



COMUNE DI SAN FILIPPO DEL MELA

CITTA' METROPOLITANA DI MESSINA

pec: servizi-persona@pec.comune.sanfilippodelmela.me.it

Capitolato d'appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica Anni 2019-2020-2021 Cig: 80951476A1

Art. 1 Oggetto

Il presente capitolato nell'ambito dei principi dell'ordinamento e nel rispetto della normativa vigente nel settore, disciplina, unitamente al Disciplinare di gara, le modalità di affidamento e di svolgimento delle attività del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle Scuole dell' Infanzia dell'Istituto Comprensivo di San Filippo del Mela e per il personale docente e non docente avente diritto alla mensa, secondo le condizioni e le modalità indicate nei successivi articoli del presente capitolato d'appalto.

Il servizio avrà luogo presso i centri di cottura delle Scuola dell'Infanzia di San Filippo centro – Cattafi e Corriolo e verrà svolto quotidianamente su 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì.

Art. 2 Durata dell'appalto

L'appalto è previsto per gli anni 2019-2020-2021 con decorrenza presunta dal mese di Dicembre 2019 e fino al mese di Maggio 2021 nel rispetto del calendario scolastico.

Con l'impresa aggiudicataria sarà stipulato un contratto per la durata dell'appalto, a decorrere dalla data di consegna del servizio.

La consegna del servizio potrà avvenire anche sotto riserva di legge e l'impresa aggiudicataria dovrà avviare il servizio su richiesta della stazione appaltante, anche in pendenza della stipula del contratto ai sensi dell'art. 32, comma 8 del D. Lgs. 50/2016, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo di cui al successivo art. 17, e dopo che l'aggiudicazione sia divenuta esecutiva. In tal caso, la data in cui la consegna avviene, dovrà farsi risultare da specifico verbale sottoscritto dal Responsabile Area Servizi alla Persona e dal legale rappresentante dell'operatore economico aggiudicatario.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'Aggiudicatario una proroga del contratto limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante ai sensi del comma 11 art. 106 D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Art. 3 Organizzazione del servizio

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere eseguito in perfetta osservanza delle disposizioni contenute nel presente capitolato d'appalto. L'intera responsabilità organizzativa è a carico della ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria si impegna alla preparazione e alla distribuzione dei pasti caldi nei locali di ogni plesso scolastico di proprietà del Comune nonché alla preparazione dei refettori, apparecchiatura e sparecchiatura tavoli, pulizia e riassetto dei locali.

Art. 4

Numero dei pasti - Valore dell'appalto - Prezzo a base di gara

Il numero presunto di pasti, stimato sulla base dei pasti consumati nell'anno scolastico 2018-2019, per ciascun anno scolastico è il seguente:

- Anno 2019 n° 504 pasti

- Anno 2020 n° 19.530 pasti

- Anno 2021 n° 12.348 pasti

per un totale complessivo presunto di n° 32.382 pasti.

Mediamente si prevedono 126 pasti al giorno, di cui circa 60 nel plesso di San Filippo centro- 45 nel plesso di Corriolo e 21 a Cattafi. Il servizio è articolato su cinque giorni alla settimana (lunedì / venerdì).

Il quantitativo dei pasti sopra indicati è presuntivo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale, la quale si riserva di introdurre, nell'esecuzione dell'appalto, tutte quelle varianti nelle quantità che riterrà opportune senza che l'Aggiudicatario possa trarne motivo per avanzare pretese di compensi o di indennizzi di qualsiasi natura o specie, ulteriori o diversi da quelli specificatamente previsti nel presente capitolato.

Per effetto di quanto sopra l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare, di concerto con l'Aggiudicatario, variazioni quantitative in funzione delle effettive presenze.

Pertanto, qualora, nel corso dell'esecuzione del contratto, si verificasse un aumento o una diminuzione del numero dei pasti rispetto a quello indicato nel presente articolo, per variazioni dipendenti sia dal numero di utenti che richiedono il servizio, che dalle decisioni delle autorità scolastiche, l'Aggiudicatario sarà comunque obbligato a dare esecuzione al presente capitolato.

L'appaltatore sarà pagato in base al numero dei pasti effettivamente somministrati.

L'Aggiudicatario non potrà in alcun modo rivalersi sull'Amministrazione Comunale, qualora il numero dei pasti erogati, al termine del periodo contrattuale, dovesse risultare minore.

Parimenti, nessun indennizzo spetterà all'appaltatore nei casi di interruzione delle lezioni disposte dalle autorità competenti. In tali casi la Ditta sarà avvisata con un anticipo di 24 ore salvo i casi di sospensione delle attività scolastiche disposte con urgenza.

Il valore presuntivo dell'appalto è stimato in € 126.613,62 oltre Iva al 4%, compresi € 323,82 per oneri di sicurezza derivanti da rischi da interferenza non soggetti a ribasso.

Tale importo risulta determinato dal prezzo del pasto unitario a base d'appalto di € 3.91 (di cui € 0.01 per gli oneri di sicurezza non soggetto a ribasso) per il numero dei pasti presunti (**circa 32.382** complessivi per gli anni scolastici 2019/20 – 2020/21).

Art. 5

Menu' e tipologia dei pasti

I pasti saranno preparati attenendosi scrupolosamente alla programmazione giornaliera prevista dalle tabelle dietetiche settimanali, predisposte dall' A.S.P. n° 5 competente per territorio, che allegate al presente capitolato ne costituiscono parte integrante.

I menù sono articolati in menù invernale e menù estivo. La ditta appaltatrice deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù proposti. Detti menù dovranno essere differenziati per le diete personalizzate.

L'aggiudicatario dovrà attenersi alla specifica grammatura prevista; i pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Struttura del menù

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta fresca

-acqua minerale naturale

La Ditta appaltatrice si impegna a fornire pasti personalizzati per soggetti allergici e/o intolleranti sulla base di specifiche richieste dell'Amministrazione Comunale supportate da certificato medico senza che abbia a che pretendere maggiorazioni di prezzo.

La ditta appaltatrice si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che, previa presentazione di autocertificazione, rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani).

Art. 6

Conservazione campioni testimoni

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura, ponendola in sacchetti sterili, di 100g. per ogni porzione somministrata, tali campioni dovranno essere conservati in frigorifero, a temperatura non superiore a +4°C presso il centro di cottura per le 72 ore successive al giorno di somministrazione. Non sono ammesse altre modalità di campionamento.

Art. 7

Caratteristiche delle derrate, modalità di preparazione e cottura dei pasti

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare i generi alimentari, prodotti e derrate alimentari in conformità al Regolamento CEE 834/2007 e s.m.i. Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate oltre che alle eventuali leggi che dovessero entrare in vigore durante il periodo contrattuale.

La preparazione dei pasti sarà effettuata lo stesso giorno della distribuzione, ciò al fine di evitare possibili alterazioni chimiche, microbiologiche e organolettiche.

Per i pasti del presente capitolato non potranno essere utilizzati generi precotti, liofilizzati, congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure ed il pesce che dovrà essere solo surgelato per i tipi di merluzzo –nasello e potrà essere congelato per gli altri tipi.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate ed alle caratteristiche merceologiche minime previste.

L'Amministrazione Comunale può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, anche da un esame sommario, non idonee.

Per la preparazione dei pasti saranno utilizzati generi alimentari di prima qualità e delle migliori marche nazionali e non potranno essere utilizzati per nessun motivo ed a nessun titolo prodotti ottenuti con l'utilizzo di O.G.M – Organismi Geneticamente Modificati.

La violazione di tale divieto di utilizzo di O.G.M. sarà causa di rescissione immediata del contratto.

