



REGIONE PIEMONTE

PROVINCIA DI VERCELLI

COMUNE DI CELLIO CON BREIA

**CAPITOLATO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA  
APERTA PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI  
FORNITURA DEI PASTI ALLE MENSE SCOLASTICHE A  
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (D.M. 25.1.2011) ED  
ALTRI SERVIZI COMPLEMENTARI DEL COMUNE DI  
CELLIO CON BREIA A RIDOTTO IMPATTO  
AMBIENTALE (PANGPP D.M. 25.07.2011) PER L'ANNO  
SCOLASTICO IN CORSO LIMITATAMENTE AL  
PERIODO 01 FEBBRAIO 2019 – 06 GIUGNO 2019 E PER I  
SUCCESSIVI DUE ANNI SCOLASTICI (SETTEMBRE 2019  
– GIUGNO 2020 E SETTEMBRE 2020 – GIUGNO 2021)**

**- DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI  
RISCHI DA INTERFERENZE -**

(art. 26, comma 3, D.Lgs. n. 81/2008)

Dati appaltatore

|                  |                                   |
|------------------|-----------------------------------|
| Azienda          | <b>COMUNE DI Cellio con Breia</b> |
| Datore di lavoro | Todaro Daniele                    |
| R.S.P.P.         | Zeno Moretti                      |

## Considerazioni Generali

Il presente documento è stato redatto in adempimento a quanto richiesto ai sensi dell'Art. 26 del D. Lgs 81/2008, secondo il quale le Aziende appaltanti sono tenute a redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) e a stimare i costi della sicurezza da non assoggettare a ribasso.

Il campo di applicazione è relativo ai contratti pubblici di forniture e servizi per i quali non vi è una norma consolidata relativa al calcolo dei costi contrattuali della sicurezza.

Infatti, l'art. 26 del D. Lgs.81/08 impone alle parti contrattuali dell'appalto di servizi esterni un onere di reciproca informazione e coordinamento al fine della valutazione dei rischi per la sicurezza e delle misure di prevenzione e protezione.

Nel caso della P.A. l'affidamento di servizi impone il compito di porre in essere un flusso informativo e di valutazione dei rischi tale da creare un coordinamento con l'operatore economico, assumendosi responsabilità dirette nei confronti dei propri dipendenti e responsabilità solo indirette nei confronti dei dipendenti del terzo che svolge l'attività richiesta.

Ai fini della redazione del presente documento, si definisce per interferenza ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra diversi lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi. La sovrapposizione può essere sia di contiguità fisica che di spazio, nonché di contiguità produttiva. In tutti questi casi appare evidente che i lavoratori possono essere tra di loro coordinati, ai fini della loro sicurezza, solo se i datori di lavori stessi si coordinano.

La valutazione di interferenza è fattibile solo per categorie di attività o addirittura per singoli servizi e forniture. In alcuni contesti la tutela della sicurezza potrebbe essere minima per l'operatore economico e massima quella derivante dalle interferenze create dall'amministrazione.

Per quanto concerne i costi della sicurezza per i contratti di lavori pubblici (e per il settore privato), il presente DUVRI si attiene a quanto previsto nelle "Linee Guida per l'applicazione del **DPR 222/2003**", approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome in data 1 marzo 2006. In tale documento viene evidenziato come i costi della sicurezza per i lavori sono solo e soltanto quelli individuati nell'art. 7 del DPR 222/2003, così come ribadito anche dalla determinazione n. 4/2006 dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici. I costi della sicurezza non possono essere soggetti a ribasso in sede di gara.

" Nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, del decreto legislativo 18 aprile 2016 n. 50, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali."

## **REDAZIONE E GESTIONE DEL DUVRI**

Il presente documento "DUVRI" si prefigge lo scopo di evidenziare le interferenze e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi, è messo a disposizione ai fini della formulazione dell'offerta e costituisce specifica tecnica, ai sensi dell'art.68 e dell' All. XIII del D. Lgs.50/2016.

L'impresa aggiudicataria, nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, può presentare proposte di integrazione al DUVRI, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza senza che per questo motivo le integrazioni possono giustificare modifiche o adeguamento dei costi della sicurezza.

Nel DUVRI non sono riportate le misure per eliminare i rischi propri derivanti dall'attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, ma solo i rischi derivanti dalle interferenze presenti nell'effettuazione della prestazione.

Come già detto, i costi della sicurezza di cui all'art. 97 c. 5 lett. d) del D.Lgs 50/2016 si riferiscono ai costi relativi alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza in analogia a quanto previsto per gli appalti di lavori dal DM 145/00 "Capitolato generale d'appalto", art.5 c.1 lettera i) e dal DPR 222/2003 art.7.

Nel caso in cui, durante lo svolgimento del servizio o della fornitura, si renda necessario apportare varianti al contratto, così come indicato nella Circ. Min. Lav. n. 24/07, la Azienda procede all'aggiornamento del DUVRI ed eventualmente dei relativi costi della sicurezza.

## **TIPOLOGIA DEI RISCHI INTERFERENTI CONSIDERATI**

Sono considerati rischi interferenti, per i quali è predisposto il presente DUVRI, i seguenti rischi:

1. derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi;
2. immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
3. esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
4. derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportano rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata), richieste esplicitamente dal committente.

## **STIMA DEI COSTI RELATIVI ALLA SICUREZZA**

L'Art. 97 comma 5 del Codice degli Appalti – D.lgs. 50/2016, prevede che: "la stazione appaltante richiede per iscritto, assegnando al concorrente un termine non inferiore a quindici giorni, la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni. Essa esclude l'offerta solo se la prova fornita non giustifica sufficientemente il basso livello di prezzi o di costi proposti, tenendo conto degli elementi di cui al comma 2 o se ha accertato, con le modalità di cui al primo periodo, che l'offerta è anormalmente bassa in quanto:

- a) non rispetta gli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3
- b) non rispetta gli obblighi di cui all'articolo 105
- c) sono incongrui gli oneri aziendali della sicurezza di cui all'art. 95, comma 9 rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture
- d) il costo del personale è inferiore ai minimi salariali retributivi indicati nelle apposite tabelle di cui all'articolo 23, comma 14.

Inoltre il nuovo Codice degli Appalti – D.lgs. 18.04.2016 n. 50 –:

- a) nel comma 15 dell'articolo 23, per gli appalti di servizi, prevede la necessità di indicare gli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;
- b) nell'articolo 1, comma 2 precisa che l'offerta relativa al prezzo indica, distintamente e fra l'altro, il corrispettivo per i costi della sicurezza;
- c) nell'articolo 97, comma 5, lettera c), prevede quale causa di anomalia dell'offerta la non congruità degli oneri aziendali della sicurezza.

I costi per la sicurezza non sono soggetti a ribasso.

## **ANAGRAFICA DELL'APPALTO**

OGGETTO DELL'APPALTO

***L'appalto ha per oggetto disciplinare:***

**MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA DEI PASTI ALLE MENSE SCOLASTICHE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (D.M. 25.1.2011) ED ALTRI SERVIZI COMPLEMENTARI DEL COMUNE DI CELLIO CON BREIA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (PANGPP D.M. 25.07.2011) PER L'ANNO SCOLASTICO IN CORSO LIMITATAMENTE AL PERIODO 01 FEBBRAIO 2019 – 06 GIUGNO 2019 E PER I SUCCESSIVI DUE ANNI SCOLASTICI (SETTEMBRE 2019 – GIUGNO 2020 E SETTEMBRE 2020 – GIUGNO 2021)**

**COMMITTENTE: Comune di Cellio con Breia**

Via Vittorio Emanuele II s.n.c.- 13024 Cellio con Breia

[cellioconbreia@pcert.it](mailto:cellioconbreia@pcert.it)

Datore di lavoro: Todaro Daniele

Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione Comunale: Zeno Moretti

**Azienda - RESPONSABILE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO:**

**Ente: Comune di Cellio con Breia**

Datore di lavoro per i servizi in appalto: Bossi dott.ssa Paola

Referente: Bossi dott.ssa Paola

Scuole:

Scuole Comunali Infanzia e Primaria, site in Cellio con Breia, Via Vittorio Emanuele II s.n.c.

Datore di lavoro Scuola:

Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione:

Referente:

APPALTATORE DEL SERVIZIO ( da completare con i riferimenti a seguito di aggiudicazione appalto)

Impresa da selezionare in base a gara pubblica

Indirizzo sede legale:.....

Indirizzo unità produttiva:.....

Codice Fiscale e P.IVA .....

Registro imprese:.....

Legale Rappresentante:.....

Datore di lavoro:.....

Referente del coordinamento:.....

Responsabile servizio prevenzione e protezione .....

Medico competente.....

### **3. INDIVIDUAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA**

A fronte della Valutazione preliminare circa l'esistenza dei rischi derivanti dalle interferenze delle attività connesse all'esecuzione dell'appalto in oggetto, si sono rilevate possibili situazioni di interferenza. In relazione all'appalto in oggetto, le interferenze individuate sono ascrivibili ad alcune fasi dell'attività, di seguito evidenziate, mentre per altre fasi l'attività dell'appaltatore viene effettuata in orari non coincidenti all'attività della committenza.

A seguito della valutazione effettuata, vengono inoltre valutati i costi per la sicurezza relativamente a:

- a) procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza;
- b) misure di coordinamento previste nel DUVRI relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva.

### ***Descrizione dell'appalto***

L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di ristorazione collettiva per gli alunni e n.2 insegnanti delle Scuole Comunali di Cellio con Breia e di n.3 dipendenti del Comune di Cellio con Breia, in tutte le sue fasi: approvvigionamento generi alimentari, preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti nonché le pulizie e il riassetto dei locali mensa.

