazione dei criteri di base e delle clausole contrattuali previsti nei CAM **Criteri Ambientali Minimi** previsti per il Servizio di Ristorazione Collettiva (D.M. 25 luglio 2011- GU Serie Generale n. 220 del 21/09/2011);

**Penali di classe B: euro - € 2.000,00**

- per la mancata fornitura di dieta speciale, o di pasto campione, o di pasto sostitutivo in caso di emergenze o per mancata corrispondenza del numero dei pasti consegnati rispetto a quelli ordinati (salvo che l’aggiudicatario provveda in tempo utile alla consegna del/i pasto/i mancante/i;

- per ogni variazione non autorizzata del menù;

- per ogni mancato rispetto, in eccesso o in difetto, delle razioni alimentari;

- nel caso in cui non si proceda al monitoraggio delle temperature dei pasti come previsto dal piano di autocontrollo;

- per ogni mancata fornitura del materiale necessario alla consumazione del pasto (stoviglie, tovagliette, piatti, bicchieri ecc.);

- per ogni inosservanza delle modalità di approvvigionamento e di stoccaggio delle derrate;

- per ogni violazione inerente le modalità di preparazione e cottura dei pasti;

- mancato rispetto delle temperature di sicurezza;

* carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto;
* grammature diverse da quelle prescritte in menù / tabelle dietetiche.

Le penalità sono notificate all’impresa a mezzo di PEC , restando escluso qualsiasi avviso di costituzione in mora ed ogni atto o procedimento giudiziale. L’appaltatore avrà 5 giorni di tempo (in caso di urgenza 48 ore) per fornire, a mezzo PEC, le necessarie controdeduzioni.L’ammontare delle penalità è addebitato sul primo pagamento utile del servizio ovvero dalla cauzione definitiva.

Il Comune di Cascia procederà alla risoluzione del contratto per gravi inadempimenti agli obblighi contrattuali debitamente contestati all'Aggiudicatario; in tal caso il Responsabile del procedimento procederà alla formulazione, per iscritto, della contestazione degli addebiti all'Aggiudicatario assegnandogli il termine di 10 giorni naturali e consecutivi, e in caso di urgenza 24 ore, per la presentazione delle proprie controdeduzioni. Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che l’Aggiudicatario abbia risposto, il Comune procederà alla risoluzione del contratto, salvo il diritto al risarcimento del danno; tale risoluzione verrà formalmente dichiarata con apposito provvedimento amministrativo motivato e comunicato all'Aggiudicatario con PEC.

2. Si procederà inoltre alla risoluzione del contratto ai sensi dell’articolo 1456 del codice civile nei seguenti casi:

1. mancato rispetto del Codice di Comportamento nazionale di cui al D.P.R. 62/2013 ed integrativo del Comune di Cascia;
2. fallimento dell’aggiudicatario;
3. mancata reintegrazione della cauzione entro i termini di cui al precedente articolo 15;
4. ripetute violazioni delle modalità di esecuzione del Servizio, debitamente contestate;
5. perdita dei requisiti di moralità cui all’art. 80 del d.lgs. 50/2016;
6. cessione del contratto;
7. effettuazione di transazioni senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane Spa, fatto salvo quanto previsto dal comma 3 del citato art. 3 legge 13 a-gosto 2010, n. 136;
8. nei casi indicati dall’art. 25 del presente Capitolato;
9. nelle altre ipotesi previste dall’art. 108 del codice dei contratti;

3. Ai sensi del protocollo d’intesa per la legalità e la prevenzione dei tentativi di infiltrazione criminale, il contratto è altresì risolto ai sensi dell’art. 1456 c.c. nei seguenti casi:

 − qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto o subcontratto, informazioni interdittive di cui agli artt. 91 e 94 del D.Lgs. 159/2011, ovvero la sussistenza di ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale o di accordi con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d’interesse;

 − grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale;

− qualora nei confronti dell’imprenditore o dei componenti la compagine sociale o dei dirigenti dell’impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di 9 cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319 bis c.p., 319 ter c.p., 319 quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322 bis c.p., 346 bis c.p., 353 c.p. e 353 bis c.p.”.

4. In caso di risoluzione del contratto o di fallimento dell’Aggiudicatario, il Comune di Cascia si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla presente gara, al fine di stipulare un nuovo contratto per l’affidamento delle attività oggetto di affidamento. L’affidamento avviene alle medesime condizioni proposte dall’originario aggiudicatario in sede di gara.

5. La risoluzione comporterà in ogni caso l'incameramento della cauzione definitiva.

6. In caso di risoluzione del contratto ogni maggiore costo derivante dallo svolgimento di attività da parte di altre ditte, comprese le eventuali spese per atti e simili, resta a carico dell'Aggiudicatario, salvo l’eventuale danno ulteriore. In tutti i casi di risoluzione del contratto per colpa dell'Aggiudicatario, questi è tenuto al risarcimento di tutti i danni comunque derivanti o connessi al verificarsi della causa di risoluzione.