La fornitura della derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti dovrà essere pienamente rispondente alle caratteristiche merceologiche ed organolettiche per ogni singolo alimento, anche in riferimento agli indirizzi nutrizionali per la ristorazione scolastica emanate a cura dell'Assessorato della Sanità Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico Assessorato Agricoltura e Foreste Dipartimento Interventi Infrastrutturali della Regione Sicilia.

Si riportano di seguito sinteticamente le caratteristiche richieste:

- Carne (Bovina-Pollame): le carni devono essere fresche e non surgelate e devono essere di provenienza nazionale, recante il marchio di qualità, proveniente da allevamenti e produzione nazionale, da stabilimenti riconosciuti CEE, da animali sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e conservazione e sottoposte a regolare visita veterinaria prima della macellazione.

- Pasta: deve essere di semola di grano duro o di semola di tipo integrale, esente da qualsiasi macinato o additivo. Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida;

- Pesce: deve essere di prima qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico, corrispondente a tutte le normative vigenti alla data odierna, consegnato in confezioni originali, chiuse e sigillate alla produzione in modo da garantire l'autenticità del prodotto e l'impossibilità di manomissioni, non deve presentare segni comprovanti un avvenuto, parziale o totale scongelamento, sulla confezione dovrà essere riportata la data di confezionamento e di scadenza;

- Uova: del tipo "extra", da conservarsi per non più di una settimana in frigorifero;

- Pomodoro: (pelato o passata) senza additivi chimici di prima qualità;

- Formaggi: Mozzarella fresca, a pasta filata ottenuta dal latte intero vaccino fresco, proveniente da allevamenti e produzione locali e fornita in confezioni sigillate con data di produzione e scadenza;
- Formaggio grattugiato: solo parmigiano reggiano di prima qualità;
- Latte: dovrà essere di prima qualità, a media conservazione UHT, parzialmente scremato e riportare sulla confezione in TRETRA PAK la data di confezionamento e di scadenza;
- Prosciutto: dovrà essere cotto, magro, di coscia, senza polifosfati, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione;
- Olio: dovrà essere extravergine di oliva, di ottima qualità e non dovrà contenere più di un grado di acidità;
- Pane: dovrà essere di produzione giornaliera e ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con farine derivati da frumento coltivato con metodi naturali, acqua e lievito, con aggiunta di sale comune (cloruro di sodio). Non deve essere utilizzata alcuna altra sostanza come ad esempio: strutto, olio e grassi vegetali o animali, idrogenati e non idrogenati, latte in polvere. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca;
- Ortaggi: devono essere di stagione e di recente raccolta, maturi fisiologicamente, asciutti, privi di terrosità e di altri corpi estranei, indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche, non presentare tracce di appassimento o alterazioni incipienti. Gli ortaggi a bulbo (aglio, cipolla e patate) non devono essere germogliati e raggrinziti, l'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale (presenza di solanina);
 - Frutta: deve essere di stagione, esente da difetti all'epicarpio e alla polpa; di prima qualità; matura; di calibratura e grammatura, intesa priva di buccia, come da tabelle dietetiche.
 - Sale: deve essere del tipo iodato.
 - Acqua minerale: l'acqua sarà oligominerale secondo le norme vigenti.

Si evidenzia inoltre che:

- a) l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo- qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- b) le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- c) è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;
- d) è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza);
- e) l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.
- f) le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente, in particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno; - cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, - aggiungere i condimenti a crudo; - preparare il purè con patate fresche lessate in giornata; - le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue; - cibi fritti; - il dado da brodo contenete glutammato; - conservanti e additivi chimici nella preparazione dei cibi; - residui dei pasti dei giorni precedenti; - verdure, carni e pesce semilavorati o precotti.

Tutti i materiali utilizzati per la preparazione degli alimenti verranno lavati con cura utilizzando specifici detergenti e di seguito disinfettati con prodotti appositi.

Art. 8

Conservazione delle derrate alimentari

La conservazione delle derrate alimentari dovrà rispettare le specifiche tecniche relative alle vigenti norme.

1. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
2. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.
3. Le uova devono essere conservate in frigorifero.
4. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.
5. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.
6. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.
7. Ogni qual volta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la curabilità valicata del prodotto confezionato.
8. Tutti i prodotti devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.
9. Per quanto non espressamente previsto dai precedenti punti si fa espresso riferimento alla normativa vigente in materia di controlli di sicurezza alimentare – H.A.C.C.P.

Art. 9

Monitoraggio ed autocontrollo da parte della Ditta.

La Ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato. La Ditta, qualora richiesti, deve fornire i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La Ditta aggiudicataria deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn.852-853 del 2004, del Regolamento CE n. 2073/2005 e del D. Lgs. n. 193/2007 e successive modificazioni.

Pertanto la ditta aggiudicataria:

- deve consentire l'accesso alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto.
- è tenuta ad informare tempestivamente il Comune delle visite ispettive degli organi di controllo ove vengano rilevate non conformità alle norme vigenti, trasmettendo altresì la documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

La ditta appaltatrice dovrà acquisire per l'espletamento del servizio tutte le necessarie autorizzazioni secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Art. 10

Fruizione dei pasti e utilizzo del personale

La preparazione dei pasti sarà effettuata da personale dipendente dalla Ditta appaltatrice, il cui organico dovrà essere sufficiente sia per numero che per qualificazione professionale, a garantire la continuità e la perfetta regolarità del servizio nonchè il pieno rispetto dei tempi necessari all'utenza per un consumo corretto e tranquillo del pasto.

La fruizione dei pasti avverrà fra le 12.15 e le 12.30 salvo diversa indicazione da parte dell'Istituzione Scolastica.

Il personale avrà il compito di apparecchiare i tavoli, porzionare le pietanze per i bambini e per il personale, lavare, sbucciare e tagliare la frutta, condire le insalate e i contorni, sparecchiare i tavoli e pulire i tavolini ante e post pasto, lavare e spazzare giornalmente il pavimento.

Tutto il personale sarà munito di grembiule o camice, di cappellino (munito di retina per le donne), di guanti igienici per coloro che manipolano direttamente i pasti e di cartellino di riconoscimento, riportante in nominativo e la qualifica di assunzione.

Art. 11

Contabilizzazione

Sarà compito del personale scolastico appositamente incaricato dal Dirigente scolastico, comunicare alla ditta, quotidianamente entro le ore 9.30 del mattino, il numero degli alunni che, muniti di apposito buono pasto/ticket, usufruiranno del servizio mensa.

Gli insegnanti avranno dei prospetti con i nominativi degli alunni e degli insegnanti aventi diritto alla mensa ed accanto a ciascuno dovrà essere contrassegnata la presenza.

Tutti i prospetti dovranno essere firmati dalle insegnanti e dovranno essere trasmessi dal Dirigente scolastico. Il personale comunale mensilmente effettuerà riscontro tra i dati provenienti dai singoli plessi scolastici e i documenti riepilogativi forniti dalla Ditta.

Art. 12

Utilizzo locali ed attrezzature

All'atto dell'aggiudicazione del Servizio, l'Amministrazione Comunale cederà in uso alla Ditta aggiudicataria, i locali (cucina e dispensa) e le attrezzature attualmente presenti nelle cucine delle scuole dell'infanzia di San Filippo centro- Cattafi e Corriolo. Sarà onere della Ditta verificarne lo stato di efficienza nonché la rispondenza delle stesse alle vigenti disposizioni di legge in materia di sicurezza ed igiene.

La Ditta aggiudicataria, nella gestione del servizio, utilizzerà l'attrezzatura consegnata e messa a disposizione dal Comune il cui elenco, distinto per plessi scolastici, viene allegato al presente capitolato. Detta attrezzatura dovrà essere integrata con quanto necessario al buon espletamento dell'appalto con macchinari e utensili indispensabili per l'espletamento ottimale del servizio (bilancia a grammo, pentole, teglie, trita verdure, pelapatate etc.).

