



COMUNE DI BENE VAGIENNA
Provincia di Cuneo

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI I° GRADO
PER GLI ANNI SCOLASTICI 2024/2025 - 2025/2026 – 2026/2027 E 2027/2028.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Via Roma n. 101

P.I.V.A. 00470980046

C.F. 83000590048

Telefono 0172/654152

INDICE

ART. 1.	Oggetto dell'appalto.	3
ART. 2.	Sedi interessate dal servizio.	3
ART. 3.	Durata del Servizio.	3
ART. 4.	Elenco prezzi unitari dell'appalto.	3
ART. 5.	Ammontare presunto dell'appalto	3
ART. 6.	Quantitativo presumibile pasti giornalieri.	4
ART. 7.	Garanzie - spese contrattuali - I.V.A.	4
ART. 8.	Descrizione del servizio	5
ART. 9.	Distribuzione degli oneri fra le parti.	6
ART. 10.	Smaltimento rifiuti - raccolta differenziata	7
ART. 11.	Norme regolatrici dell'appalto.	7
ART. 12.	Sospensione del servizio	7
ART. 13.	Ritardi della consegna.	7
ART. 14.	Locali - attrezzature e materiali.	8
ART. 15.	Menù - modificazioni della fornitura - tabelle dietetiche - diete.	8
ART. 16.	Caratteristiche degli alimenti.	8
ART. 17.	Monitoraggio ed autocontrollo da parte dell'appaltatore	10
ART. 18.	Personale.	11
ART. 19.	Conservazione dei campioni	11
ART. 20.	Assicurazioni	11
ART. 21.	Pagamenti e adeguamento prezzi	12
ART. 22.	Vigilanza – controllo - penalità.	12
ART. 23.	Subappalto e cessione del contratto.	13
ART. 24.	Recesso dal contratto.	13
ART. 25.	Risoluzione del contratto.	14
ART. 26.	Dichiarazione di risoluzione del contratto.	15
ART. 27.	Esecuzione d'ufficio.	15
ART. 28.	Norme in materia di sicurezza - valutazione dei rischi	15
ART. 29.	Controversie	15
ART. 30.	Trattamento dei dati personali	15
ART. 31.	Domicilio dell'appaltatore.	16
ART. 32.	Spese contrattuali	16

ART. 1. Oggetto dell'appalto

1. L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica durante gli anni scolastici 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027 e 2027/2028 agli alunni della Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I° grado (d'ora in poi indicato per brevità "il servizio"), il tutto ai sensi del presente Capitolato Speciale d'Appalto ed allegati relativi, che disciplinano il rapporto contrattuale tra l'Amministrazione appaltante (d'ora in poi indicata "il Comune") e il contraente appaltatore aggiudicatario (d'ora in poi indicato "l'appaltatore").

ART. 2. Sedi interessate dal servizio

1. Per l'espletamento del servizio il Comune mette a disposizione dell'appaltatore e concede in comodato precario, ai sensi degli artt. 1803 e successivi del Codice Civile, i locali cucina, refettorio, magazzino e accessori presso la Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I° grado, con le relative attrezzature in dotazione del Comune, che saranno oggetto di specifico inventario da redigersi prima dell'avvio della gestione. E' facoltà dell'Amministrazione Comunale accorpate il servizio svolto alla Scuola Primaria ed alla Scuola Secondaria di I° grado presso un'unica sede.

Al momento della consegna verrà redatto l'inventario dettagliato dei beni di pertinenza comunale ed in dotazione ad ogni singola sede che verranno consegnati all'appaltatore, il quale li assumerà in uso ai soli fini inerenti il presente appalto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

La ditta appaltatrice si assume ogni responsabilità per i danni arrecati alle attrezzature comunali o per rottura delle stoviglie (piatti e bicchieri) dovuti ad incuria, o ad ogni altra ragione non riconducibile ad usura.

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti nelle cucine potranno essere concordate tra le parti. Fanno carico al Comune tutte le spese inerenti alla manutenzione straordinaria delle attrezzature concesse in comodato d'uso gratuito.

Il Comune si riserva l'utilizzo dei locali e delle attrezzature comunali per particolari necessità.

ART. 3. Durata del Servizio

1. Il servizio si riferisce al periodo settembre 2024 - giugno 2028 e riguarderà tutti i giorni della settimana dei calendari scolastici 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027 e 2027/2028. L'inizio ed il termine del servizio potrà, a discrezione del Comune, essere posticipato od anticipato in relazione alle esigenze organizzative e funzionali.

ART. 4. Elenco prezzi unitari dell'appalto

1. Prezzo unitario posto a base di procedura negoziata di ogni pasto preparato quotidianamente, trasportato e distribuito nei locali di cui all'art. 2, remunerativo di ogni adempimento prescritto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto e dagli allegati relativi:

€ 5,90 I.V.A. esclusa/pasto, di cui € 0,059 relativi agli oneri per ridurre le interferenze previste nello schema del documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.) allegato al Capitolato speciale d'Appalto e, pertanto, non soggetti a ribasso d'asta.

ART. 5. Ammontare presunto dell'appalto

1. L'ammontare presunto dell'appalto viene quantificato in netti annui € 109.716,40 I.V.A. esclusa, per complessivi netti € 438.865,60 I.V.A. esclusa per l'intero periodo contrattuale, ai soli fini di previsione della spesa e fiscali.

2. Gli oneri per ridurre le interferenze, inclusi nel sopraccitato prezzo e non assoggettabili a ribasso, sono stimati nell'1% del prezzo stesso, per un presunto ammontare annuo di € 1.097,16 e di € 4.388,64 per l'intero periodo contrattuale.

ART. 6. Quantitativo presumibile pasti giornalieri

1. Il quantitativo dei pasti giornalieri sotto elencati ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune, in quanto il numero giornaliero degli stessi è stabilito quotidianamente dalla presenza effettiva degli utenti consumatori. Gli orari di consegna possono variare previo accordi con l'appaltatore.

	n. alunni stimato
Lunedì	61
Martedì	188
Mercoledì	61
Giovedì	94
Venerdì	61

2. Il numero esatto degli alunni fruitori della mensa verrà ricavato dal sistema di prenotazione al servizio in modalità telematica

ART. 7. Garanzie - spese contrattuali - I.V.A.

1. Garanzia provvisoria:

a. L'offerta è corredata da una garanzia, pari al 2% del prezzo base indicato nella lettera di invito, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta del concorrente, nei modi previsti dal vigente codice dei Contratti.

b. La cauzione può essere costituita a scelta dell'offerente, esclusivamente con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici previsti dall'ordinamento vigente, presso la tesoreria comunale, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice.

c. La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del D.Lgs. n. 385 del 1° settembre 1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

d. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957 - comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

e. La garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

f. La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

2. Garanzia definitiva:

a. L'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria del 10% dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

b. La garanzia fideiussoria definitiva, prevista con le modalità di cui all'articolo 117 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m., deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957 - comma 2 del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

c. La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte del Comune, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

d. L'aggiudicazione costituisce impegno per l'aggiudicatario a tutti gli effetti, nei limiti e per gli importi specificati nella lettera stessa.

e. Nei casi di inadempimento anche di una sola delle obbligazioni assunte dall'appaltatore e fatti salvi i diritti della città, il Comune potrà procedere all'incameramento della cauzione o parte di essa in relazione all'entità dei danni subiti.

f. La cauzione verrà restituita al completamento della somministrazione e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione.

