



COMUNE DI MAZZÈ
CITTA' METROPOLINATA DI TORINO

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

**APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA,
PRIMARIA, PER I DIPENDENTI COMUNALI E ALTRO PERSONALE DEI COMUNI DI
MAZZÈ E VILLAREGGIA, AFFIDATO IN VIA DI EMERGENZA DAL 20/4/2022 AL
31/10/2022**

Sommario

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO	5
ART. 1 – OGGETTO DELL’APPALTO	5
ART. 2 – DURATA DEL SERVIZIO	5
ART. 3 – VERIFICA OBBLIGATORIA DEI LUOGHI	6
ART. 4 – PREZZO DEL PASTO E IMPORTO COMPLESSIVO DELL’APPALTO	6
ART. 5 – SPECIFICHE TECNICHE	6
ART. 6 - PREZZO	6
ART. 7 – PAGAMENTI	7
ART. 8 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	7
ART. 9 – GARANZIA DEFINITIVA	8
ART. 10 - SUBAPPALTO	8
ART. 11 – DOMICILIO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA	8
TITOLO II - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	8
ART. 12 – GIORNI DI SERVIZIO E TIPOLOGIA	8
ART. 13 – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO	9
TITOLO III - ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA	9
ART. 14 – OBBLIGHI ED ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA	10
ART. 14.1 – SPESE INERENTI IL SERVIZIO	10
ART. 14.2 – ASSICURAZIONI	12
ART. 14.3 – SPESE GENERALI	12
ART. 15 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO E PROGRAMMA DI EMERGENZA	13
TITOLO IV – IMMOBILI, IMPIANTI E ATTREZZATURE	13
ART. 16 – STRUTTURE E ATTREZZATURE A CARICO DELLE AMMINISTRAZIONI COMUNALI	14
ART. 17 – RICONSEGNA IMMOBILI, IMPIANTI ED UTENSILI	14
ART. 18 – ACCESSI	14
TITOLO V - PERSONALE	15
ART. 19 – CLAUSOLA SOCIALE	15
ART. 20 – PERSONALE E RESPONSABILE DEL SERVIZIO	15
ART. 21 - NORMA DI COMPORTAMENTO PER GLI OPERATORI DELL’APPALTATORE	16
ART. 22 – FORMAZIONE	16
ART. 23 – IGIENE DEL PERSONALE	16
ART. 24 – VESTIARIO	17
ART. 25 – RISPETTO DELLA NORMATIVA	17
ART. 26 – APPLICAZIONE CONTRATTUALE	17
ART. 27 - RESPONSABILITÀ DELLA DITTA	18
TITOLO VI - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	18
ART. 28 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	18
ART. 29 – CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGIO ED ETICHETTATURA DELLE DERRATE	18
ART. 30 - CONDIMENTI	18
ART. 31 - DIVIETI	19
TITOLO VII - MENU’ E TABELLE DIETETICHE	19

ART. 32 - MENÙ	19
ART. 33 – RISPETTO DEI MENÙ E DELLE TABELLE DIETETICHE	19
ART. 34 - PASTI SOSTITUTIVI	20
ART. 35 – VARIAZIONI TEMPORANEE DEL MENÙ	20
ART. 36 - DIETE SPECIALI	21
ART. 37 - CESTINI FREDDI.....	22
TITOLO VIII - NORME PER IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI	22
ART. 38 –ATTREZZATURE E CONTENITORI	22
ART. 39 – MEZZI DI TRASPORTO	23
ART. 40 – DISTRIBUZIONE.....	23
ART. 41 – OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA DELLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	23
TITOLO IX - IGIENE DELLA PRODUZIONE.....	24
ART. 42 - NORME IGIENICO-SANITARIE.....	24
ART. 43 - ORGANIZZAZIONE LAVORO PER LA PRODUZIONE	24
ART. 44 - CONSERVAZIONE CAMPIONI.....	24
ART. 45 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE	24
ART. 46 - SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.).....	25
ART. 47 - RICICLO.....	25
TITOLO X - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE.....	26
ART. 48 - MANIPOLAZIONE E COTTURA	26
ART. 49 - PREPARAZIONE	26
ART. 50 - OPERAZIONI PRELIMINARI	26
ART. 51 - LINEA REFRIGERATA	27
TITOLO XI - LIVELLO DI QUALITA’ DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE	27
ART. 52- PULIZIA E SANIFICAZIONE	27
ART. 53 - CARATTERISTICHE DEI DETERSIVI	28
ART. 54 - PULIZIA IMPIANTI	28
ART. 55 – SERVIZI IGIENICI	28
ART. 56 - RIFIUTI	28
TITOLO XII - NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	29
ART. 57 - SEGNALAZIONI ANTINFORTUNISTICHE	29
ART. 58 - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (D.U.V.R.I.).....	29
ART. 59 - NORME GENERALI PER L’IGIENE DEL LAVORO.....	29
ART. 60 - IMPIEGO DI ENERGIA	29
ART. 61 - SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO.....	29
ART. 62 - PIANO DI EVACUAZIONE	29
TITOLO XIII - CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO.....	29
ART. 63 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO.....	30
ART. 64 - ESERCIZIO DELL’AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA	30
ART. 65 - VERIFICHE DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DEGLI UTENTI (COMMISSIONE MENSA).....	30
ART. 66 - METODOLOGIA DEL CONTROLLO DI QUALITÀ.....	31
ART. 67 - SISTEMA DI QUALITÀ	31

ART. 68 - ELENCO FORNITORI	31
TITOLO XIV - PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA..	31
ART. 69 – PENALITÀ	31
ART. 70 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E RECESSO.....	33
ART. 71 – OBBLIGHI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA IN CASO DI MORTE DEL GESTORE	35
ART. 72 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA.....	35
ART. 73 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE	35
ART. 74 – TRATTAMENTO DEI DATI.....	35
ART. 76 – INFORMAZIONI AGLI UTENTI.....	35
ART. 75 - NORME LEGISLATIVE	36
ART. 76 - NORME FINALI	36

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica, in tutte le sue fasi. Per effetto della stipula di apposita convenzione per la gestione in forma associata del servizio di ristorazione scolastica, l'appalto è effettuato anche per il Comune di Villareggia, come meglio specificato nei successivi articoli.

In particolare l'appalto comprende:

- a) il servizio di preparazione pasti presso la cucina comunale di Mazzè, situata presso la scuola primaria di Mazzè capoluogo, confezionamento in tegame fresco caldo per le multi porzioni e veicolazione dei pasti destinati alle scuole dell'infanzia, primarie di primo grado e dipendenti comunali di Mazzè e di Villareggia, nel rispetto delle cautele previste dalle normative di legge vigenti sul rischio alimentare e codificate nel manuale HACCP adottato dall'Aggiudicatario;
- b) la preparazione di pasti personalizzati in regime dietetico, per gli alunni con particolari problemi di salute certificati per allergie a determinati alimenti o altresì, per motivi religiosi, senza ulteriori addebiti al Comune, confezionati in idonei contenitori per alimenti singoli, in perfette condizioni e chiusi ermeticamente, contenenti il pasto giornaliero;
- c) il servizio di predisposizione dei refettori, distribuzione dei pasti presso le scuole interessate, di riordino e pulizia di arredi, suppellettili ed attrezzature utilizzate per la distribuzione stessa, di riordino e pulizia dei locali utilizzati e adiacenti, nonché di conferimento differenziato dei rifiuti negli appositi cassonetti e spostamento e allocazione dei cassonetti, per le attività di smaltimento come richiesto dalla ditta incaricata del servizio;
- d) la preparazione dei pasti cosiddetti "Domiciliari" per persone segnalate dall'amministrazione comunale e seguite dai servizi sociali, loro confezionamento in tegame fresco caldo in mono porzioni. Tali pasti verranno ritirati dagli interessati o persone da loro incaricate, presso il locale a loro più comodo e indicato alla ditta.

Tutte le attività dovranno essere svolte nel rispetto rigoroso delle norme sanitarie e anti-pandemiche con oneri totalmente ed esclusivamente a carico dell'appaltatore (es. prodotti, dpi, ecc.)

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente capitolato e dagli atti di gara sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile, nonché ai Criteri Minimi Ambientali di cui al DM 10/3/2020, solo per la fornitura dei prodotti di detergenza.

Art. 2 – Durata del servizio

La durata dell'appalto è dal 20/4/2022 al 31/10/2022, secondo l'articolazione del calendario scolastico.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio non dà diritto alla Ditta aggiudicataria di richiedere alcun indennizzo o risarcimento. Analogamente non potranno essere avanzate richieste nel caso di variazioni dell'organizzazione del servizio dipendenti da esigenze comunicate dall'Autorità scolastica.

L'Amministrazione si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, di dare avvio alla prestazione contrattuale con l'emissione di apposito ordine, anche in pendenza della stipulazione del contratto, ai sensi dell'art. 32, commi 8 e 13 del D.Lgs. 50/2016.

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà, con preavviso non inferiore a giorni 30 (trenta) antecedenti la scadenza, di richiedere alla ditta appaltatrice una proroga temporanea del

contratto, finalizzata all'espletamento o al completamento delle procedure di affidamento del nuovo servizio. La proroga dovrà avvenire alle stesse condizioni contrattuali, salvo l'adeguamento del prezzo previsto dal presente capitolato. La Ditta è obbligata ad accettare la proroga.

Art. 3 – Verifica obbligatoria dei luoghi

L'impresa, con la stipula del presente contratto, dichiara di aver preso accurata visione dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi esistenti, accertandosi della funzionalità di tutte le condizioni che potrebbero eventualmente influire sull'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato e di essere a perfetta conoscenza dell'ubicazione e della natura di quanto dovrà essere effettuato. Conseguentemente, nessuna obiezione potrà essere sollevata a fronte di difficoltà che dovessero insorgere nel corso dell'appalto in relazione ad una pretesa ed eventuale imperfetta acquisizione di ogni elemento.

Art. 4 – Prezzo del pasto e importo complessivo dell'appalto

L'importo unitario a dell'appalto è pari a **€ 3,90 oltre IVA, comprensivo di € 0,041 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso.**

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dalla stazione appaltante alla ditta aggiudicataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, derivante dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi, con la sola eccezione delle spese espressamente poste a carico del committente.

L'importo presunto per il periodo di vigenza del contratto è stimato in € 70.200,00, IVA esclusa, oneri per la sicurezza inclusi, ed è stato calcolato sulla base dell'andamento dei pasti nel corso dell'anno scolastico 2021/2022.

L'importo sopra espresso, basandosi su una stima del numero dei pasti, ha valore puramente indicativo e non costituisce titolo di pretesa alcuna da parte dell'appaltatore.

La variazione in diminuzione o in aumento dei pasti effettivamente erogati, contenuta entro il 20% rispetto ai pasti preventivati presuntivamente negli atti di gara, non comporta variazione del prezzo unitario a pasto.

Il numero dei pasti è da intendersi meramente indicativo, poiché la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata; l'impresa appaltatrice non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti.

Art. 5 – Specifiche tecniche

Sono allegate al presente capitolato, di cui costituiscono parte integrante e sostanziale:

1. planimetrie locali
2. menù
3. elenco grammature
4. elenco personale
5. elenco attrezzature presenti
6. D.U.V.R.I.

Art. 6 - Prezzo

Il corrispettivo offerto in sede di gara non potrà subire variazioni per tutto il periodo contrattuale.

Il prezzo del singolo pasto può essere soggetto a revisione, come previsto dall'art. 106, comma 1, lett. a), del D.lgs. n. 50/2016. La revisione opera con cadenza semestrale, dopo il primo semestre di contratto, tenendo in considerazione l'indice ISTAT FOI Generale o di Capitolo di Spesa.

Art. 7 – Pagamenti

Ai sensi dell'art. 4, comma 2, del D.Lgs. 231/2002 il pagamento delle fatture emesse dall'appaltatore sarà effettuato a mezzo di mandati di pagamento, nel termine massimo di 30 giorni dal ricevimento delle singole fatture mensili.

In caso di inadempienze normative, retributive, assicurative, accertate a carico della ditta aggiudicataria, l'Amministrazione comunale si riserva di sospendere in tutto o in parte i pagamenti fino alla regolarizzazione della posizione senza che ciò attribuisca alcun diritto per il ritardato pagamento. In caso di mancata regolarizzazione l'Amministrazione comunale potrà, nei casi più gravi, risolvere il contratto.

Si stabilisce fin d'ora che l'Amministrazione comunale potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla Ditta Aggiudicataria, il rimborso di spese e il pagamento di penali, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Nella fattura, da intestarsi al Comune di Mazzè quale ente capofila della Convenzione di cui all'art. 1, dovranno essere specificate le singole forniture, nella maniera seguente:

PASTI ALUNNI
pasti alunni scuola primaria di Mazze'
pasti alunni scuola primaria di Tonengo
pasti alunni scuola infanzia di Mazzè
pasti alunni scuola primaria di Villareggia
pasti alunni scuola infanzia di Villareggia

ALTRI PASTI
pasti insegnanti scuola primaria Mazzè
pasti personale ATA scuola primaria Mazzè
pasti insegnanti scuola primaria Tonengo
pasti personale ATA scuola primaria Tonengo
pasti insegnanti scuola infanzia Mazzè
pasti personale ATA scuola infanzia Mazzè
pasti dipendenti Comunali Mazzè
pasti cosiddetti "domiciliari"
pasti insegnanti scuola primaria Villareggia
pasti personale ATA scuola primaria Villareggia
pasti insegnanti scuola infanzia Villareggia
pasti personale ATA scuola infanzia Villareggia
pasti dipendenti Comunali Villareggia
altri eventuali pasti

La stazione appaltante potrà richiedere una diversa modalità di fatturazione.