La manutenzione straordinaria e l'eventuale sostituzione (parziale e/o totale) delle piccole e/o grandi attrezzature della cucina e del refettorio scolastico sono a carico dell'Amministrazione Comunale, salvo che i relativi interventi siano determinati da incuria o colpa della Ditta. Qualora si verifichi la necessità di provvedere alla sostituzione parziale o totale delle piccole e/o grandi attrezzature, la ditta si impegna a fornire a proprio carico le attrezzature equivalenti per il tempo strettamente necessario all'acquisto di quelle nuove da parte dell'Amministrazione Comunale. La manutenzione ordinaria delle piccole e/o grandi attrezzature della cucina e del refettorio scolastico è a carico della ditta appaltatrice così come l'eventuale sostituzione o incremento di stoviglie.

Alla Ditta appaltatrice è demandata la pulizia accurata dei refettori, della cucina, e di tutti gli spazi/locali utilizzati per lo svolgimento del servizio, nonché il lavaggio e sanificazione giornaliera di stoviglie, contenitori termici e di tutte le apparecchiature utilizzate per lo svolgimento del servizio.

Non è previsto in alcun modo apporto di personale esterno a qualsiasi titolo oltre a quello messo a disposizione dalla ditta stessa.

Per l'utilizzo delle attrezzature che il Comune mette a disposizione della Ditta e, a titolo di rimborso forfettario di acqua e luce, viene fissato un canone mensile di € 200,00 oltre IVA che verrà fatturato periodicamente e comunque entro la conclusione di ogni anno scolastico.

Alla scadenza del contratto, la ditta appaltatrice si impegna a riconsegnare in perfetto stato di funzionamento i locali con gli impianti e le attrezzature.

Nel corso del contratto ed al termine dello stesso l'Amministrazione procederà ad effettuare ispezioni al fine di verificare la conservazione e lo stato di funzionamento delle attrezzature prese in carico dalla Ditta Appaltatrice. Nel caso in cui all'esito delle ispezioni, l'Amministrazione constatasse danni ai locali o alle attrezzature, dipendenti dalla gestione non diligente della Ditta Appaltatrice o dall'inadempimento degli obblighi di manutenzione previsti, ovvero l'eventuale mancanza di

attrezzature, la Ditta Appaltatrice dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti.

In caso di inadempimento da parte della Ditta Appaltatrice a tale obbligo, l'Amministrazione potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi alla Ditta Appaltatrice della spesa, rivalendosi anche sulla cauzione definitiva, salvo il risarcimento di maggiori danni.

Art.13

Modalità di pagamento

La liquidazione avverrà posticipatamente a presentazione di regolare fattura elettronica intestata al Comune di San Filippo del Mela – Ufficio Servizi Sociali- Codice Amministrazione UFSATZ nella quale dovrà essere indicato il CIG e le modalità di pagamento compreso il codice IBAN.

La fattura dovrà riportare il numero dei pasti complessivi ed essere corredata da un prospetto analitico degli apporti migliorativi resi nel mese di riferimento.

Il pagamento avverrà da parte del Comune, entro 30 giorni dalla data di ricezione della fattura elettronica. Nel caso di contestazioni da parte dell'Amministrazione per vizio o difformità del servizio rispetto al presente capitolato, i termini di pagamento resteranno sospesi dalla data di spedizione della nota di contestazione e riprenderanno a decorrere dalla definizione della pendenza.

Il pagamento dei corrispettivi è subordinato all'acquisizione della documentazione di regolarità contributiva e retributiva rilasciata dagli enti competenti.

Eventuali ritardi da parte del Comune non esonera l'appaltatore dal pagamento delle retribuzioni mensili agli operatori. Il pagamento delle retribuzioni, in ogni caso dovrà avvenire entro il 15 del mese successivo a quello lavorato. A tal proposito l'impresa aggiudicataria dovrà su richiesta del Comune, comunicare l'avvenuto pagamento allegando copia dei cedolini dello stipendio.

Art. 14

Tracciabilità dei pagamenti

L'appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., nei rapporti verso l'Amministrazione. L'affidatario si obbliga ad utilizzare, ai fini dei pagamenti relativi al presente contratto, uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso Poste Italiane S.p.A., dedicati anche in via non esclusiva alle commesse pubbliche. Il gestore è tenuto a dichiarare gli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i bancario/i o postale/i dedicato/i, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica in oggetto, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Tale dichiarazione, resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 e s.m.i., sarà rilasciata dal rappresentante legale del gestore entro 7 (sette) giorni dall'accensione del predetto conto o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla presente commessa pubblica. Il medesimo soggetto è obbligato a comunicare eventuali modifiche ai dati trasmessi, entro 7 (sette) giorni dal verificarsi delle stesse.

Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dal contratto, si conviene che il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, costituisce causa di risoluzione dello stesso.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari gli strumenti di pagamento dovranno riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dall'Amministrazione il codice identificativo gara (CIG).

Art.15

Obblighi dell'appaltatore

Organizzazione del servizio

L'appaltatore nell'ambito del principio generale di cooperazione, ha la responsabilità di provvedere a segnalare all'Amministrazione ogni problema sorto nell'espletamento del servizio, con particolare riferimento a quanto possa riuscire di ostacolo al conseguimento delle finalità e degli obiettivi generali e specifici del servizio; in tale quadro il gestore è tenuto a prestare la propria fattiva collaborazione per la rapida soluzione dei problemi segnalati.

Ogni onere, diretto o indiretto, inerente l'esercizio dell'appalto, della distribuzione dei pasti nelle scuole convenute, spese per la pulizia dei locali adibiti a cucina, di quelli immediatamente antistanti e di pertinenza e quelle relative all'allontanamento di tutti i rifiuti risultanti dalla cucina, sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

E' inoltre a carico dell'appaltatore la fornitura di gas per la preparazione dei pasti.

L'appaltatore è tenuto a fornire piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, tovaglette monouso e tutto il materiale occorrente al regolare svolgimento del servizio;

La ditta aggiudicataria si occuperà di fornire ogni plesso scolastico di tutto l'occorrente per la pulizia dei locali cucina e mensa.

Personale

Per garantire il servizio di cui al presente capitolato, il gestore si avvarrà di proprio personale qualificato, sotto la sua esclusiva responsabilità.

Il personale dipendente dalla Ditta aggiudicataria dovrà, pena la rescissione del contratto, essere assunto, inquadrato e retribuito nel rigoroso rispetto di tutte le norme previste e gli obblighi derivanti dalla vigente legislazione in materia di lavoro.

La Ditta si impegna ad applicare, anche laddove non aderente alle associazioni firmatarie, nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive, non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L. e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative. Detto personale, in relazione alle mansioni svolte, dovrà possedere i requisiti professionali e sanitari di legge. In particolare, il/la cuoco/a responsabile del servizio dovrà garantire idonea e comprovata esperienza nel settore della ristorazione scolastica. La stessa Ditta è tenuta a garantire la formazione e l'aggiornamento costante di tutto il personale in servizio sull'igiene alimentare e sulle norme di sicurezza e prevenzione.

E' onere della Ditta provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il personale in servizio come previsto dalle norme in materia di igiene e sicurezza del lavoro, da indossare durante le ore di servizio. Gli indumenti dovranno essere provvisti di cartellino di identificazione con il nome dell'azienda, nome e cognome del dipendente e dovranno essere, ovviamente distinti indumenti per la distribuzione degli alimenti (ove necessario sarà utile l'utilizzo di guanti e mascherine) e per le operazioni di pulizia.

