Deliberazione N° 38

Data 09/05/2017

# COMUNE DI MORRO D'ORO

PROVINCIA DI TERAMO

## Copia Deliberazione della Giunta Comunale

OGGETTO: *APPALTO SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA :APPROVAZIONE PROGETTO DI SERVIZIO*

L'anno *duemiladiciassette* , il giorno *nove* , del mese di *Maggio* , alle ore *19:00* nella sala delle adunanze del Comune suddetto.

Previa l'osservanza di tutte le formalità prescritte dal vigente TUEL - D.Lgs. n. 267/2000, vennero oggi convocati a seduta i componenti della Giunta Comunale

| | | | Presenti | Assenti |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Geom. POLIANDRI MICHELE | *SINDACO* | X | |
| 2 | Dott.ssa MAIORANI VALERIA | *VICE SINDACO* | X | |
| 3 | SULPIZI FRANCESCO | *ASSESSORE* | X | |
| 4 | DI SANTE ROBERTA | *ASSESSORE* | | X |
| 5 | IANNI GIOVANNI | *ASSESSORE* | | X |
| | | TOTALE | 3 | 2 |

Risultato che gli intervenuti sono in numero legale:

- Presiede il Sig. POLIANDRI MICHELE nella sua qualità di Sindaco
- Partecipa il Segretario Comunale Dott.ssa D'EGIDIO RAFFAELLA il quale provvede alla redazione del presente verbale.

Il presidente dichiara aperta la discussione sull'argomento in oggetto su proposta dell' UFFICIO AMMINISTRATIVO

### LA GIUNTA COMUNALE

VISTA la seguente proposta di deliberazione.

Premesso che :

- il 31 dicembre 2016 è scaduto l'appalto per il servizio di refezione scolastica di cui alla determina di affidamento n. 47 del 20 febbraio 2015;
- si è intenso garantire la continuità del servizio di che trattasi e con deliberazione di Giunta Comunale n. 113 del 24/11/2016 si è proceduto ad approvare il capitolato tecnico prestazione quale progetto di organizzazione del servizio da porre a base di gara stabilendo:

*" 1.Di Approvare il capitolato tecnico prestazionale del servizio di refezione scolastica per gli alunni della Scuola Primaria, dell'Infanzia e Servizi ricreativi scolastici per gli anni scolastici dal 2017/2018 al 2021/2022;*
*2. Di Stabilire che il servizio avvenga nel rispetto del D.lgs n.50 del 18 aprile 2016;*
*3.Di incaricare il Responsabile del settore affari generali per tutti gli adempimenti inerenti alla presente deliberazione;"*

Dato atto che alla data odierna

- non risulta essere stato adottato alcun altro atto in merito alla procedura di che trattasi;
- per l'avvio della gestione in forma (obbligatoriamente) associata delle funzioni, fondamentali (art. 14, commi 30 e 31ter, del D.L. 78/2010 e s.m.i. ed art. 7, comma 4, della L.R. 21/2012) tra cui sono ricompresi i servizi scolastici, non sono ancora stati adottati provvedimenti;
- in materia di servizi, la competenza consiliare è limitata all'organizzazione ed alla scelta delle modalità di gestione del servizio stesso, quella dell'organo esecutivo si estende invece all'approvazione della progettazione di servizi (ex art. 279 D.Lgs. 207/2010), predisposta dal Responsabile del procedimento per l'affidamento del servizio, cui compete anche di formulare la proposta del sistema di affidamento e di provvedere successivamente allo sviluppo delle operazioni di gara secondo le prescrizioni normative contenute nel Codice Contratti;

Richiamato il decreto legislativo 50/2016 ed in particolare l'articolo 23 *(Livelli della progettazione per gli appalti, per le concessioni di lavori nonché per i servizi)* che al comma 15 recita:

*"Per quanto attiene agli appalti di servizi, il progetto deve contenere: la relazione tecnico-illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio; le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'articolo 26, comma 3, del decreto legislativo n. 81 del 2008*; il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso; il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi; il capitolato speciale descrittivo e prestazionale, comprendente le specifiche tecniche, l'indicazione dei requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire e degli aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa e conseguentemente, i criteri premiali da applicare alla

valutazione delle offerte in sede di gara, l'indicazione di altre circostanze che potrebbero determinare la modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validità, fermo restando il divieto di modifica sostanziale."

Evidenziato che dall'esame della documentazione allegata al citato atto deliberativo 113/2016 sono emerse diverse mancanze rispetto alle prescrizioni di cui all'articolo 23 del codice dei contratti in punto di progettazione per appalti di servizio;

Ritenuto di procedere ad integrare il progetto di servizio di refezione scolastica con la documentazione elaborata dal Responsabile dell'area amministrativa – servizi socio/culturali scolastici ovvero:

- Relazione tecnica illustrativa;
- Elenco del materiale
- Capitolato integrato con le Linee d'indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Abruzzo Dipartimento per la salute e il Welfare - Servizio Prevenzione e tutela della salute ( Allegato A) - in punto di tabelle dietetiche, menu e ricettario e schede dei prodotti alimentari;
- Criteri di valutazione dell'offerta;
- DUVRI;

Riconosciuta la propria competenza in merito all'approvazione del progetto in esame e la rispondenza dell'elaborato tecnico alle finalità da perseguire;

Acquisiti i pareri allegati, richiesti e favorevolmente espressi sulla suindicata proposta di deliberazione, ai sensi dell'art. 49 del D. Lgs. 18.08.2000 n. 267;

CON VOTI unanimi legalmente espressi;

D E L I B E R A

1. La premessa narrativa è parte integrante e sostanziale del presente dispositivo si sensi e per gli effetti dell'articolo 3 della legge 241/90;
2. di approvare il progetto per il servizio di ristorazione scolastica formulato dal Responsabile del procedimento e del Settore Affari Generali per l'affidamento del servizio, Dr.ssa Raffaella D'EGIDIO, Responsabile del settore Affari Generali di questo Comune nel testo che è conservato agli atti del procedimento e del presente atto è parte integrante e sostanziale.
3. di stabilire che il quadro economico del progetto di servizio è il seguente:

– € 387,072 di — Importo massimo stimato del contratto, (comprensivo sei mesi di proroga Tecnica)
– € 7.257,6 — Incentivi funzioni tecniche (art.113 D Lgs. 50/2016);
– € 960,00 annui 4.800 per durata appalto — Oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;

- € 16.538,88 I.V.A. Sul corrispettivo ( 4%) + I.V.A. Sugli oneri per la sicurezza ( 22%)
- € 415.668.48 TOTALE

4. di stabilire che la spesa trova copertura in bilancio con i seguenti stanziamenti:

| Somma | Esercizio | PdC finanziaio | Cap/art. | Num | Comp.economica |
|---|---|---|---|---|---|
| € 25,159,68 | 2017 | 2017 | 2459 | 3 | 2017 |
| € 7.257,6* | 2017 | 2017 | 2457 | 0 | * da definire in esito all'approvazione del regolamento di cui all'articolo 113 del D. Lgs 50/2016 |
| € 76.650,24 | 2018 | 2018 | 2459 | 3 | 2018 |
| € 76.650,24 | 2019 | 2019 | 2459 | 3 | 2019 |
| € 76.650,24 | 2020 | 2020 | 2459 | 3 | 2020 |
| € 76.650,24 | 2021 | 2021 | 2459 | 3 | 2021 |
| € 76.650,24 | 2022 | 2022 | 2459 | 3 | 2022 |

5. dare atto che il responsabile del servizio scolastico provvederà ai compiti gestionali avviando la procedura per l'aggiudicazione del servizio nel rispetto della normativa vigente e delle prescrizioni progettuali;

Di attribuire, stante l'urgenza, con separata votazione unanime alla presente immediata esecutività ex art. 134.4 del D.Lgs. 267/2000 allo scopo di consentire il sollecito avvio della procedura di gara.

Dato per letto, confermato e sottoscritto:

**Il Presidente** | **Il Segretario Comunale**

F.to **Geom. POLIANDRI MICHELE** | F.to **Dott.ssa D'EGIDIO RAFFAELLA**

---

**ATTESTATO DI PUBBLICAZIONE**

Si attesta che copia della presente deliberazione viene pubblicata all'Albo Pretorio di questo Comune per 15 Giorni a partire dalla data odierna e contestualmente ai sensi e per gli effetti dell'art. 125 del TUEL - D.Lgs. n. 267/2000 viene data comunicazione ai Capigruppo Consiliari

Morro d'Oro, lì_____

**Il Segretario Comunale**

F.toDott.ssa**CERULLI PASQUALE**

---

La presente deliberazione:

☑ è stata resa immediatamente eseguibile, ai sensi ed agli effetti del 4° comma, art. 134 del TUEL - D.Lgs. n. 267/2000;

☑ è divenuta esecutiva il_____trascorsi 10 giorni dalla fine della pubblicazione ai sensi del 3° comma, art. 134 TUEL - D.Lgs. n. 267/2000.

Morro d'Oro, lì_____

**Il Segretario Comunale**

F.toDott.ssa**D'EGIDIO RAFFAELLA**

---

E' copia conforme all'originale da servire ad uso amministrativo, composta da n._____Pagine.

Morro d'Oro, lì_____

**Il Segretario Comunale**

**D'EGIDIO RAFFAELLA**

**COMUNE DI MORRO D'ORO**
**Provincia di TERAMO**
**AREA AMMINISTRATIVA**

# CAPITOLATO TECNICO-PRESTAZIONALE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO DI NOTARESCO (PLESSI SCOLASTICI DEL COMUNE DI MORRO D'ORO) A.S. 2017/2018 2018/2019 2019/2020 2020/2021 2021/2022 CON POSSIBILITA' DI PROROGA PER 6 MESI.

## TITOLO I
## INDICAZIONI GENERALI

### ART. 1 OGGETTO DEL CONTRATTO

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio di gestione della refezione scolastica per le Scuole dell'Infanzia dell'Istituto Comprensivo di Notaresco (Te) Plessi scolastici di Morro D'Oro (TE), per GLI ANNI SCOLASTICI 2017/2018 2018/2019 2019/2020 2020/2021 2021/2022 CON POSSIBILITA' DI PROROGA PER 6 MESI, comprendente:

1. l'approvvigionamento delle derrate alimentari e la produzione di pasti per gli utenti delle scuole materne e degli insegnanti dei plessi di Morro D'oro,
2. la somministrazione dei pasti (scodellamento dei pasti e spezzettatura di secondi piatti);
3. la preparazione dei locali adibiti a refettorio;
4. la veicolazione dei pasti dal centro di cottura sito presso l'Edificio Scolastico di Pagliare – Via Montessori ai plessi scolastici all'Edificio Scolastico di Morro D'Oro sito in Piazza Duca Degli Abruzzi;
5. la pulizia e sanificazione dei locali utilizzati (sala refettorio compresi gli arredi, gli impianti e gli utensili utilizzati, e dei servizi igienici utilizzati), la fornitura di tutto il materiale necessario a tale scopo (prodotti detergenti ed igienizzanti, ramazze, scopettoni, stracci per pavimento, spugne, sacchi per i rifiuti ecc.), la pulizia straordinaria della sala refettorio (in occasione delle vacanze scolastiche ed all'inizio

FIRMA PER ACCETTAZIONE
_____

dell'anno scolastico) e delle vetrate da farsi almeno quattro volte per ogni anno scolastico, con proprio personale e con imprese specializzate;

6. la manutenzione ordinaria per le strutture, ordinaria e straordinaria per le attrezzature da lui stesso fornite;
7. la fornitura di stoviglie, tovaglioli, bicchieri, posate del tipo "usa e getta";
8. gestione rifiuti con RACCOLTA DIFFERENZIATA;

L'Amministrazione Comunale segnalerà alla ditta aggiudicataria i nominativi dei soggetti che per particolari motivi (religiosi, di intolleranza ecc.), necessitano di un'alimentazione individualizzata e per i quali dovrà quindi essere garantita una dieta speciale.

L'aggiudicatario dovrà rigorasamente attenrsi alle Linee d'indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Abruzzo Dipartimento per la salute e il Welfare - Servizio Prevenzione e tutela della salute **( Allegato A)** - in punto di tabelle dietetiche, menu e ricettario (punto 3.1 da pagina 76 a pagina 130);

L'Amministrazione Comunale gestirà la parte relativa all'autorizzazione sanitaria ed i conseguenti rapporti intercorrenti con l'A.S.L. Competente.

**Art. 2 – Durata del contratto**
L'appalto avrà durata quinquennale dalla sottoscrizione del contratto.

L'amministrazione comunale si riserva altresì la facoltà, ai sensi di legge, di prorogare il contratto oltre la scadenza alle vigenti condizioni, nelle more dello svolgimento delle procedure di scelta del nuovo aggiudicatario ovvero per motivi non preventivabili o non riconducibili alla volontà dell'Amministrazione Comunale ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D.Lgs. 50/2016.

**Art. 3 – Valore del contratto e revisione periodica del prezzo**
Il valore annuo del contratto, calcolato in ragione del numero dei pasti presunti annui per il costo/pasto di aggiudicazione di € 4,00 oltre Iva, ammonta ad € 72.576 oltre ad IVA di legge.
L'importo del contratto per tutta la sua durata ( anni 5) è pari ad € 362.880,00 + IVA di legge.
**L'importo massimo stimato del contratto, comprensivo di sei mesi di proroga tecnica , è di € 387.072,00 + IVA.**

Successivamente alla prima annualità di durata del servizio, la revisione del prezzo sarà operata, a seguito di formale richiesta scritta da parte della ditta appaltatrice, nella misura corrispondente alla variazione dei prezzi al consumo accertata dall'ISTAT-FOI con riferimento al mese di giugno dell'anno precedente;

FIRMA PER ACCETTAZIONE
_____

Gli oneri per rischi interferenziali sono pari ad euro 0.067 a pasto dell'importo unitario posto a base d'asta.

**Art. 4 – Cessione contratto e subappalto**

A pena di nullità del contratto, è esclusa ogni forma di subappalto o cessione del contratto.

**Art. 5 – Tipologia dell'utenza**

L'utenza è composta dagli alunni della Scuola dell'infanzia (Plessi Scolastici del Comune di Morro D'Oro) e i frequentanti di servizi ricreativi scolastici a cui il presente capitolato si riferisce, nonché dal personale docente, e da eventuale personale espressamente autorizzato dalla Amministrazione Comunale e da eventuale estensione del servizio di refezione anche per la Scuola Primaria (Plessi scolastici di Morro D'Oro).

**Art. 6 – Standard minimi di qualita' del servizio**

Gli standard minimi di qualità di servizio sono quelli riportati nel presente capitolato nonché quelli definiti nelle Linee d'indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Abruzzo Dipartimento per la salute e il Welfare - Servizio Prevenzione e tutela della salute **( Allegato A).**

**Art. 7 – Elenco delle scuole interessate e consistenza presumibile dell'utenza**

Il numero dei pasti annuali previsti per il periodo contrattuale, determinato in base alle iscrizioni al servizio di refezione e sulla scorta dei dati a consuntivo dell'anno scolastico 2015/2016 (periodo settembre 2015 giugno 2016), viene illustrato nella tabella seguente

| | Numero pasti settimanali | Numero utenti | Numero complessivo pasti settimanali | Numero complessivo dei pasti annui (circa 9 mesi – 36 settimane ) |
|---|---|---|---|---|
| Scuola Infanzia Bambini | 5 | 80 | 400 | 14.400 |
| (ludoteca bambini | 2 | 25 | 50 | 1.800 |
| Scuola Infanzia Personale docente | 5 | 10 | 50 | 1.800 |
| Personale assistente ludoteca | 2 | 2 | 4 | 144 |
| TOTALE | | | | 18144 |

FIRMA PER ACCETTAZIONE

_____

**I dati sopra riportati hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.**

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente somministrati.
Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'impresa.

Per specifiche esigenze i pasti potranno essere erogati anche su più turni, previo accordo con l'Amministrazione Comunale.
Eventuali interruzioni del servizio derivanti da eventi imprevisti o calamitosi non comportano alcun obbligo di risarcimento a carico del Comune per il mancato guadagno.