**ART. 25 – SUBAPPALTO**

Ai sensi dall’art. 105 del D.Lgs. 50/2016 è ammessa la facoltà di affidare in subappalto le prestazioni oggetto del contratto previa autorizzazione del Comune di Cascia purché sussistano le condizioni del comma 4 dell'art. 105 D.Lgs 50/2016.

L’eventuale subappalto non può superare la quota del 40% dell'importo contrattuale complessivo.

Il Comune procederà al pagamento diretto del subappaltatore solo nelle ipotesi indicate dall'art. 105 c.13 del Codice. Nei restanti casi i pagamenti saranno effettuati dall'appaltatore che dovrà trasmettere alla stazione appaltante entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato, copia delle fatture quietanzate relative al subappaltatore o cottimista, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. L’Aggiudicatario si impegna a trasmettere al Comune di Cascia tutti i contratti sottoscritti con gli eventuali sub-appaltatori e sub-contraenti nei quali dovrà essere necessariamente inserita, a pena di nullità, apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilita dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.

Ai sensi e per gli effetti dell’art. 105 del vigente codice degli appalti, cui si rinvia, non è consentita la cessione del contratto di appalto.

**ART. 26 – STIPULA CONTRATTO**

Il rapporto tra il Comune di Cascia e l’aggiudicatario si perfeziona con la stipulazione del contratto in forma pubblico amministrativa entro sessanta giorni dall’aggiudicazione e dopo le verifiche di legge. La stipula del contratto è subordinata all’avvenuta costituzione della cauzione definitiva ed al versamento delle spese contrattuali.

Sono a carico dell’Aggiudicarario tutte le spese di contratto, quelle di stampa, bolli e registri relativi alla gara, nonché delle copie di contratto e di documento che gli debbono essere consegnati.

Ai sensi del Protocollo di Legalità, la sottoscrizione del contratto effettuata prima dell’acquisizione delle informazioni di cui al D. Lgs. 159/2011, è sottoposta sotto condizione risolutiva; si procederà allo scioglimento del contratto qualora dovessero intervenire informazioni interdittive.

**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.

Si allega dichiarazione di conformità che andrà restituita debitamente sottoscritta dall’aggiudicatario in vista della sottoscrizione del contratto di appalto.

**ART. 28 – PROTOCOLLO DI LEGALITA’**

**Clausola n. 1**

La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al protocollo di legalità, sottoscritto nell’anno 2018 con la Prefettura di Perugia , tra l’altro consultabile al sito http://www.comune.cascia.pg.it, e che qui si intendono integralmente riportate, e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

**Clausola n. 2**

La sottoscritta impresa si impegna a comunicare alla stazione appaltante l’elenco delle imprese coinvolte nel piano di affidamento nell’esecuzione dei lavori, servizi o forniture con riguardo alle forniture ed ai servizi di cui all’art. 1, comma 1, lett. a) del protocollo, nonché ogni eventuale variazione successivamente intervenuta per qualsiasi motivo.

Ove i suddetti affidamenti riguardino i settori di attività a rischio di cui all’art. 1, comma 53, della L. 190/2012, la sottoscritta impresa si impegna ad accertare preventivamente l’avvenuta o richiesta iscrizione della ditta subaffidataria negli elenchi prefettizi dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativi di infiltrazione mafiosa.

**Clausola n. 3**

La sottoscritta impresa si impegna a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia o all’Autorità Giudiziaria ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione nei confronti dell’imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei rispettivi familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l’assunzione di personale o l’affidamento di lavorazioni, forniture o servizi a determinate imprese, danneggiamenti, furti di beni personali o di cantiere).

**Clausola n. 4**

La sottoscritta impresa si impegna a segnalare alla Prefettura l’avvenuta formalizzazione della denuncia di cui alla precedente clausola 3 e ciò al fine di consentire, nell’immediato, eventuali iniziative di competenza.

**Clausola n. 5**

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell’autorizzazione al subappalto o subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto o subcontratto, informazioni interdittive analoghe a quelle di cui agli artt. 91 e 94 del D.Lgs. 159/2011, ovvero la sussistenza di ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale o di accordi con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d’interesse.

Qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell’acquisizione delle informazioni del Prefetto, sarà applicata a carico dell’impresa, oggetto dell’informativa interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore del contratto ovvero, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; le predette penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della stazione appaltante, del relativo importo dalle somme dovute all’impresa in relazione alle prestazioni eseguite.