Art. 8 – Tracciabilità dei flussi finanziari

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, a norma della legge 13.8.2010 n. 136.

Il contratto si intende risolto, senza necessità di notifica di formale diffida, nel caso in cui l'aggiudicatario venga meno al rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui alla normativa suddetta.

Art. 9 – Garanzia definitiva

L'aggiudicatario è obbligato a costituire una garanzia definitiva nella misura e alle condizioni previste dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016. L'importo della garanzia è suscettibile di riduzione ai sensi del comma 7 dello stesso art. 93 del D.Lgs. 50/2016.

L'importo della garanzia è pari a € 7.020,00.

In caso di costituzione della garanzia mediante fideiussione bancaria o assicurativa, la medesima dovrà contenere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 gg. a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia definitiva deve avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto e dovrà comunque avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte dell'Amministrazione beneficiaria.

Nel caso di riduzioni della garanzia per prelievi effettuati dal Comune ai sensi di quanto sopra, l'impresa aggiudicataria dovrà reintegrarla entro e non oltre 15 giorni dalla notifica, sotto pena, in difetto, di risoluzione del contratto.

Art. 10 - Subappalto

È ammesso il subappalto nella misura non superiore al 30% del valore complessivo del contratto, previa autorizzazione dell'Amministrazione. Al riguardo verrà data applicazione alla disciplina dettata dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

È vietata, a pena di nullità, la cessione del presente contratto con conseguente incameramento della cauzione e fatta salva l'azione per il risarcimento dei danni.

L'accettazione del subappalto è subordinata all'adozione da parte dell'Amministrazione di specifico provvedimento di autorizzazione.

Si precisa che l'Ente appaltante resta estraneo al rapporto intercorrente tra la Ditta Aggiudicataria e le ditte subappaltatrici, per cui l'aggiudicataria medesima resta l'unica responsabile nei confronti dell'Amministrazione Comunale (cfr. art. 1228 Cod. Civ.).

In caso di subappalto è fatto obbligo alla Ditta Aggiudicataria di trasmettere entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato al subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti al subappaltatore, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

Art. 11 – Domicilio della ditta aggiudicataria

Per tutti gli effetti del presente appalto, la ditta dovrà fornire al Comune di Mazzè, per la segnalazione di ogni problema che dovesse insorgere durante la gestione, un numero di cellulare del referente di riferimento che sia prontamente reperibile, così come un indirizzo mail e un indirizzo di PEC.

Allo scopo, la ditta aggiudicataria è tenuta ad intervenire, a seguito di semplice richiesta, anche verbale, da parte della stazione appaltante, entro e non oltre 4 (quattro) ore dal ricevimento della richiesta, nei giorni feriali, durante tutto l'arco delle 24 ore giornaliere.

TITOLO II - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 12 – Giorni di servizio e tipologia

L'utenza del servizio di fornitura pasti è costituita da: alunni delle scuole dell'infanzia e primarie, personale docente e altro personale delle strutture, dipendenti comunali, cosiddetti "domiciliari" nonché da eventuali ospiti autorizzati dalle Amministrazioni comunali interessate all'appalto.

I giorni e orari di utilizzo del servizio sono i seguenti, che potrebbero variare per esigenze sopravvenute:

- scuola primaria di via Capitan S. Delgrosso a Mazzè – sede del centro cottura - orario di consumo pasto: ore 12,15 e ore 13,00 (due turni) per 5 giorni la settimana
- primaria della frazione Tonengo, piazza Olivero a Mazzè - orario di consumo pasto: ore 12,30 e ore 13,15 (due turni) per 5 giorni la settimana
- scuola dell’infanzia di viale Europa a Mazzè - orario di consumo pasto: ore 11,30 per 5 giorni la settimana
- scuola primaria di via Convento s.n.c. a Villareggia - orario di consumo pasto: ore 12,30 per 3 giorni la settimana
- scuola dell’infanzia di via Convento s.n.c. a Villareggia - orario di consumo pasto: ore 11,30 per 5 giorni la settimana.

La fornitura va effettuata in tutte le sedi di cui sopra.

Le sedi relative al servizio potranno essere ampliate, ridotte o sostituite a giudizio insindacabile della stazione appaltante, senza che la ditta possa accampare o pretendere un miglioramento del prezzo di fornitura del pasto o rimborso spese per qualsiasi titolo.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere a rilevare ogni giorno tramite l’applicativo già in uso, il numero effettivo dei pasti da erogare in ogni scuola, entro le ore 9,30 e a rilevare il n. degli utenti che abbisognano di “menù in bianco” o di “menù particolari.

Art. 13 – Tipologia del servizio richiesto

I pasti preparati saranno trasportati con il sistema del legame fresco-caldo in multi razione per vitto comune, monoporzione per le diete speciali, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

Potrà essere richiesto, a discrezione dell’Amministrazione, senza oneri aggiuntivi, il ricorso al legame refrigerato per le diete speciali.

È vietato l’utilizzo di generi ed alimenti precotti.

Le preparazioni dovranno essere confezionate nel rigoroso rispetto della tipologia, quantità e qualità dei prodotti individuati nelle tabelle dietetiche e menù allegati, distintamente per età e tipologia d’utenza.

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nei centri di refezione, a cura della ditta aggiudicataria. La consegna dovrà avvenire tassativamente 30 minuti prima del consumo dei pasti.

Su richiesta della stazione appaltante, la consegna della frutta e del pane, dovrà avvenire tra le ore 8,30 e le ore 10,00 del giorno del consumo, salvo diversi accordi. I pasti freddi per le gite giornaliere dovranno essere consegnati tra le ore 7,30 e 8,15, salvo accordi diversi.

Per ogni terminale la ditta aggiudicataria emetterà documento di trasporto in duplice copia con l’indicazione della data e dell’ora di inizio trasporto, generalità del cedente, generalità del cessionario, generalità dell’eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti, numerazione progressiva.

Il personale addetto al ritiro firmerà per ricevuta; detto personale è responsabile del controllo della fornitura che deve coincidere con quanto ordinato, con quanto indicato in bolla e con il menù del giorno.

Nessun ritardo è ammesso, salvi i casi documentati di forza maggiore.

TITOLO III - ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Art. 14 – Obblighi ed oneri a carico della ditta aggiudicataria

Art. 14.1 – Spese inerenti il servizio

Tutte le spese necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione sono interamente a carico della Ditta aggiudicataria, eccetto quelle esplicitamente a carico dell'Amministrazione Comunale.

In particolare sono a carico della ditta aggiudicataria:

- a) la fornitura dei generi necessari alla preparazione dei pasti, come indicato dal menù e così come configurabili, per grammature e composizione, nella tabella dietetica, per il numero degli utenti quotidianamente rilevato. Le merci devono sempre essere di prima qualità. Il rifornimento dei prodotti deve avvenire in maniera tale da assicurare e garantire, sino al consumo, il mantenimento dei requisiti igienici e la freschezza – delle caratteristiche microbiologiche – chimiche e fisiche di legge, in modo che la qualità sia sempre ottima. Dovrà porsi particolare attenzione affinché, sia il rifornimento che l'utilizzo dei prodotti, avvenga a congrua distanza temporale dalla data di scadenza indicata. Si precisa che le attività di rifornimento del materiale che comportino la presenza di mezzi nel cortile della scuola primaria di Mazzè, non possono avvenire nei seguenti orari, onde evitare pericolo agli alunni: dalle ore 8,00 alle ore 8,45 – dalle ore 10,15 alle ore 11,30 – dalle ore 13,00 alle ore 14,30 – dalle ore 16,10 alle ore 16,45;
- b) rifornire i refettori di merci, quali pane, olio, sale, aceto, formaggio grattugiato, zucchero etc. in misura sufficiente all'allestimento della mensa;
- c) la preparazione, la cottura, il confezionamento presso il centro di produzione pasti, nonché il trasporto, la consegna e la distribuzione dei pasti medesimi nei locali adibiti a refettorio. Su richiesta esplicita della stazione appaltante, senza aggravio di costi, la ditta dovrà procedere a sbucciare e porzionare la frutta per i bambini nonché frazionare ed eventualmente sminuzzare le pietanze;
- d) la fornitura di scorte alimentari per sopperire ad eventuali imprevisti e/o incidenti durante il confezionamento o la distribuzione. Il quantitativo e la tipologia delle scorte da tenersi presso il magazzino del centro di produzione pasti devono essere atti al confezionamento del numero indicativo di pasti giornalieri come da menù. Le derrate depositate, ovviamente, devono riguardare prodotti non alterabili che, quindi, possano essere, in qualunque momento, confezionati con buona resa organolettica ed igienica;
- e) dotarsi di tutti gli utensili necessari per la cottura e distribuzione dei pasti (qualora non presenti presso il centro cottura), nonché tutti i materiali di consumo necessari all'espletamento del servizio, fatta eccezione per tovagliette, tovaglioli, piatti, bicchieri e stoviglie monouso in materiale biodegradabile, che vengono forniti dal committente.
- f) la pulizia e il riassetto del centro di produzione pasti, dei refettori e dei locali di pertinenza, ivi compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione, i serramenti, i vetri delle finestre e delle eventuali vetrature interne. La pulizia dei locali dovrà riguardare, in particolare, la rimozione dei residui della mensa (es. accurata pulizia di tavoli, sedie e pavimenti da briciole e resti alimentari) così come la pulizia giornaliera e periodica più approfondita;
- g) il lavaggio dei vassoi, dei contenitori, delle stoviglie, delle posate e degli utensili e di quant'altro utilizzato per il servizio di cui al presente capitolato;
- h) gli interventi volti a garantire l'osservanza di tutte le norme igieniche che regolano il funzionamento della struttura e delle relative zone di preparazione, confezionamento, trasporto e consumo dei pasti, nonché provvedere agli adeguamenti normativi che

subentreranno durante il periodo di validità dell'affidamento che competeranno al gestore, per quanto riguarda gli impianti e la conduzione.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere ad acquisire la documentazione sanitaria necessaria per l'espletamento del servizio. Tutte le autorizzazioni saranno richieste dalla ditta aggiudicataria e dovranno essere intestate al legale rappresentante della ditta stessa;

- i) la fornitura degli attrezzi, delle attrezzature e del materiale di pulizia necessario all'espletamento degli obblighi previsti dal presente capitolato. Detto materiale deve essere conforme e idoneo secondo le disposizioni vigenti in materia igienico-sanitaria;
- j) provvedere agli interventi di derattizzazione e disinfestazione nei locali di propria competenza. La vigilanza sui locali di competenza dell'impresa appaltatrice è a carico della stessa che dovrà inoltrare direttamente alla ditta prescelta, la richiesta degli interventi. L'impresa dovrà provvedere ad esporre nella cucina e nei refettori le planimetrie con l'indicazione del posizionamento delle esche. È fatto, inoltre, obbligo all'impresa di tenere presso la cucina o il refettorio della scuola primaria di Mazzè, un registro sul quale dovranno essere indicati: data dei singoli interventi, tipo dell'intervento eseguito, prodotto utilizzato, avvenuto monitoraggio delle singole esche e conseguenti valutazioni, nonché le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati. Le modalità di gestione di tale servizio dovranno essere contemplate nel manuale di autocontrollo, ferma restando la possibilità da parte della stazione appaltante di effettuare ogni verifica sulla corretta esecuzione del servizio;
- k) la fornitura di acqua oligominerale naturale preconfezionata (previo accordo economico sottoscritto tra le parti) in contenitori idonei al contatto con gli alimenti, da consegnare, su richiesta, presso i refettori in caso di interruzione, guasti all'acquedotto comunale o in altri casi valutati singolarmente di volta in volta (es. impurità presenti nell'acqua) entro 2 ore dalla richiesta;
- l) la fornitura, al personale, degli indumenti da lavoro e quant'altro indicato dal presente capitolato;
- m) la rimozione dei rifiuti, il conferimento negli appositi contenitori e lo smaltimento delle sostanze grasse. **I costi di smaltimento dei rifiuti restano a carico del Comune committente;**
- n) la fornitura di tutto il materiale a perdere necessario per l'espletamento del servizio (a titolo meramente esplicativo: carta stagnola, pellicola trasparente, carta scottex, sacchi per la spazzatura ecc.);
- o) la fornitura di camici monouso, copricapo per i membri della Commissione mensa che accedono al centro di produzione pasti per i previsti controlli;
- p) le spese inerenti "l'autocontrollo" ex Regolamento CE 852/2004 e art. 5 D.Lgs. 193/2007;
- q) informare tempestivamente la stazione appaltante di qualsiasi intralcio al buon funzionamento del servizio che derivi da qualsiasi causa;

Sono a carico del committente tutte le spese relative alla fornitura di acqua potabile, elettricità e gas, nonché le spese connesse all'utilizzo dell'applicativo per la rilevazione delle presenze.

Al fine di garantire il mantenimento delle condizioni contrattuali del personale attualmente in servizio nell'ambito dell'appalto e garantire la continuità del servizio anche presso il Comune di Torrazza Piemonte, l'appaltatore è autorizzato alla preparazione dei pasti per gli utenti di tale Comune.

È fatto divieto al gestore di preparare e fornire pasti per utenti diversi da quelli indicati nel presente capitolato con l'utilizzo delle attrezzature messe a disposizione con il presente appalto. Eventuali deroghe devono essere preventivamente autorizzate dalla stazione appaltante.