**Art. 8 - Calendario ed orari di erogazione del servizio**
L'erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario scolastico comunicato dall'Istituto Comprensivo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole: dal lunedì al venerdì per quanto riguarda la refezione della scuola dell'infanzia e nei giorni di martedì e giovedì di ogni settimana per la refezione dei servizi ricreativi scolastici, fatte salve diverse disposizioni da parte dell'Istituto Comprensivo.
I pasti dovranno pervenire in tempo utile per la distribuzione che è prevista per le ore 12,00 per la Scuola dell'Infanzia e per le ore 13,00 per i servizi ricreativi scolastici, salvo diverso accordo con l'Amministrazione Comunale.
Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo per la preparazione del pasto ed il momento della effettiva distribuzione presso la mensa, non dovrà superare i 20 minuti e comunque tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo ed il mantenimento delle temperature di legge (indicate dal DPR 327/1980).

**Art. 9 – Configurazione del servizio**
Le attività di preparazione e confezionamento dei pasti saranno totalmente eseguite presso il centro cottura di proprietà del Comune di Morro D'Oro sito in Via Montessori, Pagliare di Morro D'Oro che viene concesso in uso alla ditta appaltatrice. La preparazione, cottura e la somministrazione dei pasti deve avvenire nell'assoluto rispetto delle normative di legge.
I pasti dovranno rispecchiare fedelmente quelle che sono le grammature e i menù ASL e dovranno essere preparati tenendo presente le differenti necessità delle fasce d'età degli utenti.
Dovrà essere altresì considerata l'importanza di garantire non solo un pasto sicuro dal punto di vista igienico-nutrizionale, ma anche gradevole e accettato dagli utenti.
Non sono quindi consentite variazioni ai menù se non in presenza di eventi eccezionali ed imprevedibili quali:

- guasto di uno o più impianti destinati alla preparazione del piatto previsto;
- black-out energetico;

- avaria delle attrezzature destinate alla conservazione dei prodotti deperibili;
- irreperibilità di alcuni prodotti da sostituirsi comunque con altri aventi caratteristiche nutrizionali equivalenti.

L'Appaltatore ha comunque l'obbligo di comunicare per iscritto ogni variazione all'amministrazione comunale ed è fatto divieto di apportare unilateralmente variazioni al menù stabilito dall'ASL.

**Art. 10 – PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI: STRUTTURA DEL PASTO**

L'Appaltatore dovrà strutturare il pasto da fornire al plesso scolastico nel seguente modo:

◎◎un primo piatto;

◎◎un secondo piatto;

◎◎un contorno;

◎◎pane;

◎◎frutta.

◎◎acqua.

e comunque nel rispetto delle Linee d'indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Abruzzo Dipartimento per la salute e il Welfare - Servizio Prevenzione e tutela della salute pagaragrafo 3.1 tabelle dietiche – menù e ricettario) **( Allegato A**

In particolari festività quale Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico e altre ricorrenze, l'Amministrazione Comunale si riserva di concordare con L'Appaltatore la fornitura di prodotti o preparazioni aggiuntive senza che lo stesso possa richiedere aumenti e/o integrazioni al costo del servizio a carico dell'utenza.

L'Appaltatore inoltre, dovrà provvedere su richiesta dell'Amministrazione Comunale, a fornire pasti freddi o cestini da viaggio o ancora pasti mono-razione in occasioni di gite, passeggiate o altro con la seguente composizione:

**Cestini freddi:**

1 panino con prosciutto cotto, 1 panino con prosciutto crudo, 2 formaggini, 1 marmellata monoporzione, 1 pacchetto di biscotti o crostata alla frutta da gr. 40, 1 banana, 1 succo di frutta in tetrapak da 200ml, 1 bottiglietta di acqua oligominerale naturale da 50cl.

**Cestini freddi adulti:**

1 panino con prosciutto cotto, 1 panino con prosciutto crudo , 2 porzioni di formaggio stagionato, 1 marmellata monoporzione, 1 pacchetto di biscotti o crostata alla frutta da gr. 40, 1 banana, 1 succo di frutta in tetrapak da 200ml, 1 bottiglietta di acqua oligominerale naturale da 50cl.

**Art.11 – PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI: GRAMMATURE**

L'Appaltatore dovrà, nella preparazione dei pasti, rispettare tutti i pesi degli ingredienti previsti per la preparazione del singolo piatto previsti nelle Tabelle Dietetiche, al netto dello scarto di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento ed alla cottura.

Per la preparazione dei pasti per gli adulti, i pesi degli ingredienti dovranno essere aumentati in misura non inferiore al 15%. Tali variazioni non potranno comportare alcuna variazione di costo rispetto a quanto proposto in sede di gara.

**Art. 12 – PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI: DIETE SPECIALI**

L'Appaltatore si obbliga a fornire, senza alcun costo aggiuntivo, pasti che rientrino nelle cosiddette **"diete speciali"** per tutti quegli utenti che, affetti da patologie o da allergie alimentari, necessitino di un regime dietetico particolare, certificato ed elaborato dalle competenti autorità sanitarie.

Le diete speciali dovranno essere contenute in contenitori monoporzione termici in acciaio inox separati rispetto alla preparazione destinata al resto dell'utenza. Tali contenitori dovranno recare il nome dell'utente interessato.

L'Appaltatore si obbliga inoltre a fornire, senza alcun costo aggiuntivo, pasti che rientrino nelle **"diete per motivi religiosi"** o per altri motivi, così come previsto dalla vigente normativa.

L'Appaltatore si obbliga infine a fornire, senza alcun costo aggiuntivo, pasti che rientrino nelle cosiddette **"diete in bianco".**

**Nella preparazione delle diete sostitutive l'appaltatore dovrà attenersi alle disposizioni di cui alle Linee d'indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Abruzzo Dipartimento per la salute e il Welfare - Servizio Prevenzione e tutela della salute ( Allegato A).**

**Art. 13 – PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI: MODALITA' DI PREPARAZIONE**

L'Appaltatore assume piena responsabilità nella preparazione e somministrazione dei pasti oltreché esclusiva responsabilità relativamente al rispetto delle norme igienico-sanitarie relative alla trasformazione degli alimenti liberando senza riserve l'Amministrazione Comunale.

L'Appaltatore si obbliga a preparare i pasti con cadenza giornaliera e nello stesso giorno in cui lo stesso pasto sarà consumato.

Tutte le fasi di preparazione, manipolazione, cottura degli alimenti dovranno rispettare in modo rigoroso le disposizioni in materia di igiene, contaminazione microbiotica, oltrechè mirare ad assicurare il rispetto dei parametri nutrizionali.

FIRMA PER ACCETTAZIONE

_____

Le fasi di cottura e di preparazione dei pasti dovranno avvenire nel centro di cottura di proprietà del comune di Morro D'Oro

La ditta appaltatrice dovrà calcolare i tempi di preparazione in modo tale che la somministrazione dei piatti rispetti i tempi e gli orari previsti, sia minimo il tempo di anticipo rispetto al consumo con conseguente appetibilità degli alimenti.

Con riferimento alle modalità di preparazione si ricorda che i contorni quali verdura cotta possono essere raffreddati con l'ausilio di un apposito abbattitore, è fatto assoluto divieto di raffreddare prodotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua. Nell'ipotesi in cui i contorni debbano essere serviti caldi la temperatura degli stessi (così per tutti gli alimenti), non può essere inferiore a 65°C.

E' fatto assoluto divieto di riutilizzo di avanzi o di pasti, di frittura degli stessi, di uso di alimenti contenuti in confezioni originali non integre, di derrate alimentari surgelate che abbiano subito dei processi di decongelamento o che siano state decongelate senza rispettare la normativa vigente.

L'appaltatore dovrà rispettare l'apposito "Piano di Autocontrollo", oltrechè gli eventuali ulteriori "Protocolli di preparazione, somministrazione e trasporto" redatti al fine di assicurare un elevato standard di sicurezza igienico-alimentare e di qualità.

Sono a carico dell'appaltatore l'identificazione del Responsabile del Piano di Autocontrollo, delle verifiche e dell'attuazione dello stesso.

**Art. 14 – PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI: MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE.**

Il servizio avrà luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento della scuola secondo il calendario scolastico ministeriale, fatte salve eventuali interruzioni dovute alle consultazioni elettorali o ad altre cause. Il servizio sarà articolato, salvo successivi assestamenti – variazioni in relazione alle esigenze organizzative dei plessi scolastici come di seguito indicate:

Scuola dell'Infanzia Capoluogo dal Lunedì al Venerdì

Scuola dell'Infanzia Pagliare dal Lunedì al Venerdì

Giornalmente il personale scolastico incaricato provvederà entro le ore 9,00 a comunicare alla ditta appaltatrice il numero effettivo dei pasti da erogare.

## PERSONALE

**Art.15 – PERSONALE**

L'appaltatore , dovrà fornire proprio personale dipendente in numero 5 ( cinque ) tale da garantire l'espletamento puntuale di tutte le attività oggetto della presente concessione di

servizio e rispettare le disposizioni in ordine agli obblighi retributivi, contributivi, assicurativi previsti dalla legge e dai Contratti Collettivi di Categoria attualmente vigenti. Gli addetti dovranno essere, in possesso di tutti i requisiti personali e professionali richiesti dalla normativa con riferimento a quanto previsto per la preparazione e la somministrazione di alimenti nell'ambito della refezione, dovranno inoltre rispettare un monte ore stabilito da ogni ditta concorrente in sede di formulazione dell'offerta che dovrà comunque garantire buoni standard di funzionalità e di qualità. Nel rispetto delle condizioni suindicate, l'aggiudicatario preferibilmente potrebbe ricercare detto personale in quello che comunque abbia già svolto le proprie prestazioni. in sede.

**Il Personale di Servizio**

Il numero, la qualifica, i titoli di studio pertinenti, le ore del personale dipendente che ciascun concorrente intenderà utilizzare per l'espletamento del servizio, dovranno essere indicati in sede di presentazione dell'offerta. L'Appaltatore ha l'obbligo di mantenere inalterate le caratteristiche del personale di servizio per tutta la durata della presente concessione. L'Appaltatore, inoltre si obbliga a comunicare all'Amministrazione Comunale, *immediatamente entro 48 ore* rispetto all'inizio del servizio, l'elenco del personale dipendente esplicitando pure la tipologia di rapporto contrattuale, le qualifiche ed i titoli professionali di ciascuno, le mansioni attribuite, il monte ore settimanalmente previsto.

L'Appaltatore si obbliga a comunicare per iscritto ogni variazione dell'organico che si dovesse verificare nel corso dell'espletamento del servizio garantendo comunque la sostituzione con personale di pari livello per inquadramento, mansioni, esperienza.

Non sono ammesse interruzioni del servizio da parte del personale dipendente e del Responsabile del servizio salvo le ipotesi di "forza maggiore". L'Appaltatore tuttavia dovrà attivarsi per far sì che il disagio per l'utenza sia il minore possibile.

Nelle ipotesi di scioperi o manifestazioni che possano in qualche modo investire il corretto espletamento del servizio, L'Appaltatore è obbligato a identificare ed attuare tutte quelle procedure previste dalla legislazione vigente idonee a garantire la minor ripercussione possibile sull'utenza.

L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di controllare in qualsiasi momento che gli standard qualitativi e quantitativi offerti dal personale del concessionario, siano soddisfacenti e conformi a quanto richiesto dal presente capitolato e proposti in sede di gara; eventuali carenze, daranno luogo all'applicazione di penali e, se ripetute potranno, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione comunale, essere causa di risoluzione del contratto.

**ART. 16 - PERSONALE – OBBLIGHI ASSISTENZIALI, ASSICURATIVI, PREVIDENZIALI E RETRIBUTIVI.**

L'Appaltatore, come già anticipato nel precedente articolo, si obbliga al rispetto, nei confronti del proprio personale dipendente, di tutte le disposizioni in materia di obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e retributivi attualmente dettate dalla legge ed a uniformarsi ad ogni eventuale modifica legislativa che fosse introdotta nel periodo temporale ricompreso nella presente concessione.

L'Appaltatore inoltre si obbliga a rispettare tutte le disposizioni contenute nei Contratti Collettivi Nazionali di Categoria e negli Accordi Integrativi eventualmente in essere.

L'Appaltatore si obbliga a rispettare le disposizioni dettate in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, igiene del lavoro e ogni altra disposizione atta alla tutela della salute degli operatori impiegati nell'espletamento del servizio.

**ART. 17 - PERSONALE – IDONEITA' SANITARIA**

Tutto il personale impiegato nell'espletamento del servizio dovrà essere in possesso di idoneità sanitaria per le funzioni svolte.

Qualora risulti che uno dei soggetti impiegati nell'espletamento del servizio non abbia i requisiti sanitari necessari all'espletamento del servizio, sarà immediatamente allontanato.

**ART. 18 - PERSONALE – OBBLIGHI COMPORTAMENTALI**

L'Appaltatore si obbliga a impiegare, per l'espletamento del servizio, personale avente comprovata educazione, professionalità, riservatezza, capacità di rapportarsi con la particolare categoria di utenza di cui al presente capitolato.

**ART. 19 - PERSONALE – ULTERIORI DISPOSIZIONI/OBBLIGHI FORMATIVI**

L'Appaltatore si obbliga al rispetto di tutte le disposizioni di legge in ordine alla fornitura di abbigliamento da lavoro idoneo per **tutto il personale** in servizio.

Lo stesso concessionario si obbliga alla costante formazione ed al continuo aggiornamento di tutto il personale in servizio comprovando tale attività mediante elenco dei corsi frequentati e dei nominativi dei frequentanti.

Tale elenco, sarà consegnato all'Amministrazione comunale al termine del servizio.

**ART. 20 - PERSONALE – ULTERIORI DISPOSIZIONI/NORME DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI**

**LAVORO**

L'Appaltatore è obbligato a rispettare tutte le disposizioni in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.

L'Appaltatore a tal fine, deve aver redatto il documento previsto dal D. Lgs. N.81/2008.

Lo stesso concessionario comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione che si dovrà coordinare con l'Amministrazione Comunale.

L'Appaltatore si obbliga a far sì che il proprio personale rispetti la normativa relativa alla sicurezza e si obbliga altresì ad attuare, sempre nei confronti dei propri dipendenti, le disposizioni normative a tutela della sicurezza, igiene del lavoro volte alla prevenzione degli infortuni e malattie professionali.

L'Appaltatore deve inoltre redigere apposito piano di evacuazione mappando i locali e affiggere nei medesimi il piano di fuga.

## ACQUISTO, FORNITURA E STOCCAGGIO DELLE DERRATE ALIMENTARI

### Art.21 – ACQUISTO, FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI

L'Appaltatore del servizio si impegna a fornire tutti i prodotti di cui **alle schede merceologiche allegate alle Linee d'indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Abruzzo Dipartimento per la salute e il Welfare - Servizio Prevenzione e tutela della salute ( Allegato A pagine 156/217)**.

Dette schede dovranno essere controfirmate per accettazione.

L'Appaltatore, prima dell'inizio del servizio, fornirà all'Ente l'elenco dei prodotti da utilizzarsi con acclusa per ognuno l'indicazione di almeno numero 3 marche di primaria importanza. L'Ente non più tardi di 7 giorni dall'inizio programmato del servizio, comunicherà l'accettazione della marca o delle marche prescelte. Tale indicazione obbliga L'Appaltatore a servirsi esclusivamente di tali prodotti.

Il Comune di Morro D'Oro tramite un proprio incaricato verificherà giornalmente o a campione il rispetto della fornitura – somministrazione dei prodotti di cui all'elenco sottoscritto.

Per la mancata fornitura- somministrazione dei prodotti indicati nell'elenco, il Comune di Morro D'Oro, procederà all'applicazione delle penali a norma del presente capitolato, nonché alla revoca del servizio sempre a norma di capitolato.

La revoca del servizio dà facoltà al Comune di Morro D'Oro di avvalersi della Ditta che segue in graduatoria addebitando il maggiore costo del ser*vizio alla Ditta esclusa ed incamerando contestualmente alla revoca la cauzione provvisoria*.

Gli alimenti forniti devono quindi garantire il requisito della freschezza fino al consumo.

Si dovranno inoltre rispettare tutte le disposizioni legislative in materia di confezionamento, di stoccaggio, di conservazione e di trasporto.

