



COMUNE DI CUGLIERI
Provincia di Oristano
Ufficio di Servizio Sociale

PROT. N. 5411

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA
PER ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'OBBLIGO
E MENSA E PASTI CALDI A DOMICILIO PER UTENZA DEL SERVIZIO SOCIALE
APPALTO RICOMPRESO NELL'ALL. II B DEL CODICE DEI CONTRATTI
CIG 5265538B68**



COMUNE DI CUGLIERI
Provincia di Oristano
Ufficio di Servizio Sociale

INDICE

PREMESSA.....	4
ART. 1 - FINALITA' DELL'APPALTO	5
ART. 2 – OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO.....	6
ART. 3 - IMPORTO DELL'APPALTO E PREZZO A BASE DI GARA	7
ART. 4 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI	9
ART. 5 - CLAUSOLE SOCIALI – PARTICOLARI CONDIZIONI DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....	11
ART. 6 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA	11
ART. 7 - LOCALI ED ATTREZZATURE	11
ART. 8 - SOPRALLUOGO DEI LOCALI	13
ART. 9 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	13
ART. 10 – ORDINATIVI DEI PASTI	14
ART. 11 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE.....	14
ART. 12 - IMPEGNI DELLA DITTA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE	16
ART.13 - DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE.....	16
ART.14 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE.....	17
ART. 15 - GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE	17
A) SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA.....	18
B) SERVIZIO MENSA SOCIALE E PASTI CALDI A DOMICILIO	19
ART. 16 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO INFORMATICO	21
Art. 17 - REQUISITI TECNICI E SICUREZZA.....	22
Art. 18 – ASSISTENZA E MANUTENZIONE.....	23
Art. 19 - FORMAZIONE DEL PERSONALE.....	23
ART. 20 - PERSONALE	23
ART. 21 – ORGANICO ADDETTI.....	24
ART. 22 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI	24
ART. 23 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI).....	25
ART. 24 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE	26
ART. 25 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI.....	27



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

ART. 26 - CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO	29
ART. 27 - CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO - REQUISITI DEI MEZZI DI TRASPORTO E DEI CONTENITORI	29
ART. 28 – APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE	31
BLOCCO DELLE DERRATE	31
CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE.....	32
ART. 29 – PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA	32
ART. 30 – TRATTAMENTO DEI RESIDUI.....	33
ART. 31 – DIVIETI	33
ART. 32 – DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE	34
ART. 33 - UTILIZZO DIVERSO DEL CENTRO DI COTTURA DI PROPRIETÀ DEL COMUNE	35
ART. 34 - PAGAMENTI PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI	36
ART. 35 – GARANZIE	36
ART. 36 – CONTRATTO.....	37
ART. 37 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI CREDITO, SUBAPPALTO	37
ART. 38 – SPESE, IMPOSTE E TASSE.....	37
ART. 39 – PENALI	38
ART. 40 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA.....	39
ART. 41 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO	39
ART. 42 - FORO COMPETENTE	40
ART. 43 – NOTA INFORMATIVA AI SENSI DELLA LEGGE SULLA PRIVACY.....	40
ART. 44 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME	40
DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	41
1. CONSIDERAZIONI GENERALI	41
2. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'	42
3. DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA DA ATTUARE E DEI RELATIVI COSTI.....	43
3.1 MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO	43
3.2 QUADRO E COSTI ANALITICI DELLE ATTIVITA' INTERFERENTI	44
3.3 TOTALE ONERI SUL SINGOLO PASTO 0,03	45



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

PREMESSA

L'obiettivo di favorire nella popolazione corretti stili di vita è prioritario a livello internazionale. In alcuni documenti, infatti, quali la "Convenzione dei diritti dell'infanzia", adottata dall'ONU nel 1989, è sancito il diritto dei bambini ad avere un'alimentazione sana ed adeguata al raggiungimento del massimo della salute ottenibile e nella revisione della "European Social Charter" del 1996 si afferma che "ogni individuo ha il diritto di beneficiare di qualunque misura che possa renderlo in grado di raggiungere il miglior livello di salute ottenibile". Particolare attenzione è stata posta in Italia sull'alimentazione di bambini ed anziani, individuando l'errato consumo degli alimenti e bevande e il sovrappeso e l'obesità come fattori di rischio così come indicato nel Libro bianco 2011 "La salute dei bambini: Stato di salute e qualità dell'assistenza della popolazione in età pediatrica nelle regioni italiane" e nel Libro Bianco 2012 "La salute dell'anziano e l'invecchiamento in buona salute: Stato di salute, opportunità e qualità dell'assistenza nelle regioni italiane".

Pertanto la ristorazione collettiva è stata individuata come strumento prioritario per promuovere salute ed educare ad una corretta alimentazione, facendo nascere nella gestione della ristorazione collettiva la consapevolezza che sia necessario introdurre nell'alimentazione l'uso dei prodotti di qualità del territorio per rispondere ad esigenze di sostenibilità economica, sociale e ambientale. L'attenzione al contesto ambientale in cui si consuma il pasto va considerato un elemento concreto della qualità dell'offerta di ristorazione ed è un ulteriore elemento di prospettiva di miglioramento del servizio della ristorazione stessa.

Il servizio deve comprendere le diverse fasi di approvvigionamento dei prodotti, preparazione, confezionamento, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti, allestimento e pulizia dei locali, gestione dei rifiuti, oltre a percorsi di educazione alimentare e quant'altro necessario per lo svolgimento dell'attività, secondo le previsioni del capitolato d'appalto.

In effetti, l'oggetto della ristorazione non è solo il "cibo", ma il pasto, cioè quel servizio complessivo che non si limita agli alimenti consumati, ma comprende la situazione ambientale, la qualità del servizio e l'attenzione alle esigenze dell'utenza. Infatti, solo considerando il pasto nella sua complessità di aspetti nutrizionali, culturali, gastronomici e psicologici potrà essere raggiunto l'obiettivo fondamentale di salute e di benessere della persona, seguito da altri importanti obiettivi quali la sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

In tale prospettiva il Comune di Cuglieri intende gestire il servizio di ristorazione scolastica e mensa e pasti a domicilio con l'approccio degli "Acquisti Verdi" o "GPP" (Green Public Procurement) definito dalla Commissione europea come "[...] l'approccio in base al quale le Amministrazioni Pubbliche integrano i criteri ambientali in tutte le fasi del processo di acquisto, incoraggiando la diffusione di tecnologie ambientali e lo sviluppo di prodotti validi sotto il profilo ambientale, attraverso la ricerca e la scelta dei risultati e delle soluzioni che hanno il minore impatto possibile sull'ambiente lungo l'intero ciclo di vita".

Si tratta di uno strumento di politica ambientale volontario che intende favorire lo sviluppo di un mercato di prodotti e servizi a ridotto impatto ambientale attraverso la leva della domanda pubblica. Le autorità pubbliche che intraprendono azioni di GPP si impegnano sia a razionalizzare acquisti e consumi che ad incrementare la qualità ambientale delle proprie forniture ed affidamenti. In tal senso il capitolato d'appalto è un importante strumento di progettazione che può consentire di controllare gli effetti ambientali dei servizi erogati.



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

ART. 1 - FINALITA' DELL'APPALTO

Il presente appalto ha le seguenti finalità:

- elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale che del loro gradimento mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare;
- promuovere l'adozione di abitudini alimentari corrette per salvaguardare la salute e per prevenire patologie cronico degenerative (diabete, obesità ecc.);
- privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale come il biologico, la "filiera corta" e la riduzione degli sprechi;
- riduzione degli impatti ambientali;
- tutela della competitività;
- stimolo all'innovazione;
- razionalizzazione della spesa pubblica;
- integrazione delle considerazioni ambientali nelle altre politiche dell'ente;
- miglioramento dell'immagine della pubblica amministrazione;
- diffusione dei modelli di consumo e di acquisto sostenibili;
- accrescimento delle competenze degli acquirenti pubblici;
- miglioramento della competitività delle imprese.

Il presente appalto tiene conto delle recenti "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (provvedimento della Conferenza unificata del 29 aprile 2010) oltre che della specifica normativa Regionale delle esperienze innovative già attuate in ambito regionale e nazionale.

I riferimenti normativi e di indirizzo di cui si è tenuto conto sono i seguenti:

- L.R. 31/1984 – Nuove norme sul diritto allo studio e sull'esercizio delle competenze delegate;
- Legge regionale n. 1/2010 - Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale);
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica;
- Libro bianco 2011 "La salute dei bambini: Stato di salute e qualità dell'assistenza della popolazione in età pediatrica nelle regioni italiane";



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

-
- Libro Bianco 2012 “La salute dell’anziano e l’invecchiamento in buona salute: Stato di salute, opportunità e qualità dell’assistenza nelle regioni italiane” redatto dall’Osservatorio nazionale sulla Salute nelle Regioni italiane dell’Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma;
 - Decalogo “HEALTHY AGEING”;
 - “Piano d’Azione per la sostenibilità dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PAN GPP)”.
 - Criteri ambientali minimi per l’affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, nell’ambito del Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della P.A. (PAN GPP) del 20 gennaio 2011;
 - Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n.163 Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE”;
 - Normativa nazionale e Comunitaria in materia di sicurezza alimentare.

ART. 2 – OGGETTO E DURATA DELL’APPALTO

Oggetto dell’appalto è l’affidamento del servizio di ristorazione delle scuole dell’obbligo del Comune di Cuglieri nonché degli anziani e utenti sociali ad impresa specializzata nella ristorazione collettiva.

Il menù deve prevedere la somministrazione ad ogni utente di un primo piatto, un secondo piatto, il contorno, il pane, la frutta di stagione, acqua. Per la scuola dell’infanzia, la merenda di metà mattina e/o primo pomeriggio sentita la scuola (frutta di stagione fresca o secca, pane, yogurt e derivati del latte, miele).

