

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

<p style="text-align: center;">CAPITOLATO SPECIALE DI GARA Norme Integrative al Bando di gara mediante procedura aperta</p>

Procedura : art. 3, comma 37 e art. 55, comma 5, decreto legislativo n. 163 del 2006

Criterio: offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del decreto legislativo n. 163 del 2006 e s.m.i. - **CIG: 5246426FAE**

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA INFANZIA ANNO SCOLASTICO 2013/2014 DEL COMUNE DI GRUMO NEVANO. IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO € 178.500,00 IVA ESCLUSA, PREZZO A BASE DI ASTA € 3,50 PER PASTO, IVA ESCLUSA, OLTRE ONERI DELLA SICUREZZA COME DESCRITTI NEL DOCUMENTO DUVRI ALLEGATO E QUANTIFICABILI IN € 500,00 NON SOGGETTI A RIBASSO.

ART. 1

(Oggetto dell'appalto)

Il presente capitolato di gara ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica a favore degli alunni della scuola dell'infanzia del Comune di Grumo Nevano nell'anno scolastico 2013/2014.

Il servizio consisterà nella fornitura di un pasto giornaliero per cinque giorni a settimana, dal lunedì al venerdì.

I pasti saranno forniti nei soli giorni di effettive lezioni di scuola, esclusi il sabato e le festività previste dalla legge, nonché le vacanze natalizie e pasquali ed ogni altra festività prevista nel calendario scolastico.

Inoltre, il numero dei pasti e degli utenti, potrà variare anche in corrispondenza di altre cause di forza maggiore o per ogni altra causa lecita che impedisca il normale svolgimento del servizio di refezione.

Il numero dei pasti giornalieri di cui si prevede la fornitura è di circa n. 340 per presumibili 150 giorni di frequenza nell'anno scolastico, per un totale complessivo presunto di n. 51000 pasti presumibili.

I dati sopra riportati, essendo presunti, saranno suscettibili di variazioni, in più o in meno, relativamente alla frequenza degli alunni.

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire presso le scuole dell'infanzia del Comune di Grumo Nevano.

L'appalto ha per oggetto la fornitura, la somministrazione e la distribuzione giornaliera di pasti fresco-caldi, non sottoposti a sterilizzazione e preparati nella stessa mattinata della distribuzione, a favore degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia del territorio comunale.

L'appalto comprende anche l'apparecchiatura, la sparecchiatura del posto di ristoro con consegna ed il relativo sconfezionamento delle vaschette monouso sigillate e di tutti i prodotti alimentari sigillati, la fornitura di tovagliette, di posate, di bicchieri e tovagliolo (il tutto in materiale monouso), nonché la pulizia dell'ambiente con smaltimento dei residui di cibo e delle stoviglie utilizzate.

Per eventuali verifiche l'Ente si servirà di suo personale preposto al settore oltre che degli organi di vigilanza sanitaria previsti dalla legge.

L'inizio ed il termine del servizio sarà comunicato dall'Amministrazione comunale.

ART. 2

(Preparazione e confezionamento, con il sistema della multiporzione, dei pasti caldi)

Per tutti i pasti forniti per la cui preparazione dovranno essere utilizzati prodotti provenienti da agricoltura biologica (debitamente documentati) e la cui consistenza non potrà essere inferiore al 50% degli alimenti utilizzati, si richiede l'utilizzo di prodotti di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, confezionati secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti previsti dalle norme igienico-sanitarie con assoluto divieto dell'utilizzo di cibi precotti.

La preparazione e la confezione dei pasti dovrà essere effettuata presso il centro cottura della ditta aggiudicataria, che dovrà essere ubicato ad una distanza non superiore a 30 km dal Comune di Grumo Nevano, e la fuoriuscita dei pasti dal luogo di preparazione dovrà essere effettuata in appositi contenitori termoisolati ovvero in appositi contenitori isotermini.

Il Centro di produzione deve essere in possesso dei requisiti igienico sanitari previsti dal Regolamento CE 852/2004, nonché di ogni altra documentazione prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

Al fine di garantire la perfetta igienicità degli alimenti e la qualità nutrizionale dei pasti prodotti, il centro di produzione, il deposito di derrate alimentari e reparti annessi devono essere in possesso dei requisiti strutturali ed attrezzature specifiche richieste da norme sanitarie.

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

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di verificare in qualsiasi momento, senza alcun preavviso, la qualità e la efficienza del servizio anche nei locali della ditta, che devono essere indicati da quest'ultima all'Ente appaltante.

L'Amministrazione stessa si riserva, altresì, la facoltà di risolvere il contratto in caso di inadempimento, tenendo presente quanto stabilito nei successivi articoli del presente capitolato o in caso di forza maggiore.

ART. 3

(Partecipazione)

Ai sensi dell'art. 34 del D. Lgs. n. 163/06 sono ammesse a partecipare anche imprese appositamente raggruppate.