È obbligo della ditta aggiudicataria adottare, nell'esecuzione del presente appalto, tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità del personale addetto al servizio, dell'utenza, nonché di chiunque altro e per non produrre danni a beni pubblici e privati. In caso di infortunio la ditta appaltatrice assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali, dalle quali si intendono perciò sollevati nella forma più completa, sia le Amministrazioni comunali interessate dal presente appalto, che il suo personale. Rimane ugualmente a carico della ditta il relativo risarcimento danni. La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della pulizia, della conservazione e del corretto utilizzo di tutti i beni ceduti in uso gratuito per tutta la durata del contratto. Prima della distribuzione dei pasti, laddove prevista, la ditta dovrà provvedere alla predisposizione dei refettori e a tutti gli interventi relativi ai pasti stessi (es. procedure di autocontrollo, condimento, posizionamento in scaldavivande, riscaldamento ecc.).

Art. 14.2 – Assicurazioni

L'aggiudicatario è responsabile dell'esatto adempimento del contratto e della perfetta esecuzione del servizio. Di conseguenza, risponderà nei confronti dei terzi e della stazione appaltante per inadempimento alle obbligazioni contrattuali e per risarcimento danni.

Durante l'esecuzione del contratto l'aggiudicatario è responsabile per danni derivanti a terzi, anche conseguenti all'operato dei suoi dipendenti e, pertanto, dovrà adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie, con obbligo di controllo. La stazione appaltante e le amministrazioni comunali interessate all'appalto saranno, pertanto, sollevate e indenni da azioni legali e richieste risarcitorie per danni, avanzate da terzi danneggiati.

La ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, deve dimostrare il possesso di apposite polizze RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che la stazione appaltante e le amministrazioni comunali sono considerate "terzi" a tutti gli effetti.

Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero ai Comuni o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta aggiudicataria, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici. A tale scopo la ditta aggiudicataria dovrà stipulare un'idonea polizza assicurativa che sollevi la stazione appaltante e le amministrazioni comunali dai rischi sotto elencati:

- a) R.C. verso terzi relativi alla conduzione dei locali affidati ed alla somministrazione degli alimenti prodotti a copertura anche dei danni di tossinfezione alimentare per gli utenti del servizio, con massimale minimo di euro 5.000.000,00 (cinque milioni) unico per persone, animali o cose. Ovviamente, il contratto assicurativo deve prevedere apposita appendice a favore della stazione appaltante e delle amministrazioni comunali interessate all'appalto.
- b) R.C.T. evidenza di copertura a garanzia di merci, attrezzature e arredamenti di proprietà dei Comuni interessati all'appalto dai rischi di incendio, , anche derivanti da dolo e/o colpa grave - con massimale minimo 150.000,00 euro (centocinquantamila).
- c) Polizza R.C.O. con massimale minimo di euro 5.000.000,00 (cinque milioni).

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla stazione appaltante e, qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di affidamento dell'incarico, dovrà altresì essere consegnata, entro 15 giorni successivi tale scadenza di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

Art. 14.3 – Spese generali

Tutte le spese inerenti e conseguenti l'appalto, nessuna eccettuata od esclusa, saranno a carico

della Ditta Aggiudicataria. Fanno eccezione le spese espressamente poste a carico del committente dal presente capitolato

Art. 15 - Interruzione del servizio e programma di emergenza

La ristorazione collettiva non deve subire interruzione essendo un "pubblico servizio". La Ditta aggiudicataria deve, pertanto, attivare un "Piano di emergenza" tale da garantire il pronto intervento che consenta la regolare preparazione dei cibi, il loro trasporto e la loro distribuzione presso i refettori comunali.

Il servizio deve, pertanto, essere assicurato per tutti i giorni del calendario scolastico secondo le disposizioni annuali dell'Ufficio Scolastico Regionale.

Nel caso di sciopero del personale della scuola o eventi che per qualsiasi motivo possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, si riconoscono alla Ditta aggiudicataria i seguenti compensi:

a) se la comunicazione dello sciopero o interruzione avviene entro le ore 9,30 del giorno di espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale concederà un accredito del 25% sul prezzo del pasto a compenso dei costi fissi cui la ditta deve far fronte (calcolato sul numero di presenze del giorno precedente);

b) non si riconoscono compensi nel caso in cui se ne dia comunicazione il giorno precedente a quello del servizio.

In caso di scioperi di dipendenti della Ditta, la stessa si impegna a preparare, previa comunicazione scritta all'Amministrazione Comunale, pasti freddi, la cui composizione sarà simile a quella prevista per i "cestini freddi".

La Ditta aggiudicataria dovrà essere in grado di fornire il servizio anche in caso di impossibilità di immediato utilizzo del centro di produzione pasti comunale ovvero di interruzione della produzione presso il centro stesso, per causa di forza maggiore, producendo i pasti quotidianamente necessari, con le stesse caratteristiche di cui al presente capitolato, utilizzando una struttura attrezzata ed idonea avente almeno le stesse caratteristiche del centro di produzione pasti comunale. La struttura alternativa deve essere ubicata a distanza tale da garantire che la durata del trasporto non superi i 60 minuti.

Il ricorso al Programma di emergenza, così come descritto, non comporta alcuna forma di rimborso per le eventuali correlate maggiori spese in capo all'Impresa aggiudicataria che pertanto dovrà fornire i pasti richiesti, agli stessi prezzi e senza oneri aggiuntivi, nonché attenersi a tutte le norme vigenti in materia.

L'Impresa appaltatrice non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con la Stazione Appaltante. La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'Impresa, costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del contratto, qualora l'Impresa non riprenda le attività entro il termine intimato dalla Stazione Appaltante mediante diffida inoltrata prioritariamente tramite posta certificata ovvero in subordine a mezzo fax, seguito da raccomandata A.R. In tale ipotesi restano a carico dell'Impresa tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del contratto.

In occasione di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità, l'Amministrazione comunale si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio senza alcun preavviso.

TITOLO IV – IMMOBILI, IMPIANTI E ATTREZZATURE

Art. 16 – Strutture e attrezzature a carico delle Amministrazioni comunali

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'Amministrazione Comunale mette a disposizione della Ditta aggiudicataria, ad uso gratuito alle condizioni di cui ai successivi articoli, i refettori destinati alla distribuzione e precisamente presso:

la scuola infanzia di Mazzè

la scuola primaria di Tonengo

le scuole dell'infanzia di Villareggia

la scuola primaria di Villareggia

ed i locali di pertinenza, le attrezzature, gli arredi e gli stovigliati ivi presenti, necessari per il servizio stesso di distribuzione, nonché i locali del centro di produzione pasti sito presso la scuola primaria di Mazzè – Via Capitan Severino Del Grosso ed i locali pertinenti.

Previa stesura di inventario, si procederà alla consegna degli immobili, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi esistenti.

Il verbale di consegna, da redigersi in contraddittorio tra un rappresentante dell'Amministrazione Comunale ed un rappresentante della Ditta aggiudicataria, dovrà essere stilato entro 10 giorni dall'inizio del servizio.

Quanto preso in consegna dalla Ditta aggiudicataria si intende funzionante ed in buono stato di conservazione.

Gli immobili avuti in consegna, debbono essere usati secondo lo scopo per cui sono stati destinati. L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi, verrà regolato a parte tra la stazione appaltante e la ditta affidataria.

Gli impianti avuti in consegna vanno utilizzati da personale qualificato, secondo le norme d'uso di ogni macchina e secondo le disposizioni emanate in materia, conformi alle norme sulle leggi antinfortunistiche; ogni responsabilità per uso non corretto degli impianti è a carico del gestore. Il gestore è tenuto ad osservare, scrupolosamente, le norme vigenti nei vari settori dell'infortunistica.

I danni provocati per cattivo uso e per incuria o per dolo verranno contestati per iscritto al gestore e, qualora egli non provveda entro 15 giorni dalla data della contestazione al ripristino di quanto danneggiato, la stazione appaltante provvederà a quanto necessario dandone comunicazione scritta al gestore ed addebitandogli un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Art. 17 – Riconsegna immobili, impianti ed utensili

La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per la durata del contratto. Alla scadenza dello stesso la ditta aggiudicataria si impegna a riconsegnare alle amministrazioni comunali interessate all'appalto, i locali avuti in uso gratuito con impianti ed attrezzature annessi. Qualora fossero ravvisati danni arrecati a strutture, impianti e attrezzature dovuti ad imperizia, incuria, questi verranno stimati ed addebitati.

Art. 18 – Accessi

La ditta aggiudicataria deve dare libero accesso al personale delle Amministrazioni comunali interessate all'appalto o di altre imprese da essa autorizzate, nonché ai membri della commissione mensa ogni qualvolta si renda necessario. La stazione appaltante non si assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

La ditta aggiudicataria deve garantire l'accesso agli incaricati delle Amministrazioni comunali interessate all'appalto, in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della

regolarità dei servizi. La stazione appaltante potrà fare espletare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto avvalendosi, all'occorrenza, di esperti interni ed esterni che avranno la facoltà di accedere, in ogni e qualsiasi momento ai locali di produzione, di stoccaggio ed ai mezzi di trasporto.

TITOLO V - PERSONALE

Art. 19 – Clausola sociale

Ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. 18/04/2016 e s.m.i., al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore uscente, garantendo il mantenimento dell'anzianità maturata, nonché il riconoscimento di quella maturanda in termini di scatti economici, così come previsto dal CCNL e dalla normativa applicabili.

Art. 20 – Personale e responsabile del servizio

Ogni servizio inerente all'oggetto del presente capitolato, ad eccezione delle parti in eventuale subappalto, verrà svolto da personale alle dipendenze della Ditta aggiudicataria, pertanto indicato nel libro paga della Ditta medesima.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro e le altre norme legislative che riguardano l'appalto e andrà costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

Tutto il personale che opera per l'espletamento del servizio e in modo particolare quello a contatto con gli utenti e il personale scolastico, anche in caso subappalto, deve mantenere un comportamento corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. L'Appaltatore dovrà rispondere per i propri dipendenti, che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nel servizio o tenessero un comportamento o un linguaggio riprovevole; analogamente in caso di subappalto l'Appaltatore rimane l'unico responsabile nei confronti della stazione appaltante.

In ogni fase, l'organizzazione del personale deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni nell'ambito di un regolare e rapido svolgimento delle operazioni inerenti l'appalto.

La ditta aggiudicataria organizzerà il personale e i mezzi necessari all'esecuzione del servizio a sua cura e spese.

La ditta aggiudicataria dovrà trasmettere, alla stazione appaltante, l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato nei plessi scolastici, con l'indicazione delle qualifiche possedute, della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'INPS, nonché del numero di posizione INAIL. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere immediatamente comunicata per iscritto alla stazione appaltante.

La ditta aggiudicataria sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro, in maniera da garantire, sia il buon funzionamento della cucina, che un buon livello di pulizia e sanificazione di tutte le attrezzature e locali.

L'impresa aggiudicataria dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per qualsiasi motivo, in tempi tali da

garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione alla stazione appaltante.

Per il personale con funzioni di responsabilità, dovrà essere trasmesso alla stazione appaltante il curriculum professionale.

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazioni scolastiche di dimensioni o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto. Tale responsabile è la figura di riferimento per la stazione appaltante per la gestione e conduzione del servizio e soluzione delle criticità. L'impresa affidataria doterà il responsabile del servizio di idonei mezzi che consentano l'immediata reperibilità.

Il responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dalla stazione appaltante per il controllo dell'andamento del servizio.

Il suddetto è altresì responsabile delle procedure interne di autocontrollo (HACCP).

In caso di assenza o inadempimento del responsabile (ferie, malattia ecc.) la ditta aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

Nel caso di eventuali criticità del servizio, è richiesta, al responsabile del servizio, una relazione da presentare alla stazione appaltante, in modo tale da poter provvedere con interventi migliorativi.

Art. 21 - Norma di comportamento per gli operatori dell'Appaltatore

La Ditta appaltatrice si obbliga, nell'esecuzione dell'appalto, al rispetto del codice di comportamento dei dipendenti comunali approvato da questo Ente, ai sensi del D.P.R. n. 62/2013 "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici", approvato con deliberazione della G.C. n. 21 del 25/3/2021. La violazione degli obblighi di comportamento comporterà per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, in ragione della gravità o della reiterazione.

Ai fini della conoscibilità del Codice di comportamento dei dipendenti comunali, si rimanda al sito istituzionale consultabile all'indirizzo www.comune.mazze.to.it.

Art. 22 – Formazione

Tutto il personale impiegato nel servizio, in qualsiasi livello inquadrato, deve essere formato e sottoposto a costante aggiornamento (almeno annuale) a carico dell'appaltatore datore di lavoro. Di tutte le iniziative, dei relativi contenuti e dei risultati deve essere resa disponibile, a richiesta del committente, la relativa documentazione. La ditta aggiudicataria deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per garantire il servizio agli standard di qualità previsti.

Art. 23 – Igiene del personale

Il personale in servizio nel centro cottura, addetto alla manipolazione, preparazione, durante le ore di lavoro deve attenersi alle norme legislative vigenti in materia ed in particolare:

- a) deve mantenere uno standard elevato di pulizia ed igiene personale;
- b) deve rispettare le più elementari norme igieniche di comportamento;
- c) deve indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice di colore chiaro, cuffia per contenere la capigliatura, guanti monouso e, se del caso, indumenti protettivi;
- d) attenersi alle procedure operative per la corretta gestione del servizio (sistema HACCP).

Per le attività di pulizia e/o riassetto a fine servizio, dovrà indossare camice scuro e cuffia.

Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica,

tipo masticare della gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

Art. 24 – Vestiario

Sarà cura della Ditta aggiudicataria fornire, a tutto il personale, gli indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, da indossare nelle ore di servizio. Dovrà inoltre fornire a tutto il personale:

- a) calzature antinfortunistiche;
- b) mascherine e guanti monouso, da utilizzare sia nei casi previsti dalla normativa vigente, sia quando il loro uso è opportuno;
- c) indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che preveda l'accesso alle celle frigorifere.

Dovranno essere previsti indumenti distinti uniformati ed in perfette condizioni igieniche per la preparazione e il confezionamento degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità con quanto disposto dalle norme vigenti.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'Impresa appaltatrice.

Art. 25 – Rispetto della normativa

La ditta aggiudicataria dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori.

Inoltre, la ditta aggiudicataria dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della stazione appaltante, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. Il personale tutto dovrà essere iscritto nel libro paga della ditta aggiudicataria.

Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo, conseguente a vertenze con personale della Ditta o per attività inerenti i servizi da esso svolti restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra la Ditta e il personale dipendente e sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze della Ditta nei confronti del personale stesso.

Nell'esecuzione del lavoro la Ditta dovrà adottare, di sua iniziativa, tutte le cautele e i provvedimenti necessari, compreso il controllo sull'osservanza da parte dei singoli operatori delle norme di sicurezza e antinfortunistiche (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.), assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rende sollevata e indenne l'Amministrazione appaltante.

Ai sensi dell'art. 25-bis del D.P.R. 14/11/2002 n. 313, aggiunto dall'art. 2 del D.Lgs. 39/2014, considerato che i servizi oggetto del presente capitolato comportano contatti diretti e regolari con i minori, la Ditta appaltatrice, in quanto datore di lavoro, ha l'obbligo di accertare che il personale addetto non abbia subito condanne per i reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.

Art. 26 – Applicazione contrattuale

La Ditta aggiudicataria dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nel servizio oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai

contratti collettivi di lavoro, sottoscritti con le Organizzazioni Sindacali maggiormente rappresentative, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Su richiesta dell'Amministrazione comunale la Ditta aggiudicataria dovrà esibire idonea documentazione comprovante la regolarità delle posizioni contrattuali dei dipendenti.

L'Amministrazione comunale, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Aggiudicatario delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera garanzia definitiva che l'Aggiudicatario deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Aggiudicatario stesso si è posto in regola.

La Ditta aggiudicataria nell'eventualità di nuove assunzioni per il servizio oggetto dell'appalto, dovrà assicurare il rispetto della Legge 12.03.1999, n. 68.

Nella medesima ipotesi di nuove assunzioni da operarsi nell'arco di vigenza contrattuale, la Ditta Aggiudicataria si impegna a dare priorità ai residenti nel territorio.

Art. 27 - Responsabilità della Ditta

Sarà obbligo della Ditta aggiudicataria adottare, nell'esecuzione del presente appalto, tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità del personale addetto al servizio, dell'utenza, nonché di chiunque altro e per non produrre danni a beni pubblici e privati.

TITOLO VI - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 28 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande saranno di tipo convenzionale e conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, che qui si intende integralmente richiamata.

Art. 29 – Confezionamento, imballaggio ed etichettatura delle derrate

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal D.P.R. n. 327/1980, dal D.Lgs. n. 155/1997, dal D. Lgs. n. 109/1992 e successive modificazioni.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni delle norme vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestrone, soffritti e fondi, le cui indicazioni, in alternativa, possono essere inserite nel documento di trasporto.

Gli alimenti riconfezionati dalla ditta aggiudicataria, devono essere identificati con idonea etichettatura, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

Le indicazioni sopradescritte possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione da parte della ditta, della scelta ritenuta più idonea.

Art. 30 - Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva di produzione nazionale e aceto/limone; nel caso di quelle cotte è ammessa una prima fase di condimento presso il centro di cottura al fine di aumentare la gradibilità dell'alimento.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio parmigiano reggiano o grana padano, che deve essere grattugiato in giornata.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva di produzione nazionale.

In ogni locale adibito a refettorio, durante la distribuzione, devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine di oliva e una bottiglia di aceto.

Per i piatti cotti deve essere usato olio di oliva di produzione italiana di prima qualità.

L'olio extra vergine di oliva, di produzione italiana, deve essere di prima qualità.

Gli oli devono essere confezionati in recipienti di vetro scuro o in latte o lattine tali da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di olio residuo.

Art. 31 - Divieti

È assolutamente vietato:

- a) l'utilizzo di generi ed alimenti precotti
- b) l'utilizzo e la fornitura di alimenti geneticamente modificati sotto forma di materie prime o derivati
- b) l'impiego di semi lavorati industriali e/o confezionati, se non espressamente e preventivamente autorizzati
- c) l'utilizzo di dadi e altri preparati per brodo, anche se vegetali
- d) l'utilizzo di alimenti contenenti conservanti ed additivi, quando non sia strettamente indispensabile come garanzia di qualità igienica.

Le preparazioni dovranno essere confezionate nel rigoroso rispetto della tipologia, quantità e qualità dei prodotti individuati nelle tabelle dietetiche e menù allegati, distintamente per età e tipologia di utenza.

TITOLO VII - MENU' E TABELLE DIETETICHE

Art. 32 - Menù

I menù saranno predisposti secondo le linee guida dell'ASL competente in relazione al servizio di refezione scolastica con rotazione di 4 settimane due stagioni. La data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso dalla stazione appaltante, tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù allegati o concordati dalle parti.

D'accordo tra le parti, la distribuzione della frutta potrà avvenire a metà mattinata, come spuntino, per i plessi scolastici indicati dalla stazione appaltante.

Art. 33 – Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

La ditta aggiudicataria deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù allegati e nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche allegate; non possono essere distribuite razioni supplementari onde garantire il rispetto delle tabelle dietetiche.

Durante il corso dell'appalto potranno essere apportate, da parte della stazione appaltante, modifiche alle tabelle dietetiche ed ai menù, previo parere dell'ASL.

I menù non potranno essere modificati da parte della ditta se non previa intesa ed autorizzazione della stazione appaltante, a seguito di parere dell'ASL. Di norma la variazione del menù potrà avvenire in caso di accertato costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Infatti, in occasioni di momenti di verifica, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di proporre

modifiche e/o alternative e/o miglioramenti alla composizione del menù.

Ogni qualvolta ci sia modifica al menù la ditta dovrà fornire un numero adeguato di copie da distribuire agli alunni e da affiggere nelle bacheche presenti all'interno dei plessi scolastici.

La ditta aggiudicataria deve predisporre una tabella, che presenterà alla stazione appaltante all'inizio del servizio, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Ogni revisione alla tabella dovrà essere inviata alla stazione appaltante.

Copia della tabella dovrà essere inviata, inoltre, ad ogni plesso scolastico interessato dal presente appalto.

I menù dovranno espressamente indicare i prodotti eventualmente surgelati all'origine utilizzati nella preparazione dei piatti. Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche e con le caratteristiche previste nelle tabelle merceologiche. Nelle tabelle dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. È consentita, in fase di confezionamento per ogni preparazione alimentare di ogni scuola, un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto.

Al fine di effettuare una corretta porzionatura, in ogni locale refettorio potrà essere richiesta la presenza di un piatto campione, da predisporre sulla base delle seguenti modalità: pesare l'alimento a crudo nella quantità stabilita dalla tabella dietetica per fascia di età, cuocerlo e disporlo, a cotto, sul piatto che sarà utilizzato dagli addetti mensa come modello per porzionare.

Inoltre, la ditta aggiudicatrice dovrà aderire ad eventuali proposte del SIAN dell'ASL 9, in riferimento a progetti regionali.

La ditta aggiudicataria è l'unica responsabile per avvelenamenti e tossinfezioni e per gli eventuali danni che possano derivarne all'utenza, anche in conseguenza all'ingerimento di corpi estranei organici o inorganici.

Art. 34 - Pasti sostitutivi

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione, che ne comportino la sostituzione, la ditta aggiudicataria, entro 60 minuti, dovrà provvedere alla relativa sostituzione come segue:

- 1° Piatto: pasta o riso in bianco, se la sostituzione può avvenire senza comportare ritardi nell'inizio del servizio; qualora ciò non sia possibile, onde evitare ritardi, il primo piatto sarà sostituito con un alimento freddo
- 2° Piatto: tonno o formaggio o prosciutto
- contorno -
- Frutta: altro alimento simile o dessert o merendina confezionata.

Art. 35 – Variazioni temporanee del menù

Le variazioni temporanee del menù devono essere tempestivamente comunicate all'Amministrazione Comunale (prioritariamente via posta elettronica) e dovranno mantenere gli equilibri dietetici del pasto sostituito.

È consentita la variazione temporanea, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;

- per altre cause di forza maggiore.

Art. 36 - Diete speciali

La ditta aggiudicataria dovrà garantire, senza ulteriori oneri aggiuntivi, la preparazione di:

- a) diete speciali per motivi di salute
- b) diete speciali leggere o in bianco
- c) diete speciali a carattere etico – religioso.

36.a – Diete speciali per motivi di salute

La ditta aggiudicataria deve provvedere ad attivare il regime dietetico speciale entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento della documentazione, a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico e/o a carattere transitorio o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari. Per le diete speciali, deve essere presentato certificato rilasciato da sanitario della struttura pubblica (medico curante, pediatra, specialista del SSN). La predisposizione della dieta deve avvenire analizzando il menù vigente ed apportando le modifiche del caso. Infatti, sulla base di quanto indicato nelle certificazioni mediche, la ditta provvederà a predisporre i menù e le ricette delle preparazioni gastronomiche, che dovranno garantire lo stesso grado di variabilità e lo stesso valore nutrizionale del menù ordinario. Tali menù alternativi dovranno essere trasmessi all'amministrazione che si riserva il diritto di richiedere eventuali modifiche od integrazioni.

Ogni dieta speciale, per motivi di salute, deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti sulla privacy. Nel caso di intolleranza al glutine la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia.

Per la preparazione, conservazione e confezionamento dei pasti privi di glutine si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate dal resto della produzione.

Nel piano di autocontrollo del centro di cottura devono essere descritte le procedure adottate per evitare il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati, nonché le azioni di emergenza per l'ipotesi di improvvisa indisponibilità di alimenti richiesti per il regime dietetico.

Per i pasti dietetici devono essere utilizzate monorazioni, confezionate in materiale a perdere, idonee al contatto con gli alimenti; le stesse devono essere eventualmente trasportate in contenitori idonei al mantenimento della temperatura e conformi alle norme vigenti in materia. Il contenitore deve essere contrassegnato con un codice che deve risultare perfettamente ed inequivocabilmente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

36.b – Diete in bianco

La ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di un certificato medico e che non devono avere una durata superiore a 3 giorni scolastici consecutivi e devono essere attivate il giorno stesso della richiesta. Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare, oltre i 3 giorni, la dieta in bianco, è necessario produrre il certificato medico.

Le diete in bianco sono costituite da:

- pasta o riso in bianco
- una fettina di carne (pollo o tacchino o vitello) o pesce cucinata ai ferri, lessata o a vapore. In alternativa alla fettina di carne potrà essere fornita una porzione di prosciutto cotto o bresaola o formaggio fresco
- Patate/carote lessate
- Mela
- Pane

36.c – Diete speciali a carattere etico – religioso

Su richiesta scritta dell'utenza, potranno essere introdotte diete rispondenti ad esigenze etico – religiose, vegetariane e ad altre caratteristiche particolari, da approntare secondo le modalità previste per le diete speciali e secondo la capacità del centro di cottura.

Art. 37 - Cestini freddi

In caso di gite o altre necessità, comunicate alla ditta appaltatrice con congruo anticipo (almeno 7 giorni lavorativi) potrà essere richiesta la fornitura di cestini viaggio in monoporzione. I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare e devono essere così composti:

- 2 panini o focaccine con prosciutto cotto, formaggio o pomodoro e mozzarella
- Una banana, un frutto o un succo di frutta in brick
- 1 pacchetto di biscotti secchi o una cioccolata o una crostatina
- Una bottiglia d'acqua naturale in PET da 250 ml.

Devono, inoltre, contenere la seguente dotazione:

2 tovaglioli in carta riciclabile

1 bicchiere in materiale riciclabile

1 salviettina monouso umidificata.

TITOLO VIII - NORME PER IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 38 –Attrezzature e Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti, del pane, della frutta e di quant'altro elencato nel menù forniti dalla committente, sono idonei sia sotto il profilo igienico – sanitario, sia del materiale e tali da assicurare il mantenimento delle temperature previste e le caratteristiche igieniche e organolettiche dell'alimento, nonché conformi alle vigenti norme di legge.

In particolare si farà uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado riassicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra.

I contenitori isotermeici dovranno essere opportunamente identificabili, su almeno uno di essi deve essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la qualità in peso o porzioni, mentre su tutti i restanti contenitori sarà sufficiente il tipo di alimento e la quantità.

Sono espressamente esclusi i contenitori termici in polistirolo.

I contenitori gastronorm in acciaio inox, impiegati per il trasporto delle paste asciutte, devono avere un'altezza non superiore a cm. 10 al fine di evitare fenomeni di impaccamento. Tali contenitori gastronorm potranno essere utilizzati esclusivamente per il trasporto dei sughi e delle minestre,

In particolare si assegnano le seguenti prescrizioni:

- a) il formaggio grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, con indicato il nome del produttore, la data di produzione, la data di scadenza originale, nonché la quantità;
- b) il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti e riposti in ceste pulite e munite di coperchio;
- c) la frutta deve essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di

coperchi;

- d) singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Art. 39 – Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti e delle derrate crude, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle prescrizioni di legge. È fatto obbligo di provvedere al lavaggio e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte della stazione appaltante, di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla ditta. Si specifica che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente capitolato. La ditta aggiudicataria dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza ed al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato alla stazione appaltante prima dell'inizio del servizio.