Il servizio si deve svolgere secondo le seguenti modalità:

- la Ditta Appaltatrice provvede alla preparazione dei pasti per gli alunni e per gli anziani nel locale appositamente adibito sito nel piano terra dell’istituto Comprensivo, sito a Cuglieri in Viale delle Rimembranze, nei luoghi e con tempi di consegna dei pasti come indicato:
 - ✓ verso il refettorio (primo piano): non superiori a 5 minuti;
 - ✓ verso la mensa per gli anziani presso il centro di aggregazione sociale sito in Via Vittorio Emanuele che dista 150 metri dall’Istituto comprensivo (in presenza di richieste da parte di eventuali utenti): non superiori a 10 minuti;,, dovranno essere consegnati;
 - ✓ verso il centro abitato del paese: non superiore a 20 minuti considerata l’ultimo domicilio dell’utente;
 - ✓ verso la borgata più lontana (Torre del Pozzo) (in presenza di richieste da parte di eventuali utenti – generalmente massimo 3-): non superiori a 40 minuti comprese le eventuali consegne presso i domicili degli utenti delle borgate Zona ERSAT, Santa Caterina di Pittinuri e S’Archittu (Torre del Pozzo dista km. 17 da Cuglieri; Zona ERSAT dista km. 13; Santa Caterina di Pittinuri dista km. 13, 7; S’Archittu dista km. 16,3).
 - ✓ qualora ci fossero richieste di usufruire dei pasti presso la mensa da parte di persone anziane o utenti del servizio sociale, dovranno essere consegnati presso il centro di aggregazione sociale sito in Via Vittorio Emanuele che dista 150 metri dall’Istituto comprensivo;



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

✓ l'eventuale fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi;

- La Ditta Appaltatrice provvede all'allestimento dei tavoli del refettorio e della mensa anziani, la distribuzione con scodellamento dei pasti presso la scuola, l'assistenza ai minori durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta, lo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;

- La Ditta Appaltatrice provvede alla fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti, le stoviglie e gli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali della scuola dell'obbligo e nella mensa scolastica (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, con esclusione degli arredi del refettorio).

- La Ditta Appaltatrice elabora il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente inserendone copia a corredo dell'offerta tecnica, e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendono via via necessarie. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al comune di Cuglieri.

Il servizio avrà la seguente durata:

- Mensa Scolastica: 2 (due) anni scolastici;
- Mensa Sociale: 2 (due) anni solari.

ART. 3 - IMPORTO DELL'APPALTO E PREZZO A BASE DI GARA

Il valore complessivo del presente appalto, tenuto conto in via puramente previsionale del numero degli alunni iscritti nell'anno scolastico 2012/2013, del numero del personale insegnante e ausiliario assegnato al servizio e dei giorni di scuola previsti con servizio di ristorazione e del numero massimo degli utenti anziani ammessi a beneficiare del servizio, l'importo complessivo dell'appalto viene stimato in €. 177,571,50 (dicasi centosettantasettemilacinquecentosettantunoeuro/cinquantacentesimi) di cui € 763,26 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso come determinati in DUVRI, parte integrante del presente capitolato) + IVA, stabilito come da seguente quadro:

Soggetti fruitori	N.pasti giornalieri	N. pasti 2013/2014	N. pasti 2014/2015	Totale pasti	Prezzo pasto	Importo annuo
Alunni scuola infanzia	27	4077	4752	8829	€ 6,00	€ 52.974,00
Insegnanti scuola infanzia	1	151	176	327	€ 7,50	€ 2.452,50
Collaboratore scuola infanzia	1	151	176	327	€ 7,50	€ 2.452,50
Alunni scuola secondaria inferiore	43	2408	2709	5117	€ 7,50	€ 38.377,50
Insegnanti scuola secondaria inferiore	2	112	126	238	€ 7,50	€ 1.785,00
Collaboratore scuola secondaria inferiore	1	56	63	119	€ 7,50	€ 892,50
Costo totale scuole						€ 98.934,00
Costo totale anziani periodo nov '13/sett '15	15	699	10.485		€ 7,50	€ 78.637,50
Costo complessivo del servizio			25.442			€ 177.571,50



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta, il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Il prezzo unitario a base di gara per ogni singolo pasto è quantificato in:

- €. 6,00 per la scuola dell'infanzia di cui € 0,03 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso + IVA;
- €. 7,50 per la scuola secondaria inferiore + personale scolastico di cui € 0,03 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso + IVA ;
- €. 7,50 per gli anziani di cui € 0,03 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso + IVA.

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti.

È ammessa la revisione periodica del prezzo del servizio, ai sensi e secondo le modalità stabilite dall'art. 115 del d.lgvo 163/2006.

Entro il 30 settembre del primo anno di validità del contratto ed entro lo stesso termine con riferimento agli anni successivi, l'esecutore può inoltrare all'Amministrazione istanza di revisione del prezzo, allegando apposita documentazione comprovante detta variazione, costituita dalle pubblicazioni di cui all'art. 7, comma 4, lett. c) e comma 5 del Codice, o in mancanza, dagli indici dei prezzi di consumo per le famiglie di operai ed impiegati, editi dallo stesso ISTAT, con riferimento alle tabelle contenenti le variazioni percentuali di ciascun mese rispetto ad ogni altro mese ed anno precedente.

La prima variazione del prezzo è riconosciuta nella misura corrispondente ai predetti indici tra la data di presentazione dell'offerta e quella dell'istanza ed ha effetto dall'annualità contrattuale successiva alla prima.

Per gli anni successivi, la variazione del prezzo è riconosciuta con le stesse modalità e nella medesima misura indicata ai precedenti commi, assumendo come base il prezzo oggetto dell'ultima revisione, ovvero quello iniziale nel caso in cui non sia intervenuta alcuna revisione.

Ai sensi dell'art. 115 del d.lgvo 163/2006, la revisione del prezzo viene operata dai responsabili della procedura contrattuale sulla base di un'apposita istruttoria, alla quale può partecipare l'esecutore.

L'Appalto è finanziato con fondi Regionali, comunali e contribuzione dell'utenza.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, applicando in analogia quanto previsto dall'art. 57, comma 5, lett. b) del Codice dei contratti pubblici, di affidare al soggetto aggiudicatario del presente appalto nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi a quelli oggetto del presente appalto, purché tali servizi siano conformi al progetto di base per il quale è stato aggiudicato.



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

ART. 4 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune di Cuglieri ed il personale della ditta appaltatrice.

L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato.

Il servizio si deve svolgere secondo le seguenti modalità e obblighi:

- Presenza di un Referente del Servizio/Coordinatore che dovrà avere una comprovata esperienza in refezioni scolastiche e garantire la propria presenza e/o reperibilità quotidiana, che sarà inoltre incaricato delle seguenti funzioni: direzione e controllo dell'attività degli addetti, con particolare riferimento alla fornitura, alla preparazione, alla consegna e alla distribuzione dei pasti; mantenimento dei rapporti con gli uffici comunali e con le autorità scolastiche; direzione e controllo delle eventuali attività di educazione alimentare;
- l'appaltatore provvede all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia e dovranno rispettare i criteri previsti dall'Etichetta Ecolabel (Regolamento CE n. 66/2010). Il possesso dell'etichetta costituirà mezzo di prova del possesso dei requisiti, che potranno però essere dimostrati anche mediante altre attestazioni di conformità equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti;
- il menù deve prevedere la somministrazione di un primo piatto, un secondo piatto, il contorno, il pane, la frutta di stagione, acqua, nonché la merenda di metà mattina e/ o primo pomeriggio sentita la scuola dell'infanzia (frutta di stagione fresca o secca, pane, yogurt e derivati del latte, miele). La variabilità del menù per il pranzo può essere ottenuto semplicemente con l'utilizzo di prodotti di stagione, con i quali si possono elaborare ricette sempre diverse, in particolare primi piatti e contorni;
- l'eventuale fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi;
- il porzionamento e la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti della scuola dell'infanzia;
- l'assistenza ai minori della scuola dell'Infanzia durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta;
- lo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi e la loro corretta differenziazione, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature, con tecniche che riducano il consumo di acqua;
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature di cucina per la preparazione e la distribuzione dei pasti;
- la fornitura delle stoviglie lavabili e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da nei refettori (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, con esclusione degli arredi già presenti nel refettorio);



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

-
- la fornitura delle stoviglie lavabili e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nella mensa anziani qualora ci fossero richieste da parte dell'utenza (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, con esclusione degli arredi già presenti nel refettorio);
 - i pasti dovranno essere preparati giornalmente presso il centro di cottura situato al piano terra dell'Istituto comprensivo di Cuglieri in Viale delle Rimembranze, avente la capacità produttiva complessiva necessaria a soddisfare le quantità di cui al presente appalto;
 - l'acqua da somministrare durante i pasti è l'acqua di rete, da servire in caraffe di vetro, anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche. Ove fosse necessario migliorare le caratteristiche organolettiche dell'acqua di rete può essere prevista l'installazione di un impianto di trattamento domestico dell'acqua. Tale impianto deve possedere i requisiti indicati dal DM 443/90. In particolare la categoria dei filtri compositi deve essere munita di apposita approvazione da parte del Ministero della Salute. L'installazione dell'impianto e la sua manutenzione devono rispondere alla normativa vigente al momento dell'utilizzo e sono completamente a carico della ditta appaltante. Non sono ammessi impianti di trattamento dell'acqua a osmosi inversa ma esclusivamente gli impianti permanentemente connessi con la rete idrica. In ogni caso se la soluzione precedentemente indicata non è perseguibile, per motivi accertati dai competenti organi, sarà cura della Ditta Appaltatrice fornire acqua in confezione.
 - I pasti dovranno essere somministrati:
 - negli appositi refettori presso l'Istituto comprensivo di Cuglieri in Viale delle Rimembranze;
 - eventualmente, nella mensa anziani presso il Centro di aggregazione sociale di Cuglieri sito in Via Vittorio Emanuele;
 - - presso il domicilio degli utenti nel centro abitato di Cuglieri e nelle borgate della Zona ERSAT, di Santa Caterina di Pittinuri, di S'Archittu e di Torre del Pozzo. Tale servizio dovrà essere svolto con mezzi a ridotto impatto ambientale (categoria euro4 o superiore) e con una logistica volta a ottimizzare i percorsi.
 - Il Servizio di trasporto, con mezzo della Ditta idoneo al trasporto pasti e distribuzione presso la mensa anziani o il domicilio degli utenti dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro i 40 minuti dall'ultimazione della cottura. Pertanto dovranno utilizzarsi contenitori isotermitici che garantiscano il mantenimento delle temperature per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione;
 - La Ditta Appaltatrice elabora il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnarne copia al comune di Cuglieri entro il decimo giorno precedente all'avvio del servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendono via via necessarie. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al comune di Cuglieri.
 - L'impresa dovrà provvedere, senza alcun onere aggiuntivo a carico della stazione appaltante, all'acquisto, avvio ed utilizzo di un sistema informatico finalizzato alla gestione delle prenotazioni dei pasti. Il servizio di refezione scolastica e consegna di pasti a domicilio dovrà essere gestito mediante un sistema informatizzato.

INOLTRE

- a. Con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti potrà avvenire in piatti in ceramica o



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

melamina, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica. La Ditta Appaltatrice, oltre alla fornitura di piatti in ceramica o melamina, bicchieri infrangibili e posate, nei locali attigui al refettorio della scuola.

- b. La Ditta appaltatrice si impegna a preparare e fornire, su richiesta del Comune di Cuglieri e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative rivolte comunque all'utenza sociale; il costo unitario è quello di aggiudicazione.
- c. l'appaltatore deve stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di €uro 2.000.000,00 (duemilioni/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio.