ART. 4

(Requisiti per la partecipazione alla gara)

Sono ammesse alla gara per l'affidamento del servizio in oggetto le imprese sia singole che associate in possesso dei requisiti indicati al Capo II del D. Lgs. n. 163/06, oltre quelli di seguito specificati:

❖ In possesso del certificato d'iscrizione alla Camera di Commercio o in un registro professionale o commerciale dello Stato di residenza da cui risulti che l'impresa è in attività per il servizio di ristorazione collettiva; in caso di associazione temporanea d'impresa, il suddetto requisito deve essere posseduto dalla capogruppo e dalle mandanti;

❖ In possesso delle seguenti certificazioni di qualità rilasciate da organismo accreditato:
- UNI EN ISO 9001:2008 - riguardante il servizio oggetto del presente appalto
- UNI EN ISO 22000:2005 - per la sicurezza alimentare

In caso di associazione temporanea d'impresa le suddette certificazioni dovranno essere possedute da ciascuna impresa del raggruppamento.

❖ In possesso di attestazioni inerenti il servizio prestatato, identico a quello da appaltare, nell'ultimo triennio antecedente alla data di pubblicazione del presente bando, (2010/2011; 2011/2012; 2012/2013) per un importo complessivo almeno pari ad € 500.000,00;

- ❖ In possesso della capacità finanziaria ed economica per l'espletamento del servizio che può essere fornita mediante uno o più dei seguenti documenti:
 - referenza di almeno due Istituti Bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs 1° settembre 1993, n. 385 (in caso di ATI il requisito deve essere dimostrato da ciascun partecipante al raggruppamento);
 - dichiarazione, sottoscritta in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, concernente il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo ai servizi nel settore oggetto della gara, realizzati negli ultimi tre esercizi;
- ❖ Disponibilità di un centro di cottura e deposito alimentari in possesso dei requisiti igienico sanitari previsti dal Regolamento CE 852/2004 ubicati entro 30 Km dalla Casa Comunale ed in possesso delle certificazioni UNI EN ISO 9001 – (la distanza dovrà essere certificata dal sito guida Michelin);
- ❖ In possesso dei requisiti previsti dall'art. 38 del D. Lgs. 163/06.

Art. 5
(Criteri di aggiudicazione)

L'appalto sarà affidato con il sistema del pubblico incanto con l'osservanza delle norme previste dagli artt. 3 e 55, del D. Lgs. 163/06.

L'appalto sarà aggiudicato a favore dell'offerta "economicamente più vantaggiosa", ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. 163/06 in base ai seguenti e relativi coefficienti espressi in centesimi:

- Qualità del servizio : punti 70/100
- Prezzo del servizio : punti 30/100

Qualità del servizio:

Il punteggio, fino ad un massimo di 70 punti, verrà attribuito ai progetti di gestione elaborati dalle Ditte concorrenti in relazione a quanto di seguito riportato:

Capitoli	Descrizione	Punti max
1.	<p>Organizzazione del servizio</p> <p>Relazione concernente l'organizzazione del servizio: Modalità di effettuazione del servizio mediante descrizione dettagliata dello stesso, con riferimento ad ogni fase di lavoro - max punti 10 Modalità di approvvigionamento derrate ed elenco dei fornitori - max punti 8 Modalità di produzione, confezionamento e distribuzione dei pasti – max punti 8 Pulizia e sanificazione degli ambienti – max punti 4</p>	30
2.	<p>Utilizzo di prodotti BIO, D.O.P., I.G.P. e del territorio (in aggiunta a quelli previsti dal Capitolato), verrà valutata eventuale certificazione posseduta circa la rintracciabilità della filiera agroalimentari degli alimenti forniti</p> <p>Verranno valutate le tipologie e le frequenze di somministrazione dei prodotti offerti e le eventuali certificazioni sulla rintracciabilità nelle filiere agroalimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Prodotti da Agricoltura Biologica, D.O.P. o I.G.P. - max 4 punti <input type="checkbox"/> Certificazione UNI EN ISO 22005 - max 4 punti (Rintracciabilità della filiera agroalimentari) <input type="checkbox"/> Prodotti del territorio - max 2 punti 	10

3.	<p>Migliorie del servizio e GPP</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Saranno valutate positivamente in particolare le migliorie di carattere dietetico-nutrizionale – max 5 punti <input type="checkbox"/> Introduzione di misure di contenimento dei consumi energetici e sicurezza ambientale – (UNI EN ISO 14001:2004) – max 5 punti 	10
4.	<p>Formazione ed aggiornamento del personale ed iniziative di educazione alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Iniziative di formazione del personale impiegato per l'appalto – max 4 punti <input type="checkbox"/> Programmi ed iniziative di educazione alimentare – max 4 punti 	8
5.	<p>Piano trasporti</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Descrizione dell'organizzazione delle consegne e le caratteristiche di mezzi e attrezzature impiegate nel servizio, nonché il tempo impiegato per la consegna dei pasti dal centro di cottura alla Casa comunale accertato attraverso il sito guida Michelin, comunque non superiore ai venti minuti – max 8 punti 	8
6.	<p>Proposte integrative al servizio indirizzate a favorire l'erogazione dei pasti giornalieri agli alunni meno abbienti</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Erogazione gratuita 5 pasti giornalieri – 1 punto <input type="checkbox"/> Erogazione gratuita 15 pasti giornalieri – 3 punti <input type="checkbox"/> Erogazione gratuita 30 pasti giornalieri – 4 punti 	4