È assolutamente vietata, nei mezzi adibiti al trasporto pasti, la promiscuità di carico con altre sostanze nel caso in cui non venga garantita la protezione da possibili inquinamenti.

Art. 40 – Distribuzione

Il servizio di distribuzione sarà completamente a carico dell'impresa appaltatrice. Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti, tassativamente non inferiore a quelli indicati in sede di gara.

Tenendo conto delle condizioni strutturali degli impianti e dell'organizzazione del servizio di distribuzione, il rapporto sopra indicato potrà subire variazioni da concordare con la stazione appaltante.

Art. 41 – Operazioni da effettuare prima della distribuzione dei pasti

Il personale addetto alla distribuzione, prima di distribuire i pasti deve:

1. Togliersi anelli (è tollerata la fede nuziale), braccialetti, orologio, collane, orecchini e piercing;
2. Lavarsi le mani, indossare camice, guanti, cuffia, apposite calzature e in caso di malattie con rischio di contagio, la mascherina. A tal fine, la ditta aggiudicataria, fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio;
3. Aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari per poter effettuare il rilevamento delle temperature, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori, che debbono essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi e collocati o nel carrello termico o nel contenitore isoteramico;
4. Condire le pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
5. Distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico;
6. Utilizzare utensili adeguati e calibrati.

TITOLO IX - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 42 - Norme igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283/62 e ss.mm.ii. e suo regolamento di esecuzione n. 327/1980 e ss.mm.ii., al D.Lgs. 192/2007, alle norme Regionali, oltre ai Regolamenti CE 178/02 e 854/04.

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dai Limiti di contaminazione microbica. Tali limiti potranno essere revisionati sulla base di aggiornamenti normativi.

Art. 43 - Organizzazione lavoro per la produzione

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni ecc. deve fare uso di mascherine e guanti monouso, oltre ai già citati camice color chiaro e cuffia per contenere la capigliatura.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

L'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (sistema HACCP). La ditta aggiudicataria deve essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati da un manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

Art. 44 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta aggiudicataria deve giornalmente prelevare, presso il centro di cottura, due campioni da gr. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili, e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro nel congelatore a temperatura di -18°C per 72 ore. La stazione appaltante si riserva di individuare proprie modalità di raccolta e conservazione di campioni dei prodotti somministrati.

In merito ai valori di riferimento relativi ai limiti di contaminazione microbica, la ditta aggiudicataria dovrà attenersi a quanto previsto dal Regolamento CE 2073/2005 come modificato con il regolamento CE 144/2007 e, ove espressamente non specificato, ai parametri indicati nelle Linee Guida della Regione Piemonte.

Art. 45 - Conservazione delle derrate

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Le uova possono essere conservate in frigorifero solo se pastorizzate.

Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dov'è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.

Ogni qual volta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti. È vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

Art. 46 - Sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.)

La qualità degli alimenti e tutte le fasi del servizio dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia igienico-sanitaria dei prodotti.

L'appaltatore è tenuto a porre in essere tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (Hazard Analysis And Critical Control Point) H.A.C.C.P.

L'appaltatore dovrà presentare il piano di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. n. 155/1997.

In particolare, l'aggiudicatario assume la piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 155/97, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure previste di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema H.A.C.C.P.

In particolare, dovranno essere documentate dall'appaltatore le procedure operative del sistema di autocontrollo e la relativa documentazione deve essere resa disponibile al Comune. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo igienico specificatamente riferito al servizio oggetto del presente capitolato posto in essere dall'appaltatore non fosse ritenuto adeguato, il concessionario dovrà tempestivamente provvedere alle modifiche concordate con il Comune, adottando tutte le conseguenti misure attuative.

In relazione alle attività di cui sopra, l'appaltatore dovrà designare prima dell'inizio del servizio un proprio rappresentante, che assumerà il ruolo di Responsabile del servizio in nome e per conto della ditta aggiudicataria.

Il Responsabile del servizio è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari e di formazione ed informazione professionale degli addetti.

Nell'ambito del sistema di monitoraggio adottato per il controllo dei punti critici, l'appaltatore deve effettuare periodicamente analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi con cadenza almeno trimestrale, comprendente i principali parametri microbiologici anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi; inoltre, almeno due volte nel corso dell'anno scolastico, in ciascun refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto, dovranno essere effettuate analisi sulle superfici e utensili per la somministrazione. I risultati delle analisi dovranno essere comunicati tempestivamente all'Amministrazione comunale.

Art. 47 - Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati. Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati agli animali.

TITOLO X - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 48 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati, in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 327/80, D.Lgs 193/2007, dal D.Lgs 109/92 e s.m.i. Reg. (CE) n. 852/2004, Reg. (CE) n. 853/2004.

La competenza professionale della ditta aggiudicataria deve quindi esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così di raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

La ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati eventualmente incaricati dalla stazione appaltante sulla base delle procedure HACCP e dell'autocontrollo.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio, inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 49 - Preparazione

La preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di guanti monouso e, in caso di malattie con rischio di contagio, con l'ausilio di mascherine, in apposita area.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi dovranno essere lavorati in apposite aree secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.

I prodotti utilizzati devono venir prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

Art. 50 - Operazioni preliminari

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- * È possibile, in deroga, autorizzare la ditta aggiudicataria ad utilizzare prodotti congelati, qualora non sia reperibile il prodotto surgelato, previa autorizzazione della stazione appaltante.
- * Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- * Lo scongelamento dei prodotti surgelati e confezionati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C. È possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda;
- * La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- * La carne trita deve essere macinata in giornata;
- * Il parmigiano reggiano o grana padano deve essere grattugiato in giornata;
- * Tutte le verdure devono essere accuratamente controllate per evidenziare eventuali corpi estranei; possibilmente il lavaggio deve essere fatto utilizzando un disinfettante appropriato;
- * Tutta la frutta, prima della distribuzione, dovrà essere accuratamente lavata, utilizzando il bicarbonato di sodio;
- * Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura;

- * Per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote (rapè) e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura, da effettuarsi il giorno precedente il consumo;
- * Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura;
- * Le porzionature di salumi (fatta eccezione del prosciutto crudo) e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti il confezionamento. Per ciò che attiene i salumi non è quindi consentito l'utilizzo di prodotti acquistati già affettati;
- * I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura o l'infarinatura non devono essere cotti in friggitrice, ma preparati in forni a termo convenzione;
- * Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in una unica razione (una scaloppina, una coscetta ecc.);
- * È assolutamente vietato utilizzare il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- * Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati indicati nell'articolo seguente.

Art. 51 - Linea refrigerata

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi.

La stazione appaltante potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra, in seguito alla predisposizione da parte della ditta di adeguata documentazione, conforme al piano di autocontrollo aziendale, per la produzione di piatti proposti (es. diagrammi di flusso, analisi dei rischi ecc).

È tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Non è ammesso l'utilizzo di piatti preparati e sottoposti a trattamenti di surgelazione o congelamento, da riattivare nel punto di distribuzione.

TITOLO XI - LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Art. 52- Pulizia e sanificazione

Tutti i trattamenti di pulizia, di sanificazione, derattizzazione e disinfezione da eseguire presso i refettori ed i locali di distribuzione delle scuole e presso i centri di cottura, sono a carico dell'impresa appaltatrice e devono essere oggetto di specifica procedura. La ditta aggiudicataria è tenuta a trasmettere alla stazione appaltante la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza ecc.). La ditta aggiudicataria, inoltre, è tenuta a trasmettere alla stazione appaltante la documentazione relativa alla validazione della procedura, corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato.

Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione alla stazione appaltante prima della sua introduzione.

Le operazioni oggetto del presente articolo non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari.

Art. 53 - Caratteristiche dei detersivi

I prodotti detergenti e sanificanti, le cui schede tecniche dovranno essere disponibili su richiesta, dovranno essere conformi alla normativa vigente, sui detergenti (Reg. CE 648/2004, come modificato con il regolamento CE 907/2006 e D.P.R. 6/2/2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D. Lgs 25/2/2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6/10/1998 n. 392 sui presidi medico – chirurgici. Inoltre:

- a) devono essere compatibili con l'uso richiesto dal tipo di servizio espletato;
- b) le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione degli alimenti;
- c) durante le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo;
- d) i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi anche nelle scuole; nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali, è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto;
- e) dovranno essere impiegati nelle concentrazioni, dosi e temperature indicate nelle confezioni e nelle relative schede tecniche.

Art. 54 - Pulizia impianti

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature del centro di cottura, i refettori e gli spazi di pertinenza dell'impresa appaltatrice dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dalla ditta. Oltre alle operazioni di derattizzazione e disinfestazione ordinaria, che dovranno avvenire con idonee modalità, da parte di ditta specializzata, l'impresa appaltatrice dovrà provvedere, se del caso e comunque quando richiesto, ad operazioni periodiche straordinarie di bonifica ambientale. Tali operazioni, che dovranno avvenire in orari non coincidenti con l'attività di cucina, dovranno essere concordate (luoghi e tempi) con l'autorità sanitaria competente.

Art. 55 – Servizi igienici

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi forniti dall'impresa appaltatrice. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Art. 56 - Rifiuti

Presso il centro di produzione pasti e nei refettori, i rifiuti dovranno essere raccolti quotidianamente in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta. Tenuto conto che sul territorio comunale è attuata la raccolta differenziata (raccolta rifiuto organico, carta, indifferenziata, plastica e vetro) la Ditta aggiudicataria si impegna a garantirla, utilizzando gli appositi contenitori (forniti dalla Ditta appaltatrice del servizio di raccolta e smaltimento), ubicati presso il centro di cottura comunale e i refettori. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e del desoleatore, verranno trattate come rifiuti speciali, ai sensi del D. Lgs 152/2006 e ss.mm.ii.

La Ditta aggiudicataria si impegna, altresì, a garantire le ulteriori raccolte differenziate che l'Amministrazione Comunale potrà disporre in futuro.

TITOLO XII - NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 57 - Segnalazioni antinfortunistiche

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di **attenersi a quanto è previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza** dei lavoratori di cui D. Lgs. 9/04/2008, n. 81 e s.m.i. (“Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro”).

Entro trenta giorni dall’inizio delle attività, la Ditta Aggiudicataria deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, ai sensi della citata normativa.

La ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell’osservanza di tutte le disposizioni relative all’assunzione dei lavoratori, alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori oggetto del presente capitolato, nonché dell’osservanza delle norme in materia di prevenzione, protezione e sicurezza del lavoro contenute nel suddetto Decreto Legislativo n. 81/2008 e ss.mm.ii..

Art. 58 - Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.)

Il D.U.V.R.I., allegato al presente capitolato d’appalto, è stato redatto in ottemperanza ai dettati di legge, per promuovere la cooperazione e il coordinamento. I relativi costi complessivi per tutto l’arco della vigenza del contratto risultano pari ad € 710,00.

Art. 59 - Norme generali per l’igiene del lavoro

La Ditta aggiudicataria ha l’obbligo di garantire, ai propri dipendenti impiegati nei servizi pretesi dal presente capitolato, quanto richiesto dal citato D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.

Art. 60 - Impiego di energia

L’impiego di energia elettrica, gas, ecc. da parte del personale della Ditta aggiudicataria deve essere assicurato da lavoratori appositamente formati.

In particolare, per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa, è a carico della Ditta aggiudicataria.

Art. 61 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

La Ditta aggiudicataria deve, a propria cura e spese, predisporre ed affiggere bene in vista cartelli illustranti le principali norme di prevenzione ed antinfortunistiche all’interno dei locali di preparazione, cottura e somministrazione, secondo quanto previsto dalle disposizioni vigenti (D.Lgs. 81/2008).

Art. 62 - Piano di evacuazione

La Ditta aggiudicataria deve predisporre, entro 30 giorni dall’aggiudicazione, un piano di evacuazione di emergenza, in ottemperanza alla normativa vigente. Il documento dovrà essere trasmesso al Committente che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali la Ditta medesima dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 60 giorni dall’inizio delle attività.

TITOLO XIII - CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

Art. 63 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo, oltre a quelli istituzionali, sono le Amministrazioni Comunali di Mazzè, e Villareggia, nonché eventuali altre organizzazioni specializzate incaricate dalla stazione appaltante.

Le modalità di controllo si esplicano a mezzo di:

- a) controlli volti a verificare la rispondenza del servizio alle norme del presente capitolato e della normativa vigente;
- b) verifica del rispetto delle norme amministrative quali: assicurazioni, versamenti contributivi, dichiarazioni e certificazioni rese in sede di gara;
- c) prelievi di campioni alimentari da sottoporsi ad analisi di laboratorio.

La stazione appaltante, anche per il tramite delle amministrazioni comunali, si riserva di effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, tutti i controlli necessari per verificare la rispondenza del servizio alle disposizioni del presente capitolato.

Le non conformità rilevate durante i controlli potranno dar luogo, nei casi di particolare gravità, anche al rifiuto immediato del prodotto.

La stazione appaltante comunale farà pervenire alla ditta aggiudicataria per iscritto, anche via fax o via mail, le osservazioni e le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati o fatti pervenire dalle amministrazioni comunali interessate all'appalto, comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la ditta aggiudicataria dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

La ditta aggiudicataria non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto alla stazione appaltante.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta, inoltre, a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi della stazione appaltante e delle Amministrazioni comunali. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

I controlli potranno dar luogo ad un blocco delle derrate. I tecnici incaricati dalla stazione appaltante provvederanno a far custodire in un magazzino o cella frigorifera (se deperibile) e far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". Il committente provvederà, entro 2 giorni, a fare accertare le condizioni dell'alimento e darne tempestiva comunicazione alla ditta aggiudicataria. Qualora i referti diano esito positivo, all'impresa verranno addebitate le spese di analisi, oltre alle penali previste.