ART. 5 - CLAUSOLE SOCIALI – PARTICOLARI CONDIZIONI DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 69 del Codice dei contratti, nel rispetto delle indicazioni del 33° considerando della direttiva 2004/18/CE, nell'ambito delle proposte innovative possono essere sviluppati uno o più progetti che presentino particolare attenzione agli aspetti sociali e ambientali, quali formazione professionale, promozione dell'occupazione delle persone con particolari difficoltà di inserimento, tirocini formativi, valorizzazione di alcuni aspetti ambientali, creazione di eventuali attività anche (usufruendo eventualmente del territorio comunale), che coinvolgono diversi attori quali per esempio bambini, parenti, insegnanti, ecc.

Tali progetti, al fine della valutazione, dovranno essere supportati da tutta la documentazione comprovante la reale fattibilità e costituiscono a tutti gli effetti clausola di esecuzione del contratto.

ART. 6 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta da :

- ✓ alunni della scuola dell'Infanzia;
- ✓ alunni della scuola secondaria inferiore;
- ✓ personale docente e A.T.A. avente diritto;
- ✓ utenti anziani e utenti segnalati dal servizio sociale;

ART. 7 - LOCALI ED ATTREZZATURE

Il Comune mette a disposizione della ditta Appaltatrice, i locali dati in uso comprendenti:

- cucina;
- refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso le Scuole dell'Infanzia e Secondaria inferiore con locale per la porzionatura e scodellamento dei pasti;
- locali disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio in oggetto;



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

- locale adibito a magazzino;

L'attrezzatura disponibile è:

- armadio neutro "nordton" 4 ante in acciaio inox
- armadio frigorifero "nordton" 2 ante in acciaio inox
- tavolo di lavoro neutro "angelo po" con 1 cassetto in acciaio inox
- lavello vasca grande in acciaio inox
- banco con 2 lavelli in acciaio inox
- pensile "nordton" 3 ante in acciaio inox
- bollitore "angelo po" in acciaio inox
- cucina a gas "angelo po" 6 fuochi 1 forno in acciaio inox
- forno elettrico ventilato "garbin"
- lavabicchieri "aristarco"
- tavolo in legno con ripiano in marmo
- tavolino in legno
- cappa aspirante
- scaffale 2 ante vetrate
- scaffale 2 ante
- pentola 2m. allum. Cm 32 lt 24
- casseruola bassa 2m allum. Cm 45 lt 23
- casseruola bassa 2m allum. Cm 28 lt 23
- casseruola alta 2m allum. Cm 28 lt 5,6
- bacinella inox gn 1/1 h 100
- bacinella inox gn 1/1 h 065
- tagliere 60x40x2h poliet. Bianco bisellato c/fermi tondi
- bacinella policarbonato gn ½ h 100
- bacinella policarbonato gn ½ h 150
- coperchio policarbonato gn 1/2
- padella 1m. alluminio cm 40
- colatutto cm 22x18 inox 18/10
- mestolo unipezzo cm 10 cl 25
- paletta unipezzo liscia cm 10 inox 18/10
- cucchiaione inox unipezzo 18/10 sat
- molla per grill cm 22,5 inox
- spatola legno cm 45
- colapasta conico alluminio cm 40.

L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione. Sono a carico dell'Appaltatore la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo dell'appaltatore stesso. L' Appaltatore dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali efficienti e in buono stato.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione dell' Appaltatore nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'Appaltatore ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'Appaltatore dovrà darne immediata comunicazione al Comune. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria l'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.

L'Amministrazione si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi. Alla Ditta competono, altresì, le manutenzioni degli impianti idraulici, della macchina lavastoviglie e delle cucine e forni ed è responsabile degli eventuali danni dovuti all'uso non corretto delle attrezzature. L'Impresa, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni, dovrà tenere conto delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitaria sia in materia antinfortunistica e di sicurezza.

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto.

L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale dell'Appaltatore e a quello espressamente autorizzato dal Comune.

Il personale della ditta appaltatrice, è tenuto prima di lasciare i locali a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

La pulizia delle aree esterne di pertinenza del Centro di cottura sono a carico della Ditta che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre pulite.

ART. 8 - SOPRALLUOGO DEI LOCALI

Prima della formulazione dell'offerta, l'impresa che intenda concorrere potrà effettuare il sopralluogo presso le strutture scolastiche interessate, previo appuntamento telefonico da concordare direttamente con il personale comunale al fine di prendere visione dei locali, arredi, attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo agli oneri di sicurezza, trasporto, pulizia, attrezzature, posti a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente capitolato. Il sopralluogo dovrà essere effettuato da parte del titolare o legale rappresentante dell'impresa o persona da esso incaricata con specifica delega.

ART. 9 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione del servizio dovrà avvenire:

- secondo il calendario scolastico della Scuola dell'infanzia: *nei giorni dal lunedì al venerdì*
- il martedì e il venerdì per la scuola secondaria inferiore;
- tutti i giorni della settimana presso il domicilio degli anziani e, in caso di richiesta del comune in presenza di utenti, presso la mensa del centro di aggregazione sociale.

La somministrazione dei pasti verrà effettuata:

- per le scuole, negli orari fissati dagli organi scolastici ed in tempo utile alla consumazione;



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

-
- per il domicilio degli utenti, l'orario sarà fissato in fase di attivazione del servizio tenuto conto dell'orario dei pasti per gli alunni, in accordo con il Servizio sociale.

ART. 10 – ORDINATIVI DEI PASTI

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni dei bambini presenti che verranno comunicate al centro di raccolta dati della ditta aggiudicataria, entro le ore 9.30 di tutti i giorni del calendario scolastico, e non costituiscono obbligo per il Comune che nel corso dell'esecuzione del servizio, si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto, aumenti o diminuzioni dei pasti.

Conseguentemente la fornitura che la ditta è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni.

Il Comune si riserva di modificare tali orari in relazione a modifiche che possano intervenire nell'organizzazione della scuola.

I pasti dovranno essere forniti in relazione al numero effettivo degli utenti, secondo le modalità di rilevazione giornaliera indicate agli artt. 12 e seguenti.

I pasti verranno pagati in ragione di quelli consegnati. Nel prezzo unitario di riferimento sono comprese tutte le spese e gli oneri derivanti dall'espletamento del servizio richiesto, anche se non espressamente rappresentati nel capitolato ma comunque inerenti e conseguenti ai servizi di cui trattasi. Il pagamento dei corrispettivi avverrà, previa ricezione delle relative fatture.

ART. 11 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

Il Comune richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e della Legge Finanziaria 2001, la L.R. N. 1/2010, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.

Promuove, inoltre, l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari. E' comunque obbligo dell' Impresa aggiudicatrice fornire almeno il 70% della quantità di derrate alimentari biologiche, di qualità (DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta) così ripartite: 30% Biologico e 40% prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali e a filiera corta.

Al fine dell'interpretazione del presente capitolato e dell'applicazione del conseguente contratto - si riferisce al "Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare - gennaio 2000", della Comunità Europea per quanto relativo al nuovo quadro giuridico, con particolare riferimento ai seguenti principi ivi enunciati:

- la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi (assicurando che per la loro produzione vengano usati soltanto materiali idonei);



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

- la salute ed il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;

- l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene;

- la rintracciabilità di filiera agroalimentare, intesa come capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentata, costituisce il criterio con cui si intende passare dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.

Il Comune richiederà all'impresa aggiudicatrice di conformare la progettazione e attuazione del proprio sistema di rintracciabilità aziendale nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE n.178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Richiede inoltre e promuove anche la disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso le quali sia garantita visibilità e rintracciabilità completa della filiera da parte di tutte le aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

Può costituire strumento di garanzia della rintracciabilità e origine dei prodotti agroalimentari locali e di qualità a cui l'impresa aggiudicatrice può ricorrere per la individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti, l'elenco dei produttori biologici, l'elenco dei fornitori degli agriturismi istituito con la L.R. n. 1/2010.

Il Comune intende limitare l'utilizzo di prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) nei servizi di Ristorazione Scolastica e richiede da parte della ditta il rispetto del Regolamento CE n° 641 del 6.4.2004 e regolamento CE n. 1830/2003 del 22.9.2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per prodotti "tipici" si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, e STG (Specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. CE N. 509/2006;

Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal d.lgs 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF.

La ditta deve inviare agli uffici preposti della Stazione appaltante l'elenco delle derrate alimentari proposte, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc. e dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio delle aziende iscritte vedi LR. n. 1/2010.

Durante l'esecuzione del contratto è possibile variare il percorso di filiera, qualora ciò apportasse migliorie al servizio ai fini dell'approvvigionamento delle derrate alimentari, dandone preventivamente comunicazione al Comune.



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

ART. 12 - IMPEGNI DELLA DITTA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

E' compito della ditta appaltatrice presentare un piano di educazione alimentare, da sviluppare nel corso della durata del contratto in collaborazione con l' Agenzia LAORE Sardegna, l' Ecosportello della Provincia di Oristano, la Coldiretti, la ASL, l' Amministrazione comunale, e altri enti, che:

- provveda, alla divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti, genitori e anziani) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio;
- attivi, presso i centri di produzione pasti: incontri-laboratori rivolti ai genitori – con modalità e in orari tali da favorirne la partecipazione- e alle classi–secondo modalità da concordare con le singole Istituzioni Scolastiche- al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività, nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti per la condivisione delle varie problematiche del servizio;
- organizzi le attività rivolte all'intera popolazione finalizzate alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché di una serie di attività individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile;
- valorizzi le produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende produttrici. Le attività di educazione alimentare che coinvolgono il mondo della produzione agricola nel rispetto della L.R. n. 1/2010 si potranno svolgere anche con la partecipazione attiva delle Fattorie didattiche accreditate del territorio iscritte nell'apposito albo regionale.
- attui un sistema di valutazione degli "avanzi", al fine di identificarne le cause, intervenire per il superamento di eventuali carenze e ottenere il miglioramento del servizio.

Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, di concerto con il corpo degli insegnanti e con il servizio sociale, la realizzazione di laboratori sull'origine, storia e cultura delle tradizioni alimentari del territorio che prevedano la ricerca, il recupero e utilizzo di pasti o menù facenti parte della tradizione rurale del territorio nella mensa scolastica con il coinvolgimento dei genitori, nonni e associazioni culturali del territorio. Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agro-biodiversità locali e alle tradizioni alimentari tipiche del paese.

Le suddette attività verranno esplicitate circa le modalità e i tempi di realizzazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio.