FIRMA PER ACCETTAZIONE

_____

In particolare, le confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate con riferimento ai tempi di consumo ed ai tempi di deperibilità dei prodotti, le pezzature dovranno essere tali da soddisfare il fabbisogno giornaliero e le grammature rispettando le disposizioni legislative in materia.

Le derrate debbono riportare idonea etichettatura e debbono contenere i seguenti elementi:

◎◎nome del fornitore originario;

◎◎varietà e categoria di appartenenza (solo per frutta e per verdura);

◎◎data di scadenza;

◎◎lotto di appartenenza;

◎◎data di confezionamento;

◎◎quantità;

◎◎natura del prodotto.

I fornitori del concessionario inoltre, dovranno essere rigorosamente selezionati sul mercato in base a criteri oggettivi e dimostrabili di affidabilità, costanza nelle forniture ecc.ecc.

Gli stessi fornitori dovranno, nelle periodiche consegne di derrate alimentari, utilizzare mezzi idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti. Tali mezzi dovranno essere periodicamente sanificati in modo da non risultare sudici o potenzialmente idonei ad essere veicolo di contaminazione.

Per le modalità di trasporto degli alimenti si rinvia alle schede merceologiche.

E' vietato l'uso di alimenti contenenti OGM (organismi geneticamente modificati).

## STRUTTURE

### Art. 22 – STRUTTURE: LOCALI DESTINATI A CUCINA, REFETTORIO ED AMBIENTI

### PERTINENZIALI.

I servizi dovranno essere svolti dalla Ditta con propri capitali e mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzature e macchine, mediante la propria organizzazione e a proprio rischio.

Ogni tipo di attrezzature e macchinari utilizzati dalla Ditta presso il centro di cottura dovranno avere i requisiti previsti dalla vigente normativa nonché dal locale regolamento di igiene.

L'Amministrazione comunale cederà in uso, alle condizioni di cui ai successivi articoli, alla Ditta aggiudicataria i locali, gli impianti e le attrezzature attualmente presenti nei locali stessi e necessarie al funzionamento della mensa, il cui elenco si allega alla presente sub lett. B.

Sarà onere della Ditta verificarne lo stato di efficienza nonché le rispondenze delle stesse alle vigenti disposizioni di legge e di regolamento in materia di sicurezza e di igiene.

In particolare la Ditta dovrà, in sede di valutazione dell'offerta di gara, prendere visione dei locali adibiti al servizio nonché delle attrezzature ed impianti ivi presenti, tenendo conto in sede di formulazione dell'offerta di tutti gli oneri connessi agli adeguamenti nonché all'acquisto di eventuali attrezzature supplementari o sostitutive, da mettere a disposizione a proprie spese, al fine anche di rendere meglio funzionale l'organizzazione complessiva (banconi, tavoli, carrelli e altre attrezzature necessarie.).

Di ciò si terrà conto in sede di valutazione della qualità dell'offerta della Ditta.

L'inventario e la descrizione analitica dello stato dei locali e delle relative attrezzature di proprietà comunale saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura delle parti contraenti.

La consegna dei locali e dei beni predetti, nonché l'immissione nel possesso degli stessi, avranno luogo, ad ogni effetto, contestualmente alla sottoscrizione di detti verbali.

**Art. 23 – STRUTTURE: ATTREZZATURE PER IL FUNZIONAMENTO DELLA CUCINA**

Si fa riferimento a quanto già specificato al punto precedente.

**Art. 24 – STRUTTURE: PULIZIA, SANIFICAZIONE E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI**

L'Appaltatore ha l'obbligo di provvedere alla pulizia ed alla sanificazione dei locali utilizzati secondo le disposizioni previste dalla normativa vigente.

La pulizia, la sanificazione ed il riassetto dei locali, delle attrezzature e degli utensili deve essere quotidiana rispettando gli standard richiesti dalla legge e specificati nel **"Protocollo di Sanificazione"** o documento equivalente che ciascuna ditta partecipante deve possedere.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di poter verificare il rispetto degli standars qualitativi richiesti in tema di igiene e pulizia, segnalando per iscritto al concessionario le eventuali anomalie o manchevolezze sulle quali quest'ultimo dovrà intervenire nel termine perentorio di cinque giorni.

L'inadempimento da parte del concessionario, comporterà l'addebito delle spese eventualmente sostenute dall'Amministrazione per gli interventi e l'eventuale applicazione di apposita penale.

Reiterati inadempimenti da parte del concessionario saranno valutate per l'eventuale risoluzione del contratto per fatto e colpa del concessionario.

Sono a carico del concessionario la pulizia, la sanificazione ed il riassetto dei locali che comprendono la sala refettorio, i bagni, le vetrate ivi compresa la pulizia di arredi, impianti, attrezzature, utensili e quant'altro utilizzato per l'espletamento del servizio.

Tutte le spese relative ai materiali per provvedere all'igienizzazione ed alla pulizia degli ambienti sono a carico del concessionario che vi provvederà con prodotti di prima qualità per i quali si dovranno fornire all'Amministrazione le relative schede di sicurezza e comunque tali da assicurare il raggiungimento di un risultato ottimale.

Ciascun concorrente dovrà inoltre proporre soluzioni innovative per l'utilizzo degli scarti delle preparazioni ovvero per l'utilizzo dell'avanzo di cibo giornaliero.

**Art. 25 – STRUTTURE: OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.**

L'amministrazione comunale oltre agli obblighi di intervento nelle ipotesi di straordinaria manutenzione sugli stabili e sulle proprie attrezzature, sosterrà i costi legati a:

1) alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali;

2) alla rimozione, mediante appositi contenitori, dei rifiuti e delle immondizie;

3) alle forniture di, acqua, energia elettrica, riscaldamento, telefono e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti.

**Art. 26– STRUTTURE: ULTERIORI DISPOSIZIONI**

L'aggiudicatario ha l'obbligo di provvedere, oltre alla già citata fornitura di materiale per l'igienizzazione e la pulizia dei locali utilizzati, anche delle eventuali ed ulteriori attrezzature (macchine sanificatrici,ecc.) che dovessero eventualmente rendersi necessarie per l'ottimale pulizia delle strutture.

**Art. 27 – STRUTTURE: PULIZIA STRAORDINARIA.**

L'Appaltatore al termine del periodo oggetto della presente concessione, si obbliga ad effettuare una pulizia straordinaria degli ambienti utilizzati in modo da garantire la perfetta igienizzazione dei locali.

**NORME DI VIGILANZA SULLA QUALITA'**

**E SULLA SICUREZZA**

FIRMA PER ACCETTAZIONE

_____

**Art. 28 – ALIMENTI ED AMBIENTI:VIGILANZA, QUALITA' E SICUREZZA**

L'Appaltatore si obbliga al rispetto scrupoloso, attento ed assoluto di tutte le disposizioni legislative in materia di igiene e sanità da applicarsi ad ogni fase di erogazione del servizio.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere in qualsiasi momento analisi microbiologiche e merceologiche ulteriori a quelle normalmente effettuate dal concessionario il quale, dovrà costantemente monitorare mediante analisi e tamponi ambientali, la qualità degli alimenti.

L'Amministrazione si riserva anche la facoltà di effettuare liberamente, nelle cucine e nei refettori senza interferire con lo svolgimento dell'attività, controlli a vista o mediante prelievi di alimenti senza preavviso per la verifica della rispondenza dei processi attuati con la normativa di legge.

L'aggiudicatario inoltre, per le analisi condotte internamente, dovrà essere dotato di un proprio laboratorio di analisi riconosciuto ovvero, appoggiarsi a laboratorio esterno di comprovata esperienza ed affidabilità.

L'Amministrazione Comunale tuttavia, qualora ne ravvisasse la necessità potrà incaricare strutture specialistiche o lo stesso Servizio di Igiene Pubblica ed Ambientale dell'A.S.L. competente per effettuare attività di verifica, vigilanza e monitoraggio.

In particolare, la ditta appaltatrice provvederà a conservare per almeno 48 ore alla temperatura di 4° un campione rappresentativo del pasto completo del giorno in appositi contenitori chiusi. Tali contenitori dovranno essere muniti di etichetta recante la data e saranno utilizzati, nel caso si verifichino casi di intossicazione e ogni qualvolta sorgessero dubbi sulla qualità degli alimenti, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.

Il Comune si riserva di effettuare controlli sulla esecuzione del servizio.

L'Appaltatore è tenuto, oltreché al rispetto della normativa vigente, al rispetto del protocollo di autocontrollo aziendale ed al rispetto degli **standard previsti nella Certificazione di Qualità** non solo per quanto riguarda il controllo alimentare nel suo complesso, ma pure in relazione alle norme riguardanti l'igiene e la sanità del personale, degli ambienti e degli impianti in uso.

Con particolare riferimento agli impianti L'Appaltatore è obbligato al rispetto di tutta la normativa vigente con particolare riferimento al contenuto della Legge D.lgs n.81/2008.

L'appaltatore si impegna, altresì, a rispettare integralmente tutte le norme vigenti in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro, in ottemperanza alle disposizioni del D.Lgs.vo n. 81/2008. L'Impresa dovrà attenersi, inoltre, alle prescrizioni contenute nel documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) redatto in ottemperanza a quanto

previsto dall'art.26 del D.Lgs.vo 81/2008. Il documento è predisposto dall'Amministrazione con la finalità di evidenziare le varie attività interferenti e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi. I costi di interferenza per l'espletamento di tale servizio sono pari ad euro 0.067 a pasto in relazione alle modalità operative del servizio. Viene attribuita espressa facoltà all'appaltatore di effettuare apposita verifica su possibili evidenziazioni di ulteriori rischi da interferenze che saranno così valutati in sede di stipula del contratto

L'Amministrazione comunale è quindi liberata da qualsiasi responsabilità riferita alla vigilanza sul servizio, responsabilità trasferita in capo all'aggiudicatario dell'appalto

**Art. 29 – ALIMENTI ED AMBIENTI: CONTROLLI DI QUALITA'**

Come già anticipato, l'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di effettuare controlli, senza preavviso, presso i locali di preparazione, di somministrazione e di conservazione degli alimenti.

Tali interventi potranno essere effettuati da:

personale specializzato incaricato dall'Amministrazione Comunale;

personale appartenente al servizio ASL territoriale.

Tali controlli potranno essere articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti di laboratorio;

le ispezioni hanno la finalità di controllare il servizio nel suo complesso, dalle condizioni igieniche degli impianti, alle procedure di disinfezione e sanificazione, al controllo sulle materie prime e sui prodotti utilizzati per la preparazione dei piatti;

i controlli sensoriali, effettuati su campioni prelevati da dipendenti del concessionario riguardano il gusto e la gradevolezza del piatto preparato;

gli accertamenti di laboratorio invece hanno lo scopo di individuare ed accertare gli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici che accertano la salubrità e la qualità dei prodotti utilizzati e preparati. Tali accertamenti, verranno condotti su campioni alimentari crudi o cotti. I tecnici incaricati si obbligano a non interferire con il servizio, così come i dipendenti del concessionario a non intralciare l'attività di ispezione, o prelievo.

Nulla può essere preteso per i campioni che saranno comunque prelevati nella quantità minima per l'accertamento.

Qualora dai rilievi effettuati emergesse la necessità di bloccare le derrate, queste, riportanti apposita etichetta

"In attesa di accertamenti" che ne faciliti a vista l'identificazione, dovranno essere custodite o nel magazzino o, se deperibili, in celle frigorifere (o frigoriferi) separatamente dagli altri alimenti.

FIRMA PER ACCETTAZIONE

_____

L'Amministrazione Comunale provvederà a far analizzare tali derrate ed il responso sarà comunicato al concessionario che dovrà provvedere ad eliminare tali derrate, corrispondendo, se dovuta, la penale prevista nel presente capitolato e, su semplice richiesta dell'amministrazione e senza alcun costo per la medesima, provvedere a sostituire la fornitura del prodotto incriminato.

Il blocco degli alimenti la cui analisi dia esito sfavorevole per L'Appaltatore potrà comportare, a discrezione dell'Amministrazione Comunale e, a seconda della gravità, la risoluzione del contratto o l'applicazione delle penalità.

## NORME DI RESPONSABILITA'

### Art. 30 – RESPONSABILITA' DELLE PARTI – POLIZZE ASSICURATIVE

La Ditta appaltatrice si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della Ditta appaltatrice ed in ogni caso da questi rimborsate.

La Ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune sia verso terzi dell'esecuzione di tutti i servizi assunti.

Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e di eventuali danni che dal personale dai mezzi potessero derivare al Comune o a terzi.

L'assuntore dei servizi stipulerà, a copertura dei rischi del servizio, ivi compresi incendi, scoppi, intossicazioni alimentari, idonea polizza assicurativa R.C. verso terzi.

La ditta appaltatrice si impegna a fare applicare, per quanto di sua competenza, quanto previsto dal decreto legislativo D.lgs n.81/2008

## CORRISPETTIVI

### Art. 31 – CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO

L'Appaltatore ha diritto al corrispettivo per i pasti effettivamente forniti.

Il prezzo unitario del pasto sarà quello risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dalla ditta aggiudicataria del servizio, oltre all'IVA di legge.

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono remunerati dal Comune alla Ditta tutti i servizi, compresi:

- i generi alimentari;
- le prestazioni del personale;
- il materiale di disinfezione e pulizia;
- il costo per l'acquisto delle stoviglie, bicchieri, posate del tipo "usa e getta"
- gli interventi di manutenzione ordinaria del centro di cottura sito presso l'Edificio Scolastico di Pagliare – Via Montessori;
- le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi;

Sono escluse le spese per l'energia elettrica, il riscaldamento dei locali e per la fornitura di acqua, in quanto vengono direttamente sostenute dall'Amministrazione Comunale.

Il pagamento verrà effettuato sulla base dei pasti effettivamente erogati, rilevabili da apposito registro delle presenze, predisposto dall'Istituto Comprensivo, compilato giornalmente dal personale scolastico in servizio presso le singole scuole.

Nulla verrà riconosciuto da parte dell'Amministrazione Comunale per eventuali pasti preparati, non consumati e non corrispondenti alle presenze registrate.

Le fatture avranno cadenza mensile ed il pagamento sarà effettuato entro il 60° giorno dalla data di ricevimento della fattura.

Nessuna maggiorazione, variazione dei prezzi o altri compensi possono essere pretesi dal concessionario fatto salvo l'eventuale adeguamento periodico dei prezzi (ISTAT); la richiesta di revisione dei prezzi può essere presentata a condizione che sia decorso almeno un anno dalla data di aggiudicazione e comunque sempre senza alcun effetto retroattivo. Per la revisione dei prezzi si farà riferimento agli elenchi rilevati dall'ISTAT tenendo come riferimento l'indice alla data di aggiudicazione.

Eventuali richieste di revisione prezzi avanzate dall'Azienda appaltatrice, di entità superiore a quella di cui al precedente punto, potranno essere operate ai sensi dell'art. 1664 del C.C.: qualora per effetto di circostanze imprevedibili si siano verificati aumenti o diminuzioni dei costi determinanti per il contratto, superiori al 10% e limitatamente per quella differenza che ecceda il decimo.

## DISPOSIZIONI FINALI

### Art. 32 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, il Comune ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti altri casi, senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa per danni:

- abbandono dell'appalto, salvo che per casi di forza maggiore;

-gravi e frequenti violazioni degli obblighi contrattuali non regolarizzati a seguito di diffida formale del Comune;

- contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte della Ditta appaltatrice o personale adibito al servizio;

- impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio di refezione;

- quando la Ditta appaltatrice si renda colpevole di frode od in caso di fallimento;

- quanto ceda ad altri, in tutto od in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato;

- ogni altra inadempienza qui non contemplata od ogni altro fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

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

**Art. 33 – PENALITA'**

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di Legge e di Regolamenti concernenti il servizio stesso.

Qualora la Ditta non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, l'Amministrazione Comunale applicherà le seguenti penalità:

- Euro 1.000,00 per forniture con cariche microbiche elevate o per gravi violazioni in tema di igiene;
- Euro 1.000,00 per sospensione del servizio o mancato preavviso;
- Euro 250,00 per menù non corrispondenti a quello concordato;
- Euro 500,00 per alimenti non corrispondenti a capitolato;
- Euro 500,00 per utilizzo prolungato (superiore a mesi 1) di addetti non corrispondenti ai dichiarati;
- Euro 500,00 per condizioni igieniche sotto la norma.