L'affidatario si obbliga a dimostrare, a qualsiasi richiesta dell'Amministrazione, l'adempimento di tutte le disposizioni relative alle assicurazioni sociali, derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro a favore dei propri dipendenti.

Ai fini di cui sopra questa l'Amministrazione acquisirà, ex art. 16 bis della L. 2/2009, il DURC attestante la posizione contributiva e previdenziale del datore di lavoro, gestore del servizio, nei confronti dei propri dipendenti.

Ai sensi dell'art. 30, comma 5, del D.Lgs. 50/2016, in caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente impiegato nell'esecuzione del contratto, l'Amministrazione trattiene dal pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi. In caso di ritardo della ditta nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale impiegato nell'esecuzione del contratto, l'Amministrazione potrà intervenire con la procedura individuata dall'art. 30, comma 6, del d.lgs. 50/2016,

Fermo restando quanto sopra, in caso di gravi, ovvero, ripetute violazioni dei suddetti obblighi, L'Amministrazione ha facoltà, altresì, di dichiarare risolto di diritto il contratto, come previsto dal successivo art. 24.

L'affidatario non potrà, in nessun caso, utilizzare personale con un rapporto di lavoro autonomo e si impegna a permettere la visione del libro unico del lavoro e di ogni altra documentazione inerente i rapporti contrattuali con i dipendenti impegnati nel servizio di cui al presente capitolato alla stazione appaltante, al fine di verificare il rispetto delle condizioni poste dal presente e da altri articoli. I dipendenti e i collaboratori sono tenuti al segreto d'ufficio sulle notizie apprese, salvo che le stesse configurino illecito o denunciino un contrasto con quanto pattuito con l'Amministrazione comunale.

Tutti gli operatori dovranno assolvere con impegno e diligenza le loro mansioni, favorendo a tutti i livelli un clima di reale e responsabile collaborazione in armonia con gli scopi che l'Ente persegue.

Il personale della Ditta impegnato nell'appalto è tenuto ad osservare, per quanto possibile, il codice di comportamento dei dipendenti del Comune di San Filippo del Mela.

La Ditta si impegna ad eseguire gli interventi ed i servizi previsti nell'ambito del contratto e comunque riconducibili al servizio di cui all'oggetto, impiegando personale con competenze adeguata esperienza nel settore e specifica qualifica professionale. Si impegna affinché le attività programmate siano rese con continuità per il periodo preventivamente concordato e si impegna, inoltre, a dare immediata comunicazione delle interruzioni che, per giustificato motivo, dovessero intervenire nello svolgimento delle attività, nonché a comunicare le eventuali sostituzioni degli operatori.

In caso di sciopero l'Ente è tenuto ad effettuare le prestazioni che si rendessero essenziali per l'utenza assistita.

Il Comune di San Filippo del Mela è tenuto a comunicare immediatamente ogni evento che possa incidere sull'attuazione del servizio, nonché sulla validità del presente capitolato.

Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15-06-2015, n. 81.

Sicurezza sui luoghi di lavoro

L'affidatario ha l'obbligo di adottare i provvedimenti e le cautele, di cui agli articoli precedenti al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro. Deve attenersi a quanto previsto dal D.Lgs n. 81 del 09.04.2008 e a quanto stabilito dall'art. 5 "Disposizioni per il contrasto del lavoro irregolare e per la tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori" della Legge n. 123/2007.

Nello specifico, anche per tutti i rischi non riferibili ad interferenze, resta immutato l'obbligo per il gestore di elaborare il proprio DVR e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza atte a eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

Apporti migliorativi

L'Ente dovrà garantire tutte le migliorie offerte in sede di gara nei termini e nelle modalità proposte. Nel caso le migliorie offerte non possano essere rese, per comprovati motivi, le stesse dovranno essere commutate previa intesa fra le parti.

Art. 16

Coperture assicurative e responsabilità

E' a carico dell'appaltatore ogni responsabilità, sia civile che penale, derivante allo stesso nell'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato. Il Comune resta estraneo ai rapporti giuridici verso terzi, posti in essere a qualunque titolo, anche di fatto, dal gestore, il quale la manleva da ogni responsabilità per danni alle persone ed alle cose anche di terzi, nonché da ogni pretesa di azione al riguardo, che derivi, in qualsiasi momento e modo da quanto forma oggetto del vigente rapporto contrattuale obbligandosi ad intervenire direttamente nei relativi giudizi estromettendone, di conseguenza, la Stazione appaltante.

L'affidatario risponderà direttamente dei danni alle persone ed alle cose provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte della Stazione appaltante, salvo l'intervento in favore dell'appaltatore da parte della Società Assicuratrice.

L'affidatario provvede alla copertura assicurativa dei propri operatori. Tale copertura dovrà prevedere in particolare la rifusione anche dei danni che possano derivare a terzi per negligenze o responsabilità del personale che presti servizio a qualsiasi titolo nella struttura.

La polizza assicurativa RTC/RCO, obbligatoriamente stipulata con una primaria compagnia di assicurazione, dovrà esplicitamente indicare che il Comune è considerato “terzo” a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato a qualsiasi titolo o destinazione.

Dovranno essere, altresì, compresi in garanzia tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti dal presente capitolato.

Dovranno essere pure inseriti in garanzia tutti i danni derivanti da comportamenti anche omissivi del proprio personale, per tutte le attività ed i servizi in gestione.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente dell'appaltatore durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo al gestore.

La polizza dovrà avere massimali, trattandosi principalmente di servizi alla persona, per ogni sinistro, per ogni persona deceduta o che abbia subito lesioni personali e per danni a cose o ad animali anche se appartenenti a più persone.

Si precisano i massimali di cui al precedente capoverso:

RCT 1.000.000,00 per sinistro e per persona;

RCO 1.000.000,00 per sinistro 500.000,00 a persona

INFORTUNI

120.000,00 per morte

120.000,00 per invalidità permanente

10.000,00 per spese mediche

500,00 per spese di trasporto

diaria max 360 giorni € 50,00 al giorno

Restano ad esclusivo carico del gestore gli importi dei danni rientranti nei limiti di eventuali scoperti e/o franchigie previste dalla suddetta polizza.

Detta polizza sarà consegnata all'Amministrazione prima dell'inizio del servizio.

Art. 17 Garanzie

Cauzione provvisoria

L'offerta deve essere corredata da una garanzia fideiussoria denominata “garanzia provvisoria” pari al 2 per cento del prezzo base nelle modalità di cui all'art. 93 del D.Lgs. 50/2016 e come meglio specificato nel Disciplinare di gara.

Cauzione definitiva

L'affidatario dovrà prestare, nei modi previsti dalla vigente normativa, una cauzione definitiva ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 103 del D.Lgs 50/2016, per una somma pari al 10% dell'importo presunto dell'appalto (IVA esclusa) come meglio specificato nel Disciplinare di gara.

Art. 18

Modifiche del contratto durante il periodo di efficacia

Si prevede che la stazione appaltante possa disporre variazioni al contratto, senza una nuova procedura di affidamento, a norma dell'art. 106 del D.Lgs. 50/2016, nei seguenti casi:

a) per servizi supplementari da parte del contraente originale, il cui prezzo non ecceda il 50% del valore del contratto iniziale, che si siano resi necessari e non erano inclusi nell'appalto iniziale, ove un cambiamento del contraente produca entrambi i seguenti effetti:

1) risulti impraticabile per motivi economici o tecnici;

2) comporti per l'amministrazione notevoli disguidi o una consistente duplicazione dei costi;

b) qualora il prezzo non ecceda il 50% del valore del contratto iniziale e ove siano soddisfatte tutte le seguenti condizioni:

1) la necessità di modifica è determinata da circostanze impreviste e imprevedibili per l'amministrazione. Tra le predette circostanze può rientrare anche la sopravvenienza di nuove disposizioni legislative o regolamentari o provvedimenti di autorità od enti preposti alla tutela di interessi rilevanti;

2) la modifica non altera la natura generale del contratto.

La stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Nel caso in cui la variazione superi tale limite, la stazione appaltante procede alla stipula di un atto aggiuntivo al contratto principale dopo aver acquisito il consenso dell'esecutore. In ogni caso l'esecutore ha l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale che siano ritenute opportune dalla stazione appaltante e che il responsabile dell'esecuzione abbia ordinato, a condizione che non mutino sostanzialmente la natura delle attività oggetto del contratto e non comportino a carico dell'esecutore maggiori oneri.

In particolare, si precisa che, in considerazione della necessità di intervenire sull'assetto organizzativo dei servizi in ragione dell'andamento della domanda o di altre motivazioni incidenti sull'interesse pubblico, saranno possibili variazioni contrattuali attinenti sia a elementi quantitativi sia di contenuto.

L'esecutore è obbligato ad assoggettarsi alle variazioni di cui al presente articolo alle stesse condizioni previste dal contratto.

La durata del contratto potrà essere prorogata, in corso di esecuzione dello stesso, limitatamente al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Art. 19

Responsabile unico del procedimento – Direttore dell'esecuzione

L'Amministrazione aggiudicatrice è rappresentata, quale responsabile unico del procedimento ai sensi dell'art. 31 del D.lgs. 50/2016, dalla Dott.ssa Fiorello Nunziata nominata con Determinazione del Responsabile Area Servizi alla Persona n° 156 del 19-09-2019.

L'Amministrazione, prima che abbia inizio l'esecuzione del contratto, provvederà a nominare un Direttore dell'Esecuzione, con il compito di verificare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte del gestore. In particolare, il Direttore dell'Esecuzione provvede:

- al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto;
- a sovrintendere alla regolare esecuzione del contratto, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali;
- a svolgere tutte le altre attività allo stesso espressamente demandate dal D.lgs. 50/2016 e dal nonché tutte le attività che si rendano opportune per assicurare il perseguimento dei compiti a questo assegnati.

Il nominativo del responsabile dell'esecuzione verrà comunicato tempestivamente alla impresa aggiudicataria, così come ogni altra variazione dovesse intervenire.

Art. 20

Responsabile del servizio per conto dell'appaltatore

L'Appaltatore dovrà fare in modo che all'interno della propria organizzazione vi sia un unico centro di riferimento, denominato Responsabile del servizio per conto dell'appaltatore, al quale l'Amministrazione possa rivolgersi per le richieste, le informazioni, le segnalazioni di disservizi o di anomalie ed ogni altra comunicazione relativa al rapporto contrattuale. In tal senso, l'affidatario si impegna a designare, a suo totale carico ed onere, una persona responsabile della esecuzione del contratto, costantemente reperibile, il cui nominativo sarà indicato per iscritto all'atto della firma del contratto o al momento dell'avvio dell'esecuzione del contratto e quindi inserito nell'apposito verbale di consegna sotto riserva di legge.

Il Responsabile del servizio per conto dell'Appaltatore provvederà a vigilare affinché ogni fase della gestione risponda a quanto stabilito dai documenti contrattuali e sarà il naturale corrispondente del Responsabile del servizio per conto dell'Amministrazione.

In caso di aggiudicazione in capo ad un Raggruppamento Temporaneo d'Impresa, il Referente/Responsabile dovrà essere individuato all'interno della società mandataria.

Art. 21

Supervisione, controllo e verifiche sull'andamento della gestione

La stazione appaltante eserciterà funzioni di controllo e verifica circa il regolare svolgimento delle attività da parte dell'affidatario.

La stazione appaltante si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, con le modalità e la tempistica che riterrà più opportune, controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, e ciò, sia nel centro di cottura che nei refettori e locali accessori, allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta coinvolto a titolo diverso nel servizio, non deve interferire in alcun modo nell'ispezione, offrendo viceversa tutta la collaborazione necessaria. Degli accertamenti eseguiti verranno redatti appositi verbali.

In caso di rilievi, copia dei verbali sarà inviata organi di controllo. La ditta aggiudicataria è tenuta a prestare al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria; consentirà in ogni momento il libero ingresso ai locali e magazzini interessati all'organizzazione e gestione delle prestazioni di cui trattasi; fornirà i chiarimenti necessari e su richiesta, la documentazione relativa.

Commissioni mensa scolastiche.

Il controllo sul servizio potrà essere svolto anche dalle Commissioni mensa scolastiche costituite presso i singoli plessi formate da genitori e regolarmente autorizzate dalle competenti autorità scolastiche e dalla stazione appaltante. Il loro compito consiste nell'essere presenti durante l'orario del pasto al fine di rilevare la corretta erogazione del servizio: gradibilità del cibo, mancato rispetto del menu, modalità del servizio, pulizia degli ambienti. E' fatto divieto ai componenti della commissione di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale. Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con le autorità scolastiche. L'accesso da parte della commissione è consentito limitatamente ai locali adibiti a refettorio, rimanendo esclusa l'area cucina.

Art. 22

Contestazioni

Ove l'Amministrazione riscontrasse inadempienze degli obblighi assunti ovvero violazioni delle disposizioni contenute nel presente capitolato e nel contratto, provvederà alla formale contestazione per iscritto (diffida) con descrizione analitica e motivata delle contestazioni e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni violate, mediante pec indirizzata al legale rappresentante dell'appaltatore. In ogni caso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza relative al servizio fatte dall'amministrazione al coordinatore referente dell'Ente gestore, si intendono come presentate direttamente allo stesso.

Questa potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro e non oltre 5 (cinque) giorni dalla data di ricevimento della contestazione o comunque entro il termine stabilito nella diffida.

Art. 23

Penalità

Ove ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione le controdeduzioni di cui all'art. precedente risultassero irrilevanti o non pervenissero entro 5 giorni lavorativi dalla data di ricevimento della contestazione o comunque entro l'eventuale termine stabilito nella diffida, nei confronti della Ditta Appaltatrice saranno applicate le seguenti penalità. Tassativamente l'applicazione delle penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione (vedi art. precedente)

Le penali vengono così articolate:

- a) non disponibilità dei campioni giornalieri dei piatti previsti in menù = penale pari a Euro 100,00 per ogni campione mancante;
- b) ritardo nell'avvio del servizio = penalità di Euro 1.000,00 per ogni giorno di ritardo, salvo ciò discenda da cause imputabili all'Amministrazione Comunale; decorsi 7 giorni lavorativi senza che sia stato regolarmente avviato il servizio, è facoltà del Comune risolvere il contratto con la facoltà di incamerare la cauzione versata dalla ditta quale penale; il mancato espletamento del servizio dà luogo a risoluzione del contratto;

- c) fornitura dei pasti in misura minore al numero richiesto giornalmente o fornitura delle singole pietanze con peso inferiore alle grammature indicate nei menù: penale da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
- d) fornitura dei pasti incompleta intendendosi per tale la mancanza di pane, frutta, condimenti ed in genere di tutto ciò che è a corredo dei pasti ai sensi del presente capitolato e dell'offerta resasi aggiudicataria: penale da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
- e) ingiustificata violazione degli orari concordati per la preparazione e distribuzione dei pasti: penale da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
- f) fornitura di cibi o pietanze non corrispondenti ai requisiti qualità previsti dal presente capitolato: penale da Euro 200,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
- g) variazioni al menù non autorizzate da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
- h) preparazione di diete speciali sbagliate: penale da Euro 100,00 a Euro 2.500,00 a seconda del disagio provocato e della gravità e fino alla risoluzione del contratto;

Tutte le sanzioni di cui al presente articolo vengono comminate direttamente alla Ditta.