ART.13 - DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

Il Comune, in aderenza alla Legge 155/2003, previo parere circa le modalità, da parte della Azienda A.S.L., in accordo con l'impresa aggiudicatrice, promuove il ritiro e la distribuzione di generi alimentari eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense, da parte di enti morali ed organizzazioni non lucrative di utilità sociale, che effettuano, a fini di beneficenza, la distribuzione gratuita agli indigenti o ad animali ospitati in strutture riconosciute, di prodotti alimentari, ferma restando la salvaguardia della salute dei destinatari, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti.



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

Ovviamente, questo tipo di gestione non può essere la soluzione automatica del problema degli "avanzi".

ART.14 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE.

In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.

Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento CE n. 2081/92.

Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.L.vo n. 109/92, D.Lgs. n.77/93, D.L.vo n. 68 del 25/02/2000 e D.L.vo n. 259 del 10/08/2000 e successive modifiche ed integrazioni). Per le carni bovine, l'etichettatura rispetta anche quanto fissato dal D.Lgs. 58/2004.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi e deve attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

ART. 15 - GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

L'impresa dovrà provvedere, senza alcun onere aggiuntivo a carico della stazione appaltante, all'acquisto, avvio ed utilizzo di un sistema informatico finalizzato alla gestione delle prenotazioni dei pasti. Il servizio di refezione scolastica dovrà essere gestito mediante un sistema informatizzato.

Dovrà essere presentato un dettagliato progetto tecnico, ove siano specificate le caratteristiche dell'intero sistema, con l'indicazione del modo e con quali tecnologie e certificazioni si intende soddisfare quanto richiesto nel presente articolo. E' richiesta la descrizione dell'intero processo che dovrà soddisfare la richiesta di efficienza del servizio, sicurezza e semplicità nell'adozione di ogni soluzione ed apparato del sistema interamente web based, così come sotto specificato.

Il mancato utilizzo o predisposizione del sistema informatico nei termini previsti dal presente capitolato e dall'offerta tecnica progettuale presentata in sede di gara costituirà giusta causa di risoluzione del contratto.



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

Detto sistema dovrà essere avviato dalla data di attivazione del servizio.

Poiché l'accesso agli atti sarà consentito nella misura prevista dall'articolo 13 del D.Lgs. n.163/2006, viene richiesto agli offerenti di indicare le parti progettuali che ritengono essere segreti tecnici o commerciali. In assenza di detta indicazione, viene inteso che l'offerente non si oppone all'accesso integrale della documentazione presentata.

Gli alunni non dovranno essere dotati di nessun tipo di supporto, né cartaceo né digitale, per identificarne la presenza.

L'impresa dovrà gestire, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali, in applicazione del D. Lgs. 30.6.2003 n. 196 e smi, con particolare riferimento ai dati sensibili. La gestione informatica viene richiesta per il sotto indicato servizio:

A) SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

- iscrizioni al servizio di ristorazione scolastica (mense scuole dell'infanzia e secondarie di primo grado)
- rilevazione presenze/assenze prenotazione pasti
- tipologia pasti (diete)
- costi e tariffe pasti
- addebito dei costi con modalità di pagamento anticipato da parte dei genitori
- anagrafica utenti
- POS punti di pagamento comunicazioni - con le famiglie.
- gestione buoni pasto elettronici
- gestione ricariche su scheda utente
- consultazione informazioni/saldi
- esportazione in formati comuni (Excel, DBF, Testo, CSV)
- estratti conto periodici in formato PDF con cadenza bimestrale
- posizioni alunni con saldo inferiore a un determinato valore
- comunicazioni attivazione cadenza/cessazione posizione/codice utente alunno/elenco alunni/scuole
- gestione dei flussi e delle informazioni riguardanti i pagamenti buoni pasto per la refezione scolastica rilevazioni delle prenotazioni dei pasti (normali, dietetici, dietetici occasionali, religiosi ecc.) report specifici delle prenotazioni dei pasti presso il Centro Cottura gestione del debito consultazione dei dati su web, con possibilità di differenziazione dei profili di accesso invio mensile di SMS con il saldo agli utenti che ne facessero richiesta.

La soluzione dovrà prevedere la gestione di buoni pasto elettronici con modalità pre-pagato.



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

B) SERVIZIO MENSA SOCIALE E PASTI CALDI A DOMICILIO

- rilevazione presenze/assenze prenotazione pasti
- POS punti di pagamento comunicazioni con l'utenza.
- tipologia pasti (diete)
- costi e tariffe pasti
- addebito dei costi con modalità di pagamento anticipato da parte dell'utenza
- anagrafica utenti
- gestione buoni pasto elettronici
- consultazione informazioni/saldi
- esportazione in formati comuni (Excel, DBF, Testo, CSV)
- estratti conto periodici in formato PDF con cadenza bimestrale
- posizioni utenti con saldo inferiore a un determinato valore
- comunicazioni attivazione cadenza/cessazione posizione/codice ed elenco utenti/gestione dei flussi e delle informazioni riguardanti i pagamenti buoni pasto degli utenti del servizio, rilevazioni delle prenotazioni dei pasti (normali, dietetici, dietetici occasionali, religiosi ecc.), report specifici delle prenotazioni dei pasti presso il Centro Cottura, gestione del debito consultazione dei dati su web, con possibilità di differenziazione dei profili di accesso invio mensile di SMS con il saldo agli utenti che ne facessero richiesta.

La soluzione dovrà prevedere la gestione di buoni pasto elettronici con modalità pre-pagato.

Le prenotazioni dei pasti dovranno essere registrate tramite POS che sarà utilizzato dal personale ausiliario che si occuperà del trasporto, il giorno antecedente a quello di fornitura del pasto.

Il servizio sociale comunicherà l'ingresso di nuovi utenti e la decorrenza del servizio.

La Ditta appaltatrice dovrà comunicare all'Ufficio di Servizio sociale, la sospensione o la rinuncia del servizio da parte dell'utente. Sarà cura dell'ufficio suddetto provvedere alla comunicazione formale della sospensione o della rinuncia da parte degli utenti.

Rimane a carico della stazione appaltante, riguardo la mensa sociale, le iscrizioni al servizio.

La procedura consentirà di gestire tutto l'iter di erogazione del servizio, dall'acquisto dei buoni, alla prenotazione della consumazione, alla registrazione della consumazione fino alla verifica del saldo dei buoni pasti per ogni fruitore del servizio mensa. La gestione Anagrafica prevedrà per ogni utente (nel rispetto degli obblighi enunciati nel D.Lgs. 196/2003), la possibilità di gestire specifici profili personalizzati relativi a:

- specifiche prescrizioni - diete alimentari, siano esse per motivi etico-religiosi, che per intolleranze alimentari verso certe sostanze contenute negli alimenti presenti nel menù standard (esempio intolleranza al glutine per le persone celiache);



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

- specifica posizione tariffaria buono pasto, connessa ad un periodo di validità con possibilità di modifica/conversione anche in corso d'anno scolastico; dovranno essere previste fino a quattro tipologie di tariffe differenziate a seconda della situazione reddituale della famiglia (rilevata dall'Indicatore della Situazione Economica Equivalente - ISEE);
- specifiche posizioni anagrafiche e relativi profili per soggetti in carico ai servizi socio-assistenziali o soggetti frequentanti per periodi ridotti le scuole presenti sul territorio (esempio nomadi etc.).

La base dati dovrà essere disegnata in modo da permettere la registrazione delle operazioni effettuate nel tempo (storicizzazione delle operazioni).

Sono inoltre richieste le funzionalità necessarie per gestire il debito degli utenti nei confronti del Comune relativamente al servizio di refezione scolastica e più precisamente:

- saldo del debito riferito ad ogni anno scolastico e anno solare;
- inserimento dei pagamenti effettuati dopo la chiusura dell'anno scolastico e solare (per esempio a luglio o a settembre con l'inizio del nuovo anno scolastico) nel relativo anno di riferimento (il pagamento potrebbe saldare il debito dell'anno precedente e provvedere nel contempo ad acquistare i pasti per l'anno scolastico/solare appena iniziato a prescindere dalla stessa fascia di reddito di appartenenza);
- schede individuali degli alunni che non frequentano più le scuole degli istituti di Cuglieri che non usufruiscono della mensa e che risultano debitori, inserite in un archivio di anagrafiche disattivate ma consultabili;
- per gli utenti che cessano dal servizio, che risultano debitori a chiusura dell'anno scolastico/solare e che lo sono anche per l'anno/i scolastico/i o solare precedente e che non sono stati ancora inseriti a ruolo, si chiede l'estrazione del debito totale complessivo per la chiusura definitiva della posizione;
- inserimento del pagamento avvenuto con cartella esattoriale di Equitalia, anche di somme rateizzate, scorporato dall'interesse di mora, nell'anno scolastico e solare di riferimento;
- inserimento del contributo economico per i buoni pasto da parte dei Servizi Sociali nell'anno scolastico e solare per il quale è stato deciso l'intervento sociale (il contributo può essere erogato a chiusura di anno scolastico/solare).
- La modalità sopra descritta dovrà essere attuata anche per gli ulteriori utenti che usufruiscono del servizio mensa e pasti a domicilio.

Il software dovrà prevedere tutte le funzioni atte a facilitare verifiche periodiche relativamente agli accessi ed alle relative operazioni eseguite dagli amministratori di sistema e dagli utenti e allo stato delle abilitazioni(Accounting).

Gli accessi saranno registrati su un log consultabile dal Comune o dall'amministratore di sistema o da ogni singolo utente per i propri.

I log dovranno contenere tutte le informazioni previste dal Provvedimento del Garante per la protezione dei dati personali del 27-11-2008, così come modificato dal Provv. del 25 giugno 2009, dedicato a "Misure e accorgimenti prescritti ai titolari dei trattamenti effettuati con strumenti elettronici relativamente alle attribuzioni delle



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

funzioni di amministrazione di sistema” e dovranno essere conservati secondo le modalità prescritte da tale Provvedimento per tutto il periodo contrattuale e consegnati al Comune a fine contratto.

Il software dovrà avere una flessibilità tale da consentire un facile adeguamento ai possibili mutamenti organizzativi del Comune nel corso del tempo e interfacce utente grafiche di facile apprendimento e utilizzo da parte degli operatori con funzione di help in linea contestuale.

Il software dovrà prevedere le funzionalità necessarie per importare e gestire la base dati esistente; il Comune fornirà gli archivi in formato .xls.

Il software dovrà essere disponibile per la gestione di ulteriori servizi con modalità concordate successivamente tra la Ditta appaltatrice e il Comune.

ART. 16 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO INFORMATICO

1- Saranno a carico dell' appaltatore:

- fornitura e installazione programma
- gestione rilevazione presenze/assenze e prenotazione pasti
- fornitura e installazione POS
- assistenza e manutenzione
- formazione del personale.