Più precisamente:

- trasporto e fornitura pasti preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) e destinati al Servizio di Refezione Scolastica per le scuole dell'Infanzia, per le scuole Primarie del Comune di Cellio con Breia, con riferimento agli alunni, aventi diritto al pasto e quanti specificatamente autorizzati. Nello specifico trattasi di stimati n.11 pasti per gli alunni della Scuola Primaria e n.8 pasti per gli alunni della Scuola dell'Infanzia. L'affidatario dovrà anche provvedere alla pulizia e riassetto dei locali mensa scolastica;

- trasporto e fornitura pasti preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) e destinati al Servizio di Refezione per i dipendenti comunali. Nello specifico trattasi di stimati n.3 dipendenti comunali;

- il trasporto e la consegna dei pasti dovrà avvenire ai terminali di consumo (nello specifico Scuole Comunali e Sede Municipale, poste a circa 100 metri l'una dall'altra) mediante il sistema del legame fresco-caldo in multi porzione e successivo ritiro dei contenitori dei pasti per il lavaggio;

- servizio di porzionamento esclusivamente presso le Scuole Comunali consistente in: preparazione e apparecchiatura dello spazio mensa e/o refettorio, porzionatura nei piatti e distribuzione dei pasti a tavola, sgombero, riordino e pulizia dei locali di consumo del pasto, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, ivi compresi, se presenti, apparecchi per erogazione acqua, chiamati "fontanelle". Per la scuola dell'Infanzia, il servizio prevede, altresì, il taglio delle carni e se necessario disosso (qualora richiesto e necessario in base all'autonomia ed età degli utenti da servire), lo sbucciamento e lo spezzettamento della frutta, da effettuare prima della somministrazione, da parte di personale debitamente formato e con modalità che rispettino la corretta prassi igienica.

**L'A.C. si riserva, altresì la facoltà di apportare variazioni del numero sia dei pasti che dei terminali di consumo, con preavviso scritto, senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario. La Ditta Aggiudicataria è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative, anche nel caso sia necessario diminuire o aumentare gli utenti del servizio.**

### **DURATA DELL'APPALTO**

La durata dell'appalto è fissata **per l'anno scolastico in corso limitatamente al periodo 01 febbraio 2019 – 06 giugno 2019 e per i successivi due anni scolastici (settembre 2019 – giugno 2020 e settembre 2020 – giugno 2021).**

La data di inizio è comunque subordinata alla data di aggiudicazione.

Il servizio di refezione dovrà essere garantito, da parte della Ditta Aggiudicataria:

o Dal lunedì al venerdì e secondo le date previste dal calendario scolastico regionale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento e nel rispetto dell'autonomia scolastica dei singoli Istituti, che saranno comunque raccolte e comunicate per scritto dall'Ufficio Segreteria del Comune al Responsabile della Ditta.

o Dal lunedì al venerdì e secondo l'apertura degli uffici comunali e comunque sempre in base al calendario scolastico di cui al punto precedente (e quindi, con interruzione nel periodo di chiusura delle scuole comunali)

L'A.C. nell'attesa della stipula del contratto può, per ragioni d'urgenza, chiedere alla Ditta Aggiudicataria l'esecuzione immediata della prestazione relativa ai servizi di cui al presente capitolato; in tal caso questa si impegna, fin da subito, anche in pendenza di stipula contrattuale, a rispettare tutte le norme previste dal capitolato.

## DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il Servizio di Refezione Scolastica e Uffici Comunali si articola con le seguenti modalità:

- approvvigionamento delle derrate alimentari e non,
- preparazione dei pasti in legume fresco-caldo;
- confezionamento in contenitori gastronomici o in acciaio inox multiporzione e contenitori termici;
- trasporto e consegna dei pasti nei terminali di consumo di cui al successivo art. 7.
- servizio di refettorio, come riportato all'art.7, per il seguente plesso scolastico:

Scuole Prima Infanzia e Primaria Via Vittorio Emanuele II s.n.c. – Cellio con Breia

I pasti, comprese le diete speciali e pasti in bianco, dovranno essere costituiti, di norma, da un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta o dessert.

Solo per motivi d'urgenza e su richiesta dell'Ufficio Segreteria, la Ditta Aggiudicataria, dovrà fornire acqua minerale naturale (in bottiglia PET) a propria cura e spese nelle scuole destinatarie della richiesta.

Le attività di preparazione e confezionamento dei pasti saranno totalmente eseguite e portate a termine nel centro di produzione pasti della Ditta Aggiudicataria. Tali attività dovranno essere svolte in strutture adeguate ed in possesso del titolo abilitativo di produzione e somministrazione di alimenti e pasti da asporto (catering) come richiesto dalla normativa vigente in materia e in particolare dal Reg. CE 852/2004.

Il centro di produzione dei pasti dovrà essere detenuto dalla ditta a titolo di proprietà o di affitto per tutta la durata dell'affidamento. In sede di partecipazione alla gara d'appalto la ditta dovrà dimostrare il possesso dei precedenti requisiti.

**L'impresa dovrà impegnarsi ad assicurare**, per tutta la durata dell'appalto, **la disponibilità di un centro di cottura** che sia ubicato entro un raggio massimo di non oltre 35 Km dalla sede del Scuole Comunali di Cellio con Breia (Via Vittorio Emanuele II s.n.c.) ovvero posto ad una distanza percorribile in un tempo massimo di 40 minuti. A tal proposito – ai sensi del punto 5.4.6 dei Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione

La mancata attivazione del centro di cottura, entro l'inizio del servizio e con le modalità indicati nel presente articolo, comporta la decadenza dall'aggiudicazione e lo scorrimento della graduatoria.

Il personale addetto allo stoccaggio delle materie prime ed alla preparazione dei pasti nel centro cottura, al trasporto ed allo sporzionamento nei terminali di consumo dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di autocontrollo aziendale in attuazione a quanto previsto dalla normativa definita "Pacchetto Igiene" (Reg. CE 852, 853, 854, 882del 2004) e quindi tali da garantire igiene degli alimenti e sicurezza dei prodotti alimentari.

Tutti i recipienti, materiali ed oggetti a contatto con alimenti devono essere forniti dalla Ditta Aggiudicataria e devono rispondere ai requisiti di cui al Regolamenti CE 852/04, CE 1935/04, Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 10/2011, DM 21/03/1973 modificato da DM 176/2009 e DM. 258 del 21/12/2010, DM 4/04/1985 modificata da DM 1/02/2007, DGRT 1878/11, e comunque nel pieno rispetto della normativa vigente e delle prescrizioni del servizio igienico sanitario.

La Ditta Aggiudicataria provvederà, inoltre, con onere a proprio carico, alla fornitura di specifico materiale per le diverse tipologie di scuole oggetto dell'Appalto, secondo quanto indicato nell'Art.7 del presente Capitolato. In quanto materiali a contatto con alimenti anche questi devono rispondere ai requisiti di cui sopra.

Tutti i materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti oltre ad essere "made in" Paesi appartenenti alla Comunità Europea, devono essere conformi alla normativa vigente e possedere etichettatura e/o contrassegnatura (per ogni singolo prodotto) che dimostrino tale conformità ad ogni controllo.

## **ONERI INERENTI IL SERVIZIO**

Sono a carico della Ditta Aggiudicataria:

- A) Tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari (ivi compreso il materiale di gestione), alla produzione e preparazione dei pasti, al loro confezionamento, al trasporto, alla distribuzione, al ritiro dei contenitori, al riassetto, alla pulizia e sanificazione dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione.
- B) La trasmissione, con oneri a proprio carico, della completa e corretta informativa cartacea e/o informatizzata dei dati effettivi giornalieri (numero totale dei pasti da distribuire, diete speciali, pasti in bianco) dal centro di cottura al proprio personale addetto allo sporzionamento nei terminali di consumo delle scuole oggetto dell'appalto.
- C) La fornitura delle seguenti stoviglie e materiale vario:

### **• per la scuola infanzia:**

- integrazione e fornitura di utensili in acciaio inox per la distribuzione (cucchiaioni, romaioli, ramine, forchettoni, pinze, forbici), esclusivamente "made in" Paesi appartenenti alla Comunità Europea.
- integrazione (e, se necessario, rinnovo) delle caraffe di polycarbonato con coperchio e cestini lavabili per il pane. Ulteriore integrazione delle seguenti stoviglie per l'apparecchiatura dei tavoli: piatti in arcopal, bicchieri in polycarbonato colorato, posate in acciaio inox, contenitori in plastica per alimenti da usare per il lavaggio e la conservazione della frutta, eventuali taglieri in polietilene di colore bianco; fornitura di tovaglie "tessuto carta" (e/o tovagliette a specifica richiesta) e rotoloni anch'essi di tessuto - carta idoneo all'uso per igiene personale, assorbimento di liquidi e/o pulitura di superfici, etichettati Ecolabel. Tutti i materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti oltre ad essere "made in" Paesi appartenenti alla Comunità Europea, devono essere conformi alla normativa vigente e possedere etichettatura e/o contrassegnatura (per ogni singolo prodotto) che dimostrino tale conformità ad ogni controllo.

Tali forniture dovranno essere omogenee per tutta la durata dell'appalto;

- detersivi, sanificanti, disinfettanti che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie e sanificazione, secondo quanto previsto dal manuale di Autocontrollo predisposto dalla Ditta aggiudicataria e dalla normativa vigente in ordine agli aspetti igienico/sanitari e di sicurezza dei luoghi di lavoro e del personale. La Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e DPR 6 febbraio 2009, n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti conformi al D. Lgs. 25 febbraio 2000, n. 174 sui biocidi e al DPR 6 ottobre 1998, n. 398 sui presidi medico-chirurgici. Pertanto – ai sensi del punto 5.3.5 del C.A.M. – l'offerente dovrà dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.
- attrezzature ed utensili idonei (per qualità e quantità) ad effettuare le pulizie e sanificazione degli utensili, dei piani da lavoro, dei pavimenti dei refettori e cucinotti scolastici. Obbligatoriamente, dovranno essere previsti carrelli e relativi mocio, dedicati alla specifica pulizia e sanificazione degli spazi gestiti dalla Ditta Aggiudicataria.
- sostituzione e/o integrazione dei bidoni portarifiuti e di relativi sacchetti resistenti, tali da garantire la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta vigenti sul territorio comunale.

Tutte le stoviglie, utensili, attrezzature per le pulizie, dovranno essere preventivamente approvati dall'Ufficio Segreteria. Tutto il materiale sopracitato dovrà essere sempre in ottime condizioni, prevedendo le necessarie sostituzioni, anche sulla base delle richieste di integrazione o sostituzione fatte dal personale delle strutture scolastiche.