ART. 8. Descrizione del servizio

1. Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto, la ditta appaltatrice, con tutti gli oneri relativi a proprio carico, dovrà provvedere a:

a) Approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari, bevande incluse (acqua minerale) necessari per l'osservanza della tabella dietetica e del menù indicato dall'Amministrazione Comunale e dai competenti uffici dell'A.S.L. CN1 e del materiale necessario alla corretta esecuzione del servizio, incluso il materiale per la pulizia. Le variazioni di menù devono essere possibili senza alcun onere aggiuntivo.

La ditta appaltatrice sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.

Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate dovrà intendersi automaticamente variata in conseguenza delle previste modificazioni che la Civica Amministrazione o l'A.S.L. CN1 intenderanno attuare sul menu in uso.

b) Preparazione e cottura pasti presso la cucina della Scuola dell'Infanzia sita in Via XX Settembre – Bene Vagienna.

c) Somministrazione dei pasti agli alunni della Scuola dell'Infanzia, alle insegnanti e ad eventuali altri soggetti indicati dall'Amministrazione Comunale.

d) Trasporto, con veicolo idoneo, di proprietà della ditta dei pasti in contenitori isotermitici per alimenti, dotati di monitoraggio di temperatura o idonea dichiarazione tecnica di tenuta, alla Scuola Primaria e alla Scuola Secondaria di I° grado.

e) Preparazione dei refettori prima dell'inizio dei pasti, scodellamento dei pasti, riassetto e pulizia al termine degli stessi.

f) La fornitura dei vuoti a perdere da utilizzarsi per la Scuola Primaria e Secondaria di I° grado: piatti, bicchieri, tovaglie e tovaglioli in carta o in plastica.

g) Pulizia ordinaria e straordinaria dei locali connessi al servizio mensa, di tutte le attrezzature ed impianti annessi; pulizia e riordino delle stoviglie, pentolame, posateria ecc. nonché di tutto quanto utilizzato per la preparazione dei pasti. In particolare detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piatti di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli; detersione e disinfezione settimanale delle celle frigorifere, cappe aspiranti, strumenti d'uso ecc.; detersione e disinfezione mensile di tutti gli ambienti utilizzati.

h) Stoccaggio derrate alimentari. Pulizia depositi e locali di accesso (scale, corridoi).

i) Redazione del piano di autocontrollo relativo alle varie attività inerenti il servizio di ristorazione.

l) Assistenza alunni con personale qualificato presso i locali della scuola primaria il martedì dalle ore 12,55 alle ore 13,55. L'orario dei pasti del servizio mensa sarà fissato d'intesa tra l'Amministrazione Comunale e il Dirigente dell'Istituto Comprensivo di Bene Vagienna. Il servizio dovrà essere svolto: in cinque turni settimanali per la Scuola dell'Infanzia (dal lunedì al venerdì), in un turno settimanale alla Scuola Primaria (il martedì), in due turni settimanali alla Scuola Secondaria di I° grado (il martedì e il giovedì), con il seguente personale:

QUALIFICA	MANSIONE	LIVELLO	CCNL applicato	SCATTI ANZIANITA'	ORE SETTIMANALI
Operaio	Asm	LIVELLO 006	PUBBLICI ESERCIZI	1	4
Operaio	Cuoco	LIVELLO 004	PUBBLICI ESERCIZI	1	22
Operaio	Asm	LIVELLO 006	PUBBLICI ESERCIZI	0	12
Operaio	Asm	LIVELLO 006	PUBBLICI ESERCIZI	1	7
Operaio	Asm	LIVELLO 006	PUBBLICI ESERCIZI	0	19
Operaio	Asm	LIVELLO 006	PUBBLICI ESERCIZI	1	7
Operaio	Asm	LIVELLO 006	PUBBLICI ESERCIZI	0	2

I pasti dovranno essere preparati presso la cucina della Scuola dell'Infanzia lo stesso giorno del consumo con il sistema della cucina tradizionale. I pasti si intendono costituiti dai seguenti piatti: un primo, un secondo con contorno (o in alternativa piatto unico) pane, frutta o budino o yogurt e acqua minerale naturale, nelle quantità rapportate all'età dei bambini e secondo il menù e le tabelle dietetiche approvate dal servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.L. CN1.

I cibi dovranno essere confezionati esclusivamente con prodotti alimentari freschi, surgelati, o inscatolati, come indicato nelle tabelle caratteristiche merceologiche.

In nessun caso, quindi, dovrà essere fatto uso di cibi precotti e confezionati.

Le bevande e le derrate alimentari, utilizzate per il confezionamento dei cibi dovranno possedere qualità e pezzature richieste, conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, dovranno essere della migliore qualità e genuinità in commercio e della migliore provenienza e dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia. Dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti, su ogni singolo confezionamento del prodotto. Non sono ammesse etichettature incomplete non in lingua italiana.

Il menù, vidimato dall'A.S.L. CN1, dovrà essere sempre affisso nel locale mensa.

I vegetali (frutta e verdura) da consumarsi crudi dovranno provenire da coltivazioni garantite dal marchio di qualità ambientale e biologica (art. 59 - comma 4 L. 488/99) e secondo i criteri ambientali di cui al DM 25/7/2011.

La Ditta appaltatrice dovrà preparare menù particolari, con gli ingredienti indicati dalle famiglie, per quei bambini che, come attestato da certificazione medica, devono seguire delle diete specifiche, oppure che per motivi di religione non possono mangiare determinati tipi di cibo.

ART. 9. Distribuzione degli oneri fra le parti

1. Sono a totale carico dell'impresa appaltatrice la fornitura a sue spese di tutti i generi alimentari e di tutto quanto occorre per la preparazione delle vivande, la fornitura del vestiario del personale da questa dipendenti e il lavaggio di tale effetti.
2. Sono a carico dell'appaltatore tutti i materiali occorrenti per la pulizia dei locali e lavaggio stoviglie quali detersivi, deodoranti, disinfettanti, ecc. come per tutti gli attrezzi quali: scopa, stracci, aspirapolvere, ecc.
3. Sono a carico dell'Amministrazione le attrezzature esistenti all'inizio dell'appalto quali: lavastoviglie, lavelli e arredo e la manutenzione straordinaria delle stesse, le fonti di energia varie (luce ed acqua) che sono messe a disposizione gratuitamente all'appaltatore. Le attrezzature vengono affidate in custodia all'impresa appaltatrice per l'esecuzione del contratto e devono essere inventariate a cura dell'appaltatore stesso prima dell'inizio servizio.
4. Per tutto quanto sopra l'appaltatore deve indicare nominativo, indirizzo, recapito telefonico, etc. del proprio responsabile cui fare riferimento. Detto responsabile, in rappresentanza della ditta, deve partecipare ad incontri periodici con le famiglie degli utenti e la Commissione Mensa se costituita.

ART. 10. Smaltimento rifiuti - raccolta differenziata

1. La raccolta, l'imballaggio e lo smaltimento dei rifiuti negli appositi contenitori e quant'altro comunque connesso e derivante dallo svolgimento del servizio, deve essere effettuato secondo le normative vigenti nel territorio comunale ed a completo carico ed onere, anche economico, dell'appaltatore, e comunque sempre nei modi atti a garantire la salvaguardia da contaminazioni ed il rispetto delle cure igieniche. I rifiuti devono essere raccolti in modo differenziato per uno smaltimento secondo le tipologie dello stesso (carta, cartoni accuratamente piegati e legati, vetro, lattine, plastica, umido, indifferenziata, ecc.). Gli appositi contenitori per il deposito dei rifiuti devono essere lavati e disinfettati almeno con cadenza mensile. L'appaltatore è tenuto a conferire agli organi preposti tutti gli oli ed i grassi animali residui di cottura a propria cura e spese.