2 - L'appaltatore dovrà provvedere al caricamento, nel data-base del sistema proposto, dei dati (banca dati anagrafica e reddituale) necessari per la gestione informatizzata, forniti in formato excel dal Comune di Cuglieri, entro il termine di gg. 15 (quindici) dalla data di comunicazione del provvedimento di affidamento dell'appalto.

3 - Il data base dovrà riprodurre la struttura organizzativa oggetto del servizio (scuole, classi, mense, anziani, anno scolastico e anno solare, ecc.) e contenere i dati anagrafici del bambino e del genitore, regimi dietetici, sistema tariffario, ecc.

4 - Il sistema dovrà permettere giornalmente ed in automatico la rilevazione delle presenze/assenze presso le scuole e la prenotazione dei pasti ai centri cottura, gestendo diete speciali, ipocaloriche e religiose nel pieno rispetto della Privacy.

5 - L'attività dovrà essere il più possibile semplice e accessibile per i soggetti coinvolti, garantendo la prenotazione ai centri cottura entro le h 9.30.

6 - Il sistema dovrà gestire anche i pasti forniti al personale scolastico (insegnanti e operatori) sia paganti che non paganti.

7 - Al sistema di prenotazione pasti dovrà essere collegato l'addebito automatico del relativo costo, secondo la tariffa di fruizione.



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

8 - La registrazione dei pagamenti dovrà avvenire tramite POS presso gli esercizi commerciali individuati a cura dell'appaltatore nell'ambito del territorio comunale che rilascerà apposita ricevuta.

9 - A tal fine il programma dovrà attribuire un codice numerico univoco per ogni utente per l'effettuazione del pagamento.

10 - Il sistema dovrà prevedere delle pagine web di consultazione, accessibili tramite password personali.

11 - Il sistema dovrà consentire agli uffici comunali il controllo del saldo contabile per singolo utente, che dovrà risultare aggiornato in tempo reale.

12 - Il sistema dovrà provvedere a segnalare i saldi prossimi all'azzeramento producendo un sollecito di pagamento, tramite l'invio di SMS ed e-mail riportanti l'invito ad effettuare la ricarica.

13 - In difetto di ricarica (saldi negativi) il sistema dovrà sviluppare la produzione di una lettera di sollecito, secondo un modello suscettibile di modifica da parte del personale comunale, riportante il dettaglio della morosità.

14 - La morosità persistente verrà gestita direttamente dal Comune con gli strumenti istituzionali.

15 - Dal sistema informativo dovrà essere possibile visualizzare e stampare in ogni momento la situazione degli insoluti, delle morosità persistenti e dei solleciti effettuati.

16 - Il sistema dovrà prevedere l'aggiornamento in tempo reale dei dati relativi a ricariche, prenotazione, incassi e il report settimanale dei pasti erogati, con la distinta indicazione del pagamento effettuato dagli utenti, che l'appaltatore consegnerà al comune in allegato alla fattura.

17 - Alla scadenza del contratto l'appaltatore dovrà restituire, in formato excel, il database aggiornato del sistema fornito dall'Amministrazione per lo svolgimento del servizio.

Art. 17 - REQUISITI TECNICI E SICUREZZA

1 - Il sistema dovrà essere interamente Web ossia direttamente visualizzabili attraverso i browser più diffusi (Internet Explorer, Firefox, Chrome).

2 - La banca dati e l'intero sistema informatico dovranno risiedere presso un'idonea Server Farm messa a disposizione o fornita dall'appaltatore.

3 - La struttura del sistema dovrà essere a norma di legge e dovrà tutelare la privacy dell'Ente e degli utenti, con particolare riguardo ai dati sensibili.

4 - Il sistema informatizzato dovrà essere conforme alle prescrizioni della L. n. 4 del 9.1.2004 "Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici".

5 - L'amministratore del sistema potrà regolamentare gli accessi tramite passwords personali nel rispetto delle normative sulla privacy (D. Lgs 196/2003), nonché definire:

- Gruppi di utenti



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

- Utenti

- Funzioni alle quali sono abilitati

- Permessi all'interno delle funzioni lettura/scrittura/cancellazione/esecuzione).

6 - Dovranno essere assicurate le seguenti attività:

- acquisizione e fornitura di tutte le componenti architetture telefoniche e di elaborazione dati necessarie all'intera soluzione (hardware, software, apparati di rete, locale e geografica, apparati di telecomunicazione, linee telefoniche e dati ecc.), tutte le linee telefoniche, il consumo elettrico e gli impianti creati saranno a carico dell'appaltatore.

Art. 18 – ASSISTENZA E MANUTENZIONE

1 - L'Appaltatore dovrà garantire la continuità del servizio in oggetto senza interruzioni, esclusa la forza maggiore.

2 - L'appaltatore dovrà, comunque, garantire l'assistenza telefonica dal lunedì al venerdì nel normale orario d'ufficio ovvero on site e telefonicamente per le ipotesi in cui dovessero insorgere problematiche di particolare gravità, non altrimenti risolvibili.

3 - Sarà a carico dell'appaltatore la manutenzione del sistema e dei supporti strumentali (POS, stazioni di prenotazione e di pagamento ecc.) Necessari per il perfetto funzionamento del medesimo, alla cui tempestiva riparazione/sostituzione sarà tenuto lo stesso appaltatore entro le 24 ore lavorative successive, decorrenti dalla segnalazione.

4 - Nessuna responsabilità potrà essere imputata al Comune in ipotesi di danneggiamento della dotazione strumentale fornita dall'appaltatore ed in uso presso i punti di ricarica e / o esercizi commerciali convenzionati.

5 - L'appaltatore dovrà verificare quotidianamente l'esattezza dei dati inerenti gli ordinativi trasmessi ai centri di cottura, con particolare attenzione alle varie diete speciali.

6 - L'appaltatore dovrà caricare le Presenze/Assenze giornalmente entro le ore 10:00.

7 - L'appaltatore dovrà ritirare le ricevute dei pagamenti e consegnarle mensilmente al Comune.

8 - L'Appaltatore dovrà consegnare con cadenza mensile i report del servizio erogato, ferma restando la possibilità per il Comune di richiedere il report in ogni momento.

Art. 19 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

1 - L'appaltatore dovrà provvedere, al fine dell'avvio a regime del sistema, alla formazione di tutto il personale coinvolto (Ente, utenti, operatori scolastici, insegnanti, punti di ricarica e personale del centro cottura comunale);

2 - L'attività di formazione dovrà essere ultimata entro il termine di giorni dieci dalla data di consegna, da parte del Comune, dei dati in formato excel (banca dati anagrafica e reddituale) necessari per la gestione informatizzata.

ART. 20 - PERSONALE



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'appaltatore. Tutto il personale impiegato nel servizio deve possedere adeguate professionalità e conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto al servizio deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, ed è, altresì, tenuto a mantenere un comportamento corretto nei confronti degli alunni, del personale dipendente della scuola e del Comune.

ART. 21 – ORGANICO ADDETTI

La Ditta deve indicare – contestualmente alla formulazione dell'offerta in sede di Offerta tecnica – il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alle operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, e per ciascuno di essi, l'inquadramento ed il monte-ore. Ai fini della valutazione dell'anomalia dell'offerta il monte ore per minimo complessivo per il personale adibito a preparazione, cottura, distribuzione e sanificazione della cucina e della refezione è stabilito in 3.000 h.

Il numero degli addetti alla distribuzione nel refettorio e l'organizzazione del servizio deve essere tale da garantire un rapporto non inferiore a 1:27 alunni e deve consentire il trasporto dei pasti caldi a domicilio degli anziani per un numero massimo di 15.

Il numero degli utenti anziani è suscettibile di variazione a seconda delle diverse richieste.

Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

L'aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere tempestivamente comunicate al Comune.

Il Comune si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'aggiudicatario la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio; in tale caso l'aggiudicatario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere a carico del Committente.

ART. 22 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

L'appaltatore si impegna ad osservare ed applicare integralmente nei riguardi dei propri dipendenti e, se costituita sotto forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci-lavoratori impiegati nell'esecuzione del presente servizio, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle ditte del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e le modalità in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento delle spese a carico del Comune o in solido con quest'ultimo, con esclusione del diritto di rivalsa.



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

L'Appaltatore dovrà applicare nei confronti dei propri dipendenti e dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal CCNL per i lavoratori delle imprese del settore contrattuale interessato sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi assicurativi del personale impiegato nel servizio o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Ente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

In caso di inottemperanza agli obblighi testé precisati, accertati dalla stazione appaltante, la stessa comunicherà all'Impresa l'inadempienza accertata e provvederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti del mese in corso, a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

Il pagamento all'Impresa delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

ART. 23 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L'impresa aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

La formazione del personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, in relazione alla propria qualifica professionale e mansioni, dovrà trattare dei seguenti temi:

Ai sensi del reg. ce 852/2004: autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro.

Ai sensi del D.Lgs. 81/2008: salute e sicurezza sul lavoro; addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego; alimentazione e dietetica; origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP-IGP ecc.) del territorio comunale, provinciale e regionale da realizzarsi nelle fattorie didattiche accreditate.; metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatrici, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc).

Il Comune ha redatto, sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il proprio DUVRI pertanto l'impresa aggiudicataria deve uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, che sono da considerarsi condizioni minime richieste.

La ditta è tenuta ad effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, per un numero di anni pari alla durata dell'appalto ed è tenuta a comunicare periodicamente tale piano.

La ditta potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito.

Della validità dei progetti di formazione si terrà conto in sede di valutazione delle offerte tecniche presentate.



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltretutto cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg.CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI ai sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente. Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente.

La ditta è tenuta, in particolari situazioni e su richiesta del Comune, a fornire al proprio personale addetto alla distribuzione, vestiario monouso.

ART. 24 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE

Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù proposto dal Comune e approvato dalla A.S.L., garantendo la preparazione di pasti in conformità alle tabelle dietetiche. Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione e al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, suddivisi in menù invernale (indicativamente per il periodo 15/10 - 15/03) e primaverile (indicativamente per il periodo 16/03 - 14/10); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad esempio, allo scongelamento.

Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente. Tuttavia, è consentito all'aggiudicatario - in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione - effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi: guasto di uno o più impianti; interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, assemblee sindacali, incidenti; interruzione dell'energia elettrica; avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a fornire al Comune, nonché rendere note all'utenza mediante opportuna affissione, le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Dette tabelle devono essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento, ed essere altresì messe a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione.

In presenza di dieta per soggetti affetti da allergia o intolleranza alimentare, es. celiachia, o malattie metaboliche, con indicazione degli alimenti vietati, con prescrizione medica dettagliata, rilasciata dal medico curante o dallo specialista, l'accoglimento del bambino va effettuato congiuntamente da scuola e servizio di ristorazione.