FIRMA PER ACCETTAZIONE

_____

Nel caso venissero distribuite un numero di porzioni inferiori a quelle delle presenza segnalate e/o si verificassero ritardi ed in ogni caso non contemplato esplicitamente nel presente o in altri articoli del capitolato, è facoltà dell'Amministrazione Comunale applicare di volta in volta una penale compresa tra Euro 40,00 e Euro 400,00. Nel caso in cui le mancanze si ripetessero per più di cinque volte in un mese verrà applicata, oltre a quelle eventualmente già stabilite, una penalità pari al massimo previsto.

La verifica della corrispondenza delle grammature avverrà sulla base del peso di n. 5 porzioni scelte a caso, con una tolleranza del 5% in meno e tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione della inadempienza, rispetto alla quale la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 5 giorni dal ricevimento della contestazione stessa, anche via fax.

Il provvedimento è assunto dal responsabile del servizio.

Si procede al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese

nel quale è assunto il provvedimento del responsabile del servizio.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

**Art. 34 – CONTROVERSIE**

Per la definizione di eventuali controversie che insorgessero sarà esclusa la competenza arbitrale e le stesse saranno devolute alla Magistratura Ordinaria del Foro di Teramo;

**Art. 35 – DIVIETO DI SUB-APPALTO.**

E' vietata ogni forma di subappalto totale o parziale, pena la immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione.

In ogni caso responsabile dell'operato del subappaltatore occulto sarà l'appaltatore, sia verso il Comune sia verso i terzi.

**Art. 36 – SPESE CONTRATTUALI E ONERI FISCALI**

Le spese relative alla stipula del contratto, bolli, registrazioni oltreché qualsiasi onere fiscale legato alla gestione del servizio sono a completo carico del concessionario.

**Art. 37 – DISPOSIZIONI FINALI.**

La società aggiudicataria si considererà, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali e delle attrezzature nonché del loro stato.

FIRMA PER ACCETTAZIONE

_____

L'Amministrazione comunale, dal canto suo, comunicherà ogni provvedimento di modificare la situazione preesistente.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

Ai sensi eper gli effetti dell'articolo 31 del Decreto Legislativo 50/2016 Il Responsabile Unico del procedimento è ul funzionario dell'area amministrativa Dr. Salvi Gianluca

***Sottoscrizione per accettazione (timbro ditta e firma per esteso)***

**Li,_____** **Il Titolare/Legale rappr. della ditta**

_____

FIRMA PER ACCETTAZIONE

_____

**COMUNE DI MORRO D'ORO**
**Provincia di TERAMO**
**AREA AMMINISTRATIVA**

# Criteri di valutazione dell'offerta relativa alla gara d'appalto per l'affidamento del servizio di preparazione dei pasti nelle scuole dell'infanzia, anni scolastici 2017/2018 2018/2019 2019/2020 2020/2021 2021/2022

**1.0 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**.

La presente procedura verrà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 2, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 da valutarsi, da parte della Commissione Giudicatrice, nominata dopo la presentazione delle domande di partecipazione alla gara, e composta, nel rispetto di quanto disposto dall'art. 77 del citato decreto, sulla base dei criteri di valutazione di seguito descritti.

L'affidamento del servizio oggetto della presente gara sarà effettuato a favore del concorrente la cui offerta risulti più vantaggiosa sotto il profilo del merito tecnico-organizzativo, della qualità del servizio e delle sue modalità di gestione, e del prezzo unitario a pasto fornito offerto in sede di gara, calcolato come in appresso.

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore del soggetto che riporterà complessivamente il punteggio più alto (max 100 punti) e avverrà anche in presenza di una sola offerta valida.

In caso di offerte uguali (ossia, di offerte che conseguano il medesimo punteggio complessivo) si procederà ad individuare l'offerta migliore mediante pubblico sorteggio.

La Commissione di gara potrà fare richiesta di chiarimenti in merito alle offerte tecniche presentate.

**2.0 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA**

**2.1 OFFERTA ECONOMICA**

All'offerta economica sono attribuibili max 40 punti, secondo la seguente formula:

Pe = Pmax x Ro/Rm

dove:
Pe = punteggio erogato
Pmax = punteggio massimo attribuibile = 40
Ro = Ribasso percentuale sul prezzo unitario offerto dall'operatore economico
Rm = Ribasso percentuale massimo offerto.
I concorrenti devono indicare, in cifre ed in lettere, nell'offerta economica, il ribasso per ciascun pasto complessivamente definito.

## 2.2 OFFERTA TECNICA

Allôofferta tecnica sono attribuibili max 60 punti, nel modo seguente:

| PARAMETRO DI VALUITAZIONE | PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE | CRITERIO MOTIVAZIONALE |
|---|---|---|
| **1) Organizzazione del servizio e capacità dell'Operatore Economico di garantire il controllo e la sicurezza degli alimenti.**<br><br>*Il Concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa sul punto (Max 2 facciate formato A4)* | **Massimo punti 8**<br>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula<br>P0 mc * 8<br>Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti dalla Commissione Giudicatrice.* | Il punteggio sarà assegnato in ragione dell'articolazione e descrizione delle modalità organizzative delle attività oggetto di gara da parte dell'impresa con particolare riguardo alle misure atte a garantire il controllo e la sicurezza degli alimenti |
| **2) Piano delle emergenze in caso di fermo nel centro di cottura o altri imprevisti .**<br><br>*Il Concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa sul punto (Max 2 facciate formato A4)* | **Massimo punti 5**<br>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula<br>P0 mc * 5<br>Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti dalla Commissione Giudicatrice.* | Il punteggio sarà assegnato in ragione dell'articolazione e descrizione del piano delle emergenze e delle relative soluzioni |
| **3) Interventi di formazione e/o aggiornamento per le varie funzioni oggetto del presente appalto in favore degli operatori.**<br><br>*Ilconcorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa sul punto (Max 2 facciate formato A4* | **Massimo punti 5**<br>Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula<br>P0 mc *5<br>Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti dalla Commissione Giudicatrice.* | Il punteggio sarà assegnato in ragione della maggiore efficacia in termini di monte ore e contenuti della formazione programmati e dell'esperienza maturata nell'organizzazione dei percorsi formativi. |
| **4) Modalità di acquisto degli alimenti e sicurezza alimentare, sistemi di controllo** | **Massimo punti 10**<br>Il punteggio sarà attribuito | Il punteggio sarà assegnato sulla base della valutazione |

| | | |
|---|---|---|
| **dei fornitori con particolare riguardo al piano di approvvigionamento ed alla qualità dei generi alimentari**<br><br>*Il concorrente dovrà presentare breve relazione illustrativa sul punto (1-2 facciate formato A4)* | secondo la seguente formula<br>P0 mc * 10<br>Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti dalla Commissione Giudicatrice.* | dei sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori e sulla qualità dei generi alimentari |
| **5) Progetto di educazione alimentare rivolto agli alunni, alle famiglie, ai docenti e al personale scolastico, dando rilievo al modello nutrizionale proposto nelle linee d'indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Abruzzo Dipartimento per la salute e il Welfare - Servizio Prevenzione e tutela della salute.**<br><br>*Il concorrente dovrà presentare breve relazione illustrativa sul punto (1-2 facciate formato A4)* | **Massimo 5 punti**<br>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: P= mc x 5<br>Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice.* | Il punteggio sarà assegnato in ragione della maggiore efficacia comunicativa e qualità del progetto di educazione alimentare, che deve tener conto del modello nutrizionale "dieta mediterranea" |
| **6) Proposta di fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale nell'ambito regionale, e/o di generi alimentari provenienti da sistemi di filiera corta, ai sensi dell'art. 4, co.5 – quater, D.L. 12/09/2013 n.104 convertito con L. 08/11/2013 n.128, rispetto a quelli minimi richiesti nel capitolato d'oneri ( cfr rinvio alle schede merceologiche allegate ) andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù predisposti dal SIAN (rif. a titolo indicativo ai menù allegati al capitolato).**<br><br>*Il Concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa sul punto (Max 2 facciate formato A4* | **Massimo 5 punti**<br>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: P= mc x 5<br>Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice* | Il punteggio sarà assegnato in ragione della zona di produzione degli alimenti e della numerosità, nonché della frequenza della somministrazione dei prodotti in parola . |

| | | |
|---|---|---|
| **7) Proposta di fornitura di ulteriori prodotti biologici, tipici e tradizionali, rispetto a quelli minimi richiesti nel capitolato dôoneri: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù predisposti dal SIAN (rif. a titolo indicativo ai menù allegati al capitolato).**<br>*Il Concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa sul punto (Max 2 facciate formato A4* | **Massimo 5 punti**.<br>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: P= mc x 5<br>Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice* | Il punteggio sarà assegnato in ragione delle caratteristiche degli alimenti e della numerosità, nonché della frequenza della somministrazione dei prodotti in parola |
| **8) Proposta di fornitura di prodotti DOP e di prodotti IGP**<br><br>*Il concorrente dovrà presentare breve relazione illustrativa sul punto (1-2 facciate formato A4)* | **Massimo 5 punti.**<br>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: P= mc x 5.<br>Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice* | Il punteggio sarà assegnato in ragione delle caratteristiche degli alimenti e della numerosità, nonché della frequenza della somministrazione dei prodotti in parola |
| 9)**Utilizzo di prodotti agroalimentari provenienti dal circuito del commercioequo e solidale, come definiti nelle specifiche risoluzioni del Parlamento Europeo, e/o di prodotti agroalimentari provenienti da agricoltura sociale ai sensi dell'art.6, co. 1, L. 18/08/2015 n.141: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù predisposti dal SIAN (rif. a titolo indicativo ai menù allegati al capitolato).**<br><br>*Il concorrente dovrà presentare breve relazione illustrativa sul punto (1-2 facciate formato A4)* | **Massimo 2 punti.**<br>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: P= mc x 2.<br>Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice* | Il punteggio sarà assegnato in ragione delle caratteristiche degli alimenti e della numerosità, nonché della frequenza della somministrazione dei prodotti in parola |

| | | |
|---|---|---|
| **10) Proposte innovative e migliorative.**<br><br>**10.1** Implementazione di un sistema informatizzato relativo all'organizzazione del servizio di pagamento, prenotazione e rendicontazione dei buoni pasto;<br>**10.2** Fornitura pasti completi gratuiti in mono porzione (menù scolastico), nei giorni di funzionamento del servizio, da destinare ad interventi di politica sociale.<br>**10.3** Progetti di recupero e riutilizzo delle derrate e prodotti non consumati<br><br>*Il concorrente dovrà presentare relazione illustrativa (max 4 facciate formato A4) contenente in dettaglio le proposte innovative e migliorative offerte, accompagnata da espressa dichiarazione che, in caso di aggiudicazione, le proposte migliorative e innovative offerte saranno attuate senza onere alcuno a carico del Comune* | **Massimo 10 punti.**<br>**10.1 massimo punti 4**<br>**10.2 massimo punti 4**<br>**10.3 massimo punti 2**<br>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: P= mc x 5.<br>Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice* | Il punteggio sarà assegnato in ragione dell'articolazione e descrizione del grado di innovazione delle proposte |

*Ogni Commissario attribuirà allôelemento di valutazione un coefficiente discrezionale tra 0 e 1, sulla base di una valutazione graduata sulla seguente scala di giudizio:

| VALORE COEFFICENTE | GIUDIZIO |
|---|---|
| 0 | NON VALUTABILE |
| *da 0,1 a 0,2* | *MOLTO SCARSO* |
| da 0,3 a 0,4 | INSUFFICIENTE |
| da 0,5 a 0,6 | SUFFICIENTE |

| | |
|---|---|
| da 0,7 a 0,8 | BUONO |
| da 0,9 a 1 | OTTIMO |

Ultimata l'attribuzione dei coefficienti da parte di ciascun componente della Commissione, sarà poi calcolata, in relazione ad ogni elemento di valutazione, la media dei coefficienti. Una volta calcolata la media dei coefficienti, si procederà a trasformarle in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale somma massima le somme provvisorie prima calcolate. Ciascun coefficiente definitivo sarà infine moltiplicato per il punteggio massimo corrispondente all'elemento di valutazione al quale si riferisce, così come indicato nel riquadro sopra riportato.

La Commissione di gara, in sede di valutazione dellôofferta tecnica, attribuirà i relativi coefficienti anche sulla base della maggiore o minore aderenza della proposta agli elementi specifici contenuti nellôelaborato tecnico. In relazione a quanto riportato nel periodo che precede, fermo quanto richiesto in dettaglio per ciascuno degli elementi di valutazione sopra indicati, lôelaborato dovrà pertanto conformarsi ai contenuti generali presenti nelle regole di gara lette complessivamente. Non sono ammesse offerte parziali rispetto ai suindicati elementi di valutazione, ferma restando la loro valutazione da parte dellôAmministrazione Comunale.

Per le offerte tecniche che non dovessero raggiungere una valutazione almeno pari a 35 punti (sui 60 disponibili) la Commissione giudicatrice procederà alla non ammissione della ditta partecipante.

## 3.0 VERIFICA DELLE OFFERTE ANORMALMENTE BASSE

La verifica delle offerte anormalmente basse avverrà nel rispetto dellôart.97, comma 3 e successivi, del D. Lgs. n. 50/2016.
La stazione appaltante si riserva di effettuare la verifica delle offerte che appaiano anormalmente basse:
a) richiedendo per iscritto allôofferente di presentare le giustificazioni; nella richiesta la stazione appaltante può indicare le componenti specifiche dellôofferta ritenute anormalmente basse ed invitare lôofferente a fornire tutte le giustificazioni che ritenga utili;
b) allôofferente è assegnato un termine perentorio di 5 (cinque) giorni dal ricevimento della richiesta per la presentazione, in forma scritta, delle giustificazioni;
c) la stazione appaltante, mediante la commissione di gara, esamina gli elementi costitutivi dellôofferta tenendo conto delle giustificazioni fornite, e ove non le ritenga sufficienti ad escludere lôincongruità dellôofferta;
prima di escludere lôofferta, ritenuta eccessivamente bassa, la stazione appaltante convoca lôofferente con un anticipo di almeno 3 (tre) giorni lavorativi e lo invita a indicare ogni elemento che ritenga utile;
e) la stazione appaltante può escludere lôofferta a prescindere dalle giustificazioni e dallôaudizione dellôofferente qualora questi non presenti le giustificazioni o le precisazioni entro il termine stabilito ovvero non si presenti allôora e al giorno della convocazione;
h) la stazione appaltante esclude lôofferta che, in base allôesame degli elementi forniti con le giustificazioni e le precisazioni, nonché in sede di convocazione, risulta, nel suo complesso, inaffidabile.
Delle operazioni di verifica, la Commissione di gara fornirà specifica motivazione.