**Clausola n. 6**

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell’autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

**Clausola n. 7**

La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza del divieto, per le stazioni appaltanti pubbliche, di autorizzare subappalti a favore delle imprese partecipanti alle operazioni di selezione e non risultate aggiudicatarie.

**Clausola n. 8**

La sottoscritta impresa si impegna a dare comunicazione tempestiva alla Prefettura e all’Autorità giudiziaria di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell’imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti di impresa. Dichiara altresì di essere a conoscenza che il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini dell’esecuzione del contratto e che il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell’art. 1456 c.c. ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori e di funzionari che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare e sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall’art. 317 c.p.”;

**Clausola n. 9**

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa, di cui all’art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell’imprenditore o dei componenti la compagine sociale o dei dirigenti dell’impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319 bis c.p., 319 ter c.p., 319 quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322 bis c.p., 346 bis c.p., 353 c.p. e 353 bis c.p.”.

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

**Allegato B:** Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva (All.1 al D.M. 25 luglio 2011)

ll Responsabile Area Socio-Culturale

Dottor Aramini Angelo

 **Allegato A**

****

**COMUNE** **DI CASCIA**

**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 Cascia (PG)**

*Sede di somministrazione*: **Istituto Comprensivo “Beato Simone Fidati”**

**Cascia,** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***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:

1. **Stazione appaltante**: Comune di Cascia
2. **Impresa Aggiudicataria**: l’impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che è risultato aggiudicatario;
3. **Datore di lavoro**: qualsiasi soggetto obbligato dal D.Lgs. 81 del 9 aprile 2008 e s.m.i. a redigere il Piano di sicurezza e che in modo diretto o indiretto svolge un’attività che si “incrocia” con le attività oggetto dell’appalto;
4. **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);
5. **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
6. **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 del 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, il personale dell’Impresa aggiudicataria e il personale del/i Datore/i di lavoro 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 nella cucina della scuola dell’infanzia (ricevimento derrate alimentari e e preparazione cibo) e in parte nella scuola primaria e secondaria (distribuzione cibo).

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 dalla 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* |
| *Ragione Sociale* | **Comune di Cascia** |
| *Sede* | Piazza Aldo Moro, n. 3 |
| *C.F e P.I.* | 00472360544 |
| *Telefono* | 0743.75131 |
| *Datore di Lavoro* | Sindaco pro-tempore Dott. Mario De Carolis |
| *Referente Aziendale per l’Appalto* | Dott. Angelo Aramini |
| *RSPP* | P.I. Riccardo Marucci |
| *Medico Competente* |  |
| *RLS* | Geom. Alberto Calzavara Bertinelli |

|  |
| --- |
| *DITTA APPALTATRICE* |
| *Ragione Sociale* |  |
| *Sede* |  |
| *C.F e P.I.* |  |
| *Telefono* |  |
| *Datore di Lavoro* |  |
| *RSPP* |  |
| *Medico Competente* |  |
| *RLS* |  |
| *Addetti Antincendio* |  |
| *Addetti Primo Soccorso* |  |

|  |
| --- |
| *SEDE CONTRATTO DI SOMMINISTRAZIONE* |
| *Ragione Sociale* | **Istituto Comprensivo “Beato Simone Fidati”** |
| *Sede* | Via del Tiro a Segno – Cascia |
| *C.F e P.I.* | 84002940546 |
| *Telefono* | 0743-76180 |
| *Datore di Lavoro* | D.S. Prof.ssa Simona Perugini |
| *RSPP* | Prof. Sergio Di Nicola |
| *Medico Competente* |  |
| *RLS* | Prof. Giuseppe Novello |
| *Addetti Antincendio (nelle sedi interessate)* | Fare riferimento agli organigrammi per la gestione delle emergenze affissi in formato A3 negli spazi comuni degli edifici |
| *Addetti Primo Soccorso (nelle sedi interessate)* |

**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:***

SCUOLA DELL’INFANZIA CASCIA 5 gg a settimana

***Sedi di somministrazione:***

SCUOLA DELL’INFANZIA CASCIA

SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA CASCIA (martedì e giovedì)

SCUOLA PRIMARIA AVENDITA (martedì e giovedì)

**Durata prevista dei lavori/servizi/forniture 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 a gas provviste di termocoppia – valvola di sicurezza, affettatrici, frigoriferi) e gli **impianti** saranno messe a disposizione dal committente Comune di Cascia che provvederà agli eventuali interventi di manutenzione, 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 alla committenza 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.

Le porte dei locali cucina (del tipo tagliafuoco per la scuola dell’infanzia di Cascia) dovranno rimanere sempre chiuse per ridurre al minimo la propagazione di rischi all’interno della scuola.

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.

**Allegato B**

**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**

**PAN*GPP***