

# CITTÀ DI VIBO VALENTIA

Settore 1 Servizi Alla Persona

- ISTRUZIONE -

P.za Martiri D'Ungheria – Tel. 0963.599511-13

## **D.U.V.R.I.**

**DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE**

**( art.26 del D.lgs. 81\2008 – art. 16 del D.lgs. 106\2009)**

**SERVIZIO MENSA SCOLASTICA**

**ANNO SCOLASTICO 2013\2014**

- 1. Introduzione**
- 2. Quadro normativo**
- 3. Datore di lavoro committente e ditta appaltante**
- 4. Attività appaltata**
- 5. Descrizione del servizio prestato**
- 6. Tipologia dei rischi da interferenza**
- 7. Valutazione dei rischi da interferenza e misure di prevenzione e protezione**
- 8. Misure generali di sicurezza**
- 9. Costi della sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze**
- 10. Aggiornamento dei DUVRI**

## **1. Introduzione**

Il presente documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) è stato predisposto in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 26 del D.Lgs 81/2008, e nel rispetto delle condizioni contenute nella Determinazione 5 marzo 2008, n. 3, dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, con la finalità di evidenziare le varie attività interferenti e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi.

Si definisce "interferenza" ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra diversi lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi. E' interferenza anche il contatto tra lavoratori e gli utenti che a vario titolo possono essere presenti nella medesima struttura. La sovrapposizione può essere sia di contiguità fisica che di spazio, nonché, di contiguità produttiva.

Sono principalmente considerati rischi interferenti, per i quali è predisposto il presente DUVRI, quelli immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore.

Il DUVRI non riguarda le misure da adottare per eliminare i rischi specifici delle singole imprese appaltatrici, che pertanto dovranno attenersi anche a tutti gli obblighi formali e sostanziali previsti dal D.Lgs 81/2008 e dalle norme vigenti, ma unicamente quelli relativi alle interferenze come sopra definite.

## **2. Quadro normativo**

Decreto legislativo n. 81 del 09 aprile 2008 (ex Legge 3 Agosto 2007 n. 123):

**Art. 26 Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione**

Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera.

Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

Determinazione 5 marzo 2008, n. 3, dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture - Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture. Predisposizione del documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI) e determinazione dei costi della sicurezza - L. n.123/2007 e modifica dell'Art. 3 del D.Lgs. n.626/1994, e Art. 86, commi 3-bis e 3-ter, del D.lgs n.163/2006.

Appare utile, in ogni caso, precisare come taluni appalti di servizi o forniture si svolgono all'interno di edifici pubblici ove è presente un datore di lavoro che non è committente (scuole, mercati, musei, biblioteche). In tali fattispecie è necessario che il committente (in genere l'ente proprietario dell'edificio) si coordini con il datore di lavoro del luogo ove si svolgerà materialmente la fornitura o il servizio.

Deve, inoltre, essere sottolineato che la valutazione dei rischi da interferenza, in particolare negli edifici quali, a titolo esemplificativo, ospedali e scuole, deve avvenire con riferimento non solo al personale interno ed ai lavoratori delle imprese appaltatrici, ma anche agli utenti che a vario titolo possono essere presenti presso la struttura stessa quali i degenti, gli alunni ed anche il pubblico esterno.

## **3. Datore di lavoro committente e ditta appaltatrice**

Datore di lavoro per il servizio in appalto: Comune di Vibo Valentia - P.zza Martiri D'Ungheria snc -

Responsabile del servizio: \_\_\_\_\_

Responsabile del Servizio di prevenzione e protezione: \_\_\_\_\_

Ditta appaltatrice: \_\_\_\_\_

Rappresentante legale: \_\_\_\_\_

Referente : \_\_\_\_\_

#### 4. Attività appaltata

Il Comune di Vibo Valentia affida in appalto a terzi, per l'anno scolastico 2013/2014, il servizio di mensa - fornitura dei pasti comprendente l'approvvigionamento dei viveri e tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, distribuzione e somministrazione oltre alla pulizia dei refettori, degli arredi e delle stoviglie e quant'altro previsto nel capitolato d'appalto - per gli alunni delle scuole statali dell'infanzia, delle scuole primarie e secondarie di primo grado, per il personale docente e non docente avente diritto alla mensa secondo le normative vigenti e per altro personale autorizzato dall'Amministrazione comunale.

Il presente DUVRI costituisce parte integrante del contratto di appalto stipulato tra il Comune di Vibo Valentia e la ditta ed ha validità immediata dalla sottoscrizione del medesimo.

#### 5. Descrizione del servizio prestato

I plessi scolastici e i dati del servizio mensa sono i seguenti:

Vibo centro- Longobardi – Vibo Marina – Bivona – Porto Salvo- Triparni – Vena.

Scuola dell'infanzia per un numero di 151.114 procapite -

Del servizio mensa usufruiscono mediamente 2 docenti per ogni sezione o classe e 1 o 2 collaboratori per ogni plesso scolastico.

La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica compreso tra il 1 ottobre e il 31 maggio.

Il servizio di refezione dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico escluso il sabato.

Nel corso di un anno scolastico la somministrazione dei pasti è prevista nella scuola dell'infanzia per circa 170 giorni effettivi

Il numero dei pasti complessivamente da erogare nell'anno scolastico viene pertanto stimato in circa 154.830

La somministrazione dei pasti agli alunni e al personale docente e non docente e ad altro personale autorizzato vanno effettuati presso i plessi scolastici dalle ore 12.00 alle ore 13.30 , previo accordo con l'autorità scolastica.

In tutti i plessi scolastici l'attività del personale della ditta appaltatrice è svolta nei refettori nei quali viene consumato il pasto da parte degli alunni e da parte del personale docente e non docente e di altro personale autorizzato e nei locali accessori utilizzati nelle fasi di distribuzione dei pasti e come ripostiglio per il deposito di prodotti e attrezzature.

L'appaltatore si avvale, per lo svolgimento del servizio, di tutto il personale che ritiene opportuno impiegare restando a suo totale carico ogni conseguente onere retributivo, assicurativo previdenziale, infortunistico, ecc.

Il personale occupato dell'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro

Il personale della ditta avrà accesso ai refettori scolastici da circa un'ora prima dell'orario previsto per la somministrazione dei pasti fino al termine delle operazioni di pulizia.

I pasti sono preparati dalla ditta appaltatrice presso locali esterni di proprietà della medesima, o reperiti dalla stessa, situati obbligatoriamente all'interno del territorio comunale, per garantire freschezza e genuinità dei pasti da somministrare. I pasti appena confezionati devono essere trasportati presso le singole scuole a mezzo di autofurgonati, che dovranno possedere sia i requisiti tecnico-costruttivi prescritti dalle apposite leggi in materia sia le autorizzazioni sanitarie, e consegnati alle scuole fino all'ingresso del punto di consumazione (refettorio).

Nei singoli plessi scolastici il personale della ditta dovrà provvedere, tra le altre cose, a:

- a) allestimento dei tavoli, con fornitura tutti i giorni e in quantità adeguata al numero degli utenti fruitori del pasto, di apposita tovaglietta da apporre sul piano di consumazione del pasto, di piatti, bicchieri e posate in plastica, tovagliolo di carta e quant'altro necessario per la corretta somministrazione dei pasti nei refettori scolastici (boccali per l'acqua, vassoi, carrelli portavivande, ecc).
- b) scodellamento e sporzionamento dei pasti agli alunni e agli altri fruitori del servizio ovvero, nei casi previsti, consegna dei contenitori monoporzione e loro sistemazione nei tavoli. I pasti verranno serviti solo in presenza degli utenti. La somministrazione dei pasti deve essere effettuata, da parte del personale della ditta, con servizio al tavolo.
- c) assistenza agli alunni durante la fruizione dei pasti e in particolar modo per la somministrazione dell'acqua per la preparazione della frutta, ecc.;
- d) collaborazione con il personale scolastico nell'azione di vigilanza sugli alunni;
- e) ritiro delle stoviglie e di tutti i residui dei pasti;
- f) nel caso di due turni-mensa il personale della ditta dovrà effettuare tempestivamente le pulizie di massima tra un turno e l'altro, rendendo comunque idoneo il locale da un punto di vista igienico sanitario;
- g) pulizia dei tavoli, lavaggio per terra nel refettorio e nei locali annessi, compresi i bagni, utilizzati nella somministrazione dei pasti, eventuale spolveramento degli infissi. In caso di utilizzo non esclusivo del refettorio la ditta dovrà provvedere, dopo l'uso, alla sua integrale pulizia e alla sua resa all'uso scolastico in condizioni igieniche ottimali;
- h) la ditta ha facoltà di collocare a proprie cure e spese presso i refettori proprie macchine lavastoviglie per l'eventuale lavaggio delle stoviglie. Sarà comunque cura dell'Amministrazione adottare le misure tecniche idonee a permettere la collocazione delle macchine lavastoviglie presso i locali;
- i) conferire i rifiuti previa differenziazione secondo le tipologie previste dall'amministrazione (frazione secca, organica, plastica, vetro, lattine, ecc.) presso i contenitori o sacchi posti in prossimità dell'ingresso ai plessi scolastici. La fornitura dei sacchi destinati a contenere le diverse tipologie di rifiuti si intende a carico della ditta appaltatrice.