## 4.0 PROCEDURA DI GARA E COMMISSIONE GIUDICATRICE

La Commissione di gara, appositamente nominata dalla Stazione appaltante, nel rispetto ed in conformità di quanto previsto dall'art. 77 del D.Lgs. 50/2016, per la valutazione delle offerte

correttamente e tempestivamente pervenute, procederà, in seduta pubblica presso la sede dell Centrale di Commmittenza - nel luogo, giorno e ora che saranno pubblicati con un anticipo di almeno tre giorni sul profilo del Committente - all'esame dei plichi d'invio, alla loro apertura ed all'esame delle buste ivi contenute, nonché all'apertura della busta "A" e all'esame della documentazione amministrativa ivi contenuta, nonché (eventualmente ed ove non vengano disposte richieste di soccorso istruttorio, e si esaurisca, pertanto, nella prima seduta pubblica la fase di ammissione/esclusione dei concorrenti sulla base della documentazione amministrativa presentata), all'apertura e alla verifica del contenuto delle buste "B" relativamente ai soli soggetti ammessi (e cioè a coloro che abbiano presentato corretta documentazione amministrativa e risultino in possesso dei requisiti richiesti).
Ai fini dellôapplicazione delle previsioni di cui allôart. 83, comma 9 del D.Lgs. n. 50/2016, in merito allôistituto del cosiddetto ñsoccorso istruttorioò, la misura della sanzione pecuniaria eventualmente dovuta dal concorrente nelle ipotesi previste, è stabilita in misura pari allôuno per mille del valore complessivo stimato dellôappalto. Successivamente, in seduta/e riservata/e, la Commissione procederà all'esame ed alla valutazione delle offerte tecniche degli operatori concorrenti ammessi, con la conseguente attribuzione alle stesse dei punteggi, così come previsto.
Infine, in seduta pubblica - nel luogo, giorno e ora che saranno pubblicati con un anticipo di almeno tre giorni sul profilo del Committente e che saranno comunicati a tutti i concorrenti ammessi agli indirizzi PEC indicati in sede di gara-, la Commissione procederà alla comunicazione dei punteggi complessivi ottenuti dalle offerte tecniche dei concorrenti, e, quindi, fatte constare le offerte tecniche che abbiano ottenuto punteggi complessivi superiori al previsto punteggio minimo di 35 punti, procederà allôapertura delle offerte economiche ed alla lettura dei ribassi offerti sul prezzo unitario per pasto messo a base di gara, quindi, individuata lôofferta migliore, disporrà in ordine decrescente i punteggi complessivi delle offerte ammesse e procederà alla formulazione della graduatoria degli operatori concorrenti.
Alle sedute pubbliche saranno ammessi a partecipare i legali rappresentanti degli operatori concorrenti o loro delegati muniti di apposita delega. I partecipanti dovranno essere muniti di valido documento di riconoscimento.

| | |
|---|---|
| | ***DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI***<br><br>***relativo alle misure adottate per eliminare i rischi da interferenze***<br><br>*ai sensi dellâarticolo 26 del D.Lgs 81/08 e smi* |

# Parte generale

| | |
|---|---|
| Stazione Appaltante | |
| ATTIVITAô<br><br>Unità Produttiva | **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELLâINFANZIA DEL COMUNE DI MORRO DâORO:**<br>**Istituto Comprensivo di Notaresco(TE)- Plessi scolastici del Comune di Morro dâOro; Edificio Scolastico di Pagliare- Via Montessori** |
| Responsabile | *Dott.ssa Raffaella DâEgidio* |
| Estremi Contrattuali | **BOZZA DA ALLEGARE AL CONTRATTO** |

| Ediz | Rev | Data | Modifiche | Redazione | Verifica | Approvazione |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 00 | | | RSPP | Capo Servizio Stazione Appaltante | Dirigente /Datore di lavore Stazione Appaltante |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| *FIRMA dei Dirigenti o Responsabili di ciascuna Unità Produttiva* | | | | | | |

Indice

**PREMESSAé é é é

## Premessa

Il presente documento è stato redatto in adempimento a quanto previsto dallôart. 26 del d. lgs 81/2008, secondo il quale le stazioni appaltanti sono tenute a redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

**Tale documento viene allegato al contratto di appalto o di opera, capitolato tecnico-prestazionale per lôaffidamento del servizio di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione dei pasti nelle scuole dellôinfanzia A.S. 2017/2018-2018/2019-2019/2020-2020/2021-2021/2022**

## Finalità

Il Documento di valutazione dei rischi da interferenza viene redatto dalla stazione appaltante per promuovere:

- la **cooperazione** fra datori di lavoro, appaltatori e committenti, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto (art. 26 comma 2 punto ñaò del D.Lgs. 81/2008);

- il **coordinamento** fra datori di lavoro, appaltatori e committenti, al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze fra le attività appaltate a terzi e quelle presenti nellôunità produttiva (art.26 comma 2 punto ñbò del D.Lgs.81/2008).

## Campo di applicazione

La determinazione dell'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture n. 3 del 05 marzo 2008 ha chiarito che l'elaborazione del documento unico di valutazione dei rischi e la stima dei costi della sicurezza si riferiscono ai soli casi in cui siano presenti interferenze. La stessa determinazione ha chiarito che "si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un contatto rischioso tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti."

La determinazione ha, inoltre, precisato che si possono considerare interferenti i rischi:

- derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi;

- immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;

- esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;

- derivanti da modalità di esecuzione particolari richieste esplicitamente dal committente (che comportino pericoli aggiuntivi rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata).

Lôobbligo di redigere il DUVRI non viene applicato nei seguenti casi (comma 3-bis dellôArt.26 del D.Lgs. 81/2008):

a) mera fornitura di materiali o attrezzature;

b) servizi di natura intellettuale;

c) lavori o servizi la cui durata non sia superiore ai due giorni, che non comportino rischi derivanti dalla presenza di agenti cancerogeni, biologici, atmosfere esplosive, o dalla presenza di rischi particolari (riportati nellôAllegato XI del D.Lgs 81/08).

## Processo di valutazione dei rischi da interferenza

Il processo di valutazione dei rischi di interferenza si sviluppa secondo le seguenti fasi:

**1. Analisi delle attività oggetto dellâappalto**

Definizione del perimetro delle attività appaltate ovvero delle fasi operative che caratterizzano i lavori/servizi affidati alla Ditta appaltatrice o lavoratore autonomo. Questa attività consente inoltre di individuare i casi in cui si possano ragionevolmente ritenere nulli i rischi da interferenza individuati dalla Determinazione del 5 marzo 2008.

**2. Valutazione delle interferenze**

Ricognizione dei rischi derivanti dalle interferenze delle attività connesse allâesecuzione dellâappalto.

**3. Predisposizione del DUVRI**

Nel documento unico di valutazione dei rischi di interferenza sono descritti, per quanto di rilievo ai fini della prevenzione nella gestione dellâappalto:

- luoghi ed attività svolte dal committente nella sede oggetto dâappalto
- attività svolte dallâappaltatore
- rischi derivanti dalle interferenze tra le attività
- misure di prevenzione e protezione per lâeliminazione/riduzione dei rischi da interferenza per lâoggetto dellâappalto, ivi incluse quelle necessarie per la presenza di ulteriori appaltatori

**4. Attuazione del DUVRI**

Attività di cooperazione allâattuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sullâattività lavorativa oggetto dellâappalto ed attività di coordinamento dei relativi interventi per lâeliminazione o riduzione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nellâesecuzione dellâopera mediante riunioni e sopralluoghi (compilazione del verbale di cooperazione e coordinamento, ai fini di individuare eventuali misure di prevenzione e protezione aggiuntive rispetto a quelle riportate nel DUVRI ).

**5. Aggiornamento del DUVRI**

Il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza è un documento dinamico che necessita di aggiornamento in caso di appalti e/o subappalti di lavori, forniture e servizi intervenuti successivamente o in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità di realizzazione dell'opera o del servizio che dovessero intervenire in corso d'opera, anche su proposta dellâAppaltatore.

## Normativa di riferimento

- Decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163: Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE.
- Determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture n. 3 del 05 marzo 2008: Sicurezza nellâesecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture. Predisposizione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenza e determinazione dei costi della sicurezza.
- Linee guida per la stima dei costi della sicurezza nei contratti pubblici di forniture o servizi del 20 marzo 2008, GdL- Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome

- Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i.: Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.
- D. Lgs. 3 agosto n°106: Disposizioni integrative e correttive del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.
- Legge 13 agosto 2010, n. 136. Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia (art.5 tessera di riconoscimento).
- DPR 5 ottobre 2010: Regolamento di esecuzione ed attuazione del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163.

## Dati generale della stazione appaltante

| | |
|---|---|
| **Amministrazione** | COMUNE DI MORRO D'ORO |
| **Indirizzo** | Piazza Duca degli Abruzzi |
| **Recapiti telefonici** | 0858959002 |
| **Settore/attività** | Pubblica amministrazione |

## Struttura organizzativa della sicurezza

| **STRUTTURA ORGANIZZATIVA DELLA SICUREZZA** | |
|---|---|
| **Datore di Lavoro** | Dott. Notarini Fabrizio |
| **Rspp esterno** | Dott.ssa Francesca Malerba |
| **Medico Competente** | Dott. Vincenzo Cristallo |
| **Rappresentante dei lavoratori** | Sig. Pasquale Pierabella |
| **Responsabile per la gestione dell'emergenza** | Notarini Fabrizio, Di Carlo Christian, Pasquale Pierabella |

## Approvazione del documento

Il presente documento, redatto in applicazione del D. Lgs. n. 81/2008 art 26, costituisce parte integrante del Contratto di Appalto a cui si fa riferimento per ogni ulteriore informazione.

Eô relativo solo ai rischi residui dovuti ad interferenze tra le lavorazioni delle diverse imprese coinvolte nellôesecuzione dellôopera complessiva e non si estende ai rischi specifici delle imprese appaltatrici e/o dei singoli lavoratori autonomi, rischi descritti e valutati in un documento redatto dallôimpresa appaltatrice ai sensi degli artt. 17 e 28 del D.Lgs. 81/2008, specifico per il singolo appalto.

Il presente documento verrà aggiornato in occasione di significative modifiche ai processi lavorativi e/o introduzione di nuovi rischi, allôatto della consegna delle aree lavori e/o durante riunioni di coordinamento indette dal Committente.

| | **LISTA IMMOBILI** | **Datori di Lavoro Dirigenti Scolastici dei singoli Plessi**<br>*Nome Cognome e Firma* |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

*DA AGGIORNARE IN CASO DI VARIAZIONI A CURA DEL RESPONSABILI DEI SINGOLI PLESSI SCOLASTICI*

## Descrizione delle attività

Le attività svolte all'interno dei locali cui sopra in generale, sono attività tipiche di ufficio e di sportello per il pubblico, auditorium ed altri contenitori culturali ed attività svolte in altre sedi.

**I fruitori delle sedi** sono, oltre ai dipendenti del comune, personale delle ditte esterne che svolgono attività di ufficio, personale ditte appaltatrici per interventi di manutenzione impianti e presidi antincendio e utenti esterni.

## Rischi potenziali esistenti negli ambienti di lavoro oggetto dell'appalto

Ai sensi di quanto previsto all'art. 26, comma 1, lett. b, del D. Lgs. 81/08 il Committente fornisce alle Imprese appaltatrici dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinate ad operare e sulle misure di emergenza adottate in relazione alla propria attività. Al fine di ottemperare a quanto disposto dalla sopra richiamata norma è stato predisposto un Documento Informativo per le imprese appaltatrici e prestatori d'opera, che costituisce parte integrante del presente DUVRI ed a cui si rimanda (Allegato 1).

**Elenco delle imprese appaltatrici presenti nelle Unità Produttive**

| IMPRESE APPALTATRICI O | ATTIVITÀ SVOLTA | INDIVIDUAZIONE DELL'AREA / UBICAZIONE (UP) | RIF. CONTRATTO E SCADENZA | ALLEGATO B1 |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

*DA COMPILARE E AGGIORNARE A CURA DEL RESPONSABILE DELLA UP (DIRIGENTE)*

## Ditta appaltatrice e oggetto dellôappalto

| | |
|---|---|
| **RAGIONE SOCIALE** | |
| **SEDE** | |
| **TELEFONO/FAX** | |
| **C.F. P.IVA** | |
| **SETTORE/ATTIVITÀ** | |
| **Datore di Lavoro** | |
| **Rspp** | |
| **Medico Competente** | |
| **RLS** | |
| **Addetti alla gestione emergenze (squadra antincendio, squadra primo soccorso)** | |
| **OGGETTO DELLôAPPALTO** | Servizio di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione dei pasti nelle scuole dellôinfanzia, e pulizia dei locali utilizzati |
| **DURATA DELLôAPPALTO** | 5 anni |
| **AREA LAVORI: Plessi scolastici dellôinfanzia, estensibili anche per la scuola primaria** | Plessi scolastici di Morro dôOro (saranno in fase di aggiudicazione dettagliatamente descritti) |
| **Numero lavoratori (impiegati per lo svolgimento dei lavori in appalto presso le sedi)** | |
| **ORARIO DI LAVORO** | Il servizio in oggetto sarà effettuato nei giorni feriali dal lunedì al venerdi, effettuata con personale qualificato per la refezione delle scuole dell'infanzia, il martedi ed il giovedi di ogni settimana per la refezione dei servizi ricreativi scolastici. Gli orari per la distribuzione sarà entro le 12,00 di ogni giorno lavorativo per le ore 13, per i servizi ricreativi scolastici il tutto sarà meglio concordato con il dirigente del singolo plesso scolastico a cui fornire il servizio; |
| **PERIODICITÀ DELLA SOMMISTRAZIONE(quotidiana, settimanale, mensile, variabile)** | Quotidiana nelle modalità su previste |

| | |
|---|---|
| **ATTIVITÀ LAVORATIVA OGGETTO DELLôAPPALTO (servizi compresi nel contratto)** | - Preparazione dei pasti (per alunni e personale scolastico)<br>- La fornitura e stoccaggio degli alimenti ivi compresa acqua oligominerale in misura idonea al soddisfacimento delle necessità quotidiana dell'utenza<br>- Somministrazione dei pasti<br>- Preparazione dei locali adibiti al refettorio<br>- Veicolazione dei pasti dal centro di cottura sito presso l'edificio Scolastico di Pagliare ai singoli plessi scolastici di Morro d'Oro<br>- La manutenzione ordinaria per le strutture, ordinaria e straordinaria per le attrezzature, la sanificazione dei locali utilizzati (con prodotti forniti dalla stessa ditta appaltatrice), la pulizia straordinaria della sala refettori;<br>- Pulizia straordinaria dei locali nei periodi di chiusura dei plessi in oggetto di appalto;<br>- La fornitura di stoviglie, bicchieri e posate monouso e di tutto ciò che necessità al consumo dei pasti. |

*DA COMPILARE E/O AGGIORNARE A CURA DEL RSPP DELLôAZIENDA APPALTATRICE*

## STRUTTURA ORGANIZZATIVA DELLôAZIENDA

Lôart. 90, comma 9 lettera a, del D.Lgs. 81/08 impone al Committente l'obbligo di verificare l'idoneità tecnico-professionale delle imprese affidatarie, delle imprese esecutrici e dei lavoratori autonomi in relazione alle funzioni o ai lavori da affidare.

Per ottemperare al dettato normativo è stato elaborato il presente documento contenente i punti di controllo relativi alla verifica di idoneità tecnico-professionale dell'appaltatore o di altre tipologie di verifica ritenute opportune (informazione e formazione lavoratori, requisiti per lavori in ambienti confinati o sospetti di inquinamento).

L'attività di verifica è stata eseguita con l'ausilio di specifiche liste di controllo (check-list), suddivise in ñCapitoliò costituiti da un insieme di ñPunti di verificaò

Ogni punto di verifica ammette risposte del tipo:

conforme;

non conforme;

non applicabile.

Per ogni "NON CONFORMITA'" rilevata, viene intrapresa unôopportuna azione correttiva.

## PUNTI DI VERIFICA CHECK LIST AZIENDA APPALTATRICE

VERIFICA REQUISITI IMPRESA

1 - L'impresa è iscritta regolarmente alla C.C.I.A.A. con oggetto sociale inerente alla tipologia dell'appalto.

Allegato XVII D.Lgs. 81/08

**Esito: Conforme**

2 - L'impresa ha esibito il Documento di valutazione dei rischi, di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a) del D.Lgs.81/08 o l'autocertificazione, di cui all'articolo 29, comma 5 del D.Lgs.81/08.

Allegato XVII D.Lgs.81/08

**Esito:** conforme;

non conforme;

non applicabile.

3 - L'impresa ha esibito il documento unico di regolarità contributiva di cui al D.M. 24 ottobre 2007 o , in caso di appalto pubblico, la dichiarazione sostitutiva attestante la regolarità della sua posizione rispetto agli istituti assicurativi.

D. Lgs. 81 art. 90 comma 9 lettera a) - Allegato XVII

**Esito:** conforme;

non conforme;

non applicabile

4 - L'impresa ha presentato dichiarazione attestante di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'articolo 14 del D.Lgs. 81/08.

Allegato XVII D.Lgs. 81/08

**Esito:** conforme

non conforme;

non applicabile

5 - L'impresa possiede dispositivi di protezione individuale, strumentazione e attrezzature di lavoro idonei alla prevenzior

**Esito:** conforme

non conforme;

non applicabile

6 - L'impresa applica integralmente le vigenti disposizioni in materia di valutazione dei rischi, sorveglianza sanitaria e misure di gestione delle emergenze.