In caso di allergie e intolleranze alimentari, devono essere escluse dalla dieta preparazioni, intese come ricette, che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile o dei suoi derivati; inoltre devono essere esclusi i prodotti in



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. In ragione del fatto che molti derivati di alimenti allergenici sono utilizzati come additivi o coadiuvanti tecnologici, assumono particolare importanza qualifica, formazione, addestramento e consapevolezza del personale.

Le preparazioni sostitutive, previste nella dieta speciale, devono essere il più possibile simili al menù giornaliero e sostenibili all'interno dello specifico servizio di ristorazione. Il livello di qualità della dieta speciale deve essere appropriato come quello del menù base. È necessario promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno di una dieta speciale.

Va tutelata la privacy del bambino secondo il sistema organizzativo locale.

ART. 25 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate negli atti di gara e nell'offerta tecnica, che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.

Le grammature previste nella "Tabella grammature" consegnate successivamente all'aggiudicazione definitiva con il menù, potranno subire eventuali modifiche, in accordo con l'Amministrazione Comunale e previa approvazione della ASL, tenendo conto della effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo.

In ogni caso i menù proposti e le relative alternative devono essere quelli approvati dal servizio SIAN della ASL sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono.

Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con la ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure atte a garantire la salubrità degli alimenti, previste dalla normativa, in particolare non potrà utilizzare sostanze alimentari il cui impiego è vietato ai sensi dell'art. 5 della legge 283/1962 e dovrà rispettare quanto prescritto dall'art.31 del DPR 327/1980 per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il sapore, il gusto e lo stato fisico. Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima o extra e conforme a quanto previsto nel presente Capitolato.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ..). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

In particolare si richiede :

- che tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di procedere a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

- che la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) sia effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;
- che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa;
- che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo.

E', inoltre, importante eseguire queste modalità nelle esecuzioni delle ricette:

- cuocere le verdure a vapore o al forno;
- sostituire la soffrittura con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale;
- cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette) , dopo avere eliminato eventuali residui di pelli o altri grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate;
- le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione;
- limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura;
- solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrosti, oltre anche la cottura di torte non a base di creme;
- per altre preparazioni occorre concordare con il Comune le modalità da seguire.

E' assolutamente vietato:

- friggere il cibo;
- l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni;
- l'aggiunta di conservanti e additivi chimici;
- l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti.

INOLTRE



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

Nel rispetto dei criteri caratterizzanti gli appalti "verdi", le specifiche tecniche di base per la produzione di alimenti e bevande con riferimento a frutta e verdura prevedono che:

- i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i calendari di stagionalità;
- frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte Uht, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire per almeno il 30% da produzione biologica e per almeno il 20% da sistemi di produzione integrati, da prodotti Igp, Dop, Stg (Specialità tradizionali garantite);
- la carne deve provenire, per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica e, per almeno il 25%, da prodotti IGP (Indicazione geografica protetta) e DOP (Denominazione di origine protetta).
- il pesce deve provenire per almeno il 20% da acquacoltura biologica;
- utilizzare prodotti alimentari caratterizzati dalla minore quantità di emissioni di gas a effetto serra espressi in termini di Co2 equivalenti lungo il ciclo di vita;
- recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale;
- somministrare prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero, e caffè) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali;
- effettuare attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzioni collettive come il magazzino comune e gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi.

ART. 26 - CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO

Per il trasporto al refettorio: i primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronomiche con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multi porzione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 fino al momento della consumazione (gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore a + 10° C). Frutta e pane devono essere trasportati in contenitori in materiale idoneo, muniti di coperchio. Nei casi di variazione del menù per le diete speciali, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici mono-porzione.

Per il trasporto a domicilio: i pasti devono essere disposti in idonei contenitori atti al trasporto di pietanze, all'interno dei quali saranno collocati i contenitori mono-porzione.

I contenitori isotermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale similare non espanso.

Le bacinelle gastronomiche e relativi coperchi, contenitori isotermici multiporzione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali ed in bianco devono essere forniti dalla ditta appaltatrice.

ART. 27 - CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO - REQUISITI DEI MEZZI DI TRASPORTO E DEI CONTENITORI



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

Le modalità di espletamento del trasporto devono essere tali da garantire il trasporto ordinario e la gestione di eventuali emergenze; allo stesso scopo gli autisti devono essere dotati di strumenti in grado di garantire la comunicazione.

Gli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti devono essere equipaggiati al fine di garantirne una corretta modalità di trasporto ai sensi del D.P.R. 327/80 e adibiti esclusivamente a tale trasporto: i contenitori e le attrezzature utilizzati per la veicolazione devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte dal citato D.P.R.

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia del vano di carico e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

I contenitori isothermici devono contenere all'interno bacinelle a dimensione tipo gastro-norm in acciaio inox G/N con coperchio a perfetta tenuta ermetica, ed essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento del pasto caldo ad una temperatura maggiore o uguale a 65°C e del pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10°C, come previsto dalla legge.

Il Comune si riserva la possibilità di richiedere la sostituzione sia dei contenitori inox che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nella sede di ristorazione. L'Impresa è tenuta a sostituire con immediatezza contenitori termici usurati e pertanto non più idonei al mantenimento dei requisiti igienico-sanitari.

I contenitori isothermici devono essere conformi alla norma UNI EN 12571. Non devono essere adibiti ad altro uso e devono essere mantenuti perfettamente puliti e sanificati giornalmente.

I contenitori per le derrate non deperibili devono essere richiudibili, sanificabili e idonei per uso alimentare.

I pasti pronti veicolati devono essere riposti in contenitori multiporzione, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente, e riposti a loro volta in contenitori isothermici.

Su ogni contenitore deve essere apposta etichetta riportante la data, la tipologia della portata e il numero delle porzioni ivi contenute.

Le bacinelle tipo gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento e quelle per le portate liquide un'altezza tale da non permettere versamenti di liquido.

I contenitori per la consegna del pane confezionato ed etichettato a norma di legge, devono essere muniti di coperchio.

L'Impresa deve emettere documento di trasporto in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tale documento dovrà essere stato preventivamente indicato l'orario di carico e di partenza del mezzo; copia del documento, firmata per ricevuta dal personale addetto al ritiro dei pasti, deve essere restituita all'Impresa e l'originale inoltrata ai competenti uffici del Comune.

La ditta appaltatrice deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso il domicilio degli utenti utilizzando automezzi, che devono rispondere ai requisiti di legge, in particolare:



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico della ditta appaltatrice. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi. Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto al Comune i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa- eventuale sostenibilità ambientale) e le caratteristiche costruttive che consentano un idoneo trasporto dei prodotti alimentari. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio. L'aumento del numero dei centri di distribuzione o il loro spostamento, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto.

I veicoli che oltre alla sicurezza del conducente e dei pedoni, dovranno salvaguardare anche l'ambiente sia per il ridotto consumo di carburante (circa il 20% in meno rispetto ai veicoli di pari categoria) sia per le ridotte emissioni inquinanti (rispettano le più recenti e severe norme di impatto ambientale. C.d. Euro 4).

Per ottemperare in maniera adeguata alla fase di trasporto si atterrà a quanto stabilito dalla normativa vigente in materia di trasporto degli alimenti previste nel "pacchetto igiene" anche relativamente alle certificazioni che comprovino l'idoneità igienico – sanitaria del veicolo ed in particolare a quanto stabilito dal Decreto Legislativo n° 193 del 06/11/2007.

ART. 28 – APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE

L'aggiudicatario deve utilizzare, per il trasporto delle derrate presso il centro cottura, mezzi, contenitori ed imballaggi idonei dal punto di vista igienico-sanitario. L'aggiudicatario deve elaborare un piano di approvvigionamento delle derrate, tale da garantire la freschezza degli alimenti, riducendo al minimo i tempi necessari al trasporto delle derrate, al fine di salvaguardarne le caratteristiche sensoriali.

BLOCCO DELLE DERRATE

Qualora si verificano non conformità gravi sul prodotto, l'Impresa è tenuta ad intraprendere le azioni correttive del caso, ai sensi della normativa igienico sanitaria e delle proprie responsabilità di processo, quali: blocco del prodotto, blocco del lotto, sospensione temporanea del marchio/fornitore, segregazione ed identificazione, conservazione idonea del prodotto, dando evidenza al Comune dell'azione intrapresa e, quando il caso, all'Azienda Sanitaria Locale.

Se la non conformità presuppone la segnalazione agli Organi Ufficiali di Controllo, l'Impresa è tenuta a conservare adeguatamente, opportunamente identificato, il prodotto difforme e/o eventuali rinvenimenti di natura organica ed inorganica, la matrice alimentare ove è stato ritrovato il corpo estraneo, nonché porzioni di prodotto di analoga matrice, quando ancora presenti. Tale campionamento dovrà essere mantenuto, per gli accertamenti del caso, presso il sito di rinvenimento (cucina, magazzini e locali di distribuzione e consumo, ecc.) qualora sussistano le condizioni di adeguata conservazione. In caso contrario dovrà essere ricondotto al centro cottura e riposto nel frigorifero.

Il prelievo del campione, così come l'esito della verifica analitica, a cura degli Organi Ispettivi, dovranno essere tempestivamente comunicati al Comune.



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

Qualora si verificano non conformità gravi sul prodotto o tali da rappresentare un potenziale rischio alla salute, l'Impresa è tenuta ad effettuare immediata verifica ispettiva sul fornitore/produttore/distributore trasmettendone gli esiti al Comune. Se la non conformità ha determinato la sospensione precauzionale o il blocco del marchio, l'Impresa, potrà disporre il reinserimento dello stesso previa trasmissione di evidenza dei controlli espletati e autorizzazione del servizio.

CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

1. Al fine di consentire indagini analitiche e al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa deve prelevare almeno 3 (tre) aliquote da 70 grammi di ciascuna delle preparazioni gastronomiche, componenti il pasto della giornata, riporli in sacchetti sterili, forniti dall'I.A. stessa, con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 6°C o in cella frigorifera a - 18° C per le 72 ore successive.

2. Il pasto campione del venerdì va mantenuto sino alle ore 14.00 del martedì successivo.

3. Il Comune si riserva di richiedere la conservazione del pasto test oltre le 72 ore previste.

4. Sui sacchetti deve essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

5. Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- primo piatto:

- pasta e salse in sacchetti separati, al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quali e non sulla preparazione già miscelata;

- risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);

- secondo piatto: campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);

- contorni: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);

- preparazioni dietetiche particolari quali pesto senza pinoli;

- pane: campioni sul prodotto tal quale;

- frutta: campioni sul prodotto tal quale;

- dessert: campioni sul prodotto tal quale.