## **6. Tipologia dei rischi da interferenza**

I rischi da interferenza sono riferiti a:

-rischi immessi dall'attività della ditta appaltatrice nei locali scolastici;

-rischi specifici dell'attività della ditta appaltatrice che si aggiungono ai rischi specifici del luogo di lavoro scolastico;

-rischi da sovrapposizione derivanti dallo svolgimento in contemporanea delle attività della ditta appaltatrice del servizio mensa e delle attività del personale scolastico (docenti e personale amministrativo, tecnico e ausiliario);

-rischi a carico degli alunni fruitori del servizio mensa.

## **7. Valutazione dei rischi da interferenza e misure di prevenzione e protezione Rischio:**

Incidente causata da automezzi

Descrizione

Rischi derivanti dal transito automezzi della ditta appaltatrice nei cortili e nelle aree di sosta dei locali scolastici.

Misure di prevenzione e protezione

Gli automezzi della ditta appaltatrice incaricati della consegna dei pasti dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili e nelle aree di sosta dei locali scolastici a velocità tale da non costituire pericolo per le persone o altri automezzi. La consegna dei pasti dovrà essere inoltre effettuata evitando da parte della ditta appaltatrice interferenze con il personale scolastico.

Rischio

Infortunio per interferenza nella fase di allestimento dei locali mensa e nelle fasi di consumo dei pasti.

Descrizione

Rischio connesso all'urto con arredi ed oggetti presenti nelle sedi di lavoro, cadute, colpi, abrasioni, tagli, schiacciamento.

Misure di prevenzione e protezione

Il trasporto e la somministrazione dei pasti nei refettori dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità e antiribaltamento, Il Comune, i dirigenti scolastici e la ditta appaltatrice, ognuno per le proprie competenze, dovranno concordare la rimozione di eventuali ostacoli alla movimentazione degli arredi. La sovrapposizione delle attività tra il personale della ditta appaltatrice e il personale scolastico dovrà essere limitata unicamente alla fase di consumo dei pasti. Nelle fasi di necessaria compresenza il personale della ditta di ristorazione dovrà prestare la massima attenzione a non introdurre rischi specifici a carico di altri lavoratori e degli utenti, in particolare in occasione di movimentazione dei carichi, quali casse di cottura, o utilizzo di carrelli porta contenitori o simili. Dovrà essere assolutamente evitata nei locali adibiti a refettorio e in quelli accessori la presenza del personale scolastico e degli alunni nelle fasi di allestimento dei pasti effettuate dal personale della ditta appaltatrice.

Rischio

Infortunio per interferenza nella fase di pulizia dei locali mensa.

Descrizione

Rischio connesso all'utilizzo di sostanze chimiche per le pulizie, all'urto con arredi ed oggetti presenti nelle sedi di lavoro, scivolamenti su superfici bagnate, colpi, abrasioni, tagli. schiacciamento.

#### Misure di prevenzione e protezione

Il personale della ditta appaltatrice del servizio di refezione scolastica è obbligato ad utilizzare i prodotti chimici (materiali di pulizia e simili) in conformità alla scheda tecnica e di sicurezza del produttore ed in maniera da non arrecare pregiudizio al personale scolastico o agli utenti del servizio.

La ditta appaltatrice deve fornire ai dirigenti scolastici le schede di sicurezza o l'elenco dei prodotti chimici per le pulizie che possono causare rischi alle persone. Degli eventuali rischi i dirigenti scolastici e la ditta appaltatrice devono darne pronta comunicazione al proprio personale. Nel corso delle operazioni di pulizia e lavaggio pavimenti interni o esterni, le relative zone dovranno essere interdette ad ogni transito (del personale scolastico e degli alunni) con opportuni preavvisi o segnaletica. Solo in caso di assoluta necessità potrà essere consentito il transito e comunque richiamando le persone a prestare particolare attenzione. In caso di interventi manutentivi di qualsiasi natura in locali ed ambienti durante le operazioni di lavaggio degli stessi, le operazioni di pulizia andranno sospese e i pavimenti asciugati prima di consentire l'inizio dell'intervento manutentivo.

Il personale della ditta ha l'obbligo di curare il corretto stoccaggio dei prodotti chimici per operazioni di pulizia e simili nei depositi, scaffalature e armadi e comunque negli spazi assegnati, tenendo separati prodotti chimici tra loro incompatibili e tenendo altresì conto di eventuali altri materiali, sostanze, prodotti già presenti, e conservandoli in modo tale da non essere accessibili all'utenza ed a terzi.

#### Rischio

Contatti con parti elettriche in tensione.

#### Descrizione

Rischio per contatto diretto o indiretto con parti dell'impianto elettrico in tensione.

#### Misure di prevenzione e protezione

I lavoratori della ditta appaltatrice dovranno usare le componenti terminali dell'impianto elettrico così come presenti, senza apportare loro alcuna modifica. E' fatto assoluto divieto alla ditta appaltatrice di intervenire sul quadro e sugli impianti elettrici.

Alla ditta appaltatrice viene richiesto di segnalare ai dirigenti scolastici e al Comune eventuali anomalie che dovessero riscontrare sugli impianti.

#### Rischio

#### Incendio

#### Descrizione

Rischio derivante da incendio o altri eventi calamitosi

#### Misure di prevenzione e protezione.

La ditta appaltatrice dovrà prendere visione delle planimetrie dei locali, dei percorsi di esodo e della localizzazione dei presidi di emergenza, del piano di sicurezza del locale scolastico e darne pronta informazione a tutto il proprio personale. E' fatto divieto di fumare nei locali scolastici.

## 8. Misure generali di sicurezza

Obblighi e divieti a carico del personale della ditta appaltatrice:

divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni in atto da parte del personale scolastico;

divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti presenti nei locali scolastici per i quali non si sia stati espressamente autorizzati;

divieto di accedere ai locali ad accesso limitato o a zone diverse da quelle interessate al servizio se non specificatamente autorizzati;

divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;

divieto di fumare nei luoghi oggetto dell'appalto;

divieto di rimuovere o manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del servizio, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura della ditta aggiudicataria e a tutela del personale scolastico e di quello dell'aggiudicataria stessa;

divieto di compiere di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere la sicurezza anche di altre persone;

divieto di compiere qualsiasi operazione (pulizia, lubrificazioni, riparazioni, registrazioni, ecc.) su organi in moto o su impianti in funzione; qualora strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, dovranno essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'aggiudicataria e a tutela del personale scolastico e di quello dell'aggiudicataria stessa;

divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa o per altre persone;

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 o dell'autorità scolastica in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;

obbligo di impiegare macchine, attrezzi ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge ed in conformità alle stesse e alle istruzioni di utilizzo del costruttore;

obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza (adoperandosi direttamente, ma solo in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli).

Si ritiene utile che possano essere effettuate riunioni di coordinamento tra la ditta che gestisce il servizio mensa e l'autorità scolastica in cui possano essere stabiliti i provvedimenti operativi e le modalità previste per l'eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali individuati nel presente documento.