Prezzo del servizio:

il punteggio massimo di 30 punti verrà attribuito all'offerta migliore, in ragione **del ribasso sul prezzo a base d'asta fissato dall'Amministrazione in € 3,50 (IVA esclusa)**. Per le altre offerte verrà attribuito un punteggio determinato dal confronto proporzionale di ciascuna di esse con l'offerta migliore, secondo la seguente formula:

$$\text{PUNTEGGIO OFFERTA IN ESAME} = \frac{\text{PREZZO PIU' BASSO} \times 30}{\text{PREZZO OFFERTA IN ESAME}}$$

Sono escluse le offerte a rialzo sul costo presunto del servizio.

L'aggiudicazione del servizio sarà effettuata anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida.

L'aggiudicazione avverrà a favore della ditta che avrà ottenuto il punteggio più alto, in base alla sommatoria dei punti relativi all'offerta tecnica e a quella economica. In caso di parità di punteggio si procederà al sorteggio. La valutazione dell'offerta economica sarà effettuata solo dopo avere provveduto alla valutazione dell'offerta tecnica in seduta segreta.

Il Comune si riserva la facoltà, ai sensi degli artt. 86 e 87 del D. Lgs. 163/06 di procedere alla verifica dell'anomalia nel caso in cui le offerte presentate risultino anormalmente basse.

L'aggiudicazione sarà sancita da commissione appositamente nominata.

ART. 6

(Importo dell' appalto e modalità di pagamento)

L' Importo posto a base d' asta della fornitura in oggetto per ogni pasto è stabilito in € 3,50 (tre/50) oltre IVA per un calcolo dell'importo stimato dell'appalto annuo pari ad € 178.500,00 (Euro centosettantottomilacinquecento,00) oltre IVA salvo quanto previsto dall'art. 1 del presente capitolato.

Il corrispettivo è determinato in ragione del prezzo definito in sede di aggiudicazione e del numero effettivo dei pasti forniti, al netto delle eventuali detrazioni e penali applicate. La ditta provvederà a fatturare mensilmente al Comune gli importi relativi ai buoni pasto ritirati dalle scuole.

Il numero dei pasti fornito sarà rilevato dal riscontro numerico di appositi buoni pasto forniti agli alunni dall'Amministrazione Comunale, che la Ditta appaltatrice provvederà a ritirare per la successiva presentazione al Comune. I buoni pasto costituiranno titolo per il pagamento delle somme corrispondenti da parte del Comune; spetta, quindi, alla Ditta attivarsi presso le Scuole per il recupero dei buoni eventualmente non consegnati.

Il "Settore Finanziario" della stazione appaltante procederà mensilmente al pagamento dell'importo contrattuale dovuto all'aggiudicatario, con l'osservanza delle seguenti modalità:

- entro 30 giorni dalla presentazione della fattura, a seguito dei seguenti controlli:
- partite indicate in fattura e relative al servizio prestato;
- ordinativi emessi, tagliandi ritirati e numero dei pasti fatturati;
- dichiarazioni mensili redatte dai dirigenti scolastici circa il numero dei pasti consegnati;
- prezzi applicati.

Ai fini dell'emissione dell'ordinativo di pagamento del corrispettivo contrattuale dovuto all'aggiudicatario, l'Ufficio Economato della stazione appaltante trasmetterà al Servizio Finanziario, le fatture ricevute entro il decimo giorno del mese successivo alla data della fornitura effettuata, unitamente al nulla osta relativo al pagamento dell'importo a saldo.

Le somme spettanti all'impresa, per le forniture eseguite e per quelle in corso di esecuzione, non potranno essere dalla medesima cedute, né delegate senza l'assenso preventivo della stazione appaltante.

Per consentire all'Economo Comunale un controllo tra i buoni pasti inviati dalle scuole e gli importi da fatturare, la Ditta invierà al Comune un prospetto mensile riepilogativo del numero dei pasti somministrati con allegati i relativi buoni pasto, subito dopo l'ultimo giorno del mese. Ove l'Economo Comunale non fosse in grado di effettuare in tempo utile il controllo ed approvare il riepilogo presentato, la ditta procederà ugualmente alla fatturazione dei buoni ritirati; in tale ipotesi, eventuali errori saranno rettificati con la fatturazione dei mesi successivi.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale, tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese, e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell' appalto, qualsiasi onere, espresso e non, al presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di che trattasi.