Art. 64 - Esercizio dell'autocontrollo da parte della ditta aggiudicataria

La ditta deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, ai sensi delle vigenti norme di legge. L'impresa aggiudicataria dovrà, inoltre, operare in conformità a quanto prescritto dalle Linee Guida della Regione Piemonte. Inoltre, la ditta deve essere in possesso di un sistema di qualità certificato, la cui documentazione e le cui procedure devono essere trasmesse alla stazione appaltante prima dell'inizio del servizio.

Art. 65 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione Mensa)

I rappresentanti designati dalle Commissioni Mensa di ciascuno dei Comuni associati svolgono funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposta nei confronti della stazione appaltante e delle Amministrazioni comunali interessate all'appalto. La composizione e le attribuzioni delle Commissioni Mensa sono regolamentate con atti interni dei Comuni associati, fatta salva la facoltà di istituire un'unica Commissione in forma associata.

Art. 66 - Metodologia del controllo di qualità

I tecnici effettueranno i controlli ed i prelievi secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, ivi compreso l'asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. La quantità di derrate prelevate di volta in volta, saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto alla stazione appaltante per le per le quantità di campioni prelevati.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Il personale della ditta aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dalla stazione appaltante.

È necessario avere copia del presente capitolato nella cucina a disposizione per controlli.

I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze della ditta aggiudicataria.

Art. 67 - Sistema di qualità

La documentazione e le procedure del Sistema di qualità, di cui la ditta aggiudicataria deve essere in possesso devono essere trasmesse alla stazione appaltante prima dell'inizio del servizio. L'impresa deve inoltre fornire alla stazione appaltante evidenze relative al mantenimento della propria certificazione di qualità ed eventuali modifiche.

Art. 68 - Elenco fornitori

L'impresa aggiudicataria deve inviare, all'inizio del servizio, l'elenco dei fornitori; ogni aggiornamento di tale elenco deve essere inoltrato tempestivamente alla stazione appaltante.

Per l'ammissione di nuovo fornitore di prodotti/servizi per i quali è prevista la qualificazione da parte della ditta aggiudicataria, è richiesta l'accettazione preventiva da parte della stazione appaltante. La richiesta di accettazione si ritiene accolta se trascorsi tre giorni dal ricevimento della stessa, la stazione appaltante non ha espresso parere contrario.

Per ciò che attiene la qualificazione iniziale e periodica dei fornitori tenuti ad applicare le norme di autocontrollo igienico – sanitario, è richiesto alla ditta aggiudicataria:

- di disporre del manuale di autocontrollo igienico – sanitario di tali fornitori in edizione controllata;
- di valutare la congruità del contenuto di detto manuale con quello della ditta aggiudicataria stessa e con quanto richiesto dal presente capitolato;
- che le valutazioni documentali e di attuazione (audit presso fornitore) siano effettuate da personale idoneamente qualificato.

TITOLO XIV - PENALITÀ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 69 – Penalità

L'Amministrazione Comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo la formale contestazione (prioritariamente via posta elettronica certificata) ed esame delle eventuali controdeduzioni della Ditta aggiudicataria, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.

Le "Non Conformità" elevate hanno valore di contestazione formale, prevedendo la possibilità da parte della Ditta aggiudicataria, di far rilevare immediatamente le proprie osservazioni, di valore equivalente alle controdeduzioni, ferma restando, in ogni caso, la possibilità di contro dedurre secondo la procedura ordinaria.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti alla Amministrazione comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Le penalità, e ogni altro genere di provvedimento dell'Amministrazione comunale, sono notificate all'Impresa per mezzo di PEC.

L'Amministrazione Comunale, a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1 . STANDARD MERCEOLOGICI

1.1 Mancato rispetto degli standard previsti dalle Caratteristiche merceologiche: € 400,00

1.2 Mancato utilizzo di prodotti certificati: € 1.000,00

1.3 Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa in materia: € 400,00

1.4 Etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato: € 400,00

1.5 Etichettatura mancante: € 400,00

1.6 Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie: € 1.500,00

2. QUANTITA'

2.1 Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione: € 600,00

2.2 Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione: € 3.000,00

2.3 Mancato rispetto delle grammature verificate su 20 (venti) pesate della stessa preparazione, nella singola sede di ristorazione: € 300,00

2.4 Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione: € 300,00

2.5 Mancata manutenzione o sostituzione di carrelli termici: € 600,00

3. RISPETTO DEI MENU' BASE E DIETETICI

3.1 Mancato rispetto del menù previsto, senza preavviso: € 300,00

3.2 Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati: € 300,00

4. PARAMETRI IGIENICO - SANITARI

4.1 Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale: € 300,00

4.2 Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione: € 300,00

4.3 Rinvenimento di parassiti nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione: € 300,00

4.4 Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nelle singole sedi di ristorazione: € 500,00

4.5 Riciclaggio non autorizzato di derrate: € 600,00

4.6 Promiscuità di merci nelle celle frigorifere: € 300,00

4.7 Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili nelle sedi di ristorazione: € 300,00

4.8 Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nelle sedi di ristorazione gestite dall'I.A.: € 300,00

4.9 Conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti: € 300,00

4.10 Temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti: € 300,00

4.11 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto derrate e pasti: € 300,00

4.12 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento dei pasti e rigoverno dei locali di ristorazione: € 300,00

4.13 Mancato o non corretto prelievo del pasto campione: € 300,00

4.14 Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal Capitolato: € 300,00

4.15 Attrezzature non conformi: € 1.000,00

4.16 Mancata apposizione del cartello identificativo su prodotti in fase di accertamento: € 600,00

5. TEMPISTICA

5.1 Mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto: € 300,00

6. PERSONALE

6.1 Mancato rispetto delle norme di cui al TITOLO V, relativi al personale: € 300.000

6.2 Assenza superiore a tre giorni del direttore del servizio o di altro personale, la cui assenza incida sul regolare svolgimento del servizio, senza intervenuta sostituzione: € 300.000

6.3 Errata somministrazione di diete speciali: € 300,00.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Qualora l'inadempienza riguardi l'intera fornitura del servizio, si applicherà una penalità pari all'intero costo dei piatti forniti quel giorno in quella scuola. Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla medesima Ditta per un'inadempienza commessa in una scuola diversa dalla prima sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo e così via.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. La Stazione Appaltante può, altresì, procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti dell'Impresa, con l'incameramento della garanzia e, ove ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Dopo la comminazione di 3 sanzioni pecuniarie superiori a € 400,00 nel medesimo anno scolastico, ovvero dopo 4 di importo anche inferiore nel medesimo arco temporale, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

Art. 70 - Ipotesi di risoluzione del contratto e recesso

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C. le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura di fallimento a carico della ditta aggiudicataria;
- b) cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato;
- c) mancata osservanza delle regole sul subappalto;
- d) impiego di personale non dipendente della ditta aggiudicataria o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa;
- e) grave inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f) grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
- g) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- h) casi di intossicazione alimentare, ove sia accertata la responsabilità dell'impresa appaltatrice;
- i) somministrazione di diete speciali errate con gravi conseguenze sulla salute dei destinatari;
- j) violazioni gravi e ripetute delle norme di sicurezza e prevenzione;

- k) reiterato o mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere previste dal presente capitolato e che abbiano inciso sul regolare svolgimento del servizio;
- l) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- m) gravi difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
- n) gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature;
- o) interruzione non motivata del servizio;
- p) inadempienze reiterate della Ditta Aggiudicataria dopo la comminazione di n. 4 penalità nel corso del medesimo anno che l'Amministrazione comunale giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- q) gravi e ingiustificate irregolarità nell'esercizio o reiterate o permanenti irregolarità, anche non gravi, che comunque compromettono la regolarità e la sicurezza dell'esercizio dell'attività;
- r) avvenuta escussione della garanzia, in tutto o in parte, qualora la ditta appaltatrice non abbia provveduto a ricostituirla nel termine di 15 giorni;
- s) perdita, da parte della ditta appaltatrice, dei requisiti di idoneità per lo svolgimento dell'attività in oggetto del presente contratto;
- t) sopravvenuta condanna definitiva del legale rappresentante per un reato contro la pubblica amministrazione;
- u) sopraggiunti motivi di pubblico interesse;
- v) messa in liquidazione, stato di fallimento, concordato preventivo, stati di morosità e conseguenti atti di sequestro o pignoramento o altri di cessione di attività o cessazione dell'impresa appaltatrice;
- w) inosservanza reiterata o grave delle disposizioni di legge, di regolamenti, nonché del presente capitolato. È considerata inosservanza reiterata l'applicazione di almeno 4 penalità nell'arco del medesimo anno scolastico.

Si precisa che il predetto elenco è meramente indicativo e esemplificativo e non deve intendersi tassativo ed esaustivo.

Il provvedimento di risoluzione del contratto è oggetto di notificazione alla ditta, mediante PEC, secondo le vigenti disposizioni di legge.

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né ad indennizzi di sorta, purché tempestivamente notificate. Le cause di forza maggiore non possono essere invocate in mancanza di comunicazione tempestiva rispetto al loro sorgere.

In caso di interruzione del servizio per cause imputabili all'appaltatore, la stazione appaltante si riserva di addebitare allo stesso i danni conseguenti.

È comunque facoltà della stazione appaltante dichiarare, a suo insindacabile e motivato giudizio, risolto il contratto senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di PEC.

La stazione appaltante avrà diritto di rescindere dal contratto, oltre che per cause imputabili all'appaltatore, anche per cause di forza maggiore, compresa la sopravvenuta indisponibilità finanziaria. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione della stazione appaltante, in forma di PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora la stazione appaltante intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sulla ditta a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della garanzia, salvo il recupero delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

Qualora la ditta aggiudicataria intendesse recedere dal contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la stazione appaltante si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutta la garanzia definitiva e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

Ai sensi dell'art. 1, comma 13, del D.L. 95/2012 convertito nella L. n. 135/2012, la Stazione appaltante ha diritto di recedere dal contratto previa formale comunicazione alla Ditta appaltatrice con preavviso non inferiore a 15 (quindici giorni) e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni ancora da eseguire, nel caso in cui, tenuto anche conto dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate successivamente da CONSIP spa, ai sensi dell'art. 26, comma 1, della L. n. 448/1999 siano migliorativi rispetto a quelli del contratto in essere e la Ditta non acconsenta alla modifica delle condizioni contrattuali.

Art. 71 – Obblighi dell'Impresa Aggiudicataria in caso di morte del gestore

L'impresa aggiudicataria si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

Art. 72 - Disdetta del contratto da parte della Ditta Aggiudicataria

Qualora l'Impresa Aggiudicataria intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione Appaltante si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutta la garanzia definitiva e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'Impresa per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

Art. 73 – Controversie e foro competente

Per qualsiasi controversia e contestazione che non potesse venire definita tra le parti, unico foro competente è il tribunale di Ivrea.

Art. 74 – Trattamento dei dati

Ai sensi della legge 196/2003 i dati forniti dall'impresa contraente, sono trattati dal Comune di Mazzè, quale ente capofila della convenzione per la gestione in forma associata del presente servizio, esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per la stipula del contratto.

In relazione al trattamento dei dati conferiti l'interessato gode dei diritti di cui agli artt. 7, 8 e 9 della predetta legge 196/2003.

Art. 76 – Informazioni agli utenti

La ditta appaltatrice deve garantire una informazione agli utenti relativamente a:

- alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema della opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- provenienza territoriale degli alimenti
- stagionalità degli alimenti
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

A tal fine la ditta appaltatrice dovrà produrre un Piano di Informazione agli utenti, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati e che potranno fare parte integrante della carta dei servizi, di cui all'offerta tecnica; i temi che verranno affrontati; l'elenco degli esperti coinvolti.

Art. 75 - Norme legislative

L'appalto è regolato, oltre alle norme del presente Capitolato speciale, anche dalle leggi, regolamenti e disposizioni applicabili al servizio ed alle prestazioni richieste alla Ditta aggiudicataria e in particolare alle norme in materia di alimenti e bevande, per la tutela igienico – sanitaria degli alimenti, per la prevenzione degli infortuni. per la sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, riguardanti il personale, in materia di protezione dei dati personali.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

Art. 76 - Norme finali

La stazione appaltante si riserva la facoltà di apportare modifiche e integrazioni al presente capitolato, fermi restando gli aspetti quantitativi e qualitativi delle derrate alimentari. Ciò in base alle mutate esigenze del servizio che potrebbero verificarsi. Ove il presente capitolato preveda la presentazione, produzione o trasmissione da parte dell'impresa aggiudicataria, di documentazione, di qualunque tipo e natura, questa dovrà essere consegnata in copia completa alla stazione appaltante per l'acquisizione degli atti di quest'ultima entro i termini assegnati. L'inosservanza di tale adempimento comporterà la sospensione o ritardo nel pagamento delle fatture fino all'assolvimento della richiesta avanzata.

Ai sensi e per gli effetti di cui alla legge 241/90 e s.m.i, si comunica che il responsabile del procedimento è il dott. Luca Formia.

Agenzia del Territorio
CATASTO FABBRICATI
 Ufficio Provinciale di
 Torino

Dichiarazione protocollo n. del

Planimetria di u.i.u. in Comune di Mazze'

Viale Europa

civ.