• **per la scuola primaria :**

- integrazione e fornitura di utensili in acciaio inox per la sporzionatura (cucchiaioni, romaioli, ramine, forchettoni, pinze, forbici), esclusivamente "made in" Paesi appartenenti alla Comunità Europea.
- integrazione (e, se necessario, rinnovo) delle caraffe di polycarbonato con coperchio, cestini lavabili per il pane e vassoi per eventuale self service. Ulteriore integrazione di contenitori in plastica per alimenti da usare per il lavaggio e la conservazione della frutta, eventuali taglieri in polietilene bianco. Tutti i materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti oltre ad essere "made in" Paesi appartenenti alla Comunità Europea, devono essere conformi alla normativa vigente e possedere etichettatura e/o contrassegnatura (per ogni singolo prodotto) che dimostrino tale conformità ad ogni singolo controllo. Tali forniture dovranno essere omogenee per tutta la durata dell'appalto;
- fornitura di rotoloni di tessuto – carta idoneo all'uso per igiene personale, assorbimento di liquidi e/o pulitura di superfici etichettati Ecolabel;
- detersivi, sanificanti, disinfettanti che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie e sanificazione secondo quanto previsto dal manuale di Autocontrollo predisposto dalla Ditta Aggiudicataria e dalla normativa vigente in ordine agli aspetti igienico /sanitari e di sicurezza dei luoghi di lavoro e del personale. La Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e DPR 6 febbraio 2009, n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti conformi al D. Lgs. 25 febbraio 2000, n. 174 sui biocidi e al DPR 6 ottobre 1998, n. 398 sui presidi medico-chirurgici. Pertanto – ai sensi del punto 5.3.5 del C.A.M. – l'offerente dovrà dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.
- attrezzature ed utensili idonei (per qualità e numero) ad effettuare le pulizie e sanificazione degli utensili, dei piani da lavoro, dei pavimenti dei refettori e cucinotti scolastici. Obbligatoriamente, dovranno essere previsti carrelli e relativi mocio, dedicati alla specifica pulizia e sanificazione degli spazi gestiti dalla Ditta Aggiudicataria.
- sostituzione e/o integrazione dei bidoni portarifiuti e di relativi sacchetti resistenti tali da garantire la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti , coerente con le modalità di raccolta vigenti sul territorio comunale.

• **per gli Uffici Comunali:**

- trasporto e fornitura pasti preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) e destinati al Servizio di Refezione per i dipendenti comunali. Nello specifico trattasi di stimati n.3 dipendenti comunali;
- il trasporto e la consegna dei pasti dovrà avvenire al terminale di consumo (nello specifico Scuole Comunali e Sede Municipale, sono poste a circa 30 metri l'una dall'altra) mediante il sistema del legame fresco-caldo in multi porzione e successivo ritiro dei contenitori dei pasti per il lavaggio.

Tutte le stoviglie, utensili, attrezzature per le pulizie, dovranno essere preventivamente approvati dall'Ufficio Segreteria. Tutto il materiale sopracitato dovrà essere sempre in ottime condizioni, prevedendo le necessarie sostituzioni, durante l'anno scolastico, anche sulla base delle richieste di integrazione o sostituzione fatte dal personale scolastico.

La Ditta Aggiudicataria nell'operare le forniture e/o sostituzioni del materiale a contatto con gli alimenti dovrà tener conto delle prescrizioni di legge sia in materia di disciplina igienico sanitaria, sia in materia antinfortunistica, sia in materia di sicurezza alimentare.

Per entrambe le tipologie di servizi, la Ditta Aggiudicataria dovrà prevedere la fornitura di una scorta di piatti, bicchieri e posate per le "emergenze" e rotoloni di carta; in particolare i bicchieri di plastica dovranno essere utilizzati al bisogno, per la fornitura di particolari dessert o macedonia, in tutte quelle situazioni in cui non sia possibile ricorrere al bicchiere in polycarbonato. Le caratteristiche di questi prodotti devono rispondere a quanto chiesto precedentemente per le altre tipologie di stoviglie.

Alla scadenza del contratto, le attrezzature, la posateria, gli utensili e quant'altro integrato e sostituito resterà di proprietà dell'A.C. senza che la Ditta Aggiudicataria possa vantare pretesa o diritto alcuno a corrispettivi ed indennizzi.

La Ditta Aggiudicataria è responsabile, durante tutta la durata dell'appalto in oggetto, degli eventuali danni alle attrezzature presenti nei refettori e cucinotti. Il costo di eventuali riparazioni, sarà a carico della Ditta Aggiudicataria.

Sono inoltre a carico della ditta aggiudicataria:

- A) Riparazione e/o integrazione (qualora si renda necessario) di carrelli portavivande in acciaio inox presenti nelle singole scuole oggetto dell'Appalto, ed utilizzati, dal proprio personale, per il servizio refezione.
- B) Riparazione e/o integrazione (qualora si renda necessario) del numero di armadietti spogliatoio bicomparto (per personale addetto allo sporzionamento) ed armadietti per deposito detersivi ed altro materiale in uso per la refezione, entrambi muniti di chiusura a chiave.
- C) Dove presenti, manutenzione e riparazione delle lavastoviglie.
- D) Durante la durata dell'Appalto, la Ditta Aggiudicataria si rende disponibile, su richiesta e dopo approvazione dell'A.C., alla progettazione e/o realizzazione, a proprie spese, di opuscoli informativi sul servizio da distribuire agli utenti delle scuole.

La ditta concessionaria si impegna altresì ad elaborare diete quali:

- a) "la dieta in bianco" per i soggetti che ne facciano richiesta, per un periodo non superiore a 7 giorni (previa dichiarazione del medico curante);
- b) Diete con prodotti alternativi per motivi culturali e/o religiosi;
- c) Diete speciali per:
  - o Soggetti affetti da malattia celiaca
  - o Soggetti diabetici
  - o Soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza, che necessitano di escludere dal pasto particolari alimenti o, di contro, di includere preparazioni speciali

Tutte le diete speciali dovranno essere preventivamente concordate con i genitori, motivate con idonea certificazione dei medici del SIAN e tempestivamente comunicate alla cucina della ditta appaltatrice.

I pasti delle diete speciali di cui sopra dovranno essere consegnati in monoporzioni debitamente sigillate e con indicazione del nominativo dell'alunno. All'inizio dell'anno scolastico ed ogni qualvolta dovesse verificarsi un cambiamento, la ditta aggiudicataria dovrà fornire ai singoli plessi l'elenco nominativo – con indicazione della classe di appartenenza – degli alunni autorizzati a consumare i pasti delle diete speciali.

Tutti i menù e/o le variazioni periodiche saranno sottoposte al SIAN e ad intervenuta approvazione di quest'Organo saranno trasmesse immediatamente al Comune.

La ditta dovrà effettuare la consegna dei pasti nei locali mensa di cui ai seguenti terminali di consumo, con il seguente orario:

Scuole dell'Infanzia e Scuola Primaria tra le ore 12,00 e le ore 12,30  
Comune di Cellio con Breia tra le ore 12,30 e le ore 13,00

### **personale addetto alla distribuzione**

All'inizio del servizio, dovrà essere trasmesso all'Ufficio Segreteria un elenco nominativo dei/del dipendenti/e assegnati/o al servizio, che riporti, oltre al monte orario settimanale, anche l'orario di inizio e fine lavoro; tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazione. Il centro cottura dovrà provvedere, attraverso la consegna di specifiche tabelle, ad informare tutto il personale addetto allo sporzionamento sulle porzioni da servire all'utenza. Tali tabelle sono relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude e dovranno essere elaborate ad ogni cambio di menù stagionale. E' possibile in sostituzione quanto sopra fornire il cosiddetto "Piatto tipo".

Il personale dovrà mantenere un comportamento professionalmente corretto, nei confronti di: alunni, personale scolastico, soggetti preposti al controllo e referenti della commissione mensa.

### **Le mansioni, previste sono:**

#### **a) ricevimento dei pasti;**

- i contenitori termici, le ceste o i sacchi per il pane e la frutta devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico; per il loro trasporto, dal momento dello scarico del furgone fino all'ingresso nell'edificio scolastico, non potranno essere usati i carrelli portavivande, che sono ad uso esclusivo del servizio di distribuzione nei refettori; pertanto, all'esterno dell'edificio scolastico dovranno essere utilizzati solo roller container o carrelli-paperini (ai quali dovrà provvedere la Ditta Aggiudicataria).

#### **b) predisposizione del Refettorio o spazio mensa**

- i locali devono essere areati per un tempo sufficiente, prima dell'inizio del servizio;
- preparazione dei tavoli per il consumo dei pasti, compresa la sanificazione degli stessi ed apparecchiatura, ove necessario, con le tovaglie; nel caso non sia possibile l'uso della lavastoviglie, la Ditta Aggiudicataria, dovrà informare l'Ufficio Segreteria e concordare idonee soluzioni alternative all'uso di stoviglie, i cui oneri sono a carico della ditta stessa;

I cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti;

Sui tavoli sanificati, dovranno essere predisposte prima dell'arrivo degli alunni, le brocche con l'acqua; il personale addetto alla distribuzione dovrà provvedere, ove necessario, al riempimento durante il pasto (salvo diversi accordi con il personale scolastico).

- lavaggio e preparazione e porzionamento della frutta e suddivisione dei dessert

#### **c) scodellamento e distribuzione pasti;**

- prima di iniziare la distribuzione, il personale dovrà valutare (visivamente e numericamente) la porzionatura delle singole pietanze, anche sulla base delle indicazioni precedentemente ricevute dal responsabile della cucina, integrare i condimenti dei contorni e, quando necessario, completare il condimento della pasta, mescolando bene prima di servire;
- nel caso in cui, al momento dell'apertura dei contenitori o della distribuzione delle pietanze, venisse riscontrato qualche problema (es. alterazione nel sapore, odore, aspetto, presenza di corpi estranei, ecc.), la Ditta aggiudicataria dovrà mettere in atto tutti i correttivi previsti dal Piano di Autocontrollo Aziendale e contemporaneamente informare l'Ufficio Segreteria dell'accaduto e delle risoluzioni del caso adottate. In presenza di ritrovamento di corpi estranei, il/i reparto/ti deve essere accantonato senza alcuna manomissione e consegnato al personale dell'Ufficio Segreteria, per tutti gli adempimenti di competenza.
- l'apertura dei contenitori deve essere limitata alle azioni sopradette, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze;

- le pietanze devono essere servite con utensili adeguati, sia come tipologia e grandezza sia come numero rispetto agli addetti in servizio.
- la distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
- le pietanze dovranno essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza nei confronti degli utenti invitandoli all'assaggio delle stesse; qualora necessario, le addette dovranno provvedere ad aprire le eventuali confezioni monodose;
- le verdure crude dovranno essere condite poco prima del consumo utilizzando olio extra vergine di oliva, sale e aceto (se richiesto);
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno dovrà avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto. Eventuali comportamenti difformi dovranno essere preventivamente concordati con l'Ufficio Segreteria;
- dopo aver completato la distribuzione, i contenitori dovranno risultare tutti aperti e a disposizione degli utenti. Le pietanze avanzate non potranno essere asportate né destinate ad altri usi (salvo particolari "eccezioni" regolarmente autorizzate dal personale dell'A.C. e comunicate alla ditta); nel cucinotto, non potrà essere lasciato niente del pasto, fatta eccezione del pane e della frutta che potranno essere portati in classe dagli alunni;

**d) pulizia e riordino al termine di ogni turno, per ripristinare le migliori condizioni igienico-sanitarie, come segue:** pulizia dei tavoli e delle sedie, apertura e chiusura delle finestre per ricambio aria dell'ambiente e spazzatura grossolana del refettorio.