ART. 29 – PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA

L'aggiudicatario è tenuto a predisporre, attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP ai sensi del Reg.CE 852/2004 e ad integrare il DUVRI redatto dal Comune, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, con quanto stabilito nel proprio piano per la sicurezza se aggravante rispetto a quanto disposto dal Comune.



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

2. L'Impresa deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare al Comune ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati e delle acque. L'IA deve prevedere all'interno del piano annuale dei controlli analitici un numero minimo di controlli batteriologici dell'acqua di rete, pari ad almeno n. 1 prelievo/anno scolastico presso: a) punto acqua della cucina – b) punto acqua dei magazzini di stoccaggio, - c) punti acqua siti nei locali di distribuzione e consumo(refettori).

3. L'Impresa deve avvalersi di un laboratorio, preferibilmente accreditato SINAL (UNI EN ISO 17025), ed essere in possesso dell'elenco delle metodiche utilizzate per l'accreditamento.

4. L'impresa è tenuta ad inviare trimestralmente documentazione dei controlli analitici effettuati.

ART. 30 – TRATTAMENTO DEI RESIDUI

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto all'art. 23 "Norme e modalità di preparazione, cottura dei pasti", o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso.

I rifiuti solidi urbani prodotti nei refettori della scuola, se non altrimenti destinati devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata forniti dalla Ditta che ha in gestione il Servizio di nettezza urbana, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta.

La ditta, in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere) o per lo spreco dei cibi non serviti.

ART. 31 – DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere, negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie ed attrezzature devono essere quotidianamente sostituiti; dopo il loro uso non possono essere lasciati all'interno dei locali.

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio.

ART. 32 – DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso i locali della Scuola (refettorio, locali accessori) controlli finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato.

L'Amministrazione si riserva di effettuare con propri incaricati o con personale del competente servizio ASL, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli per verificare la corrispondenza delle norme stabilite dal contratto prelevando campioni secondo le modalità previste dalle norme vigenti, anche di generi non alimentari compresi i prodotti detergenti e sanificanti, nonché verifiche sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento.

Il Comune potrà eventualmente incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Comune.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della cucina e dei locali di distribuzione e consumo.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti; qualora il Coordinatore dell'Impresa non sia presente per il contraddittorio, il Comune effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Qualora la merce al controllo quantitativo e qualitativo non risultasse conforme al dichiarato, la ditta dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti. Se all'analisi la merce non dovesse presentare i requisiti richiesti prescritti sarà senz'altro respinta e dovrà immediatamente essere sostituita addebitando alla ditta oltre alle spese inerenti al ritiro, anche tutti gli oneri sostenuti per controlli ed analisi.

Quanto sopra detto sarà causa, oltre che di applicazione delle sanzioni per inadempienze contrattuali anche di eventuale risoluzione del contratto da parte dell'Amministrazione Comunale così come previsto dagli articoli successivi.

Qualora il Comune rilevi non conformità del prodotto, l'Impresa deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmetterne relativa documentazione.

I relativi rapporti di prova devono essere inviati trimestralmente al Comune e, nei casi di non conformità, l'Impresa si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

L'Impresa è obbligata a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

L'Impresa è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

Eventuali disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezioni devono essere applicate dall'Impresa.

I controlli potranno essere articolati, tra l'altro, nel seguente modo:

- controlli a vista del servizio (elenco indicativo e non esaustivo): controllo del registro pulizia e disinfestazione; modalità di stoccaggio nelle celle; temperatura di servizio nelle celle; controllo della data di scadenza dei prodotti; controllo sulla provenienza delle derrate e qualificazione fornitori; controllo delle derrate, della qualità e del relativo peso degli alimenti; modalità di lavorazione delle derrate; modalità di cottura; modalità di distribuzione; lavaggio ed impiego dei sanificanti; modalità di sgombero rifiuti; verifica del corretto uso degli impianti; caratteristiche dei sanificanti; modalità di sanificazione; stato igienico degli impianti e dell'ambiente; stato igienico-sanitario del personale addetto; stato igienico dei servizi; organizzazione del personale; controllo dell'organico; professionalità degli addetti; controllo delle quantità dei prodotti; modalità di manipolazione; controllo qualitativo e quantitativo delle derrate e dei pasti; controllo del funzionamento degli impianti tecnologici; controllo delle attrezzature e strumentazioni; controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti; controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate; controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative di legge e alle prescrizioni del presente capitolato;

- controlli analitici: durante i controlli i tecnici incaricati dall'Amministrazione Contraente potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

ART. 33 - UTILIZZO DIVERSO DEL CENTRO DI COTTURA DI PROPRIETÀ DEL COMUNE

L'Amministrazione comunale potrà autorizzare l'utilizzo da parte della ditta aggiudicataria del centro cottura e delle relative attrezzature per la preparazione e fornitura di pasti per eventuali altri utenti diversi dal Comune di Cuglieri alle seguenti condizioni:

a) espressa richiesta scritta indicante presso quali utenze intende fornire i pasti preparati nel centro cottura comunale, le quantità giornaliere di pasti che si prevede di preparare, le modalità di utilizzo del centro cottura comunale;

b) impegno formale a garantire l'assoluta immodificabilità delle condizioni di esecuzione del contratto di ristorazione, nonché l'assoluta ininfluenza di tali prestazioni sul contratto medesimo e sulle condizioni generali del Centro Produzione Pasti in relazione al rispetto delle norme in materia igienico-sanitaria, edilizia e di sicurezza.

c) assunzione di ogni responsabilità in merito all'utilizzo della struttura comunale;

d) assunzione a carico di tutte le spese di energia elettrica, acqua, gas, riscaldamento del centro cottura comunale mediante rimborso periodico delle stesse su semplice richiesta scritta del Comune, nonché del pagamento della tassa o tariffa raccolta rifiuti relativa ai locali utilizzati;

e) pagamento al Comune di un importo mensile, di € 250,00, a titolo di rimborso spese utilizzo locali, attrezzature ed impianti;



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

f) impegno a fornire gratuitamente n. 2 pasti completi (primo piatto, secondo con contorno, pane, frutta di stagione, acqua) al mese a beneficio di persone che si trovino in grave situazione di disagio economico segnalate dall'ufficio di servizio sociale. Qualora non si dovessero presentare situazioni suddette, le gratuità potranno essere utilizzate e cumulate per i mesi successivi;

g) possibilità per l'Amministrazione comunale di disporre direttamente del Centro cottura per un periodo massimo di due giorni in occasione di particolari ricorrenze con preavviso di almeno 10 giorni.

ART. 34 - PAGAMENTI PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

L'aggiudicatario deve presentare all'inizio di ogni mese la fattura relativa alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che sarà liquidata sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto, previo accertamento della corrispondenza al numero dei pasti effettivamente erogati e ai dati circa le presenze giornaliere rilevate nell'apposito report che sarà cura del gestore allegare alla fattura stessa. Il report dovrà indicare espressamente, giorno per giorno, il numero dei pasti ordinati, pagati ed erogati.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'aggiudicatario, ovvero il rimborso di spese per il pagamento di penalità, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra, o in subordine mediante incameramento della cauzione definitiva.

Le fatture, debitamente firmate dal legale rappresentante dell'aggiudicatario o da un suo delegato, saranno pagate entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse presso l'Ufficio competente.

La liquidazione delle fatture è condizionata alla dimostrazione dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge (acquisizione del DURC).

A garanzia dell'osservanza delle norme e delle prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori su ciascuna rata mensile sarà operata una ritenuta dello 0,50%, ai sensi dell'art. 4 c. 3 del D.P.R. 207/2010, Regolamento di esecuzione e attuazione del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163.

Tali ritenute saranno svincolate in sede di liquidazione finale, secondo quanto stabilito dall'art. 4 c. 3 del Regolamento, previa regolarità del DURC.

ART. 35 – GARANZIE

A garanzia della mancata sottoscrizione del contratto, secondo quanto disposto dall'art. 75 del D.lgs. 163/2006, le ditte partecipanti sono tenute a prestare idonea cauzione provvisoria, pari al 2% dell'importo a base d'asta.

A garanzia dell'esatta e puntuale esecuzione di tutti gli adempimenti derivanti dal presente Capitolato, nonché del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni in esso previste, l'aggiudicatario dovrà costituire, all'atto della stipulazione del contratto, apposita cauzione definitiva, in misura pari al 10% dell'importo netto contrattuale, secondo le modalità previste all'art.113 del D.lgs. 163/2006.



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

La cauzione definitiva resta vincolata sino al regolare espletamento del servizio. La cauzione garantirà per tutti gli obblighi assunti dall'aggiudicatario, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali. L'Amministrazione avrà pertanto diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione per l'applicazione delle stesse.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, l'aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione committente.

Inoltre, è obbligo dell'appaltatore, stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di €. 2.000.000,00 (duemilioni/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio.

ART. 36 – CONTRATTO

Il contratto disciplinante l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa dal Segretario Comunale.

E' espressamente stabilito che l'intervenuta aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle necessarie verifiche circa la documentazione prodotta e le dichiarazioni rese in sede di gara; l'offerta vincola, invece, immediatamente la Ditta aggiudicataria per 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta medesima.

La stazione appaltante si riserva di procedere all'affidamento anticipato del servizio in via d'urgenza ai sensi dell'art. 11 comma 12 del D.lgs 163/2006 in pendenza della sottoscrizione del contratto, al fine di evitare l'interruzione del servizio. La stipula del contratto potrà avvenire pertanto anche in data successiva alla consegna effettiva del servizio.

ART. 37 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI CREDITO, SUBAPPALTO

E' fatto divieto all'appaltatore cedere il contratto o subappaltare in tutto o in parte la fornitura, senza il consenso e la formale approvazione dell'Amministrazione Comunale, pena l'immediata rescissione del contratto e la conseguente rivalsa dei danni subiti.

In caso di infrazioni alle norme del presente capitolato e del contratto, commesse dall'appaltatore occulto, l'unico responsabile verso il Comune e verso terzi si riterrà l'appaltatore, con conseguenza, inoltre, dell'applicazione delle disposizioni di cui al primo paragrafo del presente articolo.

E', altresì, vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio, senza l'espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

ART. 38 – SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le sue variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'aggiudicatario.