**Esito:** conforme

non conforme;

non applicabile

7 - L'impresa non ricorrerà a subappalti senza autorizzazione del datore di lavoro committente.

**Esito:** conforme

non conforme;

non applicabile

## Rischi da interferenze

I rischi derivanti dalle interferenze delle attività connesse all'esecuzione degli appalti sopra descritti, comprendono sia i rischi generali, presenti in tutte le attività connesse all'esecuzione di appalti all'interno delle strutture comunali, che guardano in particolare le operazioni di trasporto, smaltimento rifiuti e gestione emergenza, sia i rischi specifici per il singolo appalto.

## Rischi generali da interferenze

individuazione dei rischi I rischi maggiormente significativi e degni di nota relativi alla tipologia della prestazione, che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto, vengono così identificati: investimento (nella fase di trasporto; fase intesa come transito in ingresso e in uscita del mezzo di trasporto all'interno dell'area di pertinenza degli istituti) urti; colpi; ustioni (nella fase di scarico; intesa come trasporto dei pasti dal mezzo di trasporto all'interno degli istituti) ustioni, scivolamenti e cadute (nella fase di distribuzione dei pasti) urti, colpi (nella fase di pulizia dei locali) valutazione dei rischi individuati – definizione delle misure di prevenzione e protezione.

| ATTIVITÀ/FASE OPERATIVA | RISCHI DA INTERFERENZE | MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE | MISURE DA DOTTARE DA PARTE DEL COMMITTENTE |
|---|---|---|---|
| Trasporto | Contatto ñrischiosoò tra il personale dell'appaltatore e il personale operante presso le strutture comunali (dipendenti, ditte appaltatrici), fruitori delle strutture e visitatori.<br>INVESTIMENTO | Le imprese devono attenersi scrupolosamente alle disposizioni contenute nel presente DUVRI e a quelle indicate nel relativo verbale di cooperazione e coordinamento. | Il Committente promuove la cooperazione e il coordinamento effettuando prima dell'inizio dei lavori la riunione di coordinamento.<br>Nel corso dell'incontro provvederà a informare le imprese sulle misure da adottare per eliminare i rischi da interferenze.<br>L'attività lavorativa delle varie imprese dovrà essere organizzata in modo tale da non generare (per quanto possibile) sovrapposizioni spaziali (lavori in aree separate) e temporali (lavori in orari diversi), con le altre imprese e con il personale scolastico e utenza.<br>Concordare le lavorazioni in modo da ridurre tale rischio da interferenza (non è possibile eliminare il rischio). Il transito del mezzo di trasporto all'interno del cortile può interferire sia con il transito di docenti, personale non docente, alunni, bambini eccé ., sia con le eventuali attività didattiche all'aperto. L'ingresso e l'uscita dei mezzi dovrà avvenire in orari diversi rispetto all'ingresso e all'uscita dei ragazzi; l'automezzo, all'interno del cortile, deve procedere a passo d'uomo e rispettare le regole del codice della strada. Il dirigente scolastico delle sedi dove verrà espletato il servizio dovrà dare indicazioni sugli accessi da utilizzare, sugli orari da osservare, sulle modalità di transito e di sosta e su ogni altro elemento utile a ridurre al minimo il rischio derivante da tale interferenza. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Scarico e carico delle somministrazioni. | Urti, colpi, investimento | Le imprese devono concordare preventivamente con il Committente, le modalità di accesso e i percorsi interni da utilizzare.<br>Nelle aree esterne, durante la manovra o transito con automezzi è obbligatorio procedere lentamente. In particolare nelle operazioni di retromarcia, segnalare la manovra con il clacson.<br>Parcheggiare il veicolo in modo che sia ridotto al minimo lôingombro della via di transito.<br>In caso di scarsa visibilità accertarsi che lôarea sia libera da pedoni anche facendosi aiutare da persona a terra.<br>Prima delle operazioni di carico/scarico assicurarsi che il veicolo sia a motore spento e con freno a mano inserito.<br>Eô assolutamente vietato stazionare, anche temporaneamente, in prossimità delle uscite di emergenza o ostruire le stesse con qualsiasi materiale.<br>Il conferimento delle somministrazioni ed attrezzature di lavoro, deve avvenire negli orari ed in prossimità dagli ingressi concordati con il referente dellôappalto . | Tutto il personale operante presso la struttura e i visitatori sono tenuti a rispettare i divieti e la segnaletica presente, a non transitare o sostare dietro autoveicoli in fase di manovra. Concordare le lavorazioni in modo da ridurre tale rischio da interferenza (non è possibile eliminare il rischio). Il transito e la sosta dei carrelli con le derrate alimentari all'interno degli istituti può rappresentare un pericolo, specie per i ragazzi. E' necessario effettuare il servizio in orari diversi da quelli di ingresso e uscita; prevedere uno spazio di sosta per i carrelli, che dovranno essere sempre presieduti, in modo da evitare l'avvicinamento dei ragazzi e scongiurare incidenti dovuti ad esempio al ribaltamento dei carrelli o al rovesciamento dei contenitori. Il dirigente delle sedi dove verrà espletato il servizio dovrà dare indicazioni sui percorsi da seguire, sugli spazi di sosta, sugli orari da osservare e su ogni altro elemento utile a ridurre al minimo il rischio derivante da tale interferenza. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Carico/scarico e movimentazione di materiali e attrezzature | Rischi da deposito di materiali e attrezzature: urti, inciampo, schiacciamenti | Qualora sia necessario depositare momentaneamente i carichi all'esterno in apposita area riservata, appoggiarli su superfici piane verificando che gli stessi siano stabili e sicuri in modo che non si verifichi il loro rovesciamento, scivolamento o rotolamento.<br>Qualora siano impilate fascicoli o faldoni l'altezza raggiunta non deve essere eccessiva e comunque tale da non comportare rischi di rovesciamento o caduta.<br>E' vietato effettuare le operazioni di scarico e carico in prossimità delle uscite non preposte allo scopo. Qualora le suddette operazioni siano già stata iniziate devono essere immediatamente sospese e riprese solo dopo aver avuto esplicita autorizzazione da parte del Committente . | Tutto il personale operante presso la struttura e i visitatori sono tenuti a<br>- non transitare o sostare in prossimità di materiali depositati. |
| Deposito di materiali e attrezzature | Rischi da deposito di materiali e attrezzature: urti, inciampo, schiacciamenti<br>Ingombro di percorsi d'esodo e uscite d'emergenza | Non intralciare con materiali/attrezzature i passaggi nonché le uscite di emergenza e le vie che a queste conducono.<br>Utilizzare esclusivamente i locali messi a disposizione dal Committente destinati al deposito dei materiali.<br>Segnalare il deposito temporaneo di materiali mediante cartellonistica mobile. | Ove necessario per le caratteristiche dei lavori dovranno essere definiti con il referente dell'appaltatore eventuali luoghi di stoccaggio temporaneo di materiali / attrezzature. |
| Accesso alle aree oggetto di lavori. | Presenza di personale operante presso le strutture (dipendenti, ditte appaltatrici, utenti e visitatori nelle aree oggetto dei lavori in appalto. | L'impresa, laddove le lavorazioni oggetto di appalto lo richiedano, provvede a delimitare/confinare le aree di lavoro e a porre specifica segnaletica informando il referente del Committente e fornendogli specifiche informazioni sui rischi introdotti | Tutto il personale operante presso la struttura e i visitatori/utenti sono tenuti a<br>- rispettare le delimitazioni e la segnaletica collocata dall'impresa.<br>- non utilizzare le attrezzature di proprietà dell'impresa.<br>- non utilizzare attrezzi o macchinari di proprietà dell'impresa |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Smaltimento rifiuti | Presenza di materiale di rifiuto sul luogo di lavoro o di transito del personale operante presso la struttura e dei visitatori | È obbligo dell'impresa provvedere allo smaltimento di tutti gli eventuali rifiuti delle lavorazioni.<br>Terminate le operazioni il luogo va lasciato pulito e in ordine.<br>Lo smaltimento di residui e/o sostanze pericolose deve avvenire secondo la normativa vigente.<br>L'eventuale conferimento dei rifiuti deve avvenire presso impianti autorizzati | |
| Gestione delle emergenze | Mancata conoscenza delle procedure di emergenza da parte del personale di imprese esterne.<br>Ingombro vie di esodo e rimozione o spostamento presidi antincendio. | Le operazioni in loco devono essere sempre comunicate in anticipo e concordate con il personale preposto al controllo dell'appalto, in particolare numero e nominativi dei lavoratori dell'impresa presenti nella sede e del piano/zona di lavoro.<br>Prima di iniziare l'attività ciascun lavoratore dell'impresa che opera all'interno della struttura deve prendere visione dei luoghi ed individuare in modo chiaro i percorsi di emergenza, le vie di uscita ed i presidi antincendio (i percorsi d'esodo sono indicati nelle planimetrie d'esodo affisse nei corridoi di piano).<br>Durante un'emergenza i lavoratori dell'impresa si dovranno attenere alle disposizioni impartite dagli addetti incaricati alla gestione dell'emergenza presenti nella sede.<br>In caso il personale ravvisi una situazione di emergenza (principio di incendio, puzza di fumo,etc.) chiamare l'addetto all'emergenza presente nelle vicinanze.<br>Non ingombrare le vie di esodo e i corridoi ma lasciarli sempre liberi in modo da garantire il deflusso delle persone in caso di evacuazione.<br>Non spostare o occultare i mezzi di estinzione e la segnaletica di emergenza che devono sempre essere facilmente raggiungibili e visibili. | Il Committente si impegna a far si che il dirigente scolastico preposto per ogni sede oggetto dell'appalto metterà a disposizione delle imprese le istruzioni per l'evacuazione (informativa) e l'indicazione degli addetti alla squadra di emergenza da contattare in caso di emergenza.<br>Qualora ricorrano condizioni inderogabili che rendano necessaria la chiusura di una uscita di emergenza o di una via di esodo, occorre individuare i percorsi di esodo alternativi e informare, tutto il personale presente nella sede sulle nuove procedure. |

## Rischi specifici da interferenze

Nello svolgimento dei servizi il personale della ditta incaricata dovrà osservare ogni cautela per evitare rischi da interferenza con dipendenti e gli utenti dei singoli Plessi scolastici e ricreativi secondo le indicazioni del Dirigente preposto.

**Per tale motivo, le misure di tutela, saranno volte anche alla protezione di tali soggetti, anche se non facenti parte dellôorganigramma comunale.**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ATTIVITAôFASE OPERATIVA** | **AREE INTERESSATE DALLE ATTIVITÀ** | **FREQUENZA DELLE ATTIVITÀ** | **RISCHI SPECIFICI DA INTERFERENZE** | **MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DELLôIMPRESA APPALTATRICE** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Trasporto,<br>scarico, | Sedi:<br>Scuola dell'Infanzia<br><br>Servizi Ricreativi(Ludoteca) | 14000 pasti annuali<br><br>2000 pasti annuali | Investimento<br><br>Rischi da deposito attrezzature e materiali(urto, inciampo, caduta, ustioni).<br><br>Caduta di oggetti dall'alto.<br><br>Rischi derivanti dall'uso di attrezzature elettriche.<br><br>Incendio e/o altri rischi connessi all'uso di energia elettrica per alimentare le attrezzature dell'Impresa Appaltatrice (eventuali carrelli o attrezzatura in genere). | Concordare le lavorazioni in modo da ridurre tale rischio da interferenza (non è possibile eliminare il rischio). Il transito del mezzo di trasporto all'interno del cortile può interferire sia con il transito di docenti, personale non docente, alunni, bambini ecc…., sia con le eventuali attività didattiche all'aperto. L'ingresso e l'uscita dei mezzi dovrà avvenire in orari diversi rispetto all'ingresso e all'uscita dei ragazzi; l'automezzo, all'interno del cortile, deve procedere a passo d'uomo e rispettare le regole del codice della strada. Il dirigente scolastico delle sedi dove verrà espletato il servizio dovrà dare indicazioni sugli accessi da utilizzare, sugli orari da osservare, sulle modalità di transito e di sosta e su ogni altro elemento utile a ridurre al minimo il rischio derivante da tale interferenza. Prelievo dell'energia elettrica dai punti individuati dal Committente nel rispetto delle caratteristiche tecniche del punto di presa.<br>Verifica tramite il competente ufficio tecnico comunale, che la potenza dell'apparecchio utilizzatore sia compatibile con la sezione della conduttura che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori già collegati al quadro.<br>Il transito e la sosta dei carrelli con le derrate alimentari all'interno degli istituti può rappresentare un pericolo, specie per i ragazzi. E' necessario effettuare il servizio in orari diversi da quelli di ingresso e uscita; prevedere uno spazio di |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Preparazione e distribuzione dei pasti | Sedi:<br>Scuola dell'Infanzia<br><br>Servizi Ricreativi(Ludoteca) | | Ustioni, Cadute per scivolamento<br>Rischi da movimentazione di materiali(urto, inciampo, caduta) | Concordare le lavorazioni in modo da ridurre tale rischio da interferenza (non è possibile eliminare il rischio). E' possibile in questa fase la caduta di alimenti per terra; sarà necessario allora lavare e asciugare prontamente la zona interessata. Il dirigente delle sedi dove verrà espletato il servizio dovrà dare indicazioni sugli spazi da utilizzare e su ogni altro elemento utile a ridurre al minimo il rischio derivante da tale interferenza.<br>Eseguire le lavorazioni verificando che non vi sia presenza di docenti e/o bambini in prossimità delle aree di transito ed in quelle di distribuzione pasti.<br>Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti<br>Informazione/formazione..<br>L'appaltatore dovrà assicurarsi che le operazioni avvengano in totale sicurezza segnalando la presenza dei mezzi per il trasporto dei pasti stessi |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Pulizia dei locali | Sedi:<br>Scuola dell'Infanzia<br><br>Servizi Ricreativi(Ludoteca) | | Urti, Cadute e scivolamenti<br>Rischi da movimentazione di materiali(urto, inciampo, caduta) | La pulizia dei locali dovrà avvenire ponendo la massima attenzione ai ragazzi/bambini; dovrà inoltre avvenire nei tempi strettamente necessari e il luogo dovrà essere lasciato pulito e in ordine. Il dirigente delle sedi dove verrà espletato il servizio dovrà dare indicazioni sulle aree da utilizzare per il deposito temporaneo; il transito e su ogni altro elemento utile a ridurre al minimo il rischio derivante da tale interferenza.<br>E' possibile in questa fase la caduta di residui alimentari per terra; sarà necessario allora lavare e asciugare prontamente la zona interessata. Il dirigente delle sedi dove verrà espletato il servizio dovrà dare indicazioni sugli spazi da utilizzare e su ogni altro elemento utile a ridurre al minimo il rischio derivante da tale interferenza.<br>Informazione/formazione.<br>L'appaltatore dovrà assicurarsi che le operazioni avvengano in totale sicurezza segnalando la presenza dei mezzi per il trasporto dei pasti stessi |

## Stima dei costi della sicurezza

Vengono di seguito riportati i costi della sicurezza per lâeliminazione dei rischi da interferenze individuati dal DUVRI per tutta la durata dellâappalto.

Sono esclusi da questo conteggio tutti gli oneri direttamente sostenuti dallâAppaltatore per lâadempimento agli obblighi sulla sicurezza derivanti dalle proprie lavorazioni (ad esempio: sorveglianza sanitaria, dotazione di dispositivi di protezione individuale, formazione ed informazione specifica).

Tutti gli obblighi e oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali relativi al personale sono a carico dell'Appaltatore, il quale ne è il solo responsabile.