**e) raccolta rifiuti** (compresi gli avanzi dei contenitori) e allocazione in appositi contenitori;

- la Ditta ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Cellio con Breia in materia di raccolta differenziata;
- è tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, ect.);

**f) lavaggio e disinfezione utensili e accessori, utilizzati per la distribuzione;**

**g) lavaggio e riordino delle stoviglie;**

**h) operazioni di pulizia e sanificazione al termine del servizio:**

- sparcchiatura dei tavoli
- apertura/chiusura delle finestre per ricambio aria dell'ambiente.
- lavaggio e disinfezione dei tavoli,
- pulizia e disinfezione dei carrelli porta vivande
- capovolgimento delle sedie sui tavoli
- spazzatura accurata, lavaggio e sgrassatura dei pavimenti
- riposizionare le sedie al loro posto, o prima della fine del proprio turno lavorativo o all'inizio del turno il giorno seguente, concordandolo con il Dirigente Scolastico, secondo le esigenze didattiche della scuola.

**i) restituzione dei contenitori dei pasti vuoti ad autista incaricato da Ditta azienda**

Le operazioni di pulizia dovranno iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato i locali e con i prodotti (detersivi, sanificanti e attrezzature) forniti dalla Ditta Aggiudicataria stessa.

Le pulizie dovranno essere previste ed eseguite giornalmente anche nei locali dei cucinotti attrezzati e nei servizi igienici del personale.

Due volte a settimana, deve essere eseguita la pulizia di scope, mocio e secchi, nonché delle pattumiere.

Nel piano di autocontrollo dovranno essere previste oltre alle specifiche procedure per le pulizie ordinarie anche quelle di pulizia straordinaria di refettori/cucinotti attrezzati/servizi igienici del

personale: tale pulizia avrà frequenza settimanale ed interesserà in particolare la disincrostazione delle caraffe, la pulizia all'interno dei mobili e sotto gli arredi e le ruote dei carrelli. La Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e DPR 6 febbraio 2009, n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti conformi al D. Lgs. 25 febbraio 2000, n. 174 sui biocidi e al DPR 6 ottobre 1998, n. 398 sui presidi medico-chirurgici. Pertanto – ai sensi del punto 5.3.5 del C.A.M. – l'offerente dovrà dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.

Tale pulizia straordinaria dovrà essere documentata e verificabile da parte del personale dell'Ufficio Segreteria.

**Tutte le suddette fasi di lavoro dovranno essere inserite nel mansionario di lavoro del personale ed essere oggetto dei corsi di formazione.**

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere a fornire a ciascun dipendente in servizio idoneo vestiario sia per le mansioni di sporzionamento che per le pulizie.

Il personale, in servizio presso i terminali di consumo, dovrà avere cura delle apparecchiature esistenti nei Refettori e cucinotti (pensili, frigoriferi, carrelli, tavoli, ecc.).

La Ditta Aggiudicataria è responsabile, durante tutta la durata dell'appalto in oggetto, degli eventuali danni alle attrezzature presenti nei refettori e cucinotti.

Il costo di eventuali riparazioni sarà a carico della Ditta stessa.

La Ditta Aggiudicataria deve garantire, entro massimo 24 ore, un servizio tecnico di manutenzione e/riparazione dei carrelli portavivande in acciaio inox e delle macchine lavastoviglie in uso nelle scuole oggetto dell'appalto.

In presenza del personale dell'ufficio e dei referenti delle commissioni mensa dei genitori dovranno essere forniti semplici assaggi delle pietanze del giorno, per i quali non verrà riconosciuto alla ditta appaltatrice alcun corrispettivo.

Nel caso in cui il personale addetto al servizio di sporzionamento autorizzato (per scritto) dalla Ditta Aggiudicataria, abbia la necessità di consumare il proprio pasto a scuola, potrà provvedervi soltanto al termine del servizio e comunque solo al termine di ogni fase di pulizia e riordino del Refettorio. Nel caso in cui venisse utilizzato lo spazio del cucinotto per la consumazione del pasto, questo dovrà avvenire a porte aperte e il locale dovrà essere lasciato perfettamente pulito.

La Ditta Aggiudicataria dovrà preventivamente comunicare il nominativo del personale dipendente autorizzato a consumare il proprio pasto a scuola.

Il personale addetto al servizio nel Refettorio dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di Autocontrollo, in attuazione a quanto previsto dalla normativa denominata "Pacchetto Igiene".

Al termine di ogni anno scolastico, gli ambienti della refezione (refettori e soprattutto cucinotti) ivi compresi mobili ed attrezzature devono essere lasciati in perfetto ordine e pulizia. Per verificare tale operato da parte del personale addetto allo sporzionamento nelle singole scuole, il personale comunale preposto al servizio insieme ad un responsabile della Ditta Aggiudicataria per ciascun lotto, potranno effettuare n.2 sopralluoghi a campione nei locali di cui sopra. Qualora risultino carenze nell'operato dei propri dipendenti, la ditta si impegna ad effettuare le pulizie straordinarie necessarie entro 2 gg. Per l'intero ciclo della filiera alimentare prevista dal presente capitolato, dalla fornitura delle materie prime alla porzionatura dei pasti, si richiamano le linee guida generali della Regione Piemonte avente ad oggetto "*Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica*". Il menù giornaliero dovrà garantire un adeguato apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti, come previsto dai più recenti LARN, a seconda indicativamente delle seguenti fasce d'età:

3 – 5 anni (scuola dell'Infanzia)

6 – 11 anni (scuola primaria)

## Adulti

A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà formulare (previo accordo con l'Ente in ordine ai menù effettivamente da somministrare) i propri menù presentando la grammatura dei singoli alimenti e la relativa composizione bromatologica dei nutrienti. La composizione del pasto, dovrà essere la seguente:

1° piatto

2° piatto

Un contorno

Frutta/dolce/yogurth

Pane

Acqua minerale ove richiesto

I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche. La stessa specie di frutta non potrà essere somministrata più di una volta la settimana e nello stesso giorno. In attuazione del disposto della L. 488/99 e delle Linee Guida per la ristorazione collettiva scolastica della Regione Piemonte, per l'espletamento del servizio oggetto della presente concessione dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti rientranti nelle seguenti categorie:

- prodotti NON DERIVATI da O.G.M.
- prodotti che NON CONTENGANO O.G.M.

La composizione e la proposizione del menù tipo avverrà a cura della ditta aggiudicataria. I menù proposti saranno in ogni caso soggetti al visto preventivo del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'ASL di Vercelli e dovrà basarsi sulle direttive regionali. La formulazione dei menù dovrà essere quadrisettimanale, estivo e invernale e calibrata in relazione all'età dei consumatori. La ditta appaltatrice dovrà, in ogni caso, essere in grado di attuare sui menù qualsiasi modifica/variazione qualitativa (es. aggiunta di piatti, cambio ricetta, proposta di nuovi piatti, modifica delle grammature, ecc.) richiesta dai competenti uffici comunali, senza alcuna modifica del prezzo pattuito.

La ditta dovrà inoltre fornire, presso ogni singola scuola e presso la mensa comunale, il necessario quantitativo di olio extra vergine di oliva, aceto o limone e sale, per il completamento del condimento. Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.

## PRANZI A SACCO

L'A.C. potrà richiedere in occasione di eventi particolari, la fornitura di un cestino freddo, per ciascun utente. Tale servizio potrà riguardare un singolo plesso o l'intera totalità dei plessi del lotto di riferimento. L'orario ed il luogo della consegna del pranzo al sacco dovranno essere concordati tra il personale scolastico ed il centro cottura.

I pasti dovranno essere consegnati in sacchetti individuali ad uso alimentare

La composizione del pranzo al sacco di norma, salvo diverso accordo tra il personale scolastico ed il responsabile del centro cottura, dovrà contenere:

- panini: con formaggio monoporzione

con prosciutto cotto monoporzione

n. 2 (scuola infanzia e utenti centro estivo di età inferiore ai 6 anni)

n. 3 (scuola primaria, utenti centro estivo di età superiore ai 6 anni e adulti);

- 1 frutto;

- una bottiglia acqua minerale naturale 1/2 litro;

- 1 succo di frutta monoporzione in tetrabrick 200 ml. o 1 the deinato monoporzione in tetrabrick 200 ml.;
- biscotti (pacchetto monoporzione) da gr. 30 (1 pacchetto) o prodotto da forno monodose da gr. 40;
- 2 tovaglioli di carta;
- 1 bicchiere monouso.

Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo. Dovranno essere preparati anche cestini con pasti speciali per utenti con menù particolari.

### **MODALITA' DI CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI ED ATTREZZATURE DELLE MENSE SCOLASTICHE**

All'atto dell'aggiudicazione del servizio, l'Amministrazione Comunale concederà in uso gratuito alla ditta concessionaria, i locali delle scuole destinati alla refezione, con gli impianti, attrezzature, arredi e quant'altro ivi presente.

Di tutto il complesso dei locali, attrezzature fisse e mobili e degli arredi, affidato alla ditta aggiudicataria, la stessa dovrà fare uso in conformità alle finalità perseguite con il presente capitolato e con l'obbligo della restituzione, alla cessazione del servizio, in buono stato di conservazione, salvo il deperimento causato dal normale uso degli immobili ed attrezzature.