ART. 11. Norme regolatrici dell'appalto

1. Il servizio deve essere eseguito con l'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni previsti dal presente Capitolato Speciale d'appalto.
2. Per quanto non espressamente specificato nel presente Capitolato si fa riferimento alle seguenti norme, che qui si intendono richiamate integralmente, anche se non materialmente allegate:
 - a. Legge 30.04.1962 n. 283 e al suo regolamento d'attuazione approvato con D.P.R. 26/03/80 n. 327;
 - b. Decreto Legislativo n. 193 del 06/11/2007 e s.m.;
 - c. Regolamenti comunitari n. 278/04 n. 852/04, n. 853/04 e alle loro linee guida applicative;
 - d. Criteri ambientali minimi di cui al DM 10/3/2020 (G.U. n. 90 del 04/04/2020);
 - e. In generale dalla normativa vigente in materia di alimenti e bevande, produzione, confezionamento, veicolazione, distribuzione dei pasti, dalle norme concernenti il personale addetto alle lavorazioni, inclusi i contratti collettivi nazionali, dalle norme in materia di sicurezza sul lavoro, ecc..
3. L'Amministrazione si riserva ad effettuare, per tutta la durata dell'appalto, idonei controlli circa l'effettiva applicazione delle procedure previste dalla normativa sopraccitata.

ART. 12. Sospensione del servizio

1. L'inizio e il termine del servizio potranno essere discrezionalmente differiti e anticipati dal Comune in relazione alle sue esigenze organizzative e funzionali.
2. Nel caso in cui la struttura scolastica debba rimanere chiusa per cause imprevedibili o comunque comunicate successivamente alle ore 12:30 del giorno precedente l'evento, il Comune riconoscerà un rimborso pari al 50% del prezzo del pasto conteggiato sull'affluenza media settimanale.
3. Qualora la scuola debba rimanere chiusa per cause prevedibili e comunque comunicate entro le ore 12,30 del giorno precedente l'evento (sciopero del personale della scuola, consultazioni elettorali, ecc.), il Comune non riconoscerà all'appaltatore alcun compenso.
4. Nel caso di sciopero del personale dipendente dell'appaltatore, qualora ne sia stata data comunicazione entro le ore 12:30 del giorno precedente lo sciopero, nessuna penalità sarà applicabile all'appaltatore stesso. Qualora la comunicazione venga fatta posteriormente e non sia più possibile avvisare in tempo le famiglie degli alunni, saranno applicate le penalità stabilite dal presente capitolato, fatta salva la facoltà di acquisto da parte della Amministrazione Comunale di un pasto sostitutivo al pasto non fornito, con conseguente maggiore spesa a totale carico dell'appaltatore.

ART. 13. Ritardi della consegna

1. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso alla consegna prevista per la Scuola Primaria e Secondaria di I° grado.

2. All'uopo l'appaltatore deve prevedere un piano di emergenza da attuarsi nel caso di eventi imprevisti (chiusura strade per incidenti vari, guasti agli automezzi o attrezzature, ecc.) o comunque dopo trenta minuti di ritardo rispetto all'ora prevista per l'inizio della somministrazione.
3. In caso di mancata consegna totale o parziale nel giorno e nelle ore fissate, il Comune, fatti salvi gli interventi sostitutivi in caso di sciopero previsti dall'art. 14, si riserva il diritto di applicare alla ditta appaltatrice la penalità al 50% del valore dei pasti non consegnati, da trattarsi sulle fatture al pagamento, o in mancanza, sulla cauzione prestata, fatto salvo il diritto di rivalersi dei maggiori danni derivanti da tale inadempienza e l'incameramento della cauzione di cui al precedente articolo 9.

ART. 14. Locali - attrezzature e materiali

1. Il Comune mette a disposizione dell'appaltatore esclusivamente i locali adibiti a cucina e refettorio, nello stato in cui si trovano, presso la Scuola dell'Infanzia. Per l'attuazione del servizio l'appaltatore deve munirsi delle attrezzature necessarie per il regolare svolgimento del servizio, integrando, laddove necessario.
2. L'appaltatore si assume l'onere della conservazione e dell'ordinaria manutenzione dei locali messi a disposizione del Comune, mentre rimangono a carico del Comune stesso le spese per l'acqua, l'elettricità, il riscaldamento.

ART. 15. Menù - modificazioni della fornitura - tabelle dietetiche - diete

1. Il menù è articolato secondo quanto previsto dagli uffici competenti dell'A.S.L di zona. La data di introduzione di tali menù è stabilita dal Comune e/o dalla competente A.S.L..

La tipologia di pasto è la seguente:

- a. Primo piatto
 - b. Secondo piatto
 - c. Pane
 - d. Frutta fresca o dessert
 - e. Acqua naturale nel quantitativo di lt. 1,5 ogni 6 bambini.
2. Il menù concordato deve essere il più particolareggiato possibile e contenere l'esatta indicazione della qualità dei cibi forniti.
 3. Il Comune si riserva la facoltà di apportare, nel corso di esecuzione del contratto, variazioni al menù e relative grammature qualora venissero richieste dalla Commissione mensa, previa autorizzazione sanitaria, oppure di sospendere la somministrazione in qualunque giorno e per qualsiasi motivo, quando ritenesse di avvalersi della più ampia facoltà di risoluzione prevista dal successivo articolo.
 4. In caso di variazione del menù con relative grammature, l'eventuale differenza del prezzo sarà determinata dalle parti consensualmente, sulla base dei costi esposti e riconosciuti.
 5. Nessuna variazione del menù può essere apportata senza autorizzazione scritta del Comune e/o della competente A.S.L.
 6. Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalla Tabella relativa alla grammatura.
 7. L'appaltatore si impegna, allo stesso prezzo, a prevedere i piatti alternativi per i bambini con problemi di salute, adeguatamente certificati da un medico, o per motivazioni religiose.

ART. 16. Caratteristiche degli alimenti

1. Per tutti gli alimenti si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge in materia di alimenti e di bevande, che qui si intendono richiamate integralmente, anche se non materialmente allegate. Le derrate biologiche o provenienti da

coltivazioni a lotta integrata dovranno avere i requisiti previsti dalla vigente normativa in materia. È vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

2. Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto, la Ditta appaltatrice, con tutti gli oneri relativi a proprio carico, dovrà provvedere a:

a) Approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari, bevande incluse (acqua minerale) necessari per l'osservanza della tabella dietetica e del menù indicato dall'Amministrazione Comunale e dai competenti uffici dell'A.S.L. CN1 e del materiale necessario alla corretta esecuzione del servizio, incluso il materiale per la pulizia. Le variazioni di menù devono essere possibili senza alcun aggiuntivo. In particolare per quanto riguarda i seguenti alimenti si dovrà acquistare:

- olio di oliva extra vergine di provenienza CEE e deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno ugualmente di prima qualità e corrispondere a quanto disposto dalla Legge n. 1407 del 03/11/1960;
- pesce di provenienza CEE surgelato o fresco o deve essere costituito da filetti di platessa o filetti di merluzzo entrambi completamente spinati o da fior di nasello. Pesce fresco: trota;
- carne preferibilmente acquistata nel Comune di Bene Vagienna, munita di certificazioni idonee;
- frutta e verdura di stagione, locale e nella misura del 50% da agricoltura biologica; verdura surgelata: piselli o spinaci;
- prosciutto di coscia e senza polifosfati;
- formaggio da grattugia "Grana Padano" o "Parmigiano Reggiano";
- pane fresco prodotto preferibilmente presso le panetterie di Bene Vagienna, con farina di grano duro di tipo "0" oppure con farina integrale biologica, lievito, sale ed acqua e senza aggiunta di grassi od additivi;
- pasta per pizza;
- aceto per condire le verdure di puro vino;
- uova, intese solo come ingredienti di altri piatti (frittate, impanatura di carne o pesce, polpette, dolci) dovranno essere pastorizzate a lunga scadenza – UHT;
- formaggi con etichetta di produzione e confezionamento;
- conserve devono rispondere a tutti i requisiti di legge e vengono utilizzati i pomodori pelati.