## Costi per rischi di natura interferenziale

Si riporta nella tabella che segue i costi analitici della sicurezza per le attività interferenti riferite al servizio di **PREPARAZIONE CONFEZIONAMENTO,TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

| Descrizione | Tempo | N. strutture | Costo unitario | Totale | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Attività di coordinamento** | | | | | |
| | Riunione di coordinamento annuale tra i referenti della ditta appaltatrice e plessi Comunali, ripartizione tecnica | 2 h | | 100,00 ú | 200,00 ú |
| | Sopralluoghi congiunti e aggiornamenti e/o integrazioni al DUVRI | 1 h | | 100,00 ú | 100,00 ú |
| | Formazione e informazione del personale della ditta presente presso le sedi (gestione emergenze, rischi interferenze,norme comportamentali,etc.). | 4 ore | | A corpo | 600,00 ú |
| **Cartellonistica e attrezzatura per il miglioramento delle fasi operative** | | | | | |
| | SEGNALETICA DI SICUREZZA ï SCIVOLAMENTO<br>In numero è | | | 15,00 ú | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | COMPARTIMENTARE LA ZONA DI LAVORO VIETANDONE LôACCESSO AI NON ADDETTI;.<br><br>SEGNALE DI AVVISO IN POLIPROPILENE DI COLORE GIALLO CON FORO PER AGGANCIO CATENA, CON SEGNALE VIETATO ENTRARE .<br><br>CATENA IN PLASTICA AD IGNIZIONE CONTINUA SENZA SALDATURE - KIT DA 5 MT<br><br>SEGNALAZIONE PER DELIMITAZIONE ZONE DI LAVORO, PERCORSI OBBLIGATI, AREE INACCESSIBILI, ECC, ALLÔINTERNO ED<br><br>ALLÔESTERNO NELLE ZONE INDICATE DAL COMMITTENTE PER LO SCARICO E IL CARICO DEL MATERIALE | | | 40,00 ú<br><br>5,00ú | |
| **Totale** | **ú** | | | | |

**Allegato 1**

# Documento Informativo per le imprese appaltatrici e prestatori d'opera

**VALUTAZIONE SCHEMATICA DEI RISCHI ESISTENTI**
**MISURE DI PREVENZIONE E DI EMERGENZA ADOTTATE**
**REGOLAMENTO GENERALE PER LA SICUREZZA**

ai sensi dell'art.26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

Con le presenti note vengono fornite le indicazioni generali circa i rischi specifici esistenti presso le nostre sedi e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate.
Se per qualsiasi motivo le informazioni dovessero risultare insufficienti, vi preghiamo di contattare il Referente per lôesecuzione dei lavori / Responsabile del Servizio di prevenzione e protezione (RSPP) che potrà fornire ulteriori informazioni. Sottolineiamo inoltre lôimportanza di continuare tale collaborazione durante lôesecuzione dei lavori al fine di rendere effettiva lôattuazione delle misure di protezione e prevenzione dei rischi che si rendessero necessarie in relazione alle situazioni affrontate.

**Persone di Riferimento:**

*PLESSO SCUOLA INFANZIA MORRO DôORO: docente referente DI BONAVENTURA LAURA*
*PLESSO SCUOLA INFANZIA PAGLIARE DI MORRO DôORO: docente referente DEL GAONE TIZIANA*

**SCOPO DEL DOCUMENTO**

Il presente documento informativo eôstato elaborato dal Servizio di Prevenzione e Protezione dellôAutorità Garante della Concorrenza e del Mercato in ottemperanza a quanto disposto dallôart. 26 co. 1 lettera b) del D.Lgs. 81/2008, allo scopo di fornire dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui le imprese appaltatrici e i lavoratori autonomi sono destinati a operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate.

Il presente documento è stato redatto sulla base dellôindividuazione e della valutazione dei rischi effettuata ai sensi degli artt. 17 e 28 del Dlgs. 81/2008.

Il presente documento:

Individua i luoghi di lavoro e le attività che in essi vengono svolte.

Individua i fattori di pericolo presenti nei luoghi di lavoro

## Premessa importante

**INDIPENDENTEMENTE DALLA SUCCESSIVA VALUTAZIONE DEI RISCHI È NECESSARIA AUTORIZZAZIONE PREVENTIVA PER L'ACCESSO AI SEGUENTI LOCALI:**

Locali necessari allo svolgimento dellâattività, secondo autorizzazione del Referente per i lavori. Da compilare a cura dei singoli RSPP dei luoghi oggetto delle somministrazioni dellâappalto

## SCHEDE DI VALUTAZIONE DEI RISCHI PRESENTI NEGLI AMBIENTI DI LAVORO

| **TIPOLOGIA DEI LUOGHI** | SALE REFEZIONE, CUCINE CORRIDOI E CORTILI |
|---|---|
| Ambienti di lavoro, arredamenti e dotazioni | Pavimentazioni e superfici potrebbero non essere perfettamente in piano.<br>Possono essere presenti controsoffittature a pannelli rimovibili, con passaggio di cavi elettrici e canalizzazioni per la climatizzazione.<br>Possono essere presenti porte a vetri e superfici vetrate.<br>Gli ambienti sono attrezzati con comuni tavoli ed armadiature /scaffalature.<br>Vengono utilizzate comuni apparecchiature quali computers, stampanti ed altre periferiche, telefoni.<br>Possono essere presenti derivazioni a prese multiple per il collegamento delle apparecchiature alla rete elettrica e dati.<br>Possono essere presenti gradini con superfici non antisdrucciolo.<br>Gli ambienti sono attrezzati con comuni tavoli ed armadiature /scaffalature da ufficio; possono essere presenti armadi con sportelli a vetri.<br>Vengono utilizzate comuni apparecchiature quali computers, stampanti ed altre periferiche, telefoni.<br>Possono essere presenti spazi ridotti tra gli arredi.<br>Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi.<br>I luoghi di lavoro sono dotati di vie ed uscite di emergenza per garantire lâesodo ordinato e sicuro delle persone.<br>Le stesse sono opportunamente individuate da segnaletica conforme ed illuminate in condizioni ordinarie e di emergenza. |

| | |
|---|---|
| Impianti a servizio | I luoghi sono dotati di impianto elettrico ad uso civile, impianto telefonico, riscaldamento, idrico e fognante.<br>Ove necessario, è presente segnaletica conforme atta ad individuare le fonti di pericolo, le prescrizioni ed i divieti connessi.<br>Corpi illuminanti fissati a soffitto o a parete.<br>Gli impianti in generale sono realizzati e sottoposti a manutenzione e verifica periodica secondo le disposizioni tecniche e normative vigenti.<br>Gli interventi sugli stessi sono effettuate da personale qualificato.<br>Gli interventi sugli stessi sono condotti esclusivamente da personale qualificato e/o autorizzato.<br>Lôaccesso ai locali tecnici a rischio specifico è riservato alle sole persone autorizzate. |
| Rischio di incendio (intera attività) | Gli ambienti sono luoghi classificati a livello di rischio MEDIO o BASSO.<br>Attività protetta da: estintore portatile. |
| Gestione dellôemergenza | Nellôattività deve essere presente la squadra per la gestione delle emergenze, formata ed addestrata secondo le disposizioni del DM 10 marzo 1998 e del DM 388/2003.<br>Deve essere presente un piano di emergenze delle planimetrie di evacuazione nelle sedi oggetto dellôappalto che fanno riferimento allôattività precedente e saranno aggiornate e verificate dalle nuove figure responsabili .<br>Sono presenti cassette di primo soccorso ai sensi del DM 388/2003 |
| **RISCHI ESISTENTI** | |
| URTO CONTRO OSTACOLI FISSI | SCIVOLAMENTO O INCIAMPO |
| ELETTROCUZIONE | GESTIONE EMERGENZE |
| INVESTIMENTO SPAZI ESTERNI | CADUTA DALLôALTO |

<u>Per ulteriori dubbi o informazioni specifiche sull'area in cui andrete ad operare Vi preghiamo di contattare direttamente il Referente per i lavori e/o il Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione.</u>

**SCHEMI DI FLUSSO COMUNICAZIONI E INTERVENTI**

Le procedure da attuare in caso di emergenza definiscono sia compiti e responsabilità di ciascun soggetto coinvolto a vario titolo nella gestione delle emergenze che le modalità di comunicazione e relazione fra gli stessi.

A tal proposito si riporta di seguito lo schema delle relazioni fra le varie figure coinvolte nella gestione delle emergenze e il diagramma di flusso delle comunicazioni.

L'emergenza verrà gestita in base a differenti "livelli" di allarme di seguito definiti a cui corrisponderanno, per ciascun soggetto, specifici compiti e azioni.

**ALLARME DI PRIMO LIVELLO**

**PREALLARME**

Rappresenta uno stato di allerta nei confronti di un possibile evento pericoloso. Lo scopo del preallarme è di attivare tempestivamente le figure competenti individuate nel piano di emergenza; in questo modo la struttura risulterà pronta ed organizzata ad affrontare una eventuale evacuazione.

Viene diramato da un qualsiasi componente della squadra di emergenza qualora ravvisi una situazione di potenziale pericolo anche senza aver contattato ancora il Coordinatore delle emergenze.

Qualora la situazione lo richieda il preallarme dovrà essere comunicato (a voce, a mezzo telefono) solo alle persone interessate, e successivamente a tutto il personale presente (a voce) .

**ALLARME DI SECONDO LIVELLO**
**EVACUAZIONE**

Rappresenta la necessità di abbandonare lo stabile nel minor tempo possibile. Le modalità di evacuazione dello stabile sono decise dal Coordinatore delle emergenze (es. evacuazione di un solo piano o parte di edificio, ecc). Viene diramato dal coordinatore delle emergenze a voce o tramite apposito dispositivo (allarme acustico) .

**FINE EMERGENZA**
**ALLARME CESSATO**

Rappresenta la fine dello stato di emergenza reale o presunta. Viene diramato dal Coordinatore delle emergenze quando le condizioni di sicurezza all'interno dell'ufficio sono state ripristinate a voce.

**SI RIPORTANO DI SEGUITO LE NORME DI COMPORTAMENTO STABILITE DAL PIANO DI EMERGENZA PER IL PERSONALE DELLE DITTE APPALTATRICI E PRESTATORI DI OPERA.**

- I percorsi di esodo in generale devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sgombri da materiale e attrezzature utilizzate per lo svolgimento delle attività e da ostacoli di qualsiasi genere, anche se temporanei.
- Il personale addetto all'esecuzione dei servizi, **qualora rilevi una qualsiasi situazione di emergenza**, **deve darne immediata comunicazione**, agli addetti alla squadra d'emergenza, affinché possano essere attivate le procedure del caso e successivamente attendere le eventuali disposizioni degli addetti alla Squadra d'emergenza.
- In caso di assenza di personale, si impegna ad informare il presidio dei VVF ovvero telefonicamente la persona o l'ente di intervento preposto (112, 113, 115, 118).

- Il personale addetto all'esecuzione del servizio, **qualora avverta il segnale di allarme generalizzato (a voce) che indica l'ordine di evacuazione dello stabile, deve interrompere le proprie attività lavorative e raggiungere il punto di Raccolta esterno**, **seguendo eventuali ordini aggiuntivi impartiti dagli addetti alle emergenze**.
- **Se il personale addetto alla gestione delle emergenza comunica la condizione di Cessato Allarme** il personale addetto all'esecuzione dei servizi o lavori **riprende le sue attività lavorative.**

Per consentire un esodo agevole delle persone presenti negli immobili particolarmente complessi, all'interno sono affisse planimetrie di orientamento, del tipo **"VOI SIETE QUI"**, nelle quali sono riportate le vie d'esodo che permettono di raggiungere, nel modo più rapido, il luogo sicuro. Nel caso specifico non risultano presenti le planimetrie d'esodo nei luoghi interessati ( predisposte nella attività precedente mai affisse negli ambienti di lavoro)

**Regolamento interno per la sicurezza degli appalti**

Ai sensi di quanto stabilito all'art. 26 del D.Lgs 81/2008 Vi ricordiamo che lôesecuzione di lavori o servizi presso lôimmobile nonché eventuali lavori da Voi realizzati nellôambito del nostro ciclo produttivo, dovranno essere svolti sotto la Vostra direzione e sorveglianza. Pertanto, qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone e a cose, sia di nostra proprietà che di terzi, che si possano verificare nellôesecuzione dei lavori stessi, saranno a vostro carico.

Vi chiediamo di adempiere tassativamente alle seguenti richieste:

- ottemperare agli obblighi specificatamente previsti dalla vigente normativa in materia di salute e sicurezza sul lavoro;
- rispettare le normative vigenti in campo ambientale applicabili alla Vostra attività;
- garantire:
- un contegno corretto del vostro personale sostituendo coloro che non osservano i propri doveri;
- lôesecuzione dei lavori con capitali, macchine e attrezzature di Vostra proprietà e in conformità alle norme di buona tecnica;
- assolvere regolarmente le obbligazioni che stanno a Vostro carico per la previdenza sociale e assicurativa (INAIL, INPS, ecc.);
- dotare il personale di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento (art 26 del D.Lgs 81/2008)
- rispettare le disposizioni più avanti riportate.

| NORME PARTICOLARI: DISCIPLINA INTERNA |
| --- |
| Il Vostro personale è soggetto all'osservanza di tutte le norme e regolamenti interni delle nostre sedi.<br>In particolare:<br>• L'impiego di attrezzature o di opere provvisionali di proprietà dell'Amministrazione è di norma vietato. Eventuali impieghi, a carattere eccezionale, devono essere di volta in volta preventivamente autorizzati.<br>• La custodia delle attrezzature e dei materiali necessari per l'esecuzione dei lavori, all'interno della nostra sede, è completamente a cura e rischio dell'Assuntore che dovrà provvedere alle relative incombenze.<br>• La sosta di autoveicoli o mezzi dell'impresa al di fuori delle aree adibite a parcheggio è consentito solo per il tempo strettamente necessario allo scarico dei materiali e strumenti di lavoro. Vi preghiamo di istruire i conducenti sulle eventuali disposizioni vigenti in materia di circolazione all'interno delle aree di pertinenza dell'Amministrazione e di esigerne la più rigorosa osservanza.<br>• L'introduzione di materiali e/o attrezzature pericolose (per esempio, bombole di gas infiammabili, sostanze chimiche, ecc. ), dovrà essere preventivamente autorizzata.<br>• L'accesso all'edificio del personale afferente a ditte appaltatrici, subappaltatrici e/o lavoratori autonomi dovrà essere limitato esclusivamente alle zone interessate ai lavori a Voi commissionati.<br>• L'orario di lavoro dovrà di norma rispettare l'orario concordato con il Referente dell'appalto, anche al fine di eliminare o ridurre i rischi interferenti.<br>• A lavori ultimati, dovrete lasciare la zona interessata sgombra e libera da macchinari, materiali di risulta e rottami (smaltiti a vostro carico secondo la normativa di legge), fosse o avvallamenti pericolosi, ecc. |

| NORME E DISPOSIZIONI RIGUARDANTI LA SICUREZZA SUL LAVORO |
|---|
| Come stabilito dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008, lôosservanza di tutte le norme in materia di Sicurezza e di Igiene sul lavoro, nonché della prescrizione di tutte le relative misure di tutela e della adozione delle cautele prevenzionistiche necessarie è a Vostro carico per i rischi specifici propri della Vostra Impresa e/o attività.<br><br>Prima dellôinizio dei lavori, Vi preghiamo di informarci su eventuali rischi derivanti dalla Vostra attività che potrebbero interferire con la nostra normale attività lavorativa. A tale scopo vi chiediamo di consegnare copia della Valutazione dei rischi per lôesecuzione delle attività presso il nostro immobile o del Piano operativo della sicurezza.<br>Oltre alle misure e cautele riportate al precedente punto ñNorme particolari: disciplina internaò, Vi invitiamo a rendere noto al vostro personale dipendente e a fargli osservare scrupolosamente anche le seguenti note riportate a titolo esclusivamente esemplificativo e non esaustivo:<br>• Obbligo di esporre il cartellino di riconoscimento<br>• Obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche ed in specie ai divieti contenuti nei cartelli indicatori e negli avvisi dati con segnali visivi e/o acustici.<br>• Divieto di accedere senza precisa autorizzazione a zone diverse da quelle interessate ai lavori.<br>• Obbligo di non trattenersi negli ambienti di lavoro al di fuori dellôorario stabilito.<br>• Divieto di introdurre sostanze infiammabili o comunque pericolose o nocive.<br>• Obbligo di recintare la zona di scavo o le zone sottostanti a lavori che si svolgono in posizioni sopraelevate;<br>• Divieto di compiere, di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere anche la sicurezza di altre persone;<br>• Divieto di compiere lavori usando fiamme libere, diutilizzare mezzi ignifughi o fumare nei luoghi con pericolo di incendio o di scoppio ed in tutti gli altri luoghi ove vige apposito divieto;<br>• Obbligo di usare i mezzi protettivi individuali;<br>• Obbligo di non usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possono costituire pericolo per chi lo indossa;<br>• Divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali di qualsiasi natura;<br>• Obbligo di impiegare macchine, attrezzi ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge;<br>• Divieto di passare sotto carichi sospesi;<br>• Obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze dei dispositivi di sicurezza o lôesistenza di condizioni di pericolo (adoperandosi direttamente, in caso di urgenza e nellôambito delle proprie competenze e possibilità, per lôeliminazione di dette deficienze o pericoli). |