La ditta che gestisce il servizio mensa avrà inoltre cura di richiedere all'autorità scolastica informazioni in merito alla possibile interferenza con personale di altre ditte incaricate dalla stessa autorità (datore di lavoro committente) all'esecuzione di lavori o alla gestione di altri servizi (lavori di manutenzione, servizi di pulizia generale della scuola, ecc.)

## **9. Costi della sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze**

Per la riduzione al minimo o l'eliminazione dei rischi da interferenza secondo le indicazioni contenute nel presente documento viene calcolata in € 0 l'incidenza, in relazione ad ogni singolo pasto, dei costi della sicurezza. I costi relativi alle misure per eliminare o ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivante dalle interferenze delle lavorazioni sono compresi nel valore economico dell'appalto e non sono soggetti a ribasso. I costi della sicurezza sono in particolar modo quelli relativi alla formazione del personale, all'organizzazione del coordinamento fra gli operatori scolastici e della ditta appaltatrice e alla fornitura di segnaletica di sicurezza. I costi per la riduzione al minimo o l'eliminazione dei rischi da interferenza si aggiungono a quelli che l'impresa deve sostenere per garantire la sicurezza nel luogo di lavoro afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'impresa e per i quali la stessa ha l'obbligo di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

## **10. Aggiornamento del DUVRI**

Il DUVRI è un documento "dinamico" per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie, quali quelle risultanti da modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo rese necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività.

Il documento può essere aggiornato dal Comune anche su proposta della ditta appaltatrice o dell'autorità scolastica.

Vibo Valentia, li 28.02.2013

Il Dirigente

Dr.ssa Adriana TETI



**DOCUMENTO UNICO DI REGOLARITÀ CONTRIBUTIVA**

PER APPALTO DI SERVIZI PUBBLICI - STIPULA CONTRATTO / CONVENZIONE / CONCESSIONE  
Rilasciato a datore di lavoro

Protocollo documento n°	27207392	del	05/11/2013
Riferimento	33902	del	24/07/2013
Codice Identificativo Pratica (C.I.P.) (da citare sempre nella corrispondenza)	20131212624469		

Spett.le SO.GE.ME.ITALIA SRL  
SOGEMEITALIA@PEC.IT

Spett.le COMUNE DI VIBO VALENTIA SETTORE 1 AA. GG.  
comunevibovalentia.vv.protocollo@pa.postacertificata.gov.it

Impresa	SO.GE.ME.ITALIA SRL		
Sede legale	VIA PUGLIESE 30 88100 CATANZARO (CZ)		
Sede operativa/Ind attività	LARGO LARGO SCUOLE MATERNE PER SERVIZIO DI REFEZIONE SNC 89900 VIBO VALENTIA (VV)		
Codice Fiscale	00831890736	e-mail	SOGEMEITALIA@PEC.IT
		e-mail PEC	SOGEMEITALIA@PEC.IT
C.C.N.L. applicato	L'impresa dichiara di applicare il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro stipulato dalle organizzazioni sindacali comparativamente più rappresentative del seguente settore: TURISMO		
Stazione Appaltante/AP	00302030796 - COMUNE DI VIBO VALENTIA SETTORE 1 AA. GG. PIAZZA MARTIRI D'UNGHERIA 1 89900 VIBO VALENTIA (VV) e-mail: ufficiocontratti@comune.vibovalentia.vv.it e-mail PEC: comunevibovalentia.vv.protocollo@pa.postacertificata.gov.it		
Oggetto dell'appalto	AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE MATERNE DEL COMUNE DI VIBO VALENTIA		

Con il presente documento si dichiara che l'Impresa **RISULTA REGOLARE** ai fini del DURC in quanto:

I.N.A.I.L. - Sede di CATANZARO  È assicurata con Codice Ditta n° 3642176

Risulta regolare con il versamento dei premi e accessori al 06/11/2013

Il responsabile del procedimento ARCURI AURELIANO

I.N.P.S. - Sede di CATANZARO  È iscritta con Matricola Azienda n° 2203758777

Risulta regolare con il versamento dei contributi al 06/11/2013

Il responsabile del procedimento PERRONE SILVANA

DURC valido 120 giorni dalla data di emissione.

**RILASCIATO AI FINI DELL'ACQUISIZIONE D'UFFICIO.**

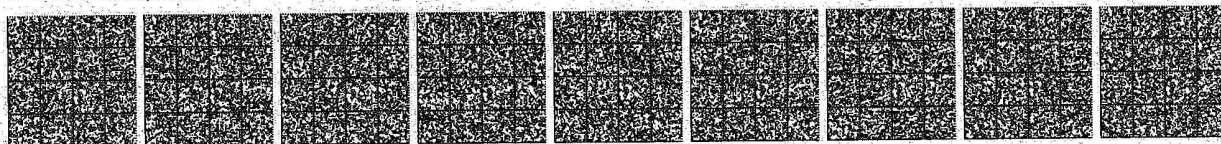
Il certificato viene rilasciato in base alle risultanze dello stato degli atti e non ha effetti liberatori per l'Impresa. Rimane pertanto impregiudicata l'azione per l'accertamento ed il recupero di eventuali somme che successivamente risultassero dovute.

Emesso dall' INPS in data 12/11/2013

Per INAIL-INPS

Il Responsabile dello Sportello Unico Previdenziale

PERRONE SILVANA



# CITTA' DI VIBO VALENTIA

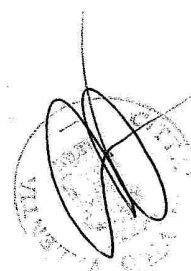
SETTORE 1 – Servizi alla Persona/ Istruzione

89900 - Vibo Valentia – P.zza Martiri d'Ungheria - P.I. 00302030796  
Telefono 0963/599256 - Telefax 0963/43877

**REFEZIONE SCOLASTICA**

**SCUOLE MATERNE**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

A handwritten signature in black ink is written over a circular stamp. The stamp contains the text "CITTA' DI VIBO VALENTIA" around the perimeter and "SETTORE 1" in the center.

## **Articolo 1.**

Il Comune di Vibo Valentia organizza i servizi di refezione scolastica perseguendo i seguenti obiettivi:

- favorire un'alimentazione sana ed equilibrata;
- favorire un'agricoltura rispettosa dell'ambiente e della salute;
- favorire i mercati locali e stagionali;
- promuovere la riscoperta cosciente dell'agricoltura da parte dei cittadini;
- sviluppare il patto tra produttori bio e consumatori;
- riscoprire le ricette locali e formare i cuochi;
- riscoprire e dar spazio al gusto.

Il Comune di Vibo Valentia attua la gestione di refezione per gli alunni delle scuole materne, elementari e medie statali esistenti nel territorio comunale, affidando la preparazione, la confezione, il trasporto dei pasti, dai centri di cottura alle singole scuole, a Ditte specializzate nel settore della ristorazione, regolarmente iscritte alla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura nel registro ditte per l'esercizio dei servizi di mensa o per attività di ristorazione in genere, o per le ditte straniere, negli analoghi registri dei rispettivi Paesi.

Il servizio di refezione scolastica verrà affidato a mezzo di procedura aperta, con aggiudicazione in favore della Ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa. Stante la necessità di avviare il servizio da OTTOBRE 2013 a MAGGIO 2014 l'Amministrazione si riserva di autorizzarne l'inizio, anche nelle more del perfezionamento del relativo contratto. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola ditta partecipante purché questa sia in possesso dei requisiti richiesti.

Non saranno ammesse a partecipare alla gara le imprese che nel corso degli anni trascorsi hanno dato adito a lamentele da parte del Comune, delle scuole o degli utenti del servizio. Non sono ammessi a partecipare alla gara imprese i privi dei requisiti generali di cui all'articolo 38 del D. L.G.S 163/2006 e smi

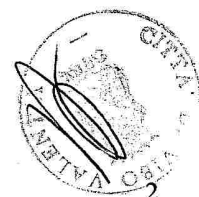
## **Articolo 2.**

Il numero dei pasti stimati da somministrare annui sulla base dei dati pregressi, risulta mediamente così composto:

- per le scuole materne n. 50.000;
- per le diete speciali n. 400;
- per i docenti 400

A giorni alterni in funzione dei rientri pomeridiani organizzati dalle scuole. Detto numero può subire variazioni a seconda delle esigenze della popolazione scolastica; in caso di diminuzione del numero dei pasti giornalieri, la Ditta aggiudicataria non avrà da pretendere alcun corrispettivo o indennità a qualsiasi titolo da parte del Comune, mentre, in caso di aumento, i relativi corrispettivi saranno soggetti alle norme del presente Capitolato e, comunque, saranno praticati gli stessi prezzi, patti e condizioni contrattuali.