ART. 7

(Durata dell'appalto del servizio ed orari)

La durata dell'appalto è riferito all'anno scolastico 2013/2014, limitatamente al presumibile periodo ottobre 2013 – giugno 2014.

L'appalto avrà durata come indicato all'art. 1 del presente Capitolato.

La consegna dei pasti dovrà avvenire entro le ore 12,00.

Il numero dei pasti da erogare sarà comunicato alla Ditta a mezzo fax entro le ore 9,30 di ogni mattina dal personale della scuola.

ART. 8

(Oneri a carico dell'appaltatore)

- A. – Contenitori termoisolati e isotermitici che assicurino la massima igiene ed il controllo della temperatura a garanzia della prevenzione da contaminazioni ed al riparo da proliferazioni batteriche;
- B. – Spese relative all'acquisto ed alla fornitura di derrate alimentari e di tutti gli articoli complementari quali tovaglie, tovaglioli, bicchieri, piatti e posate a perdere, etc. e quant'altro possa servire per una corretta somministrazione dei pasti;
- C. – Spese relative al materiale monouso ed i sacchetti per i rifiuti;
- D. – Spese per il personale adibito alla cottura, alla distribuzione ed alla pulizia dei locali e al trasporto dei pasti presso i plessi e quant'altro previsto dal presente capitolato;
- E. – Mezzi di trasporto per le derrate e per i pasti;
- F. – Oneri per ogni qualsiasi danno che, per fatto proprio dell'appaltatore o dei suoi dipendenti, potrà derivare sia ai destinatari del servizio che a terzi;
- G. – Corresponsione in favore del personale dipendente impiegato del trattamento economico previsto dal contratto di lavoro di categoria nonché dei contributi previdenziali ed assicurativi previsti per legge;
- H. – Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della Ditta aggiudicataria che, pertanto, dovrà stipulare apposita assicurazione R.C.T. con un massimale unico di € 1.500.000,00=.

ART. 9

(Personale addetto al servizio e mansioni)

Ogni attività relativa al funzionamento del servizio dovrà essere svolta con personale alle dipendenze dell'appaltatore di provata capacità professionale, numericamente adeguato alle esigenze del servizio. **Al riguardo la ditta dovrà garantire, come da normativa vigente, il passaggio di cantiere delle attuali 9 unità (refezioniste e autista) in forza alla ditta uscente aggiudicataria del Servizio di Refezione Scolastica biennio 2011/2013.**

Sono a carico del gestore, oltre quanto indicato negli articoli precedenti, le retribuzioni ed i contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale addetto, nonché ogni altro onere derivante dalla scrupolosa applicazione del contratto collettivo di lavoro.

Il gestore dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle prevenzioni varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in caso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Il gestore dovrà, pertanto, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

La ditta dovrà applicare integralmente, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati, nei lavori costituenti oggetto del presente capitolato, tutte le norme contenute nei contratti nazionali collettivi di lavoro.

Resta inteso che i lavoratori suddetti restano a tutti gli effetti dipendenti dell'appaltatore.

Per le cooperative potrà essere richiesta, in sede di attuazione dell'appalto, copia della delibera del consiglio di amministrazione o altro organo competente ove risulti l'importo mensile che viene corrisposto a ciascun socio lavoratore al fine di documentare il rispetto di tale prescrizione.

Prima di dare inizio al servizio la ditta dovrà trasmettere l'elenco del personale addetto alla preparazione, manipolazione, trasporto dei pasti, distribuzione agli studenti presso i singoli plessi scolastici nonché l'elenco dei veicoli utilizzati per l'espletamento del servizio.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, cottura, distribuzione e sorveglianza dovrà indossare camice e copricapo bianco, mascherine e guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze e durante la distribuzione.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti nelle scuole dovrà provvedere:

- allo sconfezionamento di tutte quelle derrate alimentari contenute in confezioni sigillate, da effettuarsi al momento della consegna ai banchi per il loro consumo;
- la preparazione e lo sbarazzo dei tavoli e/o banchi adibiti al consumo dei pasti, previo deposito degli avanzi nei cassonetti o nei contenitori appositamente installati;
- l'eliminazione dei rifiuti deve avvenire con modalità tali da stabilire e mantenere, sia nella fase del deposito che dello smaltimento, idonei livelli igienici.

ART. 10

(Controlli igienici e sanitari)

I controlli sulla corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto saranno condotti in osservanza alle norme prescritte dalle vigenti leggi in materia, nonché secondo quanto disciplinato dal presente articolo.

I controlli sono effettuati da parte della stazione appaltante attraverso l'Ufficio Pubblica Istruzione, degli organi scolastici e dell'A.S.L. competente per territorio, anche con cadenza giornaliera.

Da apposito nucleo di controllo, non superiore a n. 4 unità per Istituto, formato da rappresentanti delle istituzioni scolastiche unitamente ai rappresentanti dei genitori i cui nominativi dovranno essere preventivamente comunicati al Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione. Tale nucleo avrà il compito di segnalare alle autorità preposte, inosservanze alle norme del presente capitolato ed eventuali disfunzioni del servizio.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di avvalersi, altresì, dei controlli da parte del Nucleo Antisofisticazione (NAS).