Per ogni altra violazione delle disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto il Responsabile dell'Area potrà stabilire di applicare alla ditta una penalità nella misura da Euro 100,00 ad Euro 2.500,00, da valutarsi di volta in volta a seconda della gravità delle conseguenze della violazione stessa.

L'applicazione della sanzione è preceduta dalla contestazione dell'addebito da parte dal Responsabile dell'Area e secondo le modalità previste nel presente capitolato.

Per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, il Comune può risolvere, a suo insindacabile giudizio, il contratto avvalendosi della facoltà prevista in contratto.

Si intende per infrazione di particolare gravità l'infrazione che comporta l'applicazione di una penale pari o superiore a 2.500,00 Euro e si intende pregiudicato il regolare svolgimento del servizio nel caso in cui vengano contestate almeno tre infrazioni nel corso di esecuzione dell'appalto.

Il responsabile dell'Area valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla Ditta, potrà graduare l'entità delle penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve, non abbia comportato danni all'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio.

Le sanzioni economiche saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte dell'Ditta di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate.

Il Comune si riserva in ogni caso tutte le azioni a tutela dei propri interessi anche attraverso l'immediata escussione della polizza fideiussoria.

Art. 24

Sospensione e risoluzione del contratto

Sospensione

Si applica in materia, per quanto compatibile, l'art. 107 del D.Lgs. n. 50/2016.

Risoluzione

Indipendentemente dai casi soggetti a penalità, di cui al precedente articolo, l'Amministrazione comunale ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti altri casi, senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa per danni:

1. abbandono dell'appalto, ovvero per sospensione ingiustificata del servizio (salvo che per cause di forza maggiore, che non comportino responsabilità alcuna per entrambe le parti contraenti);

2. ripetute inosservanze dei patti contrattuali o delle disposizioni di legge o regolamentari relative al servizio;
3. inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti nei confronti dell'Amministrazione;
4. mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs 26 maggio 1997, n° 155;
5. uno (n. 1) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa grave o dolo di operatori della Ditta;
6. errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;
7. avere subappaltato il servizio;
8. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e di prevenzione;
9. ogni altra inadempienza qui non contemplata od ogni altro fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai termini dell'art. 1453 del Codice Civile.
10. dopo tre contestazioni di inadempienza e applicazione delle relative penalità.

Sono inoltre causa di risoluzione del contratto i motivi individuati ai commi 1 e 2 dell'art. 108 del D.Lgs. n. 50/2016. Inoltre, ai sensi del comma 3, del citato art. 108, quando il responsabile dell'esecuzione accerti che comportamenti dell'appaltatore concretizzino grave inadempimento alle obbligazioni di contratto (tra cui la mancata prestazione delle migliorie progettuali) o grave irregolarità tale da compromettere la esecuzione a regola d'arte dei servizi, invia al responsabile del procedimento una relazione particolareggiata, corredata dei documenti necessari, indicando la stima dei servizi eseguiti regolarmente e che devono essere accreditati all'appaltatore. Su indicazione del responsabile del procedimento il responsabile dell'esecuzione formula la contestazione degli addebiti all'appaltatore, assegnando un termine non inferiore a dieci giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni al responsabile del procedimento. Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che l'appaltatore abbia risposto, la stazione appaltante su proposta del responsabile del procedimento dichiara risolto il contratto.

Qualora, al di fuori dei precedenti casi, l'esecuzione dei servizi ritardi per negligenza dell'appaltatore rispetto alle previsioni contrattuali, il responsabile dell'esecuzione gli assegna un termine, che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a dieci giorni, per compiere i servizi in ritardo, e dà inoltre le prescrizioni ritenute necessarie. Il termine decorre dal giorno di ricevimento della comunicazione. Scaduto il termine assegnato, il responsabile dell'esecuzione verifica, in contraddittorio con l'appaltatore, o, in sua mancanza, con l'assistenza di due testimoni, gli effetti dell'intimazione impartita, e ne compila processo verbale da trasmettere al responsabile del procedimento. Sulla base del processo verbale, qualora l'inadempimento permanga, la stazione appaltante dispone la risoluzione del contratto.

In tutti i casi di risoluzione, l'appaltatore ha diritto soltanto al pagamento dei servizi regolarmente eseguiti, decurtati degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto, fatto salvo quanto disposto dall'art. 108, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la ditta ha l'obbligo comunque di continuare il servizio se ciò venga richiesto dal Comune, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio; gli oneri derivanti da ciò vanno compresi nei danni derivanti dalla risoluzione del contratto per colpa.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti della Ditta, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

Art. 25

Subappalto

In applicazione all'art. 105, comma 4, lettera a) del d.lgs. 50/2016, l'Amministrazione ha ritenuto di NON prevedere la possibilità per il gestore di subappaltare attività inerenti il servizio oggetto del CA. E' quindi vietato subappaltare il servizio assunto sotto la comminatoria dell'immediata risoluzione del contratto e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento danni e delle spese causate

all'Amministrazione, salvo maggiori danni accertati. Tale previsione trova il suo fondamento sia nella tipologia di servizi oggetto del presente capitolato sia nei suoi fruitori finali.

Art. 26

Cessione del contratto e cessione dei crediti

È vietata la cessione del contratto a pena di nullità, salvo quanto previsto nell'art. 106 del D.lgs. 50/2016. Fermo il divieto di cedere il contratto, non sono considerate cessioni ai fini della presente procedura d'appalto le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune.

Cessione dei crediti derivanti dal contratto: si applica in materia l'art. 106, comma 13, del D.lgs. 50/2016.

Art. 27

Procedure di affidamento in caso di fallimento dell'esecutore o risoluzione del contratto

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 110 del D.lgs. 50/2016, il Comune di San Filippo del Mela, in caso di fallimento dell'appaltatore o di liquidazione coatta e concordato preventivo dello stesso ovvero procedura d'insolvenza concorsuale o liquidazione dell'appaltatore, o di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. 50/2016 ovvero di recesso ai sensi dell'art. 88, comma 4 ter, del D.Lgs 159/2011, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, fino al quinto migliore offerente escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta. Nel caso di raggruppamenti temporanei, si applica l'art. 48, commi 17 e 18, del D.lgs. n. 50/2016.

Art. 28

Trattamento dei dati personali

Il Comune di San Filippo del Mela è titolare del trattamento dei dati ai sensi del D.Lgs 196/2003. L'appaltatore con la sottoscrizione del contratto assume il ruolo di Responsabile del trattamento di dati personali e sensibili e si impegna ad ottemperare agli obblighi previsti dal codice per la protezione dei dati personali oltre che alle disposizioni vigenti in materia di tutela della riservatezza. La Ditta si obbliga a trattare i dati di cui entra legittimamente in possesso, per i soli fini dedotti dal contratto e limitatamente al periodo contrattuale, esclusa ogni altra finalità.

Art. 29

Domicilio

La Ditta, agli effetti del contratto, dovrà eleggere domicilio legale in San Filippo del Mela.

Art. 30

Foro competente

Le eventuali controversie insorte tra Il Comune di San Filippo del Mela e la Ditta in ordine di interpretazione, esecuzione o risoluzione del contratto, di qualsiasi natura, tecnica, giuridica o amministrativa, non risolubili mediante transazione, saranno devolute in via esclusiva alla competenza del Foro di Barcellona Pozzo di Gotto.

Art. 31

Norme di rinvio

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle norme del Codice Civile, alla legislazione in materia di appalti di servizi, con particolare riguardo al D.Lgs. 50/2016.

La Ditta è tenuta al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, in quanto applicabili e compatibili con la natura dell'atto.