**Allegato 1/A: ELENCO NOMINATIVO DEI DIPENDENTI DELLA IMPRESA APPALTATRICE (o SUBAPPALTATRICE o Lavoratori Autonomi) PRESENTI NEI LUOGHI DI LAVORO DELLA STAZIONE APPALTANTE**

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

DA COMPILARE E SOTTOSCRIVERE A CURA DELL'IMPRESA APPALTATRICE

## B1/G DICHIARAZIONE DELLA IMPRESA APPALTATRICE

In relazione all'appalto affidato dalla STAZIONE APPALTANTE per effettuare i lavori o i servizi presso le Unità Produttive con Contratto _____ del _____ il sottoscritto rappresentante IMPRESA APPALTARICE

**DICHIARA**

- di aver letto e compreso quanto indicato nel presente Documento di cui ha ricevuto copia dalla STAZIONE APPALTANTE tramite il Datore di Lavoro/Delegato;
- di aver ricevuto precise e dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente interessato dall'attività dell'impresa appaltatrice, sulle misure di prevenzione ivi poste in atto, sulle misure e sistemi di emergenza presenti, in accordo all'art. 26 del DLgs 81/08 e smi;
- di impegnarsi a rispettare e a far rispettare inoltre le seguenti disposizioni aggiuntive :

1) Nell'esecuzione di qualunque genere di attività o lavori di sua specifica competenza deve attenersi a tutte le norme di legge - generali e speciali - esistenti in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, uniformandosi scrupolosamente a qualsiasi altra norma e procedura interna esistente o che potrà essere successivamente emanata in merito dalla STAZIONE APPALTANTE. Essa inoltre, a propria cura e spese e sotto l'esclusiva responsabilità sua e del personale tecnico preposto ed incaricato, è obbligata all'osservanza ed all'adozione di tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità delle maestranze proprie e di terzi, evitare danni di ogni specie;
2) Per l'esecuzione delle attività o dei lavori deve essere impiegato personale competente ed idoneo, adeguatamente istruito sul lavoro da svolgere, sulle modalità d'uso dei macchinari, degli impianti, delle attrezzature e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati.
3) L'ingresso di minori di età all'interno dei luoghi di lavoro deve essere preventivamente autorizzato dal Responsabile della STAZIONE APPALTANTE, in conformità a quanto disposto dalle vigenti leggi in materia di lavoro minorile. I lavoratori non devono allontanarsi dal proprio posto di lavoro e dalla zona loro assegnata, senza giustificato motivo;
4) E' fatto divieto di utilizzare materiali, macchine, impianti ed attrezzature di proprietà della STAZIONE APPALTANTE, se non espressamente autorizzato nel contratto di appalto;
5) L'ingresso di qualsiasi tipo di autoveicolo della IMPRESA APPALTARICE all'interno del luoghi di lavoro deve essere preventivamente autorizzato. La velocità non dovrà in nessun caso superare il limite prescritto di 5 km/ora (veicoli a passo d'uomo).
6) La IMPRESA APPALTARICE deve mettere a disposizione dei propri dipendenti dispositivi di protezione individuale appropriati ai rischi inerenti alle lavorazioni e operazioni da effettuare e disporre per il corretto uso dei dispositivi stessi da parte del personale;
7) La IMPRESA APPALTARICE dovrà inoltre disporre affinché i propri dipendenti non usino sul luogo di lavoro indumenti personali e abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni ed alle caratteristiche degli impianti, costituiscano pericolo per l'incolumità personale;
8) Il personale della IMPRESA APPALTARICE deve attenersi scrupolosamente alle segnalazioni di pericolo, di obbligo, di divieto ed alle norme di comportamento richiamate dagli appositi cartelli segnaletici, nonché modalità ed di accesso ed alla colorazione della tessera di riconoscimento.
9) di assumersi le responsabilità per infortuni e/o danneggiamenti accaduti ai propri dipendenti qualora accadessero in luoghi diversi da quelli concordati nei livelli di accesso.

Il Responsabile della IMPRESA APPALTARICE
Data e firma

Il Responsabile della UP della STAZIONE APPALTANTE
Data e firma

## ELENCO ATTREZZATURE
## LOCALE REFETTORIO SITO A MORRO D'ORO

1. LAVANDINO INOX A UN POZZETTO A PEDALE CON PIANO D'APPOGGIO
2. N. 2 TAVOLI GRANDI
3. N. 6 TAVOLI BASSI
4. N. 6 SEDIE GRANDI
5. N. 26 SEDIOLINE
6. N. 1 ARMADIETTO USO SPOGLIATOIO

## ELENCO ATTREZZATURE
## DEL LOCALE CUCINA PAGLIARE DI MORRO D'ORO

1. LAVANDINO INOX A DUE POZZETTI A PEDALI SENZA BASE D'APPOGGIO
2. PENSILE SCOLAPIATTI IN LEGNO A DUE SPORTELLI
3. CAPPA ASPIRANTE SOSPESA IN ACCIAIO INOX
4. CUCINA A 8 FUOCHI E RELATIVO FORNO
5. CUOCIPASTA INOX A GAS
6. TAVOLO APPOGGIO INOX
7. CUCINA A 6 FUOCHI E RELATIVO FORNO
8. CAPPA ASPIRANTE SOSPESA IN ACCIAIO INOX
9. FORNO VENTILATO CON RIPIANI INOX PORTA VASSOI
10. N. 2 TAVOLI INOX DA APPOGGIO AD ARMADIO A 2 SPORTELLI SCORREVOLI
11. N. 2 TAVOLI INOX DA APPOGGIO CON RIPIANI SOTTO
12. N. 1 LAVASTOVIGLIE
13. LAVANDINO INOX A DUE POZZETTI A PEDALI CON BASE D'APPOGGIO
14. ARMADIO DISPENSA
15. CARRELLO IN LEGNO
16. FRIGO A COLONNA
17. N. 4 ARMADIETTI USO SPOGLIATOIO

## PICCOLE ATTREZZATURE
## CUCINA MORRO D'ORO

N. 172 FORCHETTE
N. 250 CUCCHIAI
N. 8 CARAFFE
N. 4 COLTELLI GRANDI
N. 3 PINZE
N. 4 CUCCHIAIONI
N. 4 SCHIUMAROLE
N. 4 FORCHETTONI
N. 3 MESTOLI
N. 1 MESTOLO GRANDE
N. 8 PENTOLE VARIA GRANDEZZA
N. 5 COPERCHI
N. 9 INSALATIERE MISTE
N. 2 PENTOLE PICCOLE
N. 2 SCOLA INSALATA
N. 8 PENTOLE GRANDI
N. 3 PENTOLE PICCOLE
N. 6 COPERCHIONI
N. 3 COPERCHI PICCOLI
N. 1 PASSATUTTO
N. 13 TEGLIE DA FORNO
N. 2 CESTINI PANE
N. 1 FORBICI
N. 4 PADELLE PER CIAMBELLONI
N. 2 PADELLE
N. 87 BICCHIERI IN VETRO
N. 4 CONTENITORI IN PLASTICA CON COPERCHI
N. 16 TAVOLI GRANDI
N. 16 TAVOLI BASSI
N. 60 SEDIE GRANDI
N. 64 SEDIE PICCOLE

**COMUNE DI MORRO D'ORO**
**Provincia di TERAMO**
**AREA AMMINISTRATIVA**

# RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

Per l'affidamento del servizio di preparazione dei pasti nelle scuole dell'infanzia, anni scolastici 2017/2018 2018/2019 2019/2020 2020/2021 2021/2022

Il Comune di Morro D'Oro provvede alla fornitura dei servizi di mensa scolastica per i minori frequentanti le scuole dell'infanzia, affidando la fornitura del servizio ad una Ditta specializzata e selezionata tramite procedura d'appalto.

La presente gara ha lo scopo di affidare la preparazione, il confezionamento, la consegna e la somministrazione - secondo le modalità specificate nel capitolato descrittivo e prestazionale approvato con Delibera di Giunta Comunale n. 38 del 09/05/2017. Tali pasti sono rivolti agli alunni ed al personale adulto avente diritto delle scuole.

L'affidamento del servizio di gestione della refezione scolastica per le Scuole dell'Infanzia dell'Istituto Comprensivo di Notaresco (Te) Plessi scolastici di Morro D'Oro (TE), per GLI ANNI SCOLASTICI 2017/2018 2018/2019 2019/2020 2020/2021 2021/2022 CON POSSIBILITA' DI PROROGA PER 6 MESI, comprende:

1. la preparazione dei pasti (per alunni e personale scolastico);

2. la fornitura e stoccaggio degli alimenti ivi compresa acqua oligominerale in misura idonea al soddisfacimento delle necessità quotidiane dell'utenza;

3. la somministrazione dei pasti;

4. la preparazione dei locali adibiti a refettorio;

5. la veicolazione dei pasti dal centro di cottura sito presso l'Edificio Scolastico di Pagliare – Via Montessori ai plessi scolastici all'Edificio Scolastico di Morro D'Oro sito in Piazza Duca Degli Abruzzi;

6. la manutenzione ordinaria per le strutture, ordinaria e straordinaria per le attrezzature da lui stesso fornite), la pulizia e sanificazione dei locali utilizzati (sala refettorio compresi gli arredi, gli impianti e gli utensili utilizzati, e dei servizi igienici utilizzati), la fornitura di tutto il materiale necessario a tale scopo (prodotti detergenti ed igienizzanti, ramazze, scopettoni, stracci per pavimento, spugne, sacchi per i rifiuti ecc.), la pulizia straordinaria della sala refettorio (in occasione delle vacanze scolastiche ed all'inizio dell'anno scolastico) e delle vetrate da farsi almeno quattro volte per ogni anno scolastico, con proprio personale e con imprese specializzate;

7. la fornitura di stoviglie, bicchieri, posate del tipo "usa e getta";

8. la fornitura di tutti quegli elementi (tovaglioli, tovagliette per le tavole ecc.) necessari al consumo dei pasti.

L'Amministrazione Comunale segnalerà alla ditta aggiudicataria i nominativi dei soggetti che per particolari motivi (religiosi, di intolleranza ecc.) necessitano di un'alimentazione individualizzata e per i quali dovrà quindi essere garantita una dieta speciale.

L'aggiudicatario dovrà dare puntuale applicazione alle Linee d'indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Abruzzo Dipartimento per la salute e il Welfare - Servizio Prevenzione e tutela della salute specie pagaragrafo 3.1 tabelle dietiche – menù e ricettario.

L'Amministrazione Comunale gestirà la parte relativa all'autorizzazione sanitaria ed i conseguenti rapporti intercorrenti con l'A.S.L. competente.

**Il valore annuo del contratto,** calcolato in ragione del numero dei pasti presunti annui per il costo/pasto di aggiudicazione di € 4,00 oltre Iva, **ammonta ad € 72.576 oltre ad IVA** di legge.
L'importo del contratto per tutta la sua durata ( anni 5) è pari ad € 362.880,00 + IVA di legge.
**L'importo massimo stimato del contratto, comprensivo di sei mesi di proroga tecnica , è di € 387.072,00 + IVA.**
Il quadro economico si completa dei seguenti costi:

- **€ 7.257,6** - per incentivi funzioni tecniche (art.113 D Lgs. 50/2016);
- **€ 960,00** oltre Iva / annui ( complessiva € 1171,20) per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;

Ai sensi del combinato disposto degli articoli 35 e 36 del D. Lgs. 50/2016 la scelta del contraente avverrà mediante **procedura negoziata previa consultazione, ove esistenti, di almeno dieci operatori economici individuati sulla base di indagini di mercato o tramite elenchi di operatori economici, nel rispetto di un criterio di rotazione degli inviti**

Successivamente alla prima annualità di durata del servizio, la revisione del prezzo sarà operata, a seguito di formale richiesta scritta da parte della ditta appaltatrice, nella misura corrispondente alla variazione dei prezzi al consumo accertata dall'ISTAT-FOI con riferimento al mese di giugno dell'anno precedente;

L'utenza è composta dagli alunni della Scuola dell'infanzia (Plessi Scolastici del Comune di Morro D'Oro) e i frequentanti di servizi ricreativi scolastici a cui il presente capitolato si riferisce, nonché dal personale docente, e da eventuale personale espressamente autorizzato dalla Amministrazione Comunale e da eventuale estensione del servizio di refezione anche per la Scuola Primaria (Plessi scolastici di Morro D'Oro).

Il numero dei pasti annuali previsti per il periodo contrattuale, determinato in base alle iscrizioni al servizio di refezione e sulla scorta dei dati a consuntivo dell'anno scolastico 2015/2016 (periodo settembre 2015 giugno 2016), viene illustrato nella tabella seguente (DATI INDICATIVI):

| | Numero pasti settimanali | Numero utenti | Numero complessivo pasti settimanali | Numero complessivo dei pasti annui (circa 9 mesi – 36 settimane ) |
|---|---|---|---|---|
| Scuola Infanzia - Bambini | 5 | 80 | 400 | 14.400 |
| Ludoteca-bambini | 2 | 25 | 50 | 1.800 |
| Scuola Infanzia -Personale docente | 5 | 10 | 50 | 1.800 |
| Ludoteca - Personale assistente | 2 | 2 | 4 | 144 |
| TOTALE | | | | 18.144 |

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'impresa.

Per specifiche esigenze i pasti potranno essere erogati anche su più turni, previo accordo con l'Amministrazione Comunale.

Eventuali interruzioni del servizio derivanti da eventi imprevisti o calamitosi non comportano alcun obbligo di risarcimento a carico del Comune per il mancato guadagno.

L'erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario scolastico comunicato dall'Istituto Comprensivo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole: dal lunedì al venerdì per quanto riguarda la refezione della scuola dell'infanzia e nei giorni di martedì e

giovedì di ogni settimana per la refezione dei servizi ricreativi scolastici, fatte salve diverse disposizioni da parte dell'Istituto Comprensivo.
I pasti dovranno pervenire in tempo utile per la distribuzione che è prevista per le ore 12,00 per la Scuola dell'Infanzia e per le ore 13,00 per i servizi ricreativi scolastici, salvo diverso accordo con l'Amministrazione Comunale.
Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo per la preparazione del pasto ed il momento della effettiva distribuzione presso la mensa, non dovrà superare i 20 minuti e comunque tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo ed il mantenimento delle temperature di legge (indicate dal DPR 327/1980).

Le attività di preparazione e confezionamento dei pasti saranno totalmente eseguite presso il centro cottura di proprietà del Comune di Morro D'Oro sito in Via Montessori, Pagliare di Morro D'Oro che viene concesso in uso alla ditta appaltatrice. La preparazione, cottura e la somministrazione dei pasti deve avvenire nell'assoluto rispetto delle normative di legge.
I pasti dovranno rispecchiare fedelmente quelle che sono le grammature e i menù ASL e dovranno essere preparati tenendo presente le differenti necessità delle fasce d'età degli utenti.
Dovrà essere altresì considerata l'importanza di garantire non solo un pasto sicuro dal punto di vista igienico-nutrizionale, ma anche gradevole e accettato dagli utenti.
Non sono quindi consentite variazioni ai menù se non in presenza di eventi eccezionali ed imprevedibili quali:

- guasto di uno o più impianti destinati alla preparazione del piatto previsto;
- black-out energetico;
- avaria delle attrezzature destinate alla conservazione dei prodotti deperibili;
- irreperibilità di alcuni prodotti da sostituirsi comunque con altri aventi caratteristiche nutrizionali equivalenti.

L'Appaltatore ha comunque l'obbligo di comunicare per iscritto ogni variazione all'amministrazione comunale ed è fatto divieto di apportare unilateralmente variazioni al menù stabilito dall'ASL.

**IL Responsabile del Procedimento**