COMUNE DI CUGLIERI
Provincia di Oristano
Ufficio di Servizio Sociale

ART. 39 – PENALI

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, oltre alle sanzioni previste per legge, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche: € 250,00;
- Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia : € 250,00;
- Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00;
- Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati: € 50,00;
- Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 250,00
- Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00
- Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 150,00
- Mancata consegna di materiale a perdere: € 150,00;
- Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: €.250,00;
- Mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata) € 50,00;
- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: € 300,00;
- Rinvenimento di parassiti: € 300,00;
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 500,00;
- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 350,00;
- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica : € 250,00;
- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 1.000,00;
- Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori: € 500,00;
- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 250,00;
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti: € 500,00;
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00;
- Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto: € 100,00.

Il totale delle penali applicate non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto.



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'aggiudicatario; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

ART. 40 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale:

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'aggiudicatario;
- c) Impiego di personale non dipendente dall'aggiudicatario;
- d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) Gravi violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n° 155;
- g) Gravi casi di intossicazione alimentare;
- h) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) Interruzione non motivata del servizio;
- j) Sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- k) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) Mancato utilizzo del sistema di gestione informatico del servizio di cui al precedente art. 14. A tal fine prima della stipula del contratto l'appaltatore dovrà trasmettere all'Amministrazione appaltante le specifiche tecniche del sistema che dovrà utilizzare nell'esecuzione del contratto, secondo le caratteristiche richieste.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'aggiudicatario a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto e per ogni altra possibilità indicata nel presente capitolato.

ART. 41 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'aggiudicatario un termine non inferiore a giorni quindici dalla sua ricezione per l'adempimento.

Alla fine di detto termine, in caso di inadempimento, il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 42 - FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse sorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nelle fattispecie di cui all'art. 33 del D.lgt. 31.3.1998, n° 80 e negli altri casi previsti dalla legge. Foro competente: Oristano.

ART. 43 – NOTA INFORMATIVA AI SENSI DELLA LEGGE SULLA PRIVACY

Si informa ai sensi dell'art.13 del D.lgs n.196/2003, che questo Ente provvederà alla raccolta ed al trattamento dei dati personali dell'Impresa appaltatrice per le sole finalità connesse l'espletamento dell'appalto.

I dati sono utilizzati e comunicati: all'interno dell'Ente tra gli incaricati del trattamento ed all'esterno al Tesoriere comunale, al Ministero delle Finanze, all'avente diritto di accesso ai documenti amministrativi ai sensi della L. 241/90, o ad altri Enti pubblici in ottemperanza a specifici adempimenti normativi.

ART. 44 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Allegati

È allegato al presente Capitolato Speciale d'appalto, divenendone parte integrante e sostanziale il DUVRI.

Cuglieri, 30/07/2013

Il Responsabile del Settore Amministrativo

Dott.ssa Maria Rosaria Guerreschi

Il Responsabile Unico del Procedimento

A.S. Paola Idda



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

Allegato al Capitolato speciale d'appalto per il Servizio di mensa per alunni della scuola dell'obbligo e mensa e pasti caldi a domicilio per utenza sociale.

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

(art. 26, comma 4, D.Lgs. 81/2008)

RESPONSABILE DEL SETTORE AMMINISTRATIVO: Dr.ssa Maria Rosaria Guerreschi

SERVIZIO: L'affidamento ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per i bambini della Scuola dell'obbligo per gli anni scolastici 2013/2014 e 2014/2015 e la mensa sociale e trasporto dei pasti caldi a domicilio.

DURATA DEL CONTRATTO: con decorrenza presunta:

- Servizio di trasporto pasti a domicilio avrà inizio il 1° novembre 2013 e terminerà il 30 settembre 2015
- Servizio mensa per la scuola dell'obbligo avrà inizio il 1° novembre 2013 e terminerà il 30 luglio 2015

IMPORTO PRESUNTO DEL CONTRATTO:

€. 177.571,50 (dicasi centosettantasettemilaconquecentosettantuno/cinquantacentesimi) di cui € 763,26 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso come determinati in DUVRI, esclusa l'IVA.

Il prezzo unitario a base di gara per ogni singolo pasto è quantificato in:

- €. 6,00 per la scuola dell'infanzia di cui € 0,03 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso + IVA;
- €. 7,50 per la scuola secondaria inferiore + personale scolastico di cui € 0,03 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso + IVA ;
- €. 7,50 per gli anziani di cui € 0,03 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso + IVA.

1. 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 stazioni 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 comprende anche i 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 pure alle parti di tali contratti un onere di reciproca informazione e coordinamento al fine della valutazione dei rischi per la sicurezza e delle misure di prevenzione e protezione.

Il presente documento ha lo scopo di:

- fornire alle imprese partecipanti alla gara d'affidamento e soprattutto all'impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;
- promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra il committente, l'impresa aggiudicataria e i datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività di



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

lavorativa oggetto dell'affidamento con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'impresa, dei datori di lavoro, e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno;

- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente e rispettoso delle procedure/istruzioni e delle regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

Il DUVRI si configura quale adempimento derivante dall'obbligo del datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione e il coordinamento fra lo stesso e le imprese appaltatrici. Si tratta di un documento da redigersi a cura delle stazioni appaltanti e che deve dare indicazioni operative e gestionali su come superare uno dei maggiori ostacoli alla prevenzione degli incidenti nei luoghi di lavoro e nei cantieri: "l'interferenza".

Si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un "contatto rischioso" tra le attività dell'affidatario del servizio ed altre attività che pure si svolgono all'interno degli stessi luoghi in cui sono espletate le prime.

In linea di principio, dunque, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi destinati al servizio da affidare con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto.

In base all'attuale dettato normativo il DUVRI deve essere redatto solo nei casi in cui esistano interferenze. In esso, non devono pertanto essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi.

COORDINAMENTO EX ART. 26 DEL D.LGS. 81/2008

ATTIVITA' DA ESEGUIRE: Servizio di refezione scolastica e preparazione e trasporto pasti a domicilio.

LUOGO: Edificio dell'Istituto Comprensivo di Cuglieri, all'interno del complesso scolastico sito in Cuglieri in Viale delle Rimembranze.

2. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

Il servizio descritto nel capitolato d'appalto prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- l'allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie;
- il trasporto e la somministrazione dei pasti agli utenti;
- la pulizia e la disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
- il lavaggio e la disinfezione delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti.

La cucina ove si preparano tutti i pasti è collocata nel piano terra dell'edificio scolastico.

I locali mensa trovano collocazione nel primo e secondo piano della struttura ove ha sede la scuola. Gli ambienti di lavoro risultano dimensionati in modo tale da garantire uno spazio di lavoro sufficiente per permettere i movimenti operativi.



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

3. DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA DA ATTUARE E DEI RELATIVI COSTI

Con il presente documento unico preventivo vengono fornite le informazioni relative:

- ai rischi di carattere generale esistenti nei 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;
- alle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuate;
- ai costi per la sicurezza, non soggetti a ribasso, determinati in base alle misure preventive e protettive necessari ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze, comunque ricavati sulla base di esperienze di servizio similari in relazione al numero complessivo di pasti da produrre nell'intera durata contrattuale (presunti 25.442 pasti), calcolandone l'incidenza sul singolo pasto.

3.1 MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO

Valgono le seguenti prescrizioni nell'ambito dell'edificio scolastico ove viene espletato il servizio di refezione scolastica:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni di manutenzione da parte di personale del Comune di Cuglieri;
- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti di proprietà del Comune di Cuglieri se non espressamente autorizzato nel capitolato o in altro atto;
- divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non espressamente autorizzati dal Comune o dal Dirigente scolastico;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di rimuovere o manomettere in 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'impresa aggiudicataria di compiere di propria iniziativa manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possano compromettere la sicurezza di altre persone;
- divieto sia per il personale del Comune che per quello dell'aggiudicataria di compiere qualsiasi operazione su macchine / impianti in funzione;
- 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;



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

-
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza.

La ditta affidataria si dovrà inoltre impegnare a rispettare le seguenti disposizioni:

- attenersi a tutte le norme – generali e speciali- esistenti in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, uniformandosi scrupolosamente a qualsiasi altra norma e procedura interna esistente;
- osservare ed adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi e ad evitare danni di ogni specie;
- impiegare personale idoneo e competente, convenientemente istruito sul lavoro da svolgere, sulle modalità d'uso dei macchinari, degli impianti, delle attrezzature e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati.

Per il coordinamento nell'attuazione di dette misure, si prevedono, quando ne sia riscontrata la necessità:

- *Interventi per la riduzione del rischio di carattere generale* (riunioni informative per il personale della ditta aggiudicataria);
- *Interventi per la riduzione del rischio nella gestione delle emergenze* (formazione ed esercitazioni);
- *Riunioni di coordinamento periodiche.*

3.2 QUADRO E COSTI ANALITICI DELLE ATTIVITA' INTERFERENTI

Attività da svolgersi a carico della ditta aggiudicataria

Interferenze con: Misure da adottarsi Incidenza sul costo pasto

Consegna delle materie prime e preparazione dei pasti

Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori, personale comunale, ed eventuale pubblico esterno).

La consegna delle materie prime fino alla cucina deve avvenire nel pieno rispetto del Codice della Strada e delle prescrizioni del Dirigente Scolastico, secondo tempi e modalità da concordare per evitare ogni possibile interferenza. La preparazione dei pasti nella sede di refezione avverrà con personale alle dipendenze della ditta affidataria e l'operazione avverrà in orari appositamente concordati al fine di evitare, per quanto possibile, ogni possibile interferenza con alunni, genitori ed eventuale pubblico esterno.

Euro 0,01

Trasporto e movimentazione contenitori entro l'edificio scolastico sino ai luoghi di refezione

Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori, personale comunale, ed eventuale pubblico esterno)

Le aree di lavoro e di transito risultano accessibili e dunque prive di elementi di rischio significativi. Alla ditta affidataria viene richiesto di evidenziare qualsiasi tipo di danneggiamento riscontrato nella pavimentazione, vie di transito, vie di fuga. Verranno individuati percorsi protetti ed orari favorevoli (escludendo i periodi di ricreazione).



COMUNE DI CUGLIERI

Provincia di Oristano

Ufficio di Servizio Sociale

Il trasporto e la somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma: di facile manovrabilità ed antiribaltamento

Euro 0,01

Pulizia e sanificazione luoghi di refezione e locali di pertinenza

Utenti servizio di refezione

Delimitare le zone, eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza

Esposizione della relativa segnaletica

Euro 0,01

3.3 TOTALE ONERI SUL SINGOLO PASTO 0,03

Viene così calcolata in € 0,03 l'incidenza, in relazione ad ogni singolo pasto, dei costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso.

Il presente DUVRI è comunque suscettibile di eventuale integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi interferenziali nel corso dello svolgimento del servizio di refezione scolastica.

Cuglieri, 30/07/2013.

Il Responsabile del Settore Amministrativo

Dott.ssa Maria Rosaria Guerreschi

Il Responsabile Unico del Procedimento

A.S. Paola Idda