Allegati al presente capitolato:

- Tabelle dietetiche
- Elenco attrezzature
- Duvri

Il Responsabile Unico del procedimento

Dott.ssa Fiorello Nunziata



Azienda Sanitaria Provinciale

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Direttore: dr. Giovanni Puglisi
U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

**TABELLE DIETETICHE – PRIMAVERA/ESTATE
MENU' PRANZO
SCUOLA DELL'INFANZIA**

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta al Pomodoro fresco e basilico Prosciutto cotto e fontina Insalata di pomodori e cetrioli	Pasta alla norma Polpette di carne al forno Insalata mista	Risotto ai fiori di zucca Sformato di patate al prosciutto Insalata verde	Pennette al pomodoro Arista al forno Purea di patate
MARTEDI'	Risotto alla braccia di ferro Scaloppine di vitello Insalata verde	Passato di verdura con pasta Scaloppine di pollo alla salvia Melanzane al forno	Pasta al pomodoro e piselli Prosciutto e melone	Maccheroni al ragù Frittata di carciofi Insalata arlecchino
MERCOLEDI'	Fusilli ricotta e pomodoro Tacchino impanato al forno Insalata mista	Risotto con zucchine Crocchette di pesce e verdure zucchine trifolate	Pasta alle verdure di stagione Fettine di vitello al limone Carote e finocchi	Pasta con fagiolini e patate polpette di pesce Insalata verde e pomodori
GIOVEDI'	Pasta e Legumi Carote grattugiate	Fusilli all'isolana Mozzarella Pomodori	Pennette con salsa di carciofi Medaglioni di merluzzo Pomodori e carote al forno	Pasta al pomodoro e zucchine braciolette di carne verdure grigliate
VENERDI'	Pasta al pesto Pesce alla pizzaiola Patate prezzemolate	Pasta e legumi Insalata mista	Pastina con crema di legumi freschi Verdure gratinate	Pasta al pomodoro Petti di pollo impanati al rosmarino Patate arrosto e cipolle arrosto

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE GR.150 - PANE GR. 60

Dott.ssa Rosa Alba Dipaola – Dirigente Medico –



Azienda Sanitaria Provinciale

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Direttore: dr. Giovanni Puglisi
U.O. Medicina Preventiva Distretto di Milazzo

**TABELLE DIETETICHE – AUTUNNO/INVERNO
MENU' PRANZO
SCUOLA DELL'INFANZIA**

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto alla zucca gialla Polpette di carne Insalata mista	Riso al Parmigiano Pesce impanato Insalata verde	Pasta al pomodoro Braciolette di pollo Insalata mista	Pastina in brodo Polpette in brodo carote e patate lesse
MARTEDI'	Pasta e legumi Zucchine trifolate	Pasta alla siciliana al forno Polpette di carne al sugo Cavolfiore o broccoletti gratinati al forno	Pasta al ragù di carne Polpette in umido Spinaci e Bietola saltati	Pasta al ragù di verdure Involtini di pollo Crocchette di patate
MERCOLEDI'	Lasagna al forno Prosciutto cotto Insalata verde	Pasta e legumi Insalata di pomodoro	Risotto al limone Coscia di pollo al forno Patate al forno	Pasta e Legumi Verdura grigliate
GIOVEDI'	Pasta con verdure di stagione Scaloppine di di pollo al limone patate alla pizzaiola	Pasta panna e prosciutto Fesa di tacchino impanata al forno fagiolini saltati	Pasta e legumi Carote Julienne	Fusilli al pomodoro Tortino di pesce Insalata pomodoro e fagiolini
VENERDI'	Pasta e patate Filetti di pesce alla pizzaiola Pomodori e insalata verde	Pasta al pomodoro Gatau di patate Zucchine alla pizzaiola	Pasta con passato di verdure Bastoncini di pesce Insalata verde e carote	Risotto ai formaggi Bocconcini di tacchino al pomodoro Misto di verdure al forno

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE GR.150 PANE GR. 60

Dott.ssa Rosa Alba Dipaola Dirigente Medico

ELENCO ATTREZZATURE

Scuola Materna Regionale di Cattafi

3	Pentole Acciaio Inox
1	Pentola Alluminio
1	Padella grande
1	Lavastoviglie
1	Cucina
1	Frigorifero
40	Piatti Fondi
40	Piatti Piani
30	Bicchieri
29	Forchette
29	Cucchiari
4	Coltelli
1	Carrello Portavivande
1	Carrello Porta verdure
2	Teglie acciaio Piccole
1	Passa pomodoro
1	Mestolo Acciaio
1	Paletta Acciaio
1	Tavolo
1	Lavello

Scuola Materna Statale di San Filippo del Mela Centro

5	Pentole Acciaio Inox
2	Coperchi Acciaio
3	Pentole grandi Alluminio con coperchio
2	Padelle
1	Lavastoviglie
1	Cucina industriale
1	Frigorifero
90	Piatti Fondi
70	Piatti Piani
80	Forchette
80	Cucchiari
10	Coltelli
1	Carrello Portavivande
2	Teglie acciaio grandi
1	Tavolo
2	Lavello
1	Cucchiaio grande legno
1	Scolapasta grande in alluminio
1	Pensile

Scuola Materna Statale di Corriolo

2	Pentole Acciaio Inox
3	Coperchio Acciaio inox
2	Pentole Acciaio piccole
1	Pentola grande Alluminio con coperchio
1	Padella
1	Lavastoviglie
1	Cucina industriale
1	Passa pomodoro
1	Frigorifero
40	Piatti Fondi
30	Piatti Piani
50	Forchette
30	Cucchiari
1	Carrello Portavivande
1	Mestolo acciaio inox
2	Teglie acciaio grandi
1	Tavolo
1	Armadio
1	Scaffalatura metallica 7 ripiani
2	Pensile

COMUNE DI S.FILIPPO DEL MELA

CITTA METROPOLITANA MESSINA

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

Allegato al Capitolato d'appalto per il servizio di refezione scolastica Anni scolastici 2019-2020-2021

Il presente documento è un allegato al capitolato d'Appalto per il servizio di refezione scolastica anni 2019-2020-2021. E' stato redatto in applicazione all'art. 26 comma 3 del D.Lgs. n° 81/2008 ed ha lo scopo di individuare i rischi da interferenze dovuti alla compresenza di utenti e dipendenti scolastici, con il personale della Ditta aggiudicataria 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.81/2008 "Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione" si specificano di seguito i possibili rischi da interferenza tra la Ditta esterna che svolge il servizio di refezione scolastica e i dipendenti o utenti del Comune dove viene svolto il servizio e i costi della sicurezza sul lavoro per rischi da interferenza.

Per quanto riguarda l'attività svolta presso la cucina i rischi derivanti da interferenze risultano minimi in quanto vi opera esclusivamente personale dell'Impresa. I rischi potenziali sono riconducibili alla sola consegna delle derrate alimentari. I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dall'attività specifica dell'Impresa di ristorazione. Tali rischi, relativi alle attività connesse con l'appalto in oggetto, devono essere individuati, valutati e descritti nella Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, redatto dall'impresa aggiudicataria, entro il tempo massimo 30 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio.

Per quanto riguarda invece l'attività che l'Impresa svolgerà presso il refettorio (somministrazione dei pasti agli utenti, pulizia e rigovernatura dei locali) sono stati riscontrati rischi, evidenziati nelle tabelle più avanti riportate, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, il personale scolastico e utenti presenti nei vari plessi scolastici.