Identificativi Catastali:

Sezione:
 Foglio: 29
 Particella: 352
 Subalterno:

Compilata da:
 Anzola Gloriano

Iscritto all'albo:
 Geometri

Prov. Torino

N. 8202

Scheda n. 1 Scala 1:500

FOGLIO 28 MAPPALE 346

FOGLIO 29 MAPPALE 343

FOGLIO 29 MAPPALE 349

FOGLIO 29 MAPPALE 341

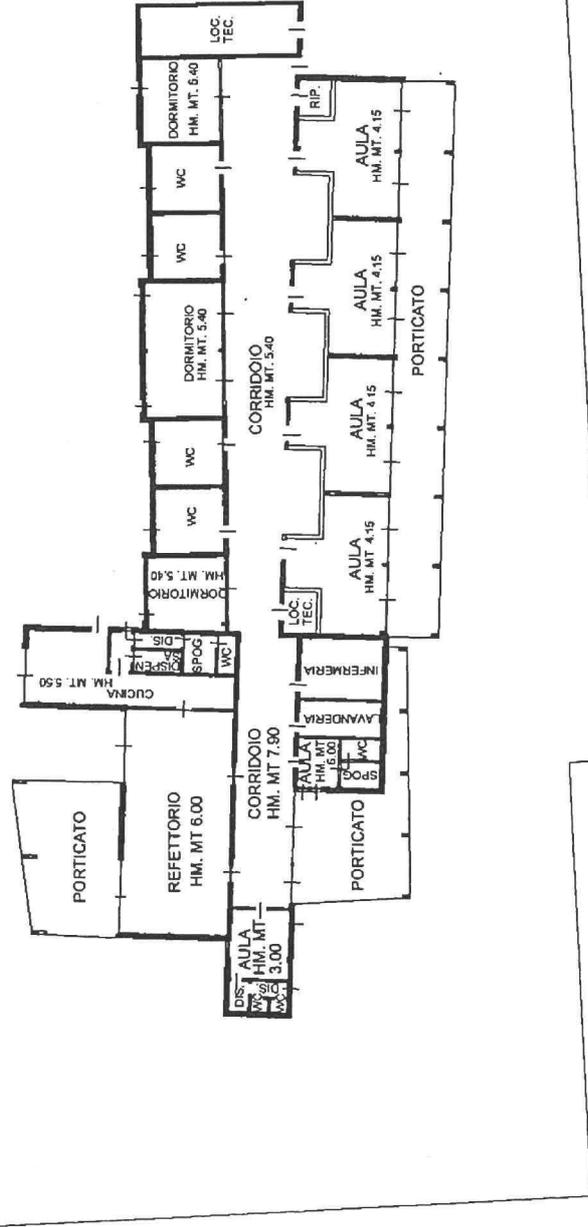
FOGLIO 29 MAPPALE 39

FOGLIO 29 MAPPALE 348

FOGLIO 29 MAPPALE 345

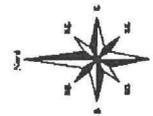
FOGLIO 29 MAPPALE 351

FOGLIO 29 MAPPALE 341



FOGLIO 29 MAPPALE 341

PIANO TERRENO



Scuola infanzia Mazzè

2

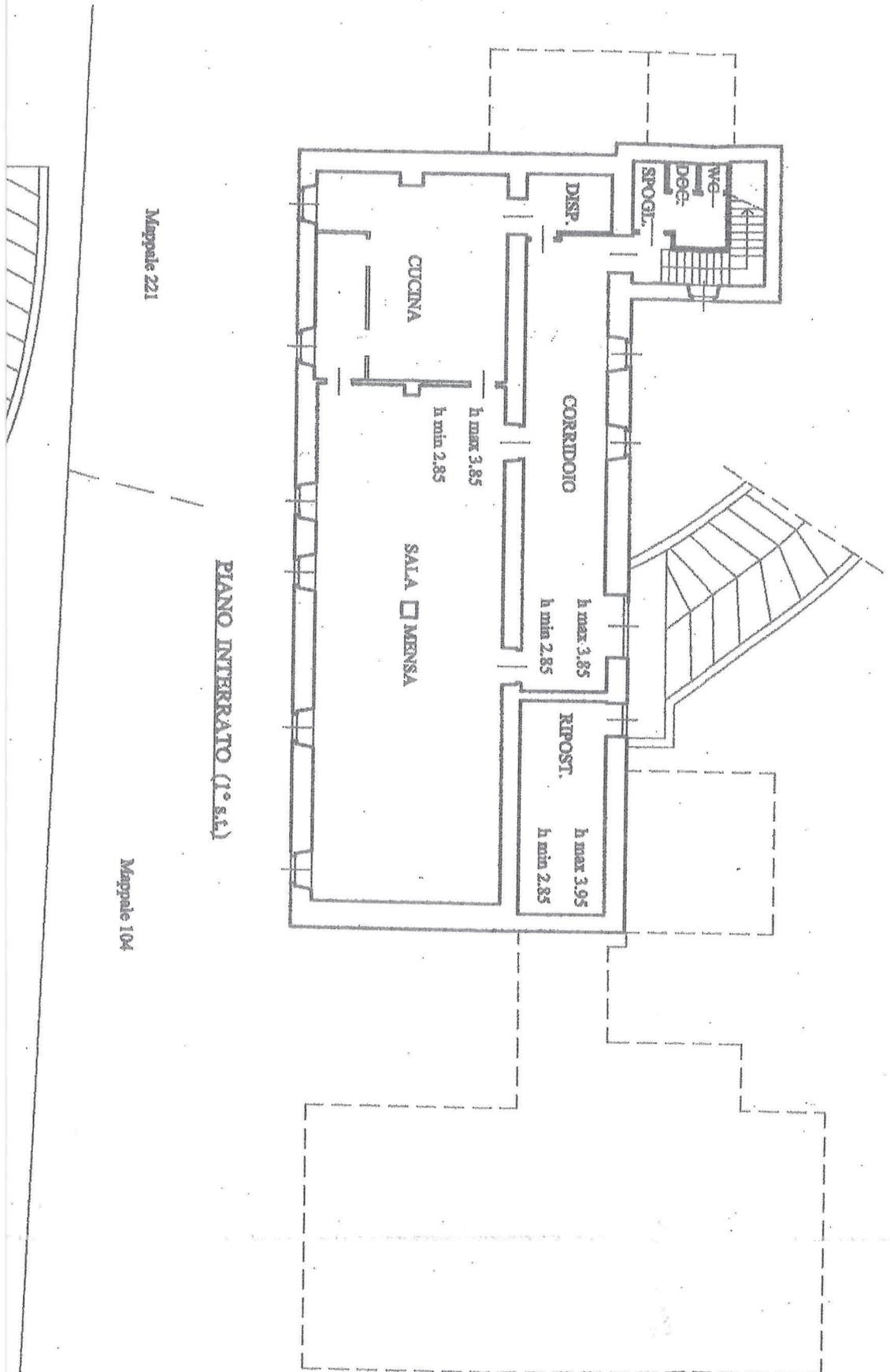
Identificativi Catastali:

Sezione:
Foglio: 18
Particella: 105
Subalterno: 103

Compilata da:
Eusebio Giuseppe
Iscritto all'albo:
Geometri

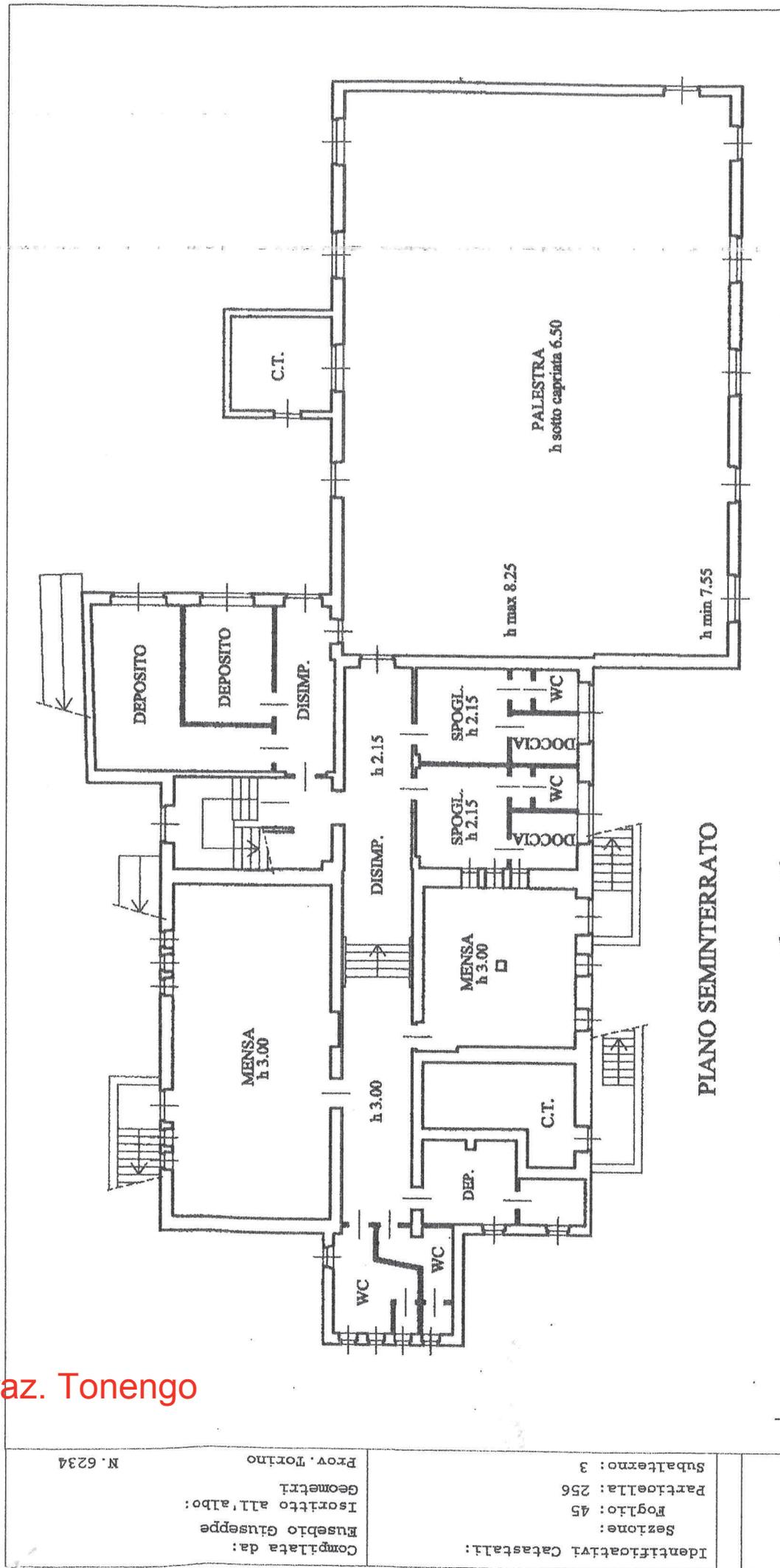
Prov. Torino

N. 6234



Scuola Primaria Mazzè capoluogo

Scuola Primaria fraz. Tonengo



Identificativo Catastale:

Sezione:

Foglio: 45

Particella: 256

Subalterno: 3

Compilata da:

Eusebio Giuseppe

Isritto all'Albo:

Geometri

Prov. Torino

N. 6234

REGIONE PIEMONTE

Comune di Villareggia

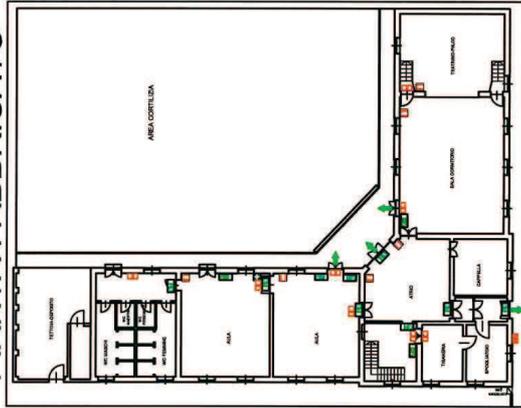
Scuola dell'infanzia
"BALBINA FERRI"

Via Maestra n.5 - 10030 Villareggia (TO)