La ditta aggiudicataria provvederà, a sue cure e spese, senza nulla pretendere dall'Amministrazione Comunale, alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, arredi, stoviglie e materiali vari, presenti presso la Scuola Comunale e che si rendessero necessarie per la regolare ed efficace continuità del servizio.

La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdita e danneggiamenti resta a totale carico della ditta.

### **MEZZI DI TRASPORTO**

Tutti i mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari ed essere attrezzati in conformità a quanto prescritto dal Regolamento CE 852/2004 e dovrà essere altresì garantita adeguata formazione per i conducenti di detti automezzi secondo quanto stabilito dalle norme in materia ( Regolamenti CE852 e 853 del 2004 e D.R. n. 559/2008).

E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia e sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati per il servizio; tale operazione deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale specifico per i mezzi di trasporto pasti.

Per effettuare il servizio di trasporto oggetto del presente capitolato, la Ditta Aggiudicataria, ovvero la ditta subappaltatrice, deve utilizzare tutti automezzi a basso impatto ambientale (Euro 4/5, metano, Gpl, ibridi), presentando all'inizio del servizio idonea documentazione.

### **DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE**

La Ditta Aggiudicataria per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto deve:

-disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla A.C. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. e dalla normativa di riferimento.

-osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di uso appropriato delle attrezzature, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà

intervenire durante l'intero appalto per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.

-dimostrare, in ogni momento a semplice richiesta dell'A.C., di avere provveduto ai suddetti adempimenti.

-applicare, laddove possibile, le norme relative all'assunzione dei soggetti iscritti a categorie protette e/o liste speciali.

-nello svolgimento del servizio impiegare esclusivamente il personale per le mansioni proprie della qualifica rivestita .

Nella necessità di procedere ad assunzioni di personale in relazione al servizio oggetto del presente appalto la Ditta Aggiudicataria si impegna, per tutto il periodo di durata dell'appalto, ad impiegare prioritariamente i lavoratori dei centri cottura e addetti allo sporzionamento che erano già adibiti al servizio di refezione scolastica da parte del gestore uscente.

## **ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE**

La Ditta Aggiudicataria deve, preliminarmente all'esecuzione del contratto e durante l'esecuzione del medesimo informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato, per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti dalla vigente normativa (Regolamenti CE /2004 denominato "Pacchetto Igiene"), e per quanto riportato nel D.R.T. 559/2008 e nella D.R.T. 1036 del 24/10/2005 rispetto alla celiachia ed anche alle specifiche modalità di erogazione del servizio.

Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante incaricato dell'A.C.; a tale scopo la Ditta informerà l'A.C. del giorno/dei giorni e della sede /delle sedi in cui si terranno i predetti interventi.

## **IDONEITA' SANITARIA**

Tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti, dovrà essere in possesso dell'attestato di Formazione come indicato dalla normativa vigente in materia ed in particolare come precisato nel Reg. CE 852/04 , nel D.R.T. 559/2008 e nella D.R.T. 1036 del 24/10/2005 rispetto alla celiachia e dal manuale di Autocontrollo della Ditta Aggiudicataria.

## **IGIENE PERSONALE**

Il personale, addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalto sulle unghie, ne' indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione, il personale deve aver indossato, nei locali adibiti all'uso, gli idonei indumenti da lavoro.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, nel trasferimento da una manipolazione all'altra e ogni qualvolta se ne presenti la necessità, il personale dovrà lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone.

## **CONTROLLO DELLA SALUTE E SICUREZZA DEL PERSONALE**

L'impresa deve garantire all'A.C. che il personale impegnato nell'esecuzione del servizio di

refezione sia in possesso di tutti i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. L'impresa deve predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal Testo Unico della Sicurezza (D. Lgs.81/2008) e successive modificazioni ed integrazioni

## **DIRITTO DI CONTROLLO DELLA AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

E' facoltà dell'A.C. effettuare sopralluoghi, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, al fine di verificare la conformità del servizio fornito dalla Ditta Aggiudicataria alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali.

La Ditta Aggiudicataria è obbligata a fornire ai tecnici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi, in ogni momento, il libero accesso al centro di produzione pasti ed a tutti i locali annessi, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

La Ditta Aggiudicataria dovrà comunicare preventivamente la lista dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti oggetti dell'appalto e tempestivamente informare di ogni variazione in merito.

## **SOGGETTI ED ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO**

Oltre agli organismi istituzionali a cui competono le funzioni ispettive, sono legittimati ai controlli, in virtù del contratto relativo al presente appalto, il Responsabile del Servizio competente del Comune di Cellio con Breia e il personale dallo stesso delegato o incaricato;

## **ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE**

La Ditta Aggiudicataria deve essere in possesso:

- a) di un piano di autocontrollo documentato, basato sul sistema HACCP controllo dei punti critici, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 e dal D.Lgs n. 193/2007, da trasmettere all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio;
- b) di una procedura di qualificazione dei fornitori;
- c) di un sistema che garantisca la rintracciabilità dei prodotti usati in conformità a quanto previsto dal Reg CE 178/2002, Reg. CE 931/2011 e CE 1169/2011
- d) di un sistema che garantisca correttezza negli imballaggi usati ed etichettatura dei vari prodotti, secondo quanto indicato nella normativa Reg. CE 852/04, Reg. CE 1935/04, DGRT 1878/11 e D.M. 21/03/73 e tutte le specifiche integrazioni.
- e) delle certificazioni presentate in sede di gara e oggetto di punteggio nell'offerta qualitativa, che si impegna a mantenere valide per tutta la durata dell'appalto.
- f) di un sistema di qualità aziendale, la cui documentazione e le cui procedure devono essere descritte all'inizio del servizio oggetto dell'appalto ed ogni qualvolta se ne presenti la necessità durante lo svolgimento dell'appalto del servizio.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, la Ditta Aggiudicataria dovrà effettuare analisi batteriologiche su alimenti (crudi e cotti) e tamponi sulle superfici, con cadenza mensile, sia nei centri cottura sia nei terminali di consumo oggetto dell'appalto.

I dati relativi ai suddetti controlli dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione presso il centro cottura per tutte le verifiche del caso sia da parte del personale tecnico della A.C. sia da parte delle Autorità competenti della vigilanza sanitaria.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'Ufficio Segreteria, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

## NORME IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO ED OBBLIGHI CONNESSI AI CONTRATTI DI APPALTO

Nell'esecuzione dell'appalto, l'aggiudicatario è obbligato ad applicare integralmente le disposizioni normative vigenti in materia di prevenzione e protezione della sicurezza e della salute del lavoratore durante l'attività lavorativa (D.Lgs 81/2008 e s.m.i.).

Ai fini di adempiere a quanto disposto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., prima della stipula del contratto ed in ogni caso prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio, la ditta aggiudicataria è tenuta a:

- prendere visione del Documento di Valutazione dei Rischi, del Piano di Emergenza e delle relative procedure da attuare in caso di esodo relativi alle sedi in cui si troverà ad operare. Tali documenti sono resi disponibili durante il sopralluogo preventivo;
- predisporre la Valutazione dei Rischi relativa alle mansioni svolte con particolare riferimento al contesto in cui si opera;
- prendere preventivamente visione del DUVRI preliminare e standard redatto da questa Amministrazione Comunale, recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Tale documento potrà essere aggiornato in caso di modifiche di carattere tecnico, logico o organizzativo incidenti sulle modalità di realizzazione dell'appalto. Tale documento potrà inoltre essere integrato su proposta del concessionario da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione ed in seguito ad una valutazione di questa Amministrazione Comunale. Lo stesso dovrà essere debitamente sottoscritto prima dell'inizio delle attività e verrà allegato al contratto di appalto stipulato con l'aggiudicatario. Si precisa che tale documento dovrà essere integrato singolarmente da ciascun Dirigente Scolastico prima della stipula del contratto e comunque prima del concreto inizio delle attività in appalto, con i rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto, individuando le misure atte ad eliminare, o quantomeno ridurre, tali rischi. L'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'impresa aggiudicataria, integra gli atti contrattuali.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a provvedere all'adeguata formazione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, con particolare riferimento a quanto stabilito all'art.36 e 37 del D.lgs 81/08 e Accordo Stato Regioni del 21.12.11. Provvedendo all'aggiornamento nel corso dell'appalto.

Ai fini della verifica dell'idoneità tecnico professionale, come previsto dall'art. 26 comma 1 lettera a) del D.Lgs. 81/08 e s.m.i., l'impresa aggiudicataria dovrà fornire a questa Amministrazione Comunale, prima dell'aggiudicazione dell'appalto ed entro il termine alla medesima comunicato a mezzo PEC la seguente documentazione:

l'elenco del personale interessato all'appalto, con relativi attestati di formazione, idoneità alla mansione lavorativa, ove prevista, verbale di consegna dei dispositivi di protezione individuali e comunicazione di assunzione.

## **OBBLIGO INFORMATIVO E COMUNICAZIONE DATI RELATIVI ALL'ATTIVITA' SVOLTA**

All'inizio di ogni anno scolastico oggetto dell'Appalto la Ditta Aggiudicataria dovrà trasmettere all'A. C. la seguente documentazione:

- elenco dettagliato dei fornitori di tutti i generi alimentari che saranno utilizzati per la preparazione dei pasti giornalieri, impegnandosi inoltre a comunicare tempestivamente tutte le modifiche od integrazioni successive;
- tutte le etichette/schede tecniche specifiche dei singoli prodotti previsti per la preparazione dei piatti, impegnandosi inoltre a comunicare tempestivamente tutte le modifiche od integrazioni successive;
- copia del piano di autocontrollo relativo alla produzione (stoccaggio materie prime,

preparazione, cottura, confezionamento, trasporto) e distribuzione (terminali di consumo) in relazione ai pasti e servizio oggetto dell'affidamento, solo se ci sono state modifiche rispetto a quanto riportato l'anno precedente;

- piano dei trasporti specifico per l'attività oggetto della gara indicando anche le caratteristiche e numero di targa dei furgoni utilizzati per il servizio, il numero ed il nominativi degli autisti, con orario di partenza e consegna ai singoli plessi. I veicoli suddetti, anche in caso di subappalto, debbono risultare conformi per destinazione d'uso a quanto previsto nel Titolo 3 cap.3 sez.2 del D.Lgs. 30/04/92 n.285 Nuovo Codice della Strada ed avere tutte le notifiche previste dal Regolamento CE 852/2004. L'A.C. verificherà, a pena di decadenza dell'aggiudicazione, la regolarità in base a quanto sopra richiesto;