L'aggiudicatario ha l'obbligo di prestarsi, in ogni tempo, alle prove alle quali la stazione appaltante ed i predetti organi di controllo intendano sottoporre i pasti e le derrate alimentari da impiegare o impiegate per la preparazione degli stessi.

Ai fini di quanto disposto dai precedenti commi, l'appaltatore deve:

- munirsi di tutte le attrezzature di controllo di base;
- mettere a disposizione degli organi di controllo idonei indumenti a tutela delle norme igieniche;
- fornire, tutti i giorni, per la stazione appaltante (Ufficio Pubblica Istruzione) tre razioni gratuite in eccedenza al quantitativo previsto e per ogni Istituto, due razioni gratuite in eccedenza al quantitativo previsto, onde consentire il prelievo a campione per i prescritti controlli.

Le spese relative alle operazioni di controllo con personale specializzato sono a carico della Ditta Appaltatrice.

ART. 11

(Sicurezza)

L'appaltatore è tenuto all'osservanza delle disposizioni del Decreto Legislativo n. 81/2008 e s.m.i.

L'appaltatore dovrà comunicare al momento della stipula del contratto il nominativo del responsabile della sicurezza.

ART. 12

(Struttura del menu' - per la cui preparazione dovranno essere utilizzati alimenti provenienti da agricoltura biologica nella misura minima del 50% dei prodotti utilizzati - variazioni condimento - modalità di cottura)

Pranzo

- un primo piatto;
- secondo piatto;
- contorno;
- pane monoporzionato che deve essere fornito e consegnato in buste microforate;
- frutta fresca di stagione;
- acqua minerale non gassata di marca nota a livello nazionale, nella quantità di 50 cl. per ogni bambino.

i pasti oggetto del presente appalto dovranno essere conformi per tipo, qualità e quantità al menù di cui all'allegato "A" ed alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari di cui all'allegato "B", che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato.

E' consentito, tuttavia, una variazione nei seguenti casi:

- interruzione temporanea della produzione per cause straordinarie ed eccezionali (scioperi, incidenti, black-out, etc.);
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

La variazione del menù di volta in volta dovrà essere concordata e approvata dagli organi competenti.

E' vietata ogni forma di riciclo.

La gestione si impegna a fornire diete speciali per quei minori che presentano anche temporaneamente intolleranza a determinati cibi e/o per motivi religiosi.

L'eventuale variazione deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione, termosigillata ed opportunamente contrassegnata, quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Le richieste scritte di variazione del menù, da parte degli utenti interessati, dovranno essere corredate da certificato medico, da inviare alla Ditta aggiudicataria da parte degli Istituti Scolastici.

ART. 13

(Trattamento dei dati personali)

La Ditta appaltatrice è autorizzata a svolgere operazioni di trattamento dei dati personali per conto dell'Amministrazione Comunale ed è tenuta a rispettare ed osservare tutte le norme del D.Lgs. n. 196/2003, nonché di ogni altra istruzione impartita in successive comunicazioni da parte dell'Amministrazione stessa.

In caso di inadempimento, il destinatario della comunicazione sarà considerato responsabile nei confronti del titolare, limitatamente alle operazioni effettuate senza la diligenza dovuta in esecuzione alle istruzioni ricevute, ferme in ogni caso le proprie responsabilità civili e penali in caso di abuso dei dati personali di cui sia venuto a conoscenza in esecuzione del rapporto istaurato con l'Amministrazione Comunale.

Qualora il destinatario si avvalga di suoi incaricati o collaboratori, egli si obbliga a renderli edotti delle suddette norme operative generali, fermo restando che in ogni caso essi operano sotto la sua diretta ed esclusiva responsabilità.

ART. 14

(Interruzione del servizio e penali)

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né ad indennizzi di sorta.

Qualora durante lo svolgimento del servizio siano rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

1 - In caso di mancanza di consegna dei pasti, regolarmente prenotati, nei giorni e nell'ora fissata, oppure di ritardo nella fornitura, tale da costringere l'Amministrazione a provvedere in altro modo si applicherà una penale pari al 10% dell'importo totale da somministrarsi in quel giorno dalla ditta appaltatrice oltre alla rivalsa delle spese subite per provvedere altrove alla somministrazione dei pasti anche se acquistati a prezzo superiore a quello risultante dall'aggiudicazione.

2 - In caso di riscontro di grammature dei vari piatti inferiori a quelle previste dal menù predisposto dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ASL ad un addebito formale scritto se tale inconveniente riguarda il 10% dei piatti pesati.

Nel caso in cui le grammature inferiori fossero più del 10% dei piatti pesati si applicherà una penale pari al 5% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice.

3 - in caso di riscontro di utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica in misura inferiore a quanto offerto in sede di gara si applicherà una penale pari al 5% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice.