PIANO DI EVACUAZIONE

ai sensi del D.Lgs 09/04/2008 n.81,
D.Lgs 03/08/2009 n.106
e D.M. 10/03/1998

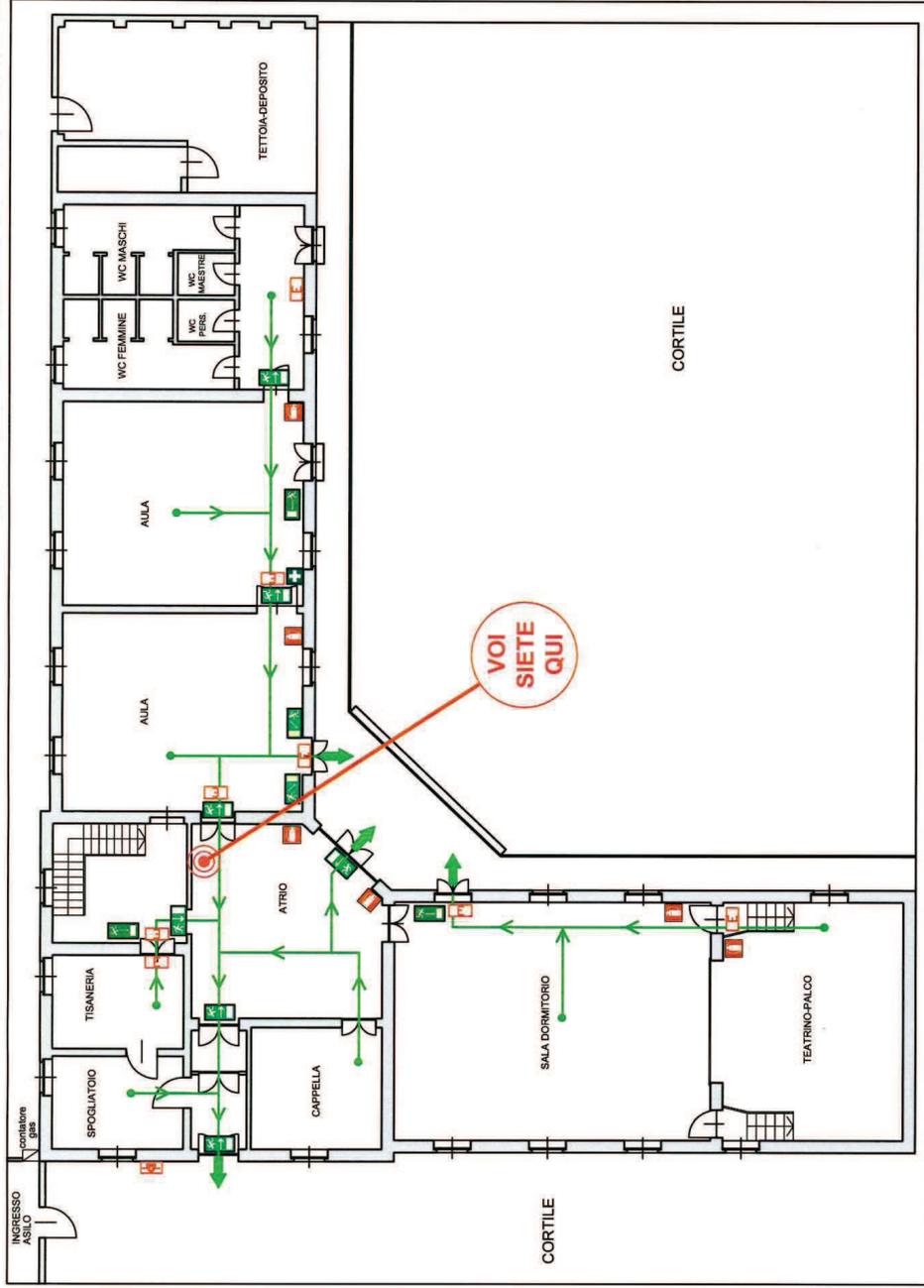
PIANTA FABBRICATO



LEGENDA

- Estintore
- Uscita di sicurezza
- Via di fuga verso Uscita di sicurezza
- Via di fuga verso Uscita di sicurezza
- Corpo illuminante stagno di emergenza
- Pulsante di sgancio emergenza VVF

PIANO DI EVACUAZIONE



NUMERI TELEFONICI DI EMERGENZA

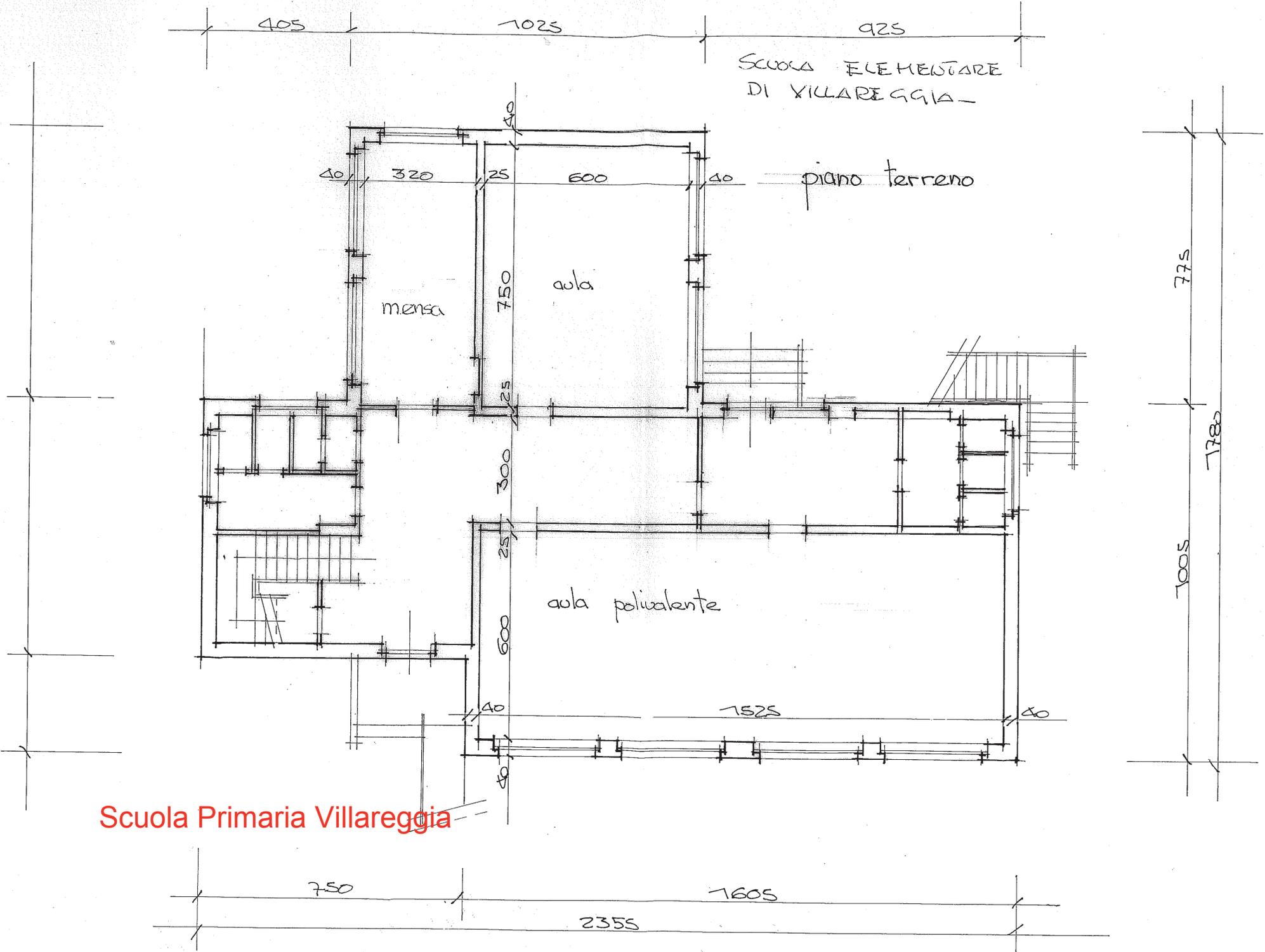
- CARABINIERI: **112**
- POLIZIA: **113**
- VIGILI DEL FUOCO: **115**
- EMERGENZA SANITARIA: **118**

ISTRUZIONI IN CASO DI EMERGENZA

All'insorgere dell'emergenza:

- **MANTENERE LA CALMA**
- **CHIAMARE UNO DEI NUMERI TELEFONICI DI EMERGENZA E DARE AVVISO DELL'EVENTO**
- **ATTENERSI ALLE SEGUENTI PROCEDURE DI EMERGENZA:**

- a) Nell'attraversamento di un locale invaso da fumo, camminare il più possibile vicino al pavimento, utilizzando un fazzoletto per proteggere le vie respiratorie;
- b) Per l'evacuazione seguire i percorsi individuati dall'apposita cartellonistica di sicurezza e le eventuali disposizioni sulla percorribilità indicate dal personale di emergenza;
- c) Raggiungere l'esterno **SENZA CORRERE** o interferire con il flusso d'esodo;
- d) Se con voi ci sono dei visitatori, guidateli fino all'esterno senza generare ansia e panico;
- e) In caso di evacuazione totale o parziale dell'edificio, gli addetti preposti verificheranno l'apertura delle porte costituenti le Uscite di Sicurezza;
- f) Recatevi nell'area di raccolta indicata.



SCUOLA ELEMENTARE
DI VILLAREGGIA

piano terreno

mensa

aula

aula polivalente

Scuola Primaria Villareggia

COMUNE DI MAZZE'

MENU' ESTIVO					
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Pasta al Pomodoro e ricotta Arrosto Tacchino Olio e limone Insalata di Carote Pane Frutta di stagione	Passato di Verdure* con orzo/farro/riso/crostini Pollo dorato Patate al forno Pane Yogurt alla frutta	Riso al ragù vegetale Nasello*dorato/in umido Insalata Verde Pane Frutta di Stagione	Pasta in bianco Frittata alle verdure Spinaci* all'olio Pane Banana	Gnocchetti sardi al pomodoro e pesto Mozzarella Insalata di Pomodori Pane Frutta di stagione
2° SETTIMANA	Mezze penne pomodoro e basilico Spezzatino di bovino Fagiolini in Insalata* Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Cuori di Merluzzo* impanati Zucchine Brasate Pane Frutta di stagione	Riso e Piselli* Coscia di pollo al Forno Macedonia di verdure Pane Budino Cioccolato	Insalata di carote 1/2 pz. Prosciutto cotto Pizza Margherita Pane Frutta di stagione	Fusilli in Bianco Polpette di legumi Insalata di Pomodori Pane Banana
3° SETTIMANA	Pasta in Bianco Rotolo di Frittata Zucchine trifolate Pane Frutta di stagione	Rigatoni al Pesto Arrosto di bovino Insalata di Pomodori Pane Frutta di Stagione	Tagliatelle al sugo di melanzane Pollo Dorato Fagiolini in insalata Pane Yogourt alla frutta	Riso Allo zafferano Plattessa* impanata Insalata verde Pane Banana	Zuppa di Lenticchie Formaggio Insalata di carote Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA	Passato di Verdure* con orzo/farro/riso/crostini Bresaola olio e limone Piselli* in umido Pane Frutta di Stagione	Insalata di carote 1/2 pz. Prosciutto cotto Pizza Margherita Pane Budino al cioccolato	Fusilli al Pesto Nasello*dorato/in umido Insalata di pomodori e origano Pane Banana	Riso alla Parmigiana Polpettone Zucchine Primavera Pane Frutta di Stagione	Pasta integrale pomodoro e basilico Tortino di zucchine Insalata Di Fagiolini* Pane Frutta di Stagione

* ingredienti surgelati/congelati all'origine

Saltuariamente la frutta di stagione puo' essere sostituita con mousse di frutta 100% biologica

COMUNE DI MAZZE'

MENU' INVERNALE					
	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° SETTIMANA	Pasta pomodoro e ricotta Tortino alle erbe Fini Insalata Verde Pane Yogurt alla frutta	Passato di Zucca con pasta/orzo/farro/crostini Tacchino Dorato Piselli* in umido Pane Frutta di stagione	Riso Al Pomodoro Mozzarella Spinaci*all'olio aromatizz. Pane Frutta di stagione	Pastina in Brodo Vegetale Polpette di Bovino in umido Cavolfiore gratinato Pane Frutta di stagione	Pasta in Bianco Platessa* dorata al forno Macedonia di Verdure e fagiolini* Pane Banana
2° SETTIMANA	Pastina in Brodo vegetale Coscia di Pollo al Forno Fagiolini* all'olio aromatizz. Pane Banana	Riso in Bianco Medaglione di vitello al Pomodoro Cavolo verza in insalata Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con pasta/orzo/farro/crostini Prosciutto Cotto Patate al Forno Pane Frutta di stagione	Pasta al Ragù 1/2 porzione Mozzarella Costine*all'olio Pane Frutta di stagione	Pasta con Broccoli* Merluzzo* impanato al Forno Insalata di Finocchi Pane Budino al Cioccolato
3° SETTIMANA	Pasta al pomodoro Platessa* dorata al Forno finocchi in insalata Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana Arrostò di Bovino cavolfiore gratinato Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto Tacchino Dorato Insalata di Verza Pane Frutta di stagione	Passato di zucca con pasta/orzo/farro/crostini frittata alle verdure Patate al forno Pane Yogurt alla frutta	Pasta integrale all'olio italico/tomini/ricotta Carote Forno Pane Frutta di stagione
4° SETTIMANA	Insalata finocchi e carote 1/2 pz. Prosciutto cotto Pizza Margherita Pane Frutta di stagione	Passato di verdura con pasta/orzo/farro/crostini Petto di Tacchino Dorato Patate al Forno Pane Frutta di stagione	Tagliatelle all'uovo pesto e pomodoro Formaggio fresco spalmabile Carote al forno Pane Frutta di Stagione	Risotto allo Zafferano Polpette di legumi Insalata di Finocchi Pane Frutta di stagione	Pasta in Bianco Nasello* con Olive Insalata Mista Pane Budino al cioccolato

* ingredienti surgelati/congelati all'origine

Saltuariamente la frutta di stagione puo' essere sostituita con mousse di frutta 100% biologica

COMUNE DI MAZZE'

MENU' INVERNALE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
5° SETTIMANA	Passato di verdura* con pasta/orzo/farro/crostini Tortino al formaggio lenticchie all'olio Pane Frutta di stagione	Pastina in Brodo di carne* Arrosto tacchino olio e limone Cavolo verza Pane Frutta di stagione	Pasta all'olio e formaggio Scaloppine di Pollo al Limone Carote al Forno Pane Frutta di stagione	Orecchiette con Broccoli Arrosto di lonza Finocchi in insalata Pane Banana	Pasta integrale pomodoro Platessa* dorata Macedonia di Verdure e fagiolini* Pane Yogurt alla frutta
6° SETTIMANA	Pasta all'olio Merluzzo* impanato al forno Insalata verde Pane Frutta di stagione	Mezze penne rigate con