- organigramma, nominativi e orari del personale impegnato nel centro cottura, per il servizio oggetto dell'appalto;

- elenco nominativo del personale addetto allo sporzionamento assegnato ai singoli plessi, che riporti, oltre al monte orario settimanale di ciascuno, anche l'orario di inizio e fine lavoro;

- programma delle attività di formazione del personale, ivi compresi gli autisti addetti al trasporto pasti;

- documentazione relativa al DUVRI nei refettori

La Ditta Aggiudicataria è inoltre tenuta a:

- fornire documentazione per contributi CE e/o regionali, a richiesta del personale dell'Ufficio Segreteria. In caso la Ditta Aggiudicataria non ottemperi a quanto sopra menzionato, l'importo del mancato contributo verrà detratto dal compenso dovuto;

- adottare un sistema di monitoraggio continuo e di verifica della soddisfazione dell'utenza. Tale sistema servirà per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità totale del servizio. L'indagine potrà essere effettuata con modalità diverse secondo la tipologia di utenza e la realtà servita, ma dovrà in ogni caso essere preventivamente approvata dall'A.C. ed i dati raccolti dovranno essere periodicamente trasmessi all'Ufficio Segreteria con modalità da concordare;

- adempiere alle prescrizioni di rinnovo di tutte le certificazioni presentate in sede di gara, per tutta la durata dell'appalto e di queste darne comunicazione al Comune di Cellio con Breia;

- trasmettere la tabella relativa ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, riferita a tutti menù stagionali.

## **RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO**

La Ditta Aggiudicataria ha l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio del servizio, alla A.C. il nominativo del Responsabile Coordinatore del Servizio, che deve essere dipendente della Ditta Aggiudicataria ed avere qualifica professionale idonea ed un'anzianità lavorativa per servizi similari di almeno 3 anni. Subito dopo l'aggiudicazione definitiva e prima della stipula del contratto la Ditta Aggiudicataria dovrà presentare un completo curriculum professionale ed il mansionario del responsabile /coordinatore.

Il Responsabile Coordinatore del Servizio costituirà il referente principale per la A.C., pertanto deve essere presente e reperibile, ogni giorno del calendario scolastico, dalle ore 8 alle ore 16. A tale scopo la Ditta Aggiudicataria, oltre al nominativo, dovrà fornire all'A.C. specifica indicazione di reperibilità.

Il responsabile Coordinatore del Servizio dovrà, a richiesta dell'A.C. , in caso di segnalazioni e/o penalità circa aspetti riguardanti il servizio oggetto dell'appalto, comunicare per scritto le azioni correttive intraprese al fine di risolvere le problematiche contestate.

Per i dettagli vedere Capitolato. Per l'intero ciclo della filiera alimentare prevista dal presente capitolato, dalla fornitura delle materie prime alla porzionatura dei pasti, si richiamano le linee guida generali della Regione Piemonte avente ad oggetto "*Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica*". Il menù giornaliero dovrà garantire un adeguato apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti, come previsto dai più recenti LARN, a seconda indicativamente delle seguenti fasce d'età:

3 – 5 anni (scuola dell'Infanzia)  
6 – 11 anni (scuola primaria)  
Adulti

A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà formulare (previo accordo con l'Ente in ordine ai menù effettivamente da somministrare) i propri menù presentando la grammatura dei singoli alimenti e la relativa composizione bromatologica dei nutrienti. La composizione del pasto, dovrà essere la seguente:

1° piatto  
2° piatto  
Un contorno  
Frutta/dolce/yogurth  
Pane  
Acqua minerale ove richiesto

I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche. La stessa specie di frutta non potrà essere somministrata più di una volta la settimana e nello stesso giorno. In attuazione del disposto della L. 488/99 e delle Linee Guida per la ristorazione collettiva scolastica della Regione Piemonte, per l'espletamento del servizio oggetto della presente concessione dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti rientranti nelle seguenti categorie:

- prodotti NON DERIVATI da O.G.M.
- prodotti che NON CONTENGANO O.G.M.

La composizione e la proposizione del menù tipo avverrà a cura della ditta aggiudicataria. I menù proposti saranno in ogni caso soggetti al visto preventivo del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'ASL di Vercelli e dovrà basarsi sulle direttive regionali. La formulazione dei menù dovrà essere quadrisettimanale, estivo e invernale e calibrata in relazione all'età dei consumatori. La ditta appaltatrice dovrà, in ogni caso, essere in grado di attuare sui menù qualsiasi modifica/variazione qualitativa (es. aggiunta di piatti, cambio ricetta, proposta di nuovi piatti, modifica delle grammature, ecc.) richiesta dai competenti uffici comunali, senza alcuna modifica del prezzo pattuito.

La ditta dovrà inoltre fornire, presso ogni singola scuola e presso la mensa comunale, il necessario quantitativo di olio extra vergine di oliva, aceto o limone e sale, per il completamento del condimento. Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.

## **ART. 10 - PRANZI A SACCO**

L'A.C. potrà richiedere in occasione di eventi particolari, la fornitura di un cestino freddo, per ciascun utente. Tale servizio potrà riguardare un singolo plesso o l'intera totalità dei plessi del lotto di riferimento. L'orario ed il luogo della consegna del pranzo al sacco dovranno essere concordati tra il personale scolastico ed il centro cottura.

I pasti dovranno essere consegnati in sacchetti individuali ad uso alimentare

La composizione del pranzo al sacco di norma, salvo diverso accordo tra il personale scolastico ed il responsabile del centro cottura, dovrà contenere:

- panini: con formaggio monoporzione

con prosciutto cotto monoporzione

n. 2 (scuola infanzia e utenti centro estivo di età inferiore ai 6 anni)

n. 3 (scuola primaria, utenti centro estivo di età superiore ai 6 anni e adulti);

- 1 frutto;

- una bottiglia acqua minerale naturale 1/2 litro;

- 1 succo di frutta monoporzione in tetrabrick 200 ml. o 1 the deieinato monoporzione in tetrabrick 200 ml.;

- biscotti (pacchetto monoporzione) da gr. 30 (1 pacchetto) o prodotto da forno monodose da gr. 40;

- 2 tovaglioli di carta;

- 1 bicchiere monouso.

Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo. Dovranno essere preparati anche cestini con pasti speciali per utenti con menù particolari.

## Analisi rischi da interferenze

Dall'analisi delle attività oggetto del contratto si possono distinguere i seguenti rischi specifici e di interferenza:

|    | Individuazione dei rischi specifici e di interferenza   | Si | No | Pericoli/rischi   | Misure   |
|----|---|----|----|---|--|
| 1  | ESECUZIONE ALL'INTERNO DEL LUOGO DI LAVORO  | X  |    | 1) Interferenze con personale scolastico- alunni – genitori – ospiti, nella fase di porzionamento e distribuzione e nella fase di pulizia degli ambienti .<br>2)Eventuali rischi nell'utilizzo di attrezzature quali lavastoviglie, frigoriferi, attrezzi manuali per la pulizia, prodotti per pulizia. | 1)Organizzative 2) Precauzioni e utilizzo consapevole perseguibile con formazione adeguata del personale.              |
| 2  | ESECUZIONE ALL'ESTERNO DEL LUOGO DI LAVORO  | X  |    | Consegna dei pasti o delle derrate con automezzi che entrano nell'area scolastica o in aree adiacenti.  | Delimitazione delle aree d'accesso.  |
| 3  | PREVISTI INTERVENTI SUGLI IMPIANTI  |    | X  |   |  |
| 4  | PREVISTI INTERVENTI MURARI  |    | X  |   |  |
| 5  | ALLESTIMENTO DI UN'AREA DELIMITATA<br>(Deposito materiali, per lavorazioni, ....)   | X  |    | Le operazioni preliminari al servizio di distribuzione e le operazioni successive quali il lavaggio delle stoviglie, vengono eseguite in area delimitata, non soggetta ad interferenze.<br>Deposito materiali di pulizia.   | Ambiente o armadio chiuso a chiave ed esclusivamente dedicato all'uso da parte del personale della ditta appaltatrice. |
| 6  | ESECUZIONE DURANTE ORARIO DI LAVORO DI PERSONALE DELLA SEDE O DI UTENTI   | X  |    | Sono presenti gli alunni e gli adulti che fruiscono della mensa, il personale della scuola che assiste gli alunni durante la mensa, eventuali ospiti  | Organizzative tese ad eliminare qualsiasi rischio  |
| 7  | PREVISTO LAVORO NOTTURNO  |    | X  |   |  |
| 8  | PREVISTA CHIUSURA DI PERCORSI O DI PARTI DI EDIFICIO<br>(se si indicare nelle note le soluzioni alternative e le precauzioni prese) |    | X  |   |  |
| 9  | PREVISTO UTILIZZO DI ATTREZZATURE/MACCHINARI PROPRI   | X  |    |   | Conoscitive tese ad eliminare qualsiasi rischio  |
| 10 | PREVISTA UTILIZZO/INSTALLAZIONE DI PONTEGGI, TRABATELLI, PIATTAFORME ELEVATRICI   |    | X  |   |  |
| 11 | PREVISTO UTILIZZO DI FIAMME LIBERE  |    | X  |   |  |

|    |  |   |   |   |   |
|----|--|---|---|---|---|
| 12 | PREVISTO UTILIZZO SOSTANZE CHIMICHE  | X |   | Contatto con le sostanze chimiche contenute nei prodotti di pulizia | Conoscitive tese ad eliminare qualsiasi rischio.<br>Formazione del personale. |
| 13 | PREVISTO UTILIZZO/ CONTATTO MATERIALI BIOLOGICI  |   | X |   |   |
| 14 | PREVISTA PRODUZIONE DI POLVERI   |   | X |   |   |
| 15 | PREVISTA MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI  | X |   | Movimentazione dei contenitori dei pasti confezionati.              | Limitare la distanza da coprire negli spostamenti.                            |
| 16 | PREVISTA MOVIMENTAZIONE CARICHI CON AUSILIO DI MACCHINARI/MEZZI  | X |   | Movimentazione dei contenitori dei pasti confezionati con carrelli. |   |
| 17 | PREVISTA PRODUZIONE DI RUMORE  |   | X |   |   |
| 18 | PREVISTE INTERRUZIONI NELLA FORNITURA<br>(se si indicare nelle note le soluzioni alternative e le precauzioni prese)<br><br>Elettrica<br>Acqua<br>Gas<br>Rete dati<br>Linea telefonica |   | X |   |   |
| 19 | PREVISTA TEMPORANEA DISATTIVAZIONE DI SISTEMI ANTINCENDIO<br>Rivelazione fumi ”<br>Allarme Incendio ”<br>Idranti ”<br>Naspi ”  |   | X |   |   |