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

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

Descrizione delle attività'

Il servizio descritto nel "Capitolato d'Appalto "per l'affidamento del servizio di refezione scolastica prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- la produzione dei pasti presso i centri cottura messi a disposizione dalla stazione appaltante (gestione delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere;
- l'allestimento dei tavoli del refettorio e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie;
- il trasporto e la somministrazione dei pasti agli utenti con servizio al tavolo;
- la pulizia e la disinfezione dei locali di produzione e di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
- il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti;
- la raccolta dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta, nel rispetto del sistema di raccolta vigente presso il Comune di San Filippo del Mela.
- l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei locali, degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi della cucina;
- l'organizzazione del servizio è così definita: i pasti a cura della ditta aggiudicataria vengono prodotti presso la seguenti cucine:
 - Cucina della Scuola dell'infanzia San Filippo centro;
 - Cucina della scuola dell'infanzia Cattafi;
 - Cucina della scuola dell'infanzia Corriolo;

Soggetti che cooperano

I soggetti chiamati a cooperare per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro nell'attività lavorativa oggetto dell'appalto ai sensi della vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro:

Dati relativi al committente

indicazione del ruolo nominativo recapito telefonico e indirizzo

Datore di Lavoro: La Malfa Filippo

Responsabile dell'Area Servizi alla Persona del Comune di San Filippo del Mela

Via F. Crispi,16 - 98044 San Filippo del Mela

Tel: 090 93 918 60 Fax : 090 93 918 47

Pec: servizi-persona@pec.comune.sanfilippodelmela.me.it

Responsabile Unico del Procedimento: Dott.ssa Fiorello Nunziata

Via F. Crispi,16 - 98044 San Filippo del Mela

Tel: 090 93 918 40 Fax : 090 93 918 47

Pec: servizi-persona@pec.comune.sanfilippodelmela.me.it

Responsabile Servizio Tecnico

Ing. Varacalli Pietro

Via F. Crispi,16 - 98044 San Filippo del Mela

Tel: 090 93 918 26 Fax : 090 93 918 47

Pec: gestione-territorio@pec.comune.sanfilippodelmela.me.it

Responsabile del S.P.P. Comune di San Filippo del Mela

Studio Tecnico Ing. Vito Leto

Tel e Fax :090 9794433

Medico Competente: Dott. Maio Giuseppe
Igiene Pubblica – ASL 5
Cell. 346 66 14 310

Dati relativi all'impresa aggiudicataria
(da compilare ad avvenuta aggiudicazione definitiva)

Rgione sociale e indirizzo

Rappresentante Legale

Nominativo : Sig.

Indirizzo Sede –

Recapito telefonico e Recapito e pec

Responsabile del S.P.P. Sig.

Recapito telefonico

Medico Competente: Dr.....

Recapito telefonico

Direttore Tecnico del servizio: Sig.

Recapito telefonico

Datori di lavoro (Dirigente scolastico)

Dirigente scolastico dell'Istituto comprensivo di San Filippo del Mela

Dott.ssa Venera Calderone

Dirigente Scolastico pro tempore

Tell: 090 932296-090931320

Descrizione delle misure di sicurezza da attuare

Con il presente documento unico preventivo, vengono fornite ai concorrenti e di conseguenza all'Impresa che risulterà aggiudicataria, le informazioni relative a:

- i rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro ove verranno espletate le attività oggetto dell'appalto e i rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui è destinata ad operare l'Impresa aggiudicataria nell'espletamento del servizio di refezione scolastica nonché sulle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuate;
- i costi per la sicurezza sono stati determinati in base alle misure preventive e protettive necessari ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze. Tali costi sono stati ricavati da un'indagine di mercato ed in base al costo di dispositivi simili a quelli individuati.
- i costi stimati per la eliminazione e comunque per la riduzione al minimo dei rischi da interferenze sono stati stimati in base al numero complessivo di pasti da produrre nell'intera durata contrattuale pari a n° 32.382. E' stata poi stimata l'incidenza del costo sul singolo pasto.
- I costi della sicurezza, compresi nel valore economico dell'appalto e pertanto riportato su tutti i documenti afferenti alla gara di appalto, non sono soggetti a ribasso e su richiesta, potranno essere messi a disposizione sia dei Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza, sia delle Organizzazioni sindacali dei lavoratori dell'Impresa aggiudicataria.

Misure generali di coordinamento e di sicurezza da adottare nell'esecuzione del presente appalto

Si informa sin da ora che presso gli edifici scolastici sedi dell'attività sono in vigore i seguenti divieti ed obblighi per il personale delle ditte appaltatrici o per chi da esse incaricato:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni di manutenzione in atto da parte di personale del Comune di San Filippo del Mela;
- divieto di utilizzo dei macchinari, attrezzature o impianti di proprietà del Comune di San Filippo del Mela se non espressamente autorizzati in sede di consegna delle strutture;
- divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non specificatamente autorizzati dal Comune o dalle Autorità Scolastiche con apposito permesso;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di fumare nei luoghi oggetto dell'appalto;
- divieto di rimuovere o manomettere in un alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'Impresa aggiudicataria ;
- divieto sia per il personale del Comune che per quello dell'aggiudicataria di compiere di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere la sicurezza anche di altre persone;
- divieto sia per il personale del Comune che per quello dell'aggiudicataria - di compiere qualsiasi operazione (pulizia, lubrificazioni, riparazioni, registrazioni, ecc.) su organi in moto o su impianti in funzione; qualora strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, dovranno essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'aggiudicataria e a tutela del personale del Comune e di quello dell'aggiudicataria stessa;
- divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa;
- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;
- obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
- obbligo di impiegare macchine, attrezzi ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge ed in conformità alle stesse e alle istruzioni di utilizzo del costruttore;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza (adoperandosi direttamente, ma solo in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli).
- obbligo di vigilanza durante le manovre di carico /scarico merci nei piazzali antistanti gli edifici scolastici.

Quadro e costi analitici delle attività interferenti
 Servizio di ristorazione per gli utenti della Refezione Scolastica

Attività che saranno svolte dall'Impresa aggiudicataria	Interferenze con:	Frequenza	Misure preventive	Incidenza sul pasto
Consegna, trasporto e movimentazione derrate alimentari e non alimentari entro l'edificio scolastico sino alla dispensa e/o alla cucina	Persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni, i genitori ed eventuale pubblico esterno	Giornaliera per i prodotti freschi, settimanale e periodica per gli altri prodotti	Individuare percorsi protetti ed orari favorevoli (escludendo i periodi di prescuola, ricreazione e fine lezioni). Utilizzare apposita cartellonistica mobile	€ 0,002
Pulizia e sanificazione refettorio e locali di pertinenza	Utenti servizio refezione	giornaliera	Delimitare le zone, utilizzare DPI. Eeguire in orari a limitata incidenza di interferenza	€ 0,005
Le attività di :	Pulizia Edificio Scolastico (a cura del personale dipendente dai Datori di Lavoro Scolastici)		Delimitare le zone	€ 0,001
Le attività di :	Manutenzione non differibile di attrezzature ed impianti (a cura del committente)	Secondo necessità	Delimitare la zona dell'intervento. Adottare le misure di pulizia e sanificazione successiva	€ 0,002
TOTALE oneri sul singolo pasto				0,01 (arrotondato)

Prima della stipula del contratto si provvederà a fornire, in caso di varianti proposte dall'impresa aggiudicataria e accettate dalla Stazione appaltante, il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenze definitivo, che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni. Il documento definitivo dovrà essere allegato al contratto.

Entro 30 giorni dell'inizio delle attività l'Impresa Aggiudicataria dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere Coordinato con il Documento Unico Valutazione Rischi Interferenze (DUVRI) definitivo.

Il presente DUVRI è comunque suscettibile di eventuale tempestiva integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi interferenziali nel corso dello svolgimento dell'appalto.

San Filippo del Mela , lì 06-11-2019

Il Responsabile Unico del Procedimento
 Dott.ssa Fiorello Nunziata