L'Amministrazione perseguirà ogni reato che risconterà consumato in caso di ispezione dei locali ed analisi degli alimenti con l'ovvia rescissione immediata del contratto d'appalto ed incameramento d'ufficio e senza ulteriori formalità, della cauzione prevista del capitolato.

ART. 15

(Stipulazione del contratto)

Dopo l'aggiudicazione definitiva dell'appalto, questo Comune inviterà la ditta aggiudicataria, oltre ad ottemperare a quanto richiesto dall'Amministrazione, a presentarsi entro il termine di 15 giorni per la stipula del contratto.

ART. 16

(Cauzione provvisoria)

Cauzione provvisoria di €. 3.712,80 pari al 2% del valore presunto dell'appalto.

La cauzione potrà essere costituita con fidejussione bancaria o polizza assicurativa fidejussoria con validità non inferiore a 180 giorni.

ART. 17

(Penalità)

Diversamente da quanto indicato all'art. 14, l'Amministrazione Comunale erogherà, a suo insindacabile giudizio, sanzioni pecuniarie per le seguenti infrazioni che gli addetti al controllo avranno accertato:

- Infrazioni di carattere igienico sanitario;
- Impiego di prodotti alimentari e non alimentari scaduti;
- Impiego di prodotti alimentari e non alimentari diversi da quelli pattuiti o prescritti dal Servizio di Igiene Pubblica;
- Non rispetto del menù;
- Non rispetto delle modalità di esecuzione del servizio e degli obblighi derivanti all'appaltatore dal presente capitolato o dal contratto;
- Non rispetto di tutti i casi previsti nell'articolo delle penali.

La sanzione pecuniaria, a secondo della gravità dell'infrazione consisterà o nel semplice addebito pari al 10% del valore dei pasti relativi al giorno in cui si è verificato l'addebito o, nei casi più gravi, nella irrogazione della penalità di cui sopra aggravata da ulteriore sanzione pari al doppio della sanzione base.

L'importo della sanzione pecuniaria sarà decurtata dall'importo della fattura mensile di liquidazione della stessa.

Qualora le inadempienze causa delle penalità si ripetessero o qualora si verificassero da parte della ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio in funzione dei particolari scopi cui è destinato, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza procedendo nei confronti della ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione, ove ciò non bastasse, agendo per il risarcimento dei danni subiti.

ART. 18

(Clausola risolutiva espressa)

Il presente capitolato è sottoposto alla clausola risolutiva espressa relativa alla mancata approvazione del Bilancio di previsione 2013, comprendente tutte le somme relative alla fornitura del servizio in oggetto, entro il termine ultimo di presentazione delle offerte.

Inoltre, le parti convengono espressamente che il Comune potrà ricorrere alla risoluzione di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c. per reiterata inosservanza di disposizioni indicate e specificate nel presente disciplinare, specialmente di quelle relative all'igiene alla sicurezza, e alla composizione dei pasti di cui alla tabella dietetica allegata al presente capitolato.

Faranno fede, in tal senso gli addebiti formali pregressi.

Si procederà, altresì, alla risoluzione immediata e automatica del contratto in presenza del verificarsi delle condizioni di cui alla clausola n. 4 del Protocollo di Legalità, accettato dalla ditta.

ART. 19

(Rinvio)

L'appalto è disciplinato, oltreché dal presente capitolato, dalle norme, condizioni, termini e modalità di cui ai provvedimenti di indizione e di aggiudicazione dell'appalto, nonché da tutte le disposizioni di legge vigenti in materia.

La ditta che risulterà aggiudicataria della gara dovrà comunicare il domicilio presso il quale l'Amministrazione Comunale potrà effettuare tutte le comunicazioni e contestazioni relative all'appalto ed il nome e recapito telefonico del responsabile per ogni danno ed inadempienza.

ART. 20

(Cauzione definitiva)

A garanzia degli obblighi contrattuali assunti, la ditta appaltatrice dovrà costituire una cauzione definitiva del 10% dell'importo contrattuale da svincolarsi previo accertamento della regolarità delle posizioni assicurative dei dipendenti nelle forme previste per legge, dell'applicazione del C.C.N.L. e dell'esatta esecuzione del servizio.

ART. 21

(Spese contrattuali ed oneri diversi)

Entro sessanta giorni dall'esecutività del provvedimento di aggiudicazione sarà stipulato il contratto in forma di atto pubblico amministrativo, con oneri e spese a completo carico della Ditta assuntrice, senza possibilità alcuna di rivalsa nei confronti del Comune, restano, altresì, a totale carico della Ditta ogni tassa tributo, contributo sia assicurativo che previdenziale nei confronti del personale e quant'altro inerente e conseguente.