|    | Individuazione dei rischi specifici e di interferenza   | Si | No | Pericoli/rischi  | Misure   |
|----|---|----|----|--|--|
|    | Sistemi di spegnimento "  |    |    |  |  |
| 20 | PREVISTA INTERRUZIONE Riscaldamento " Raffrescamento "  |    | X  |  |  |
| 21 | PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DALL'ALTO  |    | X  |  |  |
| 22 | PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO   |    | X  |  |  |
| 23 | COMPRESENZA CON ALTRI LAVORATORI  | X  |    | Presenza dei lavoratori della scuola, operatori ed insegnanti.   | Organizzative  |
| 24 | RISCHIO SCIVOLAMENTI (PAVIMENTI SCALE)  | X  |    | In caso di sversamenti di liquidi. In attesa che asciughi il pavimento   | Posizionamento cartelli avvisanti il rischio   |
| 25 | L'EDIFICIO NEL QUALE SI INTEVIENE E' SOGGETTO A C.P.I. (Certificato di Prevenzione Incendi)   |    | X  |  |  |
| 26 | PREVISTO UTILIZZO e/o TRASPORTO DI LIQUIDI INFIAMMABILI/ COMBUSTIBILI   |    | X  |  |  |
| 27 | PRESENZA DI PUBBLICO NELLA SEDE LAVORATIVA  |    |    | Presenza di alunni, personale della scuola, ospiti   | Organizzative  |
| 28 | GLI INTERVENTI COMPORTANO RIDUZIONE TEMPORANEA DELLE BARRIERE ARCHITETTONICHE (se si indicare nelle note le soluzioni alternative e le precauzioni prese) |    | X  |  |  |
| 29 | I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA AVRANNO A LORO DISPOSIZIONE SPAZI QUALI DEPOSITI/ SPOGLIATOI  | X  |    | Come impone la normativa, bagno dedicato ed armadietti spogliatoio a doppio scomparto  | Organizzazione degli spazi e degli arredi.   |
| 30 | ESISTONO PERCORSI DEDICATI PER IL TRASPORTO DI MATERIALI ATTI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO   | X  |    | Percorso dedicato dallo scarico dei contenitori dagli automezzi al luogo destinato alle operazioni preliminari alla distribuzione. |  |
|    | ESISTONO SPAZI DEDICATI AL CARICO/ SCARICO DEI MATERIALI NECESSARI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO  | X  |    | Spazio accessibile ai mezzi che trasportano la mensa   | Delimitare gli spazi ed evitare che vengano utilizzati da altri nel momento del carico e scarico |
|    | VERRANNO AFFIDATI LOCALI A DISPOSIZIONE DELL'APPALTATORE  | X  |    | Area Cucina  |  |
|    | ATTIVITA' IN AMBIENTI A RISCHI SPECIFICI (es. centrale termica, ecc...)   |    | X  |  |  |

## INDICAZIONI OPERATIVE

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (Art. 26, D.Lgs. 81/2008). I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi.

Prima del trasporto e consegna di materiali presso le sedi comunali interessate dal presente appalto occorre che la Ditta incaricata comunichi al Committente e/o Referente aziendale individuato (si veda in proposito i nominativi indicati nella sezione "Principali soggetti coinvolti") il giorno e l'orario previsti, le persone incaricate ed il nominativo del trasportatore, al fine di coordinare le azioni ed impedire interferenze nelle attività in atto.

L'accesso e il transito dei dipendenti della Ditta incaricata nelle strutture del Comune sarà comunque coordinato dal Referente aziendale individuato, il quale avrà il compito di verificare che non si creino interferenze eventualmente anche con altri appalti in corso presso quella stessa sede. Prima di intraprendere qualsiasi operazione di movimentazione manuale dei carichi all'interno delle strutture del Comune, dovranno essere concordate con il Referente aziendale individuato le sequenze di lavoro, le modalità di comportamento e di accatastamento temporaneo dei materiali movimentati.

LA VELOCITA' DI ACCESSO E PERCORRENZA DI MEZZI DI TRASPORTO NELLE AREE COMUNALI VICINE ALLA SCUOLA DOVRA' ESSERE LIMITATA AI 10 KM/H; il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.

Inoltre viene prescritto, per tutti i luoghi di lavoro, quanto segue:

#### **VIE DI FUGA E USCITE DI SICUREZZA:**

Le ditte che intervengono nelle strutture del Comune devono preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con la indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza comunicando al Datore di Lavoro committente o suo incaricato ed al Servizio di Prevenzione e Protezione eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi oggetto dell'appalto. Devono inoltre prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas.

Le imprese saranno inoltre informate sui nominativi degli addetti alla gestione delle emergenze nell'ambito delle sedi o dei locali dove si interviene.

I corridoi e le vie di fuga in generale saranno mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; saranno sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (macchine per la distribuzione di caffè, di bibite, ect.), anche se temporanei.

Garantire che i mezzi di estinzione siano sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi.

L'attività deve prevedere: un pianificato smaltimento dei rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari; la delimitazione e segnalazione delle aree per il deposito temporaneo.

#### **ACCESSO DEGLI AUTOMEZZI, MEZZI ALIMENTATI A GPL E MACCHINE**

**OPERATRICI:** Gli automezzi della Ditta dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili, nelle aree di sosta, ecc. delle sedi di lavoro a velocità tale da non risultare di pericolo sia per le persone presenti che agli altri automezzi. L'area di intervento sarà comunque interdetta al transito di persone e altri mezzi. Dovranno essere indicati i percorsi alternativi per i pedoni e per i mezzi.

#### **APPARECCHI ELETTRICI, COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA, INTERVENTI SUGLI IMPIANTI ELETTRICI DELLE SEDI COMUNALI:**

L'impresa deve: utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori, ecc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola d'arte; non fare uso di cavi giuntanti o che presentino lesioni o abrasioni vistose. E' ammesso l'uso di prese per uso domestico e similari quando l'ambiente di lavoro e l'attività in essere non presentano rischi nei confronti di presenza di acqua, polveri ed urti, contrariamente devono utilizzarsi prese a spina del tipo industriale, conformi alle norme EN 60309.

L'impresa deve verificare, tramite il competente ufficio tecnico comunale, che la potenza dell'apparecchio utilizzatore sia compatibile con la sezione della conduttura che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori già collegati al quadro.

Ogni intervento sull'impiantistica degli edifici del Comune deve essere comunicato ai competenti uffici tecnici (se l'intervento non deriva direttamente dagli stessi) ed eseguito conformemente alle norme di buona tecnica (ed in quanto tale certificato).

In linea di principio generale, comunque, utilizzatori di potenze superiori a 1000 W si ritiene che non possano essere allacciati alla rete elettrica degli edifici del Comune senza che tale operazione sia preventivamente ritenuta in linea con i principi di sicurezza impiantistica e di buona tecnica, in ogni caso ogni intervento sull'impiantistica degli edifici deve essere comunicato ai competenti uffici ed eseguito conformemente alle norme di buona tecnica (ed in quanto tale certificato).

Le Ditte che operano dovranno di norma provvedere con forniture elettriche autonome rispetto alla rete degli edifici del Comune ed in ogni caso, prima di ordinare, acquisire e collegare all'impianto elettrico apparecchiature di notevole assorbimento di energia, occorrerà accertare (se non avvenuta in sede progettuale) la disponibilità di potenza elettrica ed ottenere l'autorizzazione al collegamento dal competente ufficio tecnico comunale.

È comunque vietato l'uso di fornelli, stufe elettriche, radiatori termici e/o raffrescatori portatili, piastre radianti ed altri utilizzatori se non preventivamente ed espressamente autorizzati.

Ai sensi del decreto n. 37/2008 in materia di attività di installazione degli impianti all'interno degli edifici, per gli interventi sugli impianti elettrici e di sicurezza (rivelazione incendio, estinzione incendi, ect.), che non siano semplicemente interventi di manutenzione ordinaria (ad esempio cambio lampade, mantenimento in efficienza degli impianti), dovrà essere rilasciata dichiarazione di conformità.

Non saranno eseguiti interventi di riparazione se non da personale qualificato e non dovranno essere manomessi i sistemi di protezione attiva e passiva delle parti elettriche.

I cavi e le prolunghe saranno sollevati da terra, se possibile, in punti soggetti ad usura, colpi, abrasioni, calpestio, ecc. oppure protetti in apposite canaline passacavi e schiene d'asino di protezione, atte anche ad evitare inciampo.

È necessario apporre specifica segnaletica di sicurezza.

#### **RADIAZIONI IONIZZANTI O NON IONIZZANTI:**

All'interno delle strutture non sono presenti aree classificate in relazione alla presenza di rischi da radiazioni ionizzanti o non ionizzanti.

#### **ACQUISTI E FORNITURE DA INSTALLARE NELL'AMBITO DEI LUOGHI DI**

**LAVORO:** L'acquisto di attrezzature, macchine, apparecchiature, utensili, arredi, sostanze, l'uso di energie, deve essere fatto tenendo conto delle misure generali di tutela (art. 15 D.Lgs. 81/2008), richiedendo esplicitamente al costruttore/fornitore, a seconda del genere di fornitura, la marcatura CE e la dichiarazione di conformità alle norme vigenti in materia di sicurezza e prevenzione e di compatibilità elettromagnetica. Tale documentazione è mantenuta a disposizione del competente Servizio di Prevenzione e Protezione Aziendale e degli organi di controllo. L'ubicazione e le caratteristiche di apparecchiature, materiali e sostanze deve essere compatibile con i locali ove questi saranno posizionati. Per eventuali prodotti chimici presenti dovrà essere consegnata gratuitamente dalle Ditte fornitrici la scheda dei dati di sicurezza (SDS) chimico – tossicologica, redatta in italiano, che dovrà essere a disposizione dei lavoratori. Non è ammesso l'acquisto e la presenza di sostanze chimiche sul luogo di lavoro se sprovviste di tale scheda.