E' assolutamente vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

- carni al sangue;
- fiocchi di patate;
- succo di limone confezionato;
- maionese;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- dado da brodo o preparati contenenti glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti.

La ditta appaltatrice sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.

Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate dovrà intendersi automaticamente variata in conseguenza delle previste modificazioni che la Civica Amministrazione o l'A.S.L. CN1 intenderanno attuare sul menù in uso.

ART. 17. Monitoraggio ed autocontrollo da parte dell'appaltatore

1. L'appaltatore deve redigere ed implementare il piano di autocontrollo previsto dal Regolamento CE 852/04, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.
2. L'appaltatore deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.
3. Devono essere documentate le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo aziendale.
4. Nell'ambito di sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, deve essere prevista l'effettuazione di esami eseguiti da un laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità. Analisi batteriologiche e chimiche devono essere effettuate su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambienti di lavorazione ed attrezzature, secondo un programma stabilito dall'appaltatore in base al sistema HACCP, fermo restando che al medesimo potranno essere richieste modifiche se non sarà ritenuto idoneo.
5. Le analisi batteriologiche sugli alimenti devono comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto delle analisi. I dati relativi alle analisi devono essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione delle Autorità sanitarie incaricate dell'effettuazione dei controlli ufficiali e del competente organo del Comune, presso il centro di cottura.
6. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'appaltatore deve provvedere alle modifiche del piano, concordate con il Comune, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.
7. Per le procedure di corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale si riassumono i seguenti principi igienici da rispettare:
 - a. il personale adibito alla preparazione dei piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione deve togliere anelli e braccialetti, lavarsi le mani, indossare camice bianco, cuffia, mascherina, guanti e idonei calzari;
 - b. il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;
 - c. l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (sistema HACCP);
 - d. le verdure, fresche o secche, devono essere controllate prima della cottura per evidenziare eventuali corpi estranei;
 - e. operazioni che devono essere eseguite nella giornata in cui sono previste la distribuzione ed il consumo del pasto relativo:
 - la porzionatura delle carni crude destinate a cottura;
 - la macinatura della carne;
 - la preparazione del formaggio grattugiato;
 - il lavaggio e il taglio della verdura e della frutta;
 - la porzionatura di salumi e formaggi;

- la cottura delle vivande, ad esclusione di quegli alimenti per i quali è espressamente ammessa la preparazione il giorno precedente, purchè dopo la prima cottura siano raffreddati entro il tempo massimo di 1 ora e 30 minuti, con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura e posti in recipienti idonei e conservati in celle e o frigoriferi a temperatura compresa tra 0 e 4 gradi centigradi;

f. le paste asciutte devono essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato deve essere aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione.

ART. 18. Personale

1. L'appaltatore ha l'obbligo di assicurare il regolare funzionamento del servizio con almeno due figure professionali, cuoca ed aiuto cuoca, dando la priorità al personale residente in Bene Vagienna e che abbia già espletato tale servizio, tenendo adibito il numero necessario di dipendenti idonei dal punto di vista sanitario e dichiarati tali dal servizio sanitario competente, oltre al personale specificato all'art. 16.

2. L'appaltatore è obbligato a comunicare al Comune, prima dell'inizio del servizio, il nominativo del personale impiegato nel servizio e la documentazione dell'avvenuta denuncia agli enti previdenziali, assicurativi e antinfortunistici dei propri dipendenti.

3. L'appaltatore deve fornire il personale, durante il servizio, di distintivo indicante il nome e la denominazione dell'impresa e deve possedere la certificazione sanitaria prevista per legge per la somministrazione di alimenti, da depositare presso la direzione didattica.

4. Il personale deve essere fornito inoltre di idonei camici, copricapi, mascherine, guanti monouso e deve essere opportunamente e periodicamente aggiornato con corsi di formazione.

5. Compete all'appaltatore di attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dei decreti relativi alla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione volontaria, invalidità e vecchiaia, TBC ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione vigente od emendata in corso di appalto per la tutela dei lavoratori.

6. Il Comune provvede a richiedere allo sportello unico previdenziale il Documento Unico di Regolarità Contributiva del concorrente aggiudicatario e, a suo insindacabile giudizio, può richiedere all'appaltatore, durante l'espletamento del servizio, la presentazione in copia di ogni documentazione prevista dalla normativa in vigore.

7. L'appaltatore deve osservare, per i propri dipendenti, il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionale e decentrato in vigore per il settore pubblici esercizi o servizi all'infanzia.

ART. 19. Conservazione dei campioni

1. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali intossicazioni o infezioni alimentari, l'appaltatore, tramite i propri operatori, dovrà prelevare almeno 150 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla per almeno 72 ore ad una temperatura compresa tra - 18 C° - 22 C°, in una zona identificabile con apposito cartello e idoneo apparecchio di congelazione; ogni alimento deve essere riposto in contenitori sterili monouso chiusi contrassegnati con la denominazione del piatto e l'ora del prelievo.

2. Il Comune, anche su richiesta della Commissione Mensa, può disporre d'ufficio il prelevamento dei campioni di cui al comma 1 per l'effettuazione di analisi.

ART. 20. Assicurazioni

1. L'appaltatore si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti ed intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati.

2. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a carico dell'appaltatore, salvi gli interventi a favore dello stesso da parte di società assicuratrici.
3. A tale scopo l'appaltatore deve contrarre apposita polizza assicurativa RCT contro i rischi suddetti per un massimale di 1 milione di euro per sinistro blocco unico, da presentare prima della sottoscrizione del contratto.

ART. 21. Pagamenti e adeguamento prezzi

Il pagamento avverrà in rate mensili posticipate, entro trenta giorni dalla presentazione di regolari fatture documentanti i pasti effettivamente consegnati e conteggiati come previsto dall'art. 6 e previo visto del responsabile del servizio sui documenti contabili.

Il prezzo di affidamento resterà fisso e imm modificabile per il primo anno di contratto. L'aggiornamento del prezzo unitario potrà essere richiesto solo a decorre dal secondo anno di vigenza contrattuale ai sensi dell'art. 60, del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii. nel modo che segue:

- la revisione non potrà essere richiesta per frazioni di anno e non avrà efficacia retroattiva (la fatturazione del prezzo revisionato potrà avvenire solo successivamente all'approvazione da parte del Committente);
- laddove, anche a seguito di istruttoria condotta dal Committente, risulti un effettivo aumento o una diminuzione superiore al ventesimo del prezzo aggiudicato, l'Appaltatore potrà chiedere una revisione del prezzo medesimo, che potrà essere accordata per quella differenza che eccede il 5% nella misura dell'80% della variazione (la variazione inferiore viene ricondotta alla normale alea contrattuale).

Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi, si utilizzano i seguenti indici sintetici elaborati dall'ISTAT: gli indici dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie.

Vigilanza – controllo - penalità

1. Una Commissione Mensa, nominata dalla Giunta Comunale, vigilerà sulla qualità e igiene del servizio per le scuole e sarà composta da:

- a. n. 1 rappresentante dell'Amministrazione Comunale: Assessore all'Assistenza Scolastica che funge da Presidente;
- b. n. 1 rappresentante dell'Istituto Scolastico: Dirigente Scolastico o Collaboratore Vicario;
- c. n. 3 genitori dei bambini frequentanti la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado proposti dai rispettivi Consigli di Interclasse.

2. Alle riunioni può essere convocato un rappresentante dell'appaltatore. La ditta appaltatrice è comunque la sola responsabile della gestione organizzativa e finanziaria ed interviene esclusivamente in proprio:

- a. per scelta dei fornitori;
- b. per l'approvvigionamento delle derrate;
- c. per l'immagazzinaggio alternativo aggiuntivo delle derrate, da utilizzarsi in caso di emergenza o mancate consegne presso propria dispensa che deve essere a distanza, di norma, non superiore a 30 Km dalla scuola;
- d. per la rispondenza al rispetto integrale delle norme di igiene e di sicurezza.

3. Al fine del presente capitolato la vigilanza ed il controllo dei servizi dati in gestione sono di competenza degli uffici Comunali preposti, dell'Autorità sanitaria competente e della sopraccitata Commissione mensa.
4. Il Comune, per verificare il rispetto delle norme del presente capitolato speciale da parte dell'appaltatore, può ispezionare i locali dispensa e cucina utilizzati per il deposito delle derrate alimentari e per il confezionamento dei pasti, nonché i mezzi per il trasporto delle vivande dalla cucina alla mensa.
5. Il Comune può inoltre prendere visione dei documenti contabili giustificativi riguardanti l'espletamento del servizio.
6. Tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per l'appaltatore dal presente capitolato, nonché quelle conseguenti a leggi e regolamenti vigenti o emendati sono accertate dagli uffici comunali e dall'ASL competente mediante verbali dei quali è data comunicazione all'appaltatore da parte del Comune mediante notifica o raccomandata con ricevuta di ritorno anticipata via pec.
7. L'appaltatore deve produrre le sue controdeduzioni entro 10 giorni dalla comunicazione. Trascorso inutilmente tale termine, si intende riconosciuta la mancanza e sono applicate dal Responsabile del Servizio le penalità conseguenti.
8. Per le infrazioni agli obblighi contrattuali, rilevate dai competenti uffici ed organismi comunali o su fondati reclami dell'utenza, sono erogate, con la sopraccitata procedura, le seguenti penalità:
 - a. Per ogni pasto in cui vengano utilizzati uno o più prodotti non corrispondenti alle caratteristiche prescritte dal menù e dal capitolato speciale d'appalto: € 150,00/per ogni prodotto non corrispondente;
 - b. Per ogni pasto le cui grammature siano inferiori a quelle stabilite: € 150,00;
 - c. Per ogni pasto confezionato senza rispettare le procedure standard di cucina in modo da comprometterne l'appetibilità: € 100,00;
 - d. Per ogni pasto in cui le pietanze siano servite ad una temperatura non adeguata (troppo fredda, troppo calda): € 100,00;
 - e. Per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie verificatosi in una qualunque fase del ciclo produttivo: € 500,00.
9. Nel caso di recidiva nel termine di un mese, le penalità sono raddoppiate.

ART. 22. Subappalto e cessione del contratto

1. È vietata la cessione del contratto sotto qualsiasi forma; ogni atto contrario è nullo di diritto.
2. Qualsiasi cessione del corrispettivo deve essere stipulata mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e deve essere notificata al Comune; essa è altresì regolata dal Codice dei Contratti e dagli artt. 3.3 e 3.4 del C.C..
3. Il subappalto è ammesso ai sensi della normativa vigente in materia.

ART. 23. Recesso dal contratto

1. Il Comune ha diritto di recedere in qualunque momento dal contratto.
2. Può altresì recedere parzialmente dal contratto in caso di sospensione dell'attività della mensa per periodi superiori ad un mese.
3. Il recesso del contratto, totale o parziale, dovrà essere comunicato all'impresa almeno 30 giorni prima della data dalla quale avrà effetto, salvo il verificarsi di eventi imprevisi o determinati da forza maggiore.

4. In caso di recesso, totale o parziale, in deroga all'art. 1671 del Codice Civile, l'impresa appaltatrice ha diritto:

a. al corrispettivo determinato ai sensi degli articoli 4 e 6 per il periodo compreso tra il giorno uno del mese in cui avrà effetto il recesso ed il giorno precedente a quello fissato per il recesso medesimo;

b. ad una mensilità pari all'importo del canone previsto dagli anzidetti art. 4 e 6, a titolo di risarcimento.

5. L'impresa appaltatrice potrà richiedere di recedere dal contratto per causa non imputabile alla stessa impresa, secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile;

6. L'Amministrazione si riserva la facoltà di non approvare il contratto, quando motivi di pubblico interesse ostino alla sua esecuzione.

ART. 24. Risoluzione del contratto

1. Si procede alla risoluzione del contratto nei seguenti casi:

a. mancata assunzione del servizio alla data stabilita o abbandono del servizio;

b. ripetute deficienze e negligenze del servizio, quando la gravità e la frequenza delle infrazioni, debitamente accertate e contestate, compromettano il servizio stesso a giudizio del Comune;

c. violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'appaltatore nonostante la diffida formale del Comune;

d. fermo restando quanto previsto da altre disposizioni di legge, qualora nei confronti dell'appaltatore sia intervenuta l'emanazione di un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui all'art. 3, della Legge n. 1423 del 27.12.1956 ed agli articoli 2 e seguenti della Legge n. 575 del 31.05.1965, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per frodi nei riguardi della stazione appaltante, di subappaltatori, di fornitori, di lavoratori o di altri soggetti comunque interessati ai lavori, nonché per gravi violazioni degli obblighi attinenti alla sicurezza sul lavoro; in tutti questi casi il responsabile del procedimento propone alla al Comune, in relazione allo stato del servizio e alle eventuali conseguenze nei riguardi delle finalità dello stesso, di procedere alla risoluzione del contratto;

e. quando l'appaltatore si renda colpevole di cessione totale o parziale del contratto o subappalto abusivo;

f. nel caso di gravi o ripetute inosservanze, per i dipendenti, per le merci e per i locali cucina, mezzi di trasporto e contenitori, delle vigenti norme sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro e previdenze varie, norme di sicurezza sul lavoro, nonché norme sanitarie e prescrizioni del Servizio Igienico Sanitario dell'ASL competente per territorio;

g. nel caso di morte dell'imprenditore, ove la considerazione della sua persona appaia motivo di determinante garanzia;

h. nel caso di perdita dei requisiti richiesti per l'espletamento del servizio;

i. nel caso in cui l'ammontare complessivo delle penali somministrate superi il 10% dell'importo di contratto.

2. Si precisa che il mancato rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 costituisce colpa grave.

3. Nelle situazioni sopraccitate, il Comune può risolvere in ogni tempo il contratto previo avviso scritto all'appaltatore al quale, in tal caso, è corrisposto il prezzo contrattuale delle giornate di servizio effettuate sino al giorno della risoluzione.