ART. 22

(Divieto di cessione del contratto e di Sub-appalto)

E' fatto divieto alla ditta aggiudicataria di cedere o dare in subappalto l'esecuzione del servizio oggetto del presente contratto, sotto pena di immediata risoluzione dello stesso e del risarcimento degli eventuali danni, la cessione ed il subappalto non autorizzati possono

costituire motivo di risoluzione del contratto e fanno sorgere il diritto del Committente ad effettuare l'esecuzione in danno, con incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento di ogni conseguente maggiore danno.

Qualora formalmente richiesto dall'Appaltatore, il Committente può, a sua esclusiva discrezione, autorizzare il subappalto per una quota del servizio complessivo. In tal caso l'Appaltatore resta ugualmente il solo ed unico responsabile di fronte al Committente del servizio subappaltato.

L'Appaltatore è comunque tenuto ad indicare in offerta le prestazioni che eventualmente intenda subappaltare a pena di inammissibilità della successiva richiesta di subappalto.

I subappaltatori sono in ogni caso tenuti a rispettare integralmente le disposizioni ed i contenuti del presente capitolato.

ART. 23

(Norme di salvaguardia)

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara stessa o di prorogare la data senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

Dopo l'aggiudicazione definitiva la Ditta sarà invitata a costituire la cauzione definitiva ed a sottoscrivere il contratto.

Art. 24

(Foro competente)

Per tutte le eventuali controversie che dovessero insorgere in dipendenza dell'appalto, sarà il foro al momento competente.

Art. 25

(Responsabile del procedimento)

Responsabile del procedimento è il Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione dott. Domenico Cristiano - tel. 081.83.27.270

**IL RESP. SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE
Dott. Domenico Cristiano**

DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE RISCHI DA INTERFERENZE (DUVRI) e COSTI PER LA SICUREZZA DEL LAVORO

(art. 26 del d.lgs. n. 81/2008 - Sicurezza e salute nel luogo di lavoro)

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI GRUMO NEVANO ANNO SCOLASTICO 2013/2014.

Il presente documento è un allegato del Contratto di appalto per Servizio refezione scolastica Scuola dell'Infanzia del Comune di Grumo Nevano anno scolastico 2013/2014.

È stato predisposto in base al D.Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 - t.u. delle norme sulla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro - art. 26 "Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione".

Questo documento ha lo scopo di individuare i rischi da interferenze dovuti alla compresenza di dipendenti ed utenti degli uffici e servizi comunali, con il personale della ditta esterna incaricata del Servizio di Refezione Scolastica.

Nel documento sono poi indicate misure di prevenzione per eliminare o ridurre al minimo questi rischi da interferenza.

In base all'art. 26 del d.lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 - "Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione" si specificano di seguito i possibili rischi da interferenza fra la ditta esterna che svolge il servizio di Refezione Scolastica e i dipendenti o utenti della Scuola dove viene svolto il servizio e i costi della sicurezza sul lavoro per rischi da interferenza.

La prestazione affidata consiste in :

Preparazione dei pasti presso il Centro Cottura della Ditta appaltatrice – trasporto presso i vari plessi Scolastici - somministrazione di pasti - pulizia e sanificazione dei locali mensa.

Tale prestazione verrà svolta all'interno della stazione appaltante.

VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA E MISURE DA ADOTTARE PER LA LORO RIDUZIONE

(art. 26 - comma 3 del d.lgs. n. 81/2008)

Nello svolgere la prestazione il personale della ditta appaltatrice dovrà osservare ogni cautela per evitare rischi da interferenza con i dipendenti della Scuola o con altri utenti. In particolare si dovrà prestare attenzione alle seguenti operazioni ed applicare le seguenti misure:

1) Operazione: ACCESSO DI VEICOLI NELL'EDIFICIO SCOLASTICO

I veicoli della ditta incaricata per il servizio oggetto del presente contratto normalmente accedono al cortile esterno dell'edificio, attraversando il passo carraio veicolare.

• **Rischio di investimento di persone nel cortile dell'edificio** - Si è accertato il pericolo di investimento di persone, durante l'accesso dei veicoli della ditta incaricata del servizio nel cortile esterno all'edificio.

○ **Misura 1: ridurre velocità e prestare attenzione** se vi sono **dipendenti ed utenti** nel cortile. I veicoli dovranno procedere a passo d'uomo e comunque con velocità non superiore a 5 Km/h. È necessario evitare l'accesso nei cortili scolastici in presenza di allievi. In questo caso i veicoli devono essere parcheggiati negli spazi esterni, rispettando le indicazioni del personale di custodia.

○ **Misura 2: effettuare le manovre dei veicoli con l'ausilio di un assistente** qualora si rilevi la presenza di persone nel cortile o piazzale d'ingresso. Si reputa necessario che chi guida il veicolo, esegua le manovre con l'assistenza a terra di una persona presente nell'area interessata.