#### **IMPIANTI ANTINCENDIO:**

Fermo restando la verifica costante di tali mezzi di protezione, dal punto di vista della manutenzione ordinaria, non si potranno apportare modifiche se queste non saranno preventivamente autorizzate dal competente ufficio tecnico comunale.

#### **SOVRACCARICHI:**

L'introduzione, anche temporanea di carichi sui solai, in misura superiore al limite consentito (non solo in locali destinati a biblioteche, archivi, depositi / magazzini, ect.), dovrà essere preventivamente sottoposta a verifica da parte di un tecnico abilitato.

Questo dovrà certificare per iscritto al competente ufficio tecnico comunale l'idoneità statica dell'intervento.

#### **EMERGENZA PER LO SVERSAMENTO DI SOSTANZE CHIMICHE:**

In caso di sversamento di sostanze chimiche liquide: evacuare e arieggiare il locale ovvero la zona; utilizzare, secondo le istruzioni i kit di assorbimento, che devono essere presenti nel cantiere qualora si utilizzino tali sostanze, e porre il tutto nei contenitori predisposti (contenitori di rifiuti compatibili), evitando di usare apparecchi alimentati ad energia elettrica che possano costituire innesco per una eventuale miscela infiammabile, ovvero esplosiva presente; comportarsi scrupolosamente secondo quanto previsto dalle istruzioni contenute nelle apposite schede dei dati di sicurezza (SDS), che devono accompagnare le sostanze ed essere a disposizione per la consultazione da parte degli operatori.

#### **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 di scivolamento.

### **EMERGENZA ALLAGAMENTO:**

In caso di allagamento di locali, accertarsi che la presenza di alimentazione elettrica agli impianti non pregiudichi l'incolumità delle persone eventualmente presenti. Se tale evento può costituire rischio elettrico, occorre:

- avvertire il personale del committente affinché sia organizzato un intervento di manutenzione idraulica;
- accertarsi se vi sono presenti sostanze (solide, liquide, gassose) che, in presenza di acqua, possano dare origine a reazioni pericolose per l'incolumità dei presenti. In tal caso, dare la precedenza all'allontanamento di tali sostanze.

### **USO DI PRODOTTI CHIMICI, DETERGENTI, ECC.**

L'impiego di prodotti chimici da parte di Imprese che operino negli edifici del Comune deve avvenire secondo le specifiche modalità operative indicate sulla scheda tecnica (scheda che deve essere presente in sito insieme alla scheda dei dati di sicurezza di ogni prodotto chimico ed essere esibita su richiesta del committente).

Gli interventi che necessitano di prodotti chimici, saranno programmati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo.

È fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o travasarli in contenitori non correttamente etichettati.

L'impresa operante non deve in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti. In alcun modo dovranno essere abbandonati negli edifici del Comune rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata al termine del lavoro / servizio.

### **EMERGENZA:**

Ogni Impresa deve attenersi alle indicazioni contenute nel Piano di Emergenza Interno (PEI) dell'edificio in cui si trova ad operare e predisporre di conseguenza la propria struttura per la gestione delle emergenze. In caso di evacuazione dall'edificio: rimuovere le proprie attrezzature che potrebbero costituire intralcio agli interventi di soccorso e seguire le indicazioni degli addetti all'emergenza e/o del personale del committente; recarsi all'esterno attraverso l'uscita più vicina senza attraversare la zona interessata dall'evento

Quando il tipo di intervento lo richiede è comunque necessario che l'Impresa appaltatrice si coordini con la committenza al fine di assicurare per tutta la durata dell'intervento: la predisposizione di adeguati mezzi estinguenti, la segnaletica di sicurezza (presidi, percorsi e uscite), le istruzioni per l'evacuazione.

### **RISCHIO CHIMICO:**

Negli ambienti scolastici vengono utilizzate sostanze chimiche per:

- la pulizia dei locali (detergenti, disinfettanti)

Nell'utilizzare tali prodotti è necessario attenersi alle istruzioni operative presenti sugli stessi ed alle indicazioni contenute nella scheda dei dati di sicurezza (SDS) nonché utilizzando i DPI individuati per la mansione.

### ***Ulteriori prescrizioni***

1. Inoltre viene prescritto, per tutti i luoghi di lavoro, quanto segue:

- È vietato fumare sia all'interno sia nelle pertinenze delle strutture scolastiche
- È vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal referente della sede ove si svolge il lavoro;
- Le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalla relative schede di sicurezza aggiornate;

- È necessario coordinare la propria attività con il referente della sede ove si svolge il lavoro per: normale attività comportamento in caso di emergenza e evacuazione;
- In caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente gli addetti all'emergenza individuati agli atti dell'Amministrazione per ogni singolo edificio interessato dall'appalto.

2. Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:

- sono stati individuati i percorsi di esodo come da planimetrie esposte nei luoghi di lavoro con indicazione dei numeri di telefono di emergenza;
- gli estintori e gli idranti sono segnalati da idonea cartellonistica e installati in numero e posizione adeguati;
- è stata istituita la squadra di gestione dell'emergenza e lotta all'incendio. I nomi degli addetti dell'emergenza sono a conoscenza del Datore di Lavoro o suo delegato;
- è presente la cassetta dei medicinali segnalata da apposita cartellonistica.

La sicurezza di un ambiente di lavoro è data dall'insieme delle condizioni relative all'incolumità degli utenti, alla difesa e alla prevenzione di danni in dipendenza di fattori accidentali

### ***Informazione ai dipendenti (Scuola o Comune)***

Nel caso di attività che prevedano interferenze con le attività lavorative, in particolare se comportino elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, etc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro, in periodi o orari non di chiusura degli Uffici /Locali, dovrà essere informato il competente servizio di prevenzione e protezione aziendale e dovranno essere fornite informazioni ai dipendenti (anche per accertare l'eventuale presenza di lavoratori con problemi asmatici, di mobilità o altro) circa le modalità di svolgimento delle lavorazioni e le sostanze utilizzate. Il Datore di Lavoro, o il suo delegato Referente di Sede, preventivamente informato dell'intervento, dovrà avvertire il proprio personale ed attenersi alle indicazioni specifiche che vengono fornite.

Qualora dipendenti avvertissero segni di fastidio o problematiche legate allo svolgimento del servizio (eccessivo rumore, insorgenza di irritazioni, odori sgradevoli, polveri, etc.) il Datore di Lavoro dovrà immediatamente attivarsi convocando i responsabili dei lavori, allertando il S.P.P. al fine di valutare l'adozione di eventuali misure.

## **MISURE IDONEE AD ELIMINARE O RIDURRE I RISCHI RELATIVI ALLE INTERFERENZE**

Le misure idonee ad eliminare o ridurre i rischi di interferenza sono principalmente di natura organizzativa e gestionale.

Esse vengono concordate e condivise durante le riunioni di coordinamento, con particolare riferimento alla prima riunione successiva alla consegna lavori.

### **Misure di prevenzione e protezione a carico del Committente**

Designazione di un referente operativo della committenza per l'appaltatore (referente del coordinamento). Informazione e formazione dei propri addetti sull'eventuale presenza di addetti terzi per l'esecuzione di interventi fuori dall'orario di lavoro ordinario.

### **Misure di prevenzione e protezione a carico Scuola**

Designazione di un referente operativo (referente del coordinamento).

Informazione e formazione dei propri addetti sull'eventuale presenza di addetti terzi per l'esecuzione di interventi fuori dall'orario di lavoro ordinario.

Comunicazione all'appaltatore di eventuali rischi specifici presenti sui luoghi di lavoro.

Predisposizione dei presidi di emergenza e comunicazione all'appaltatore delle procedure adottate per l'emergenza.

### **Misure di prevenzione e protezione a carico dell'Appaltatore**

Presa visione dei luoghi di lavoro preventiva all'inizio lavori.

Consegna del documento di valutazione dei rischi e delle misure di prevenzione e protezione adottate. Nomina di un referente del coordinamento.

Comunicazione delle misure di emergenza adottate.

In fase operativa, verifica della presenza di addetti della committenza e presidio dei luoghi oggetto dell'intervento (segnalazione di eventuali pericoli: segnale "lavori in corso", "pavimento bagnato"; segregazione dell'area di intervento se necessario; ecc.).

### **COSTI DELLA SICUREZZA NEL CONTRATTO DI SERVIZI O DI FORNITURE**

In analogia ai lavori, come previsto dall'art.7 c.1 DPR 222/03, sono quantificabili come costi della sicurezza tutte quelle misure preventive e protettive necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuate nel DUVRI.

I costi della sicurezza devono essere quantificati e non assoggettati a ribasso d'asta.

In relazione all'appalto in oggetto, i costi così come indicativamente riportato di seguito, riguardano:

- a. le procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza;
- b. le misure di coordinamento previste nel DUVRI relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva.

La stima viene effettuata analitica per voci singole, e risponde a quanto verificato da indagine di mercato e verifica dei prezziari o listini ufficiali vigenti.

Le singole voci dei costi della sicurezza sono state calcolate sulla base di un verificarsi presunto di realistiche situazioni, che comportano l'intervento di uno o più operatori esterni (addetti alle pulizie, manutenzioni ecc.), chiamati ad intervenire durante lo svolgimento dei lavori dell'appaltatore.

### **COSTI DELLA SICUREZZA**

Nei costi sono stati inseriti:

Operazioni di coordinamento (**incontri vari e sopralluoghi ai siti in fase esecutiva, verifica condizioni di lavoro etc....**)

**Informazione, formazione ed addestramento lavoratori**

**Consegna ed utilizzo DPI**

**Sorveglianza Sanitaria**

**Segnaletica (cartellonistica e segnaletica di avvertimento e pericolo vari) e mezzi**

**COSTI TOTALI DELLA SICUREZZA**

**€ 5000/anno (euro cinquemila) non soggetti a ribasso**

### **VALIDITÀ E REVISIONE DEL DUVRI**

Il presente DUVRI costituisce parte integrante del contratto di appalto ed ha validità immediata dalla sottoscrizione del contratto stesso.

Il DUVRI in caso di modifica sostanziale delle condizioni dell'appalto potrà essere soggetto a revisione ed aggiornamento in corso d'opera.

---

La revisione sarà consegnata per presa visione all'appaltatore e sottoscritta per accettazione.

**IL COMMITTENTE**

**SCUOLA**

**L'APPALTATORE**