4. La risoluzione da diritto al Comune di rivalersi su eventuali crediti dell'appaltatore, nonché sulla cauzione prestata. Anche qualora l'inadempienza dipenda solo da dolo e da colpa grave, il Comune

potrà dichiarare risolto il contratto ed incamerare la cauzione, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

ART. 25. Dichiarazione di risoluzione del contratto

1. La risoluzione del contratto è dichiarata dal Responsabile del Servizio mediante apposito provvedimento. Eventuali danni o spese derivanti al Comune per colpa dell'appaltatore sono a carico di quest'ultimo. Nel caso di risoluzione del contratto per colpa dell'appaltatore, la cauzione prestata viene incamerata dal Comune, secondo le modalità di legge.

ART. 26. Esecuzione d'ufficio

1. Il Comune, verificandosi abusi o deficienze nell'adempimento degli obblighi contrattuali da parte dell'appaltatore, ha la facoltà di ordinare e fare eseguire d'ufficio, nel modo che ritenga più opportuno ed a spese dell'appaltatore, le attività necessarie per il regolare andamento del servizio, ove l'appaltatore, allo scopo affidato (art. 1454 codice civile), non ottemperi tempestivamente agli obblighi assunti.

ART. 27. Norme in materia di sicurezza - valutazione dei rischi

1. L'appaltatore deve attenersi alle norme in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al D.Lgs. n. 81 del 9.04.2008.
2. Presso i luoghi di distribuzione dei pasti, l'appaltatore, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione del Comune, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione, che devono essere ammessi dalla normativa vigente.
3. I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione e, se richiesti, messi a disposizione del Comune o dei soggetti incaricati ad esperire ispezioni.
4. L'impiego di energia elettrica, gas, vapore e/o altra forma, da parte del personale dell'appaltatore deve essere assicurato da personale appositamente formato. In particolare per quanto riguarda la Sicurezza durante il lavoro, ogni e qualsiasi responsabilità connessa è a carico dell'appaltatore.
5. L'appaltatore deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di somministrazione dei pasti secondo quanto previsto dalle normative vigenti.
6. Con riferimento agli obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione di cui all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, si allega al presente capitolato speciale d'appalto il documento di valutazione dei rischi indicante le misure da adottare per eliminare, o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento, da aggiornare ed integrare in collaborazione con l'appaltatore, è parte integrante del contratto d'appalto.

ART. 28. Controversie

1. Le controversie che dovessero sorgere tra l'appaltatore e il Comune circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali, saranno attribuite alle competenze del Foro di Cuneo.

ART. 29. Trattamento dei dati personali

1. Ai sensi del Regolamento UE n.2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" e ss mm e ii si informa che i dati forniti dai concorrenti e dall'appaltatore durante l'esecuzione del servizio sono trattati esclusivamente per le finalità connesse alla procedura negoziata ed alla successiva

stipulazione e gestione del contratto e l'ambito di diffusione dei medesimi è quello definito dalla Legge n. 241/90 e s.m. e dalla vigente normativa in materia di appalti pubblici.

2. L'appaltatore si impegna ad osservare misure di sicurezza idonee ad evitare rischi di diffusione dei dati personali e/o sensibili di cui possa eventualmente venire in possesso nell'esecuzione del servizio, secondo quanto stabilito dal Regolamento UE n.2016/679.

ART. 30. Domicilio dell'appaltatore

1. L'appaltatore deve eleggere agli effetti del presente capitolato domicilio legale in Bene Vagienna, presso la Casa Comunale.

ART. 31. Spese contrattuali

1. La ditta aggiudicataria avrà l'onere delle spese contrattuali (bolli, imposta di registro, diritti di segreteria) inerenti e conseguenti, mentre l'I.V.A., nella misura prevista dalla legge, resta a carico dell'appaltante.

**DOCUMENTO DI VALUTAZIONE PER RIDURRE IL RISCHIO DA INTERFERENZE
RELATIVO AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI I° GRADO
ANNI SCOLASTICI 2024/2025 - 2025/2026 – 2026/2027 e 2027/2028**

Il presente documento di valutazione contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza che dovranno essere adottate dall'appaltatore per il servizio di ristorazione scolastica al fine di eliminare le interferenze in ottemperanza all'art. 26 - comma 3 del D.Lgs. n. 81/08 e al fine di promuovere la cooperazione e il coordinamento con le società che svolgono lavori e servizi in appalto. Con il presente documento unico preventivo vengono fornite all'Impresa appaltatrice, già in fase di gara d'appalto, informazioni sui rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro oggetto dell'appalto (e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività), sui rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata ad operare l'appaltatore nell'espletamento dell'appalto in oggetto e sulle misure di sicurezza proposte in relazione alle interferenze.

I costi della sicurezza sono determinati tenendo conto che gli oneri riferiti alla manutenzione straordinaria delle strutture sono a carico dell'Amministrazione quale proprietaria degli immobili; restano a carico dell'aggiudicatario i costi relativi alla manutenzione ordinaria e agli aspetti gestionali dell'attività di lavoro.

I costi della sicurezza, nell'importo determinato e precisato in sede di gara, non sono soggetti a ribasso d'asta. Il documento unico di valutazione dei rischi interferenze definitivo sarà costituito dal presente documento preventivo eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni presentato dalla ditta appaltatrice, o a seguito di esigenze sopravvenute.

DATI IDENTIFICATIVI DEL COMMITTENTE E SEDI OPERATIVE

Ente	Comune di Bene Vagienna
Sede legale	Via Roma, 101 – 12041 BENE VAGIENNA
Sede operativa	Scuola dell'Infanzia Via XX Settembre – 12041 BENE VAGIENNA

I datori di lavoro devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento, in particolare:

- cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Responsabile dei lavori, potrà ordinare la sospensione del servizio di ristorazione scolastica disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene sul lavoro. Per sospensioni dovute a

pericolo grave ed imminente il committente non riconoscerà alcun compenso o indennizzo all'appaltatore.

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO

Il servizio affidato in appalto "ristorazione scolastica" per gli anni scolastici 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027 e 2027/2028, consiste nello svolgimento delle seguenti attività:

- a. all'acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio in propri idonei locali dal punto di vista igienico sanitario, con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- b. alla preparazione quotidiana dei pasti presso la cucina che deve risultare idonea dal punto di vista igienico-sanitario;
- c. al trasporto delle vivande con mezzi e contenitori propri presso la Scuola Primaria e la Scuola Secondaria di I° grado in Viale Rimembranza, adeguatamente provvisti di autorizzazione specifica dell'A.S.L. di competenza. I contenitori dovranno essere chiusi ermeticamente e dovranno essere idonei a conservare le vivande calde e a garantirne l'igiene;
- d. alla sistemazione, preparazione dei tavoli nel refettorio della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado;
- e. alla distribuzione dei pasti all'ora prestabilita presso i refettori della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado;
- f. al ritiro delle stoviglie ed alla pulizia dei tavoli;
- g. alla pulizia dei pavimenti dei locali adibiti a refettori (compreso lavaggio);
- h. alla raccolta, imballaggio e deposito dei rifiuti negli appositi contenitori e quant'altro comunque connesso e derivante dallo svolgimento del servizio, secondo le normative vigenti nel territorio comunale.

INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

Rischio elettrico

Impianto elettrico

L'impianto elettrico è costituito da quadri, linee e impianti sotto tensione (impianti di illuminazione, impianti di allarme, apparecchiature informatiche). Gli impianti sono conformi alla normativa vigente.

Rischi da interferenze

Possibile accesso agli impianti da parte di personale non autorizzato.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice informa i propri dipendenti che l'accesso ai locali di lavoro è consentita solo previa autorizzazione della committente, a questo proposito i dipendenti della società appaltatrice hanno l'onere di presentarsi al responsabile della sede esaminata all'inizio dei lavori muniti di apposito tesserino di riconoscimento.

Comportamenti da adottare da parte della società committente

Chiudere i quadri elettrici e verificare periodicamente l'impianto elettrico. Il committente informa la società appaltatrice riguardo alla presenza di impianti elettrici e autorizza l'accesso ai luoghi dove sono presenti gli impianti. Il committente provvede alla Manutenzione degli impianti e attua le verifiche previste dalla normativa vigente.

Rischio per uso attrezzature

Attrezzature

I lavoratori della società appaltatrice utilizzano, per i lavori da eseguire, attrezzature proprie ed attrezzature dell'Amministrazione committente quali: lavastoviglie, lavelli, arredi, che dovranno essere elencate all'inizio del servizio. Nello specifico il committente non autorizza l'utilizzo di attrezzature diverse da quelle risultanti dal sopraccitato elenco.

Rischi da interferenze

Possibile utilizzo di attrezzature della committente da parte della società appaltatrice e viceversa, possibile danni causati dalle attrezzature in uso.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice che utilizza attrezzature che possano comportare un rischio evidente per i lavoratori della committente informa il responsabile della sede esaminata. In caso di manutenzione di attrezzature la società appaltatrice segue le seguenti regole:

- utilizzo delle attrezzature solo dopo preventiva richiesta;
- divieto di apportare modifiche, di qualsiasi genere, a macchine ed impianti senza preventiva autorizzazione;
- divieto di rimuovere modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su macchine e impianti.

La società appaltatrice si impegna a sorvegliare le attrezzature utilizzate e a non lasciarle incustodite.

Comportamenti da adottare da parte del committente

Controllare il corretto utilizzo delle attrezzature da parte dei dipendenti. In caso di utilizzo di attrezzature, da parte della società appaltatrice, che possano comportare un rischio evidente per i lavoratori provvede ad attuare le misure per evitare rischi ai lavoratori eventualmente coinvolti.

Rischio gestionale

Informazione dei lavoratori

I lavoratori della società appaltatrice sono informati riguardo ai rischi che potrebbero nascere dalle possibili interferenze lavorative.

Rischi da interferenze

Mancata conoscenza della presenza dei dipendenti della società appaltatrice nella sede esaminata.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice informa i dipendenti riguardo ai rischi esistenti e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza. La società appaltatrice si impegna a sorvegliare le attrezzature utilizzate e a non lasciarle incustodite. I dipendenti della società appaltatrice si presentano al responsabile della sede esaminata prima dell'inizio dei lavori.

Comportamenti da adottare da parte del committente

La committente informa la società appaltatrice riguardo ai rischi presenti nella sede esaminata. Rende disponibile presso la sede esaminata il piano di emergenza da visionare.

Rischio chimico

Uso di sostanze tossiche

Vengono utilizzate le sole sostanze per fare le pulizie. Sono stoccati una certa quantità di prodotti chimici, tali prodotti non vengono manipolati direttamente dai dipendenti e restano sempre chiusi nei loro contenitori originali.

La società appaltatrice fa uso di sostanze chimiche, a suo carico, per la pulizia dei locali e lavaggio stoviglie.

Rischi da interferenze

Utilizzo di sostanze tossiche ed eventuale esposizione dei lavoratori.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice informa i dipendenti riguardo ai rischi esistenti e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza in caso di utilizzo di sostanze tossiche. La società appaltatrice, in caso di utilizzo di sostanze chimiche concorda con il responsabile della sede esaminata le eventuali misure di protezione da adottare.

Comportamenti da adottare da parte del committente

La società committente informa la società appaltatrice riguardo al rischio chimico presente delle sedi esaminate rendendo disponibile presso la sede esaminata il documento di valutazione del rischio chimico.

Gestione delle emergenze

Gestione emergenza

La scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado è dotata di un piano di emergenza. Sono presenti cassette del pronto soccorso. E' presente un impianto di illuminazione di emergenza dotato di lampade ad attivazione automatica in caso di mancanza dell'energia elettrica. E' presente cartellonistica di emergenza indicante le uscite di emergenza, i pulsanti di allarme ed il divieto di fumo. Esiste una squadra di emergenza adeguatamente formata e vengono fatte periodicamente le prove di evacuazione.

Rischi da interferenze

In caso di emergenza mancata informazione circa la presenza dei dipendenti della società appaltatrice. Ostruzione di vie e uscite di emergenza con materiali vari. Uso di sostanze infiammabili.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice informa il responsabile della sede esaminata della propria presenza e del momento dell'uscita dal luogo di lavoro. La società appaltatrice ha i seguenti obblighi:

- non fumare sui luoghi di lavoro
- non compiere lavori di saldatura o usare fiamme libere senza l'autorizzazione del responsabile della sede esaminata senza aver preso le misure di sicurezza necessarie non ingombrare passaggi, corridoi, uscite di sicurezza, estintori e idranti.

Comportamenti da adottare da parte del committente

Il committente informa la società appaltatrice sull'esistenza del piano di emergenza e sulle modalità operative da adottare. La società committente rende disponibile presso la sede esaminata il piano di emergenza da visionare.

Rischi degli ambienti di lavoro

Luoghi di lavoro

I luoghi di lavoro rispettano le normative in materia di sicurezza e igiene. I posti di lavoro sono tali da consentire un agevole passaggio.

Rischi da interferenze

Possibile coinvolgimento dei lavoratori della committente in aree di lavoro della società appaltatrice.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice ha i seguenti obblighi:

- Obbligo di indicare mediante cartellonistica gli eventuali rischi presenti (pavimentazione pericolosa, pericolo caduta materiali...)
- obbligo di recingere in maniera sicura le zone interessate da lavorazioni al fine di evitare che estranei possano accedere nell'area;
- obbligo di rispettare la segnaletica di sicurezza affissa all'interno dell'azienda;
- obbligo di impiegare macchine, attrezzi e utensili rispondenti alle vigenti norme di legge;
- obbligo di usare i mezzi protettivi individuali adeguati alle lavorazioni proprie ed ai pericoli eventualmente presenti nell'area di lavoro;
- obbligo di evitare ogni forma di inquinamento derivante dall'attività dell'appaltatore, raccolta, stoccaggio e smaltimento devono avvenire secondo le norme vigenti.

Comportamenti da adottare da parte del committente

La società committente verifica che i propri dipendenti non accedano alle aree interessate dai lavori svolti dalla società appaltatrice. La società committente informa la società appaltatrice riguardo ai rischi presenti nella sede esaminata mediante distribuzione di nota informativa.

La società committente informa la società appaltatrice della presenza di pubblico.

Rischi da presenza di altre imprese

Presenza di altre imprese

E' possibile che più imprese operino nello stesso luogo di lavoro.

Rischi da interferenze

Possibile interferenza tra i lavoratori delle varie imprese.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice ha l'onere di presentarsi al responsabile della sede esaminata prima dell'inizio lavori e al termine dei lavori. La società appaltatrice non deve utilizzare le attrezzature della società committente e delle altre imprese eventualmente presenti.