2) Operazione: CONSEGNA CONTENITORI ALIMENTI NEL LOCALE ADIBITO A MENSA SCOLASTICA

- **Rischi: per urti con oggetti trasportati** - Il rischio di urti e cadute contenitori trasportati può interessare i dipendenti o gli utenti che transitano nell'area ove avviene lo spostamento.
- **Misura 1: dare la massima diffusione alla data e ora in cui il servizio verrà eseguito.** È necessario informare con appositi avvisi i dipendenti della Scuola all'orario in cui verrà eseguita la prestazione da parte della ditta esterna, specificando anche i locali interessati.
- **Misura 2: esporre cartelli segnaletici.** È necessario posizionare cartelli che vietino l'accesso alla zona interessata nelle ore di consegna dei pasti.
- **Misura 3: nei trasporti lungo le scale usare carrelli idonei.** La ditta incaricata dovrà trasportare arredi o altri materiali lungo le scale con l'ausilio di appositi carrelli con ruote multiple, idonei ad assicurare un transito più sicuro dei materiali.

3) Operazione: LAVORI DI PULIZIA, RIORDINO ARREDI E ATTREZZATURE eseguiti all'interno di edifici pubblici da parte di ditte esterne.

- **Rischio 1: urti o scivolamenti accidentali** - La presenza di materiale di lavoro sulla pavimentazione può causare urti o scivolamenti di dipendenti o utenti che transitano nel luogo dell'edificio ove si esegue il servizio.
- **Rischio 2: affollamento di utenti negli edifici pubblici (1)** - Si ha maggior rischio di urti, cadute o altri infortuni qualora i lavori di carico-scarico, ecc. siano svolti durante l'orario di apertura al pubblico degli uffici e/o in presenza di affollamento dei locali.
- **Misura 1: posizionare i materiali, ai margini del locale,** per ridurre il rischio di inciampi accidentali da parte di persone che transitano nei locali.
- **Misura 2: usare la massima prudenza.** Il personale della ditta incaricata dovrà svolgere le operazioni con la massima cautela per la presenza di altre persone o per possibili condizioni di affollamento dell'edificio scolastico.

I rischi da interferenza sopra specificati sono quelli al momento prevedibili per il tipo di appalto preso in considerazione. Ai rischi sopraelencati se ne potranno aggiungere altri per la specificità di situazioni particolari che si possono verificare durante l'esecuzione del servizio.

Qualora ricorrano condizioni particolari, in conformità a quanto disposto dal d.lgs. n. 81/2008 (articoli 18 e 19) sarà compito del responsabile o preposto della ditta che svolge la prestazione, in collaborazione con il responsabile e i preposti per la sicurezza presenti presso l'Ente appaltante, individuare ulteriori rischi specifici ed impartire ulteriori misure di prevenzione.

RISCHI PROPRI DELLA DITTA ESECUTRICE (d.lgs. n. 81/2008)

Non sono citati nel presente documento DUVRI i rischi propri della ditta incaricata del servizio di Refezione Scolastica.

Questi rischi vengono analizzati dalla ditta incaricata con propri documenti di valutazione, come prescritto dal d.lgs. n. 81/2008.

Anche la circolare dell'Autorità di vigilanza (determina n. 3 del 5 marzo 2008) chiarisce che nei DUVRI ".....non devono essere riportati i rischi propri dell'attività delle singole imprese appaltatrici...".

COSTI DELLA SICUREZZA PER RISCHI DA INTERFERENZA

(art. 26 - comma 5 del d.lgs. n. 81/2008)

L'art. 26 del d.lgs. n. 81/2008 precisa che: "...nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione devono essere specificatamente indicati, a pena di nullità, ai sensi dell'art. 1418 del c.c., i costi relativi alla sicurezza del lavoro, con riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto....".

Interferenze	Misure per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze	U.M.	Quantità	Costo Unitario	Costo Totale
ATTIVITA' DEI LAVORATORI DELL'IMPRESA APPALTATRICE CHE INTERFERISCONO CON I SOGGETTI/UTENTI AUTORIZZATI AD OPERARE A VARIO TITOLO NEI LUOGHI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	Cartellonistica di interdizione ingresso ai locali di lavoro (Refettorio) di personale estraneo	N.	6	12,50	75,00
	Segnaletica di pericolo nei pressi delle aree di circolazione dei mezzi durante le attività di scarico "automezzi in manovra"	N.	6	12,50	75,00
	Cartelli informativi su norme principali di prevenzione e antinfortunistica (incendio, primo soccorso, movimentazione manuale dei carichi)	N.	6	12,50	75,00
	Cartello a libro con dicitura "Attenzione pavimento bagnato" da utilizzare durante le operazioni di pulizia	N.	6	12,50	75,00
	Segnale monofacciale cerchio rosso con barra a 45° con rappresentazione sigaretta in nero, sfondo bianco con scritta «VIETATO FUMARE» nei locali interessati dal servizio oggetto d'appalto	N.	8	12,50	100,00
	Coni spartitraffico per delimitazione delle aree di sosta dei mezzi durante le fasi di carico/scarico	N.	8	12,50	100,00
TOTALE COSTI PER INTERA DURATA DEL SERVIZIO	500,00				