## **Articolo 3.**



Il servizio avrà la durata di anni uno dal 1 ottobre 2013 (data presunta) al 31 maggio 2014 anno scolastico solo per le scuole materne. Alla fine di tale periodo esso scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta o preavviso.

L'Amministrazione si riserva di comunicare all'impresa appaltatrice eventuali variazioni con lettera raccomandata.

Le date di inizio e di sospensione del servizio saranno comunicate dal responsabile del servizio del Comune. Il servizio dovrà essere effettuato: per le scuole materne per tutta la settimana, escluso il sabato e i giorni festivi;

L'importo a base d'asta, IVA esclusa, per singoli pasti è il seguente:

- Per le scuole materne: € 4,00 – pasti n. 50.000 annui; - importo € 200.000,00
- Per il personale docente e per le diete speciali: € 4,50 – pasti n. 800 annui – importo € 3.600,00

L'aggiudicazione avverrà sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa e sul ribasso percentuale offerto unico sull'importo del singolo pasto.

Il quantitativo dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune ed è suscettibile di diminuzione o aumento in relazione all'effettiva presenza degli alunni. Il Comune ha l'incondizionata facoltà, e la Ditta aggiudicataria riconosce tale facoltà incondizionata, di diminuire o aumentare il numero dei pasti.

#### QUADRO ECONOMICO DELL'APPALTO:

a) Importo totale **214.005,00** così distinto:

- Importo 200.000,00 scuole materne: € 4,00 X n. 50.000 pasti;
- Importo 3.600,00 personale docente e diete speciali: € 4,50 X n. 800 pasti.
- Iva al 4% € **8.144,00**;
- A.V.C.P. € **225,00**
- S.U.A.P. (1% del servizio da appaltare) € **2.036,00**

I Costi interferenza sono pari ad € Zero.

#### Articolo 4

##### Requisiti delle ditte partecipanti

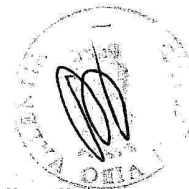
Per essere ammessi alla gara i concorrenti dovranno attenersi alle disposizioni contenute nel presente Capitolato Speciale d'Oneri e nell'Apposito Bando di gara e Disciplinare di gara predisposto dalla Stazione Unica Appaltante della Provincia di Vibo Valentia.

#### Articolo 5

Presenza visione dei luoghi dove si svolgerà il servizio.

Il legale rappresentante della ditta che intende partecipare al presente appalto, nella dichiarazione di cui al bando di gara, dovrà, altresì, includere le seguenti dichiarazioni:

a) Di aver preso conoscenza delle condizioni locali, di tutte le circostanze generali e particolari che possono avere influito sulla determinazione dei prezzi, nonché delle



condizioni contrattuali che possano influire sull'esecuzione del servizio mensa, di aver giudicato il prezzo medesimo nel complesso remunerativo.

b) Di accettare eventuali modifiche del servizio derivanti da valide esigenze dei Dirigenti Scolastici o dell'Amministrazione comunale, alle condizioni previste nel presente Capitolato Speciale;

### Articolo 6 Aggiudicazione

L'aggiudicazione avverrà ai sensi dell'art. 83 del Dlgs n. 163/2006 e smi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa determinata da una commissione giudicatrice nominata ai sensi dell'articolo 84 del D.Lgs. n. 163/2006, sulla base dei criteri appresso indicati con la ripartizione del punteggio massimo di 100 punti attribuito in base ai seguenti elementi: Le offerte che non raggiungono un punteggio tecnico qualitativo pari almeno al 40 % non saranno ammesse alle fasi successive di gara. In nessun caso si procederà all'esclusione automatica.

Descrizione		Totale Punti	
A	<b>A) OFFERTA TECNICA:</b>	40	70
	A1) Proposte migliorative del servizio quale: Gestione e periodicità degli approvvigionamenti; Individuazione di prodotti "agroalimentari a filiera corta" acquistati direttamente dal produttore o reperiti in ambito locale, con l'indicazione della tipologia offerta, della programmazione di utilizzo degli stessi (settimanale, mensile, solo nel periodo estivo e/o nel periodo invernale, solo alcune volte nell'anno scolastico o altro Migliorie che si intendono apportare al servizio <u>Punteggio Massimo punti 40.</u>		
	A2) Adeguatezza dell'offerta in relazione all'attività da espletarsi come propria capacità a realizzare la prestazione sotto il profilo tecnico e funzionale; analisi delle modalità con cui saranno svolte le prestazioni oggetto dell'incarico con riferimento, a titolo esemplificativo: Organigramma del personale che si intende impiegare con indicazione dell'inquadramento delle diverse figure professionali coinvolte in relazione al CCNL applicato; Numero unità assegnate al servizio dotate di esperienza pregressa nel settore della ristorazione scolastica (indicare periodi e sedi di servizio); metodologie di attività che aumenti i livelli di pulizia e sanificazione; Punteggio massimo 25	30	
B	<b>B) OFFERTA ECONOMICA:</b>		
	B1) sconto percentuale offerto sul prezzo posto a base di gara per l'espletamento del servizio (max punti 30).	30	
<b>Totale Punti</b>		<b>100</b>	

L'aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, come risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica ed economica. In caso di parità di punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica. In caso di parità di punteggio sia nella valutazione tecnica che in quella economica, si procederà ai sensi dell'art. 77 del R.D. 23.05.1924 n. 827.

La valutazione delle offerte sarà effettuata da commissione giudicatrice appositamente nominata.

Ove l'Amministrazione dovesse ravvisare, ipotesi di anomalia ai sensi dell'art. 86 comma 3 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., sarà preventivamente attivato il procedimento di contraddittorio di cui agli artt. 87 e 88 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. Inoltre l'anomalia dell'offerta verrà valutata tenendo anche conto di quanto previsto dall'art. 86, comma 3-bis, del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. e potrà essere effettuata contestualmente, a discrezione del RUP, nei confronti delle prime cinque imprese. -

Prima di assumere definitive determinazioni in ogni caso la stazione appaltante si riserva la facoltà di valutare la congruità di ogni altra offerta che appaia anormalmente bassa ai sensi dell'art. 86 c. 3 del D.Lgs. n. 163/2006.

La sopra descritta documentazione relativa all'elemento A1 e A2 dovrà essere inserita nella busta " OFFERTA TECNICA - ;

Le proposte devono essere illustrate separatamente e ordinatamente, in modo da individuare ciascun elemento di valutazione, composte da un massimo di 10 cartelle per ciascun relazione.

Per cartelle delle relazioni descrittive si intendono pagine in formato A4 con non più di 40 (quaranta) righe per pagina e con scrittura in corpo non inferiore a 10 (dieci) punti, eventualmente contenenti schemi o diagrammi; eventuali pagine in eccedenza non saranno oggetto di valutazione.