Comportamenti da adottare da parte del committente

Il committente organizza i lavori in maniera tale da non generare sovrapposizioni. Il committente informa le società appaltatrici riguardo ai possibili rischi. Il committente avvisa le società appaltatrici della possibile presenza di altre imprese.

Area transito merci

Area scarico/carico

Esiste una zona esterna alla struttura, adibita allo scarico merci. Lo spazio per lo scarico è sufficientemente ampio, il mezzo utilizzato ha la possibilità di fermarsi e di effettuare le operazioni senza rischio.

Rischi da interferenze

Possibile utilizzo di attrezzature della committente.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice ha l'onere di presentarsi al responsabile della sede esaminata prima di effettuare la consegna della merce e/o materiali e alla conclusione del lavoro. La società appaltatrice non deve utilizzare le attrezzature della società committente.

Comportamenti da adottare da parte del committente

Il committente mantiene libera l'area di scarico per facilitare le operazioni di transito/scarico. Il committente vieta l'ingresso al personale non preventivamente autorizzato e identificato.

Rischio rumore

Fonti di rumore

Durante la normale attività lavorativa l'esposizione al rumore è minore dei valori inferiori d'azione previsti dal D.Lgs. n. 81/08.

Rischi da interferenze

Possibile produzione di rumore durante l'utilizzo di macchinari.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice informa la committente del possibile utilizzo di macchinari che possono produrre rumorosità superiori al livello minimo di azione.

Comportamenti da adottare da parte del committente

Il committente informa la società appaltatrice riguardo l'eventuale presenza di fonti di rumore che superano i livelli minimi di azione.

Rischio biologico

Rischio biologico

Durante la normale attività lavorativa l'esposizione ad agenti biologici è limitata.

Rischi da interferenze

Possibile introduzione nell'ambiente lavorativo di agenti biologici esterni.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice non introduce negli ambienti lavorativi agenti biologici.

Comportamenti da adottare da parte del committente

Il committente informa la società appaltatrice riguardo l'eventuale presenza di agenti biologici.

CONSIDERAZIONI DI CARATTERE GENERALE

Vie di fuga e uscite di sicurezza

Le imprese che intervengono negli edifici in oggetto devono preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza comunicando al Comune di Bene Vagienna eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi.

I corridoi e le vie di fuga in generale devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali a garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (carrelli trasporto attrezzature per la pulizia, macchine per la distribuzione di caffè, di bevande ecc.), anche se temporanei. I mezzi di estinzione devono essere facilmente raggiungibili. Ogni lavorazione o svolgimento di servizio deve prevedere lo smaltimento presso discariche autorizzate, la rimozione di

residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari, la delimitazione e la segnalazione delle aree per il deposito temporaneo, il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori.

Barriere architettoniche-presenza di ostacoli

L'attuazione delle attività oggetto di servizio non devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi. Il percorso alternativo deve essere adeguatamente segnalato e sicuro per gli utenti. La collocazione di attrezzature e di materiali non devono costituire inciampo, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; la raccolta e l'allontanamento del materiale deve essere disposta al termine delle lavorazioni.

Dovranno essere predisposte specifiche barriere, segnalazioni e segregazioni della zona a rischio, in caso di apertura di botole e simili. Nel caso di impianti di sollevamento dovrà essere posizionata la necessaria segnaletica di sicurezza con il divieto di accesso alle aree e alle attrezzature oggetto di manutenzione.

Superfici bagnate nei luoghi di lavoro

L'impresa esecutrice deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori che per gli utenti.

Comportamenti dei dipendenti delle istituzioni scolastiche

I Lavoratori delle Istituzioni Scolastiche Autonome, dovranno sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite. Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere. Nel caso di interventi su impianti elettrici con l'esecuzione eventuale di manovre di interruzione dell'alimentazione elettrica il dirigente scolastico, preventivamente informato, dovrà avvertire il proprio personale affinché si attenga al rispetto delle indicazioni concordate.

Fiamme libere

Le attrezzature da lavoro utilizzate dovranno essere efficienti sotto il profilo della sicurezza ed il prelievo dell'energia elettrica avverrà nel rispetto delle caratteristiche tecniche compatibili con il punto di allaccio.

Nel caso che un'attività lavorativa preveda l'impiego di fiamme libere questa sarà preceduta: dalla verifica sulla presenza di materiali infiammabili in prossimità del punto di intervento (es.: locale sottostante, retrostante, ecc.); dall'accertamento della salubrità dell'aria all'interno di vani tecnici a rischio; dall'accertamento dello svilupparsi di fumi, in tale caso si opererà con la massima cautela garantendo una adeguata ventilazione dell'ambiente di lavoro anche installando aspiratori localizzati; dalla verifica sulla presenza di un presidio antincendio in prossimità dei punti di intervento; dalla conoscenza da parte del personale della procedura di gestione dell'emergenza, comprendente, anche, l'uso dei presidi antincendio disponibili.

Comunque, per l'inizio delle lavorazioni con fiamme libere, obbligatoriamente, deve sempre essere assicurata la presenza di mezzi estinguenti efficienti a portata degli operatori.

COORDINAMENTO DELLE FASI LAVORATIVE

Si stabilisce che non potrà essere iniziata alcuna operazione all'interno delle scuole oggetto dell'appalto, da parte dell'impresa appaltatrice, se non a seguito di avvenuta presa visione del presente documento firmato dal Responsabile di Gestione del Contratto e dal Datore di lavoro della Direzione Committente.

Si stabilisce inoltre che eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato, daranno il diritto alla Stazione Appaltante di interrompere immediatamente il servizio.

Si stabilisce inoltre che il responsabile di sede e l'incaricato della ditta appaltatrice per il coordinamento del servizio affidato in appalto, potranno interromperlo, qualora ritenessero nel prosieguo delle attività che le medesime, anche per sopraggiunte nuove interferenze, non fossero più da considerarsi sicure.

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto, il personale occupato dall'appaltatore deve essere munito 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. 6 legge 123/2007).

STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA

Secondo gli artt. 3 e 8 della legge 123/2007 devono essere individuati specificatamente i costi riferibili alla sicurezza che dovranno risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche del servizio e fornitura, anche al fine delle obbligatorie verifiche amministrative sulle offerte anomale.

Tali costi sono finalizzati al rispetto delle norme di sicurezza e salute dei lavoratori, per tutta la durata del servizio e saranno riferiti rispettivamente a:

- garantire la sicurezza del personale dell'appaltatore mediante la formazione, la sorveglianza sanitaria ecc...

- garantire la sicurezza rispetto ai rischi da interferenza che durante lo svolgimento del servizio potrebbero originarsi all'interno dei locali.

Non è semplice prevedere lo svolgimento delle singole attività e quindi la valutazione dei rischi per la sicurezza e salute dei lavoratori nell'edificio oggetto dell'appalto, e conseguentemente risulta difficoltosa la redazione di dettagliati oneri per la sicurezza che sono connessi alla singola organizzazione scolastica.

Pertanto sulla base di una valutazione globale del servizio ristorazione scolastica si sono definiti gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso in termini percentuali (circa l'1,00% dell'importo a base d'asta) secondo le seguenti incidenze:

a. Importo annuo stimato posto a base di procedura negoziata: € 109.716,40;

b. Oneri annui per la sicurezza (stimati nell'1,00% di a.) € 1.097,16.

Il Responsabile del Servizio _____

L'appaltatore _____