Note in merito alle formalità della documentazione:

- le tre relazioni devono essere sottoscritte dal concorrente; qualora una relazione sia composta da fogli rilegati, spillati, cuciti o in altro modo collegati stabilmente, e siano numerati con la formula «pagina n. X di n. Y», oppure «X/Y», oppure l'ultima pagina r porti l'indicazione «relazione composta da n. Y pagine» (dove X è il numero di ciascuna pagina e Y il numero totale della pagine della singola relazione), è sufficiente che la sottoscrizione sia effettuata in chiusura sull'ultima pagina diversamente in caso di foglio liberi ne rilegati deve essere sottoscritto ogni foglio pena la non valutazione dei fogli in questione;
- in caso di raggruppamento temporaneo o consorzio occasionale, sarà anche sufficiente che la sottoscrizione sia effettuata dall'operatore economico mandatario o capogruppo, le modalità di strutturazione dell'offerta sono in ogni caso richieste al fine di semplificazione della valutazione eventuale pagine in eccedenza o carenti non saranno oggetto di valutazione;

Dall'offerta tecnica non deve risultare alcun elemento che possa rendere palese, direttamente o indirettamente, l'offerta quantitativa Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuato dalla commissione giudicatrice tramite il metodo aggregativo compensatore di cui all'allegato P del D.P.R. n.207/2010 . Il calcolo avverrà applicando la seguente formula in relazione ai criteri qualitativi :

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) è il punteggio ottenuto dall'offerta a;

n = numero totale degli elementi di valutazione .

W<sub>i</sub> = punteggio attribuito all'elemento di valutazione i esimo

V(a)<sub>i</sub> = coefficiente dell'offerta a rispetto all'elemento di valutazione i esimo variabile tra 0 e 1 calcolato, per quanto riguarda gli elementi qualitativi sarà determinato attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente, tra 0 e 1, dai singoli commissari dove "0" corrisponde alla preferenza minima e "1" alla preferenza massima. Il punteggio assegnato al singolo parametro qualitativo sarà calcolato moltiplicando il fattore ponderale associato a ciascun elemento di valutazione per il suddetto coefficiente. Saranno adottati i seguenti criteri motivazionali:

Coefficiente = 0.76 - 1 – Caratteristiche ottimali

Coefficiente = 0,51 - 0,75 – Caratteristiche buone

Coefficiente = 0.26- 0,50 – Caratteristiche sufficienti

Coefficiente = 0.1 - 0,25 – Caratteristiche poco adeguate

Coefficiente = 0 – Caratteristiche non adeguate

A1) Proposte migliorative del servizio: Verranno valutate, dando maggior punteggio, pari a 1 e via via parametrando in ordine decrescente le proposte di esecuzione del servizio che rappresentano in modo ottimale, sia in termini di chiarezza ed esaustività degli elaborati presentati che delle soluzioni adottate; un ottimo livello di gestione e periodicità degli approvvigionamenti che consentano di raggiungere elevati livelli di qualità e frequenza di approvvigionamento degli alimenti e via via uso quotidiano di almeno un prodotto certificato ; Individuazione di prodotti "agroalimentari a filiera corta" acquistati direttamente dal produttore o reperiti in ambito locale, con l'indicazione della tipologia offerta, della programmazione di utilizzo degli stessi ( Migliorie che si intendono apportare al servizio Punteggio Massimo punti 40.

A2) L'elemento verranno valutate, dando maggior punteggio, pari a1 e via via parametrando in ordine decrescente le proposta progettuali che rappresentano in modo ottimale, la qualità complessiva in relazione all'attività da espletarsi come propria capacità a realizzare la prestazione sotto il profilo tecnico; funzionale; analisi delle modalità con cui saranno svolte le prestazioni oggetto dell'incarico con riferimento, a titolo esemplificativo, al numero di addetti alla loro qualifica professionale ad attività pregressa nel medesimo settore di ristorazione scolastica. Ad elevati sistemi che mantengano standard ottimali di tutela dell'igiene e sanificazione dei luoghi ove si espleta il servizio di refezione; Punteggio massimo 30

Procedimento di Normalizzazione.

Si precisa che, al fine di non alterare i rapporti stabiliti nel bando di gara, tra i pesi dei criteri di valutazione aventi natura qualitativa e quelli aventi natura quantitativa si procederà, alla "normalizzazione" della somma dei punti conseguiti da ciascun concorrente nei criteri di valutazione di natura qualitativa a1) a2)

Prima di procedere alla normalizzazione si escluderanno dalla procedura di gara i candidati che abbiano conseguito un punteggio complessivo inferiore a 28 punti, corrispondente al 40% del punteggio massimo attribuibile all'offerta tecnica.

La normalizzazione sarà effettuata assegnando al concorrente che ha conseguito il punteggio di valore più alto, il punteggio definitivo pari a 1 ed agli altri un punteggio definitivo in proporzione lineare

I punti come sopra normalizzati saranno sommati ai punti conseguiti dai candidati nei criteri di valutazione aventi natura quantitativa.

Articolo 7  
Assicurazione per danni – Cauzione definitiva

La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente nei riguardi dell'Amministrazione aggiudicatrice e di terzi di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio ivi compresi casi di tossinfezione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento senza diritto di rivalsa o compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore da parte di società assicuratrici.

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare i rischi dipendenti dalla somministrazione dei cibi (R.C.V.T.) per un massimale di €. 2.000.000,00 con Istituto di primaria importanza. L'assicurazione dovrà essere stipulata in favore degli utenti del servizio.

La Ditta è comunque responsabile degli eventuali danni che dovesse provocare e del conseguente risarcimento degli stessi, anche eccedenti rispetto ai massimali previsti dall'assicurazione e per tale motivo potrà stipulare anche contratti di assicurazione di R.C.V.T. con massimale superiore a quello previsto nel presente articolo.

La ditta appaltatrice dovrà corrispondere una cauazione definitiva mediante polizza fidejussoria, rilasciata da parte di compagnia assicuratrice a ciò autorizzata, per come previsto dall'art. 113 del Dlgs n. 163/2006 e smi.

Articolo 8

A) Condizioni generali di appalto

- 1) Fornitura di tutti i pasti che devono essere preparati con generi alimentari di prima qualità (pane e frutta devono essere monoporzionali – l'acqua naturale imbottigliata) necessari per l'osservanza delle tabelle dietetiche, fornite dal competente dipartimento di prevenzione dell'A.S.P. di Vibo Valentia e delle norme di Legge per quanto riguarda stato e temperatura degli alimenti (si potrà prendere visione delle tabelle dietetiche presso l'ufficio scolastico comunale).  
Per la preparazione dei cibi si deve utilizzare sale iodato. Il Comune si riserva la facoltà di apportare nel corso del servizio variazioni se richieste dal Dipartimento A.S.P. competente.
- 2) Preparazione giornaliera dei pasti completi da distribuire previo accordo con i Dirigenti Scolastici.
- 3) Distribuzione giornaliera dei pasti nelle varie scuole, nelle ore fissate dai Dirigenti Scolastici ed in tempo utile alla consumazione, previo accertamento del numero degli stessi. Si precisa che il confezionamento dei pasti: primo, secondo e contorno deve avvenire separatamente e devono essere trasportati in contenitori idonei dal punto di vista igienico sanitario e con automezzi muniti di regolare autorizzazione al trasporto di sostanze alimentari (pasti caldi).
- 4) Personale qualificato e sufficiente per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti agli utenti, nonché personale e materiale di pulizia (detersivi, scope, stracci) e quant'altro occorre per assicurare l'igiene e la funzionalità del servizio, nonché per il ritiro dai tavoli di refezione delle vettovaglie e dei residui dei pasti applicando tassativamente la raccolta differenziata.
- 5) Fornitura dei vuoti a perdere: piatti, posate, bicchieri, tovaglie e tovaglioli (in plastica o carta) usa e getta – Se richiesto dall'Amministrazione comunale il servizio dovrà essere svolto con posate, bicchieri e piatti in materiale riutilizzabile, forniti dall'Amministrazione comunale.



- 6) Pulizia straordinaria del centro di cottura ed ogni qualvolta l'Amministrazione o la A.S.P. ne facciano richiesta a giudizio insindacabile delle stesse.
- 7) Detersione e disinfestazione giornaliera di tutti i piani di lavoro e dei pavimenti relativi ai locali mensa ;
- 8) Offrire ai rappresentanti dei genitori ed al personale facente parte della Commissione Mensa camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi al servizio mensa scolastica. Non dovendo essere effettuata da questi alcuna manipolazione degli alimenti, non sarà richiesta agli stessi la tessera sanitaria.

#### B) Qualità delle materie prime e del servizio mensa.

Per le materie prime, che dovranno essere esclusivamente di prima qualità, la Ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

- Precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna, dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente privi di ammaccature, ruggine, ecc.
- Integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo.
- La Ditta dovrà provvedere altresì, alla conservazione delle bolle di consegne o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in maniera ordinata e dovranno essere disponibili per eventuali controlli.
- Pur essendo tollerato il ricorso a materie prime conservate o surgelate nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia, è fatto divieto alla ditta di impiegare e somministrare pietanze preconfezionate e/o precotte.
- Stipula del contratto di assicurazione R.C.T. a favore degli utenti contro tutti i rischi derivanti dalla somministrazione e consumazione dei pasti. Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano verificare inconvenienti. Ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi e di tutti gli ingredienti e sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie, suppellettili da tavola e da cucina, sia infine in relazione ai requisiti igienici e sanitari del personale.
- Al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo costante della qualità e dello stato di conservazione delle derrate prima dell'utilizzo delle stesse, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro ed al personale amministrativo dell'Ente in caso di riscontrata avaria o situazione di possibile nocimento.
- Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo oltre ad essere in possesso di apposito libretto sanitario (per come previsto dalla normativa vigente) da cui risulti l'esenzione di malattie infettive, dovrà astenersi dal fumare e dovrà essere dotato di camice bianco, copricapo, mascherina ed appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni.

#### C) Diete alternative

Deve essere previsto come opzione la possibilità di fornire un menù dietetico alternativo composto da un primo e da un secondo pasto che possono essere richiesti solo previa autorizzazione scritta del genitore per indisposizione di carattere temporaneo o di idiosincrasie nei confronti di alcuni alimenti o per norme di ordine etico-religioso. Le alternative sono unicamente:

primo pasto: pasta o riso bianco (condito con olio extravergine o burro);  
secondo pasto: formaggio del giorno o prosciutto crudo-cotto.

Il menù dietetico/alternativo può essere prenotato entro le ore nove in caso di indisposizione temporanea e per norme etico-religioso o nei casi di idiosincrasie, nei confronti di alcuni alimenti, a inizio anno scolastico.

#### Condizioni particolari di appalto

##### 1) Osservanza dei contratti collettivi di lavoro.

- a) Nell'esecuzione del servizio l'impresa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio. Si obbliga inoltre ad applicare gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino al rinnovo e, se Cooperative, anche nei rapporti con i soci;
- b) I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse in modo indipendente dalla sua natura, dalla struttura e dimensioni e da ogni qualificazione giuridica, economica e sindacale;

##### 2) Sicurezza al personale addetto al servizio.

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore si impegna ad osservare tutte le norme infortunistiche di legge, esonerando il Comune da ogni responsabilità.

Rimane a carico dell'Appaltatore ogni onere relativo all'adempimento degli obblighi previdenziali ed assicurativi del personale utilizzato ai fini del servizio, con esclusione di responsabilità a carico dell'Ente appaltante

#### Articolo 9 Esecuzione del servizio

La preparazione e la confezione delle razioni dovrà essere effettuata presso uno o più centri di cottura, autorizzati alla produzione dei pasti secondo le norme di legge, sotto il controllo degli organi sanitari dell'A.S.P. competente per territorio.

I centri di cottura dovranno avere una capacità produttiva totale non inferiore a 1000 pasti giornalieri.

Gli stessi centri dovranno essere provvisti di tutti gli impianti di cui alle vigenti norme. La ditta aggiudicataria dovrà ubicare, pena decadenza dell'aggiudicazione, i centri di cottura ad una distanza non superiore a 15 km dalla sede municipale del comune di Vibo, entro massimo un mese dalla data di inizio del servizio; il tutto per garantire che i pasti vengano somministrati caldi agli alunni e non si raffreddino durante il trasporto.

I centri di cottura dovranno essere in possesso di adeguate scorte in magazzino, secondo le seguenti regole procedurali di gestione delle materie prime:

- obbligo di approvvigionamento presso fornitori che garantiscano l'affidabilità dei prodotti in termini di qualità;
- mantenimento delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i laboratori di produzione;
- divieto di congelare pane ed alimenti già scongelati; congelamento di materie prime acquistate fresche solo se la prassi viene prevista dalle procedure accettate dall'A.S.L.;

- esclusione dal ciclo produttivo di derrate per le quali, al momento della preparazione/somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione indicato dalla data di scadenza;
- razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime evitando stoccaggi prolungati della merce, per le derrate non deperibili, ed organizzando le forniture in modo da garantire, per i prodotti deperibili, il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo;
- standardizzazione delle dimensioni delle confezioni in funzione della deperibilità del prodotto ed in proporzione alle esigenze ai tempi di consumo.

È espressamente vietato l'uso di prodotti in cui siano presenti OGM (organismi geneticamente modificati).

Tutti i prodotti usati nella preparazione dei pasti dovranno essere di prima scelta e di prima qualità. Pertanto, si precisa che:

- a) le carni bovine dovranno provenire da bovino adulto o vitello e da classi di conformazione U (ottima) oppure R (buona), con stato di ingrassamento 2 (scarso), secondo le griglie CEE;
- b) le lonze dovranno essere ottenute dall'isolamento del muscolo ileospinale situato nella doccia formata dalle apofisi spinose e trasverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali. Resta fermo che dovranno essere privilegiati i prodotti freschi.

Per quanto attiene l'uso di prodotti congelati dovranno valere le seguenti norme:

- a) i singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti;
- b) il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura al cuore dei tagli non salga mai sopra i 7° C;
- c) la catena del freddo dovrà essere rigidamente mantenuta e lo scongelamento dovrà avvenire lentamente in cella frigorifera tra 0° C e 4° C. Il prodotto scongelato non potrà essere ricongelato e riutilizzato o utilizzato nella giornata seguente.
- d) le carni avicunicole dovranno essere di origine comunitaria provenienti da stabilimenti CEE, dovranno essere prive di odori e sapori anomali.

Fermo restando che dovranno essere privilegiati i prodotti freschi, per quanto attiene i prodotti congelati, valgono le stesse norme precisate per la carne bovina, anche per quanto attiene il trasporto. Per quanto attiene le carni avicunicole si dovrà optare, inoltre, per la classe A della classificazione prevista dal regolamento CEE.

Per tutti i tipi di carne il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare le notizie previste dalle normative vigenti.

I formaggi e i latticini dovranno rispondere ai requisiti richiesti dalla legge vigente e Regolamento recante attuazioni delle direttive CEE in materia di produzione e di immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte". Nelle scelte tra formaggi si dovranno privilegiare i tutelati.

Non si potrà fare uso di formaggi fusi.

Potranno essere utilizzati formaggi freschi monodose con fermenti vivi, purché, prodotti nel rispetto delle normative vigenti ed esenti da polifosfati aggiunti.

I tempi di approvvigionamento, dovranno garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza.

Gli gnocchi di patate o di semolino in confezione originali sottovuoto o in atmosfera protettiva e dovranno conservarsi in frigorifero. Gli avanzi del prodotto non potranno essere riutilizzati nei giorni successivi.

Tra gli oli di oliva dovrà preferirsi olio extra vergine.

Il latte fresco pastorizzato, intero, parzialmente scremato o scremato dovrà provenire da produzione conforme alla vigente normativa,. E' fatto obbligo dell'uso di confezioni originali rispondenti alla disciplina vigente.

Dovranno essere utilizzati legumi secchi di diverse tipologie a secondo di quanto previsto nel menù giornaliero, in confezioni originali, mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati.

Il pane dovrà essere conforme a quanto previsto dalla legge 580/67 preparato giornalmente secondo una buona tecnica di lavorazione e servito fresco di giornata. Dovrà inoltre essere di pezzatura adeguata non caldo, scevro da cattivi odori, prodotto con farina di grano tenero per panificazione avente le caratteristiche del tipo "0" e "00".

Il pane integrale dovrà essere prodotto con farina integrale preferibilmente derivata da frumento coltivato con metodi naturali, documentata da certificazione analitica attestante la biologicità .

Le procedure di trasporto dovranno avvenire in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata ed igienica copertura a garanzia delle corrette modalità di conservazione e distribuzione.

La pasta di semola di grano duro e/o integrale o la pasta secca all'uovo, dovrà presentare requisiti di conformità alla legge 580/67, ed essere conservata nelle confezioni originali. La fornitura dovrà prevedere una vasta gamma di forme, onde garantire un'alternanza quotidiana. Le confezioni dovranno essere mantenute intatte e pulite.

Le paste ripiene dovranno contenere ripieni di verdura e latticini, freschi e conservate in confezioni originali sottovuoto o atmosfera protettiva.

I prodotti dovranno essere esenti da additivi, coloranti e conservanti. Gli ingredienti impiegati nella produzione dovranno essere nelle forme di legge. Viene fatto divieto dell'utilizzo di avanzi sfusi del prodotto.

I prodotti dolciari da forno dovranno essere a perfetta lievitazione, prodotti con farine di grano tipo "0", "00" o integrali, esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, senza impiego di oli e grassi idrogenati. Inoltre, dovranno essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento di prodotti alimentari.

I prodotti ittici dovranno essere in conformità all'Attuazione delle direttive CEE.

I filetti e le trance di pesce congelati o surgelati, dovranno essere mantenuti nelle confezioni originali e non dovranno presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Dovrà essere data la preferenza a prodotti surgelati, seguendo quanto sotto esposto:

- I filetti perfettamente diliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.Q.F) o interfogliati.

- I tranci surgelati in confezioni originali.
- I molluschi surgelati in confezioni originali.
- I bastoncini di pesce ottenuti da tranci di merluzzo, in confezione originale, non pre - fritti, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, dovrà essere esente da punti di distacco del prodotto.

I prodotti ortofrutticoli dovranno appartenere alle categorie commerciali prima ed extra, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e odori estranei. La frutta e la verdura non dovranno essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione artificiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici. Dovranno essere turgide, esenti di tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità; dovranno, inoltre, risultare accuratamente mondate e pulite, esenti da parassiti.

Gli ortaggi a bulbo non dovranno presentare germogli, la calendarizzazione delle forniture dovrà garantire il mantenimento dei requisiti di categoria fino al momento del consumo. La verdura e la frutta di stagione dovranno essere opportunamente variate. Nel caso di utilizzo di prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali, a richiesta dovrà essere fornita idonea documentazione, per come previsto dalla normativa vigente.

Il riso dovrà essere conforme ai requisiti prescritti dalla "Disciplina del Commercio interno del riso". Per le diverse preparazioni gastronomiche, dovrà essere utilizzato idoneo tipo (risotti, insalate di riso, minestre ), nelle preparazioni potrà essere utilizzato anche riso con trattamento parboiled.

Il prodotto dovrà essere mantenuto in confezioni originali conformi alle vigenti normativa e conservato in luogo idoneo fresco e asciutto.

Il sale dovrà essere iodurato/iodato.

Il prosciutto dovrà essere di produzione nazionale, di qualità superiore e precisamente: ricavato da sezioni di coscia con cotenna e grasso naturale e proveniente da suini di allevamento nazionale o comunitario. Dovrà avere pezzatura media di Kg. 6/8 e presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti.

Il prosciutto cotto dovrà essere prodotto senza polifosfati. Eventuali altri additivi, dichiarati in etichetta, dovranno essere presenti in quantità consentite dalla normativa vigente. In caso di diete particolari la Ditta aggiudicataria dovrà prevedere varietà. prive di caseinati e/o latte in polvere.

Il prosciutto crudo, ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben maturi, dovrà avere una stagionatura non inferiore ai 10/12 mesi. Se disossato, il prodotto dovrà risultare ben pressato e confezionato sottovuoto. Alla sezione dovrà presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato, l'aroma fragrante, privo di odori sgradevoli o anomali.

I prosciutti interi dovranno essere confezionati in idonei involucri integri e muniti dell'etichettatura prevista dalla normativa vigente. All'interno dell'involucro non dovrà essere presente liquido percolato in eccesso.

A handwritten signature in black ink is written over a circular official stamp. The stamp contains the text 'REPUBBLICA ITALIANA' around the perimeter and 'CANTIERI' in the center.

La bresaola dovrà risultare prodotta con muscoli di bovini adulti in stabilimenti CEE nazionali, con un minimo di 45 giorni di stagionatura. Il prodotto dovrà presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, poneurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, odori o sapori sgradevoli. L'affettatura di tutti i salumi sarà prevista in tempi il più ravvicinati possibile al momento dell'utilizzo.

Nella presentazione del prodotto dovranno essere riportate tutte le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente sull'etichettatura dei prodotti destinati al consumatore finale.

Dovrà essere garantita la catena del freddo. Pertanto, dovranno essere esclusi dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti un avvenuto totale o parziale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno.

Il prodotto scongelato non potrà essere ricongelato e non potrà essere utilizzato oltre le ventiquattrore.

I prodotti dovranno risultare accuratamente puliti mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie e di consistenza non legnosa ne spapolata.

Il tonno in conserva di olio d'oliva, dovrà essere in tranci in confezione originale esente da fenomeni da alterazione, proveniente da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative.

Le rimanenze non potranno essere riutilizzate nella giornata successiva all'apertura delle confezioni. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta uniforme non stopposa, esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee.

Le uova per le preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo dovranno essere prodotti pastorizzati.

Per le preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa, dovranno essere utilizzate uova fresche di categoria "A extra" di produzione comunitaria, in confezioni originali conformi al Regolamento CEE.

Viene fatto divieto dell'uso di uova non completamente cotte.

Lo Yogurt intero o magro alla frutta dovrà essere senza additivi alimentari e corrispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

Il lavaggio delle verdure dovrà avvenire con abbondante acqua potabile a cui dovrà seguire una eventuale disinfezione con completo risciacquo.

Si dovranno utilizzare piani di lavoro ed attrezzi, puliti e disinfettati. Le operazioni di taglio dovranno essere effettuate in un sito riservato a quello scopo.

Dopo il taglio tutti gli alimenti dovranno essere sistemati in recipienti puliti e protetti.

La cottura dovrà generalmente essere effettuata a temperatura elevata e per il tempo previsto alla specifica preparazione.

Dopo la cottura il prodotto dovrà essere mantenuto ad una temperatura corretta fino al momento della distribuzione al consumatore.

Dopo la cottura il prodotto dovrà essere raffreddato nel minor tempo possibile e se conservato protetto a temperatura idonea.

Le operazioni di allestimento dovranno essere effettuate poco prima della distribuzione al consumatore, avendo cura di evitare contaminazioni.

La permanenza delle preparazioni gastronomiche alla temperatura ambiente dovrà essere la più breve possibile.

Il trasporto delle razioni confezionate dovrà essere effettuato con automezzi dichiarati idonei a norma di legge, sotto la responsabilità della Ditta aggiudicataria

Il personale adibito ai centri di cottura ed al trasporto delle razioni dovrà essere dotato di libretto sanitario dal quale deve risultare che è esente da malattie infettive e che è stato sottoposto agli accertamenti previsti dalla legge.

Tutto il personale adibito alla manipolazione, cottura e distribuzione dovrà indossare camice e copricapo bianco e quanto altro previsto dalla legge.

#### Articolo 10

La Commissione di vigilanza del servizio di refezione è così composta:

- 1) Dirigente il Settore comunale n. 1;
- 2) Medico nominato dall'ASL n.8 - Dipartimento di Prevenzione Igiene e Sanità;
- 3) Dirigente Scolastico segnalato dai Dirigenti delle scuole ove viene espletata la refezione;
- 4) Un dipendente dell'Ufficio Pubblica Istruzione.

La Commissione può eseguire tutti i controlli che dovesse ritenere necessari in qualunque fase della preparazione, della somministrazione dei cibi, dell'approvvigionamento e della conservazione, redigendo apposito verbale da protocollare all'Amministrazione di Vibo e rilevando eventuali contestazioni.

#### Articolo 11

Il prezzo di aggiudicazione di ogni singola razione non potrà subire alcuna variazione in aumento per la durata dell'appalto, anche nell'ipotesi di variazione di genere avanzate dalla Commissione, per come previsto dal presente capitolato.

#### Articolo 12

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare i rischi dipendenti dalla somministrazione dei cibi (R.C.V.T.) per un massimale di €. 2.000.000,00 con Istituto di primaria importanza. L'assicurazione dovrà essere stipulata in favore degli utenti del servizio.

La Ditta è comunque responsabile degli eventuali danni che dovesse provocare e del conseguente risarcimento degli stessi, anche eccedenti rispetto ai massimali previsti dall'assicurazione e per tale motivo potrà stipulare anche contratti di assicurazione di R.C.V.T. con massimale superiore a quello previsto nel presente articolo.

### Articolo 13

L'Amministrazione Comunale si riserva la più ampia facoltà di controllo, direttamente o attraverso l'A.S.P competente per territorio, sia sulle razioni confezionati che sulle materie prime impiegate, anche a mezzo di analisi da praticarsi dalle competenti Autorità Sanitarie.

Potranno anche effettuare controlli sul buon andamento della refezione, gli organismi circoscrizionali e i Consigli di Circolo relazionandone alla Commissione prevista dall'art.10.

Tale Commissione sarà preposta alla sorveglianza dell'esatta osservanza delle norme del presente capitolato con facoltà di effettuare costanti sopralluoghi sia ai centri di cottura che presso i centri di consumo.

Inoltre, in ogni plesso scolastico, con delibera del Consiglio di Circolo, può essere nominato un Comitato di controllo di tre genitori con funzioni consultive e di supporto alla Commissione di cui all'art. 10.

La Commissione redige apposito verbale dei controlli effettuati informando la ditta appaltatrice del luogo e dell'ora degli stessi con anticipo di 60 minuti; la ditta appaltatrice può farsi rappresentare da un proprio dipendente munito di apposita delega scritta il quale può inserire nel verbale le considerazioni opportune; in caso di assenza del delegato della ditta appaltatrice, tempestivamente informata, quest'ultima non potrà successivamente produrre controdeduzioni al verbale della Commissione comunale che pertanto assumerà valore definitivo ed incontestabile in qualunque sede, anche giudiziaria, ed avrà valore per le sanzioni secondo le norme del presente capitolato e delle leggi vigenti.

### Articolo 14

Il pagamento del corrispettivo dovuto alla Ditta appaltatrice, sarà effettuato alla fine di ogni mese nella misura dell'80% del dovuto, dietro presentazione di regolare fattura da parte della Ditta appaltatrice, corredata dalle bolle giornaliere di consegna. Le bolle di consegna dovranno essere firmate dai consegnatari dei pasti, timbrate e siglate dalle Direzioni Didattiche competenti. Inoltre, condizione indispensabile per il pagamento delle fatture, è la presentazione dei buoni ticket ritirati giornalmente ai partecipanti al servizio di refezione scolastica. L'Amministrazione Comunale non risponde di buoni-ticket non ritirati od eventualmente dispersi.

I buoni ticket dovranno essere dell'anno scolastico in cui si effettua la refezione. Non saranno ammessi a pagamento buoni degli anni scolastici precedenti.

Il saldo sarà corrisposto dopo la presentazione, a cura dello stesso aggiudicatario, del rendiconto della gestione che dovrà avvenire a fine stagione.

### Articolo 15.

La Ditta aggiudicataria giornalmente dovrà recepire l'esatto numero dei pasti da distribuire alle scuole interessate dal servizio, con modalità da concordare con le insegnanti.

La somministrazione della refezione dovrà avvenire, d'intesa con i dirigenti scolastici, tra le ore 12,00 e le ore 12,30 per le scuole materne e tra le ore 13,00 e le ore 13,15 per le scuole elementari; tra le ore 12.30 e le ore 14.00 per le scuole medie.

### Articolo 16.

Nell'ipotesi che per un qualsiasi motivo di forza maggiore l'Amministrazione venisse nella



determinazione di sospendere o ridurre la fornitura delle razioni di una giornata, dovrà essere data comunicazione telefonica alla Ditta aggiudicataria, entro le ore 12,00 del giorno precedente a quello interessato dalla riduzione.

#### Articolo 17.

In caso di ritardo nella fornitura o di irregolarità, anche in un solo plesso scolastico, (es. non rispetto dell'orario di consegna, mancata fornitura di parte del cibo e/o delle posate, variazione del menu giornaliero non preventivamente autorizzato, mancato rispetto qualitativo e/o quantitativo del menu) si applicherà, a titolo di penale per la prima e seconda volta, una riduzione pari al 10% sul prezzo dell'intera fornitura della giornata, riferita cioè a tutte le scuole. La riduzione sarà raddoppiata per la terza e quarta volta e triplicata per la quinta volta. Per la sesta volta sarà applicata la rescissione del contratto. Le penali decorrono dalla data della prima contestazione e verranno applicate per le eventuali inadempienze del biennio di fornitura.

Al sorgere di eventuali problemi (inadempienze durante lo svolgimento del servizio, avaria dei cibi che richiederanno il ricorso a cure mediche, intossicazioni, disservizio che intralci il normale svolgimento delle attività didattiche o lamentele fondate da parte dell'utenza), si procederà alla risoluzione automatica del contratto, con risarcimento dei danni da parte della ditta.

Ove, nel corso del primo anno, dovessero essere mosse alla ditta quattro o più contestazioni, la Amministrazione si riserva di poter rescindere unilateralmente il contratto senza aggravio di spesa e senza che la ditta possa avanzare pretese di risarcimento.

#### Articolo 18.

Tutte le spese relative al contratto da stipulare tra il Comune e la Ditta aggiudicataria per l'affidamento del servizio in parola, sono a totale carico di quest'ultima.

#### Articolo 19

##### Divieto di cessione del contratto

E' fatto divieto all'impresa aggiudicataria di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata rescissione del contratto ed il risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione.

#### Articolo 20

##### Osservanza delle clausole contrattuali e penalità

1) Controlli sui pasti potranno essere operati sul luogo di cottura e nei luoghi di distribuzione, in ogni momento, dal personale a ciò delegato dall'Amministrazione Comunale, e, previ opportuni accordi, dai rappresentanti dei Consigli di Circolo degli Istituti scolastici e, se istituita, dalla Commissione Mensa. In caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso, l'Amministrazione, comunque, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, nella qualità del cibo a seguito dei predetti controlli oppure su segnalazioni fatte dagli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali, dalla Commissione ad hoc e dall'A.S.P., accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni, applicherà le seguenti sanzioni:

- a) alla prima segnalazione una riduzione del 30% sul prezzo dell'intera fornitura

- della giornata;
- b) alla seconda segnalazione una riduzione del 50% sul prezzo dell'intera fornitura della giornata ;
- c) alla terza segnalazione il contratto si intenderà automaticamente risolto e si procederà all'affidamento del servizio ad altra ditta con il diritto di rivalsa nei confronti della ditta inadempiente per maggiori spese sostenute.
- 2) Qualora la distribuzione dei pasti dovesse interrompersi per tre giorni consecutivi di attività scolastiche, la stazione appaltante potrà, con pieno diritto, previa comunicazione alla Ditta, risolvere il contratto e recedere dall'aggiudicazione con rivalsa nei confronti della ditta stessa delle maggiori spese sostenute per l'affidamento dell'appalto ad altra ditta.

#### Articolo 21 Pubblicazioni

Essendo il presente appalto un servizio elencato nell'allegato II B, e, pertanto, non soggetto a tutte le disposizioni del dlgs n. 163/2006 e s.m.i., la pubblicità del bando di gara sarà effettuata nel modo seguente e con ricezione termine offerte minimo di giorni 30 dalla pubblicazione:

Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea
Sito internet del ministero delle infrastrutture: <a href="http://www.serviziocontrattipubblici.it">www.serviziocontrattipubblici.it</a>
Sito internet della regione Calabria: <a href="http://www.regione.calabria.it">www.regione.calabria.it</a>
Profilo del Committente: <a href="http://www.provincia.vibovalentia.it">www.provincia.vibovalentia.it</a>
Profilo Amministrazione aggiudicatrice: <a href="http://www.comune.vibovalentia.it">www.comune.vibovalentia.it</a>
Albo Pretorio dell'Ente: Provincia vv – Comune di Vibo Valentia



Il Dirigente  
Dr.ssa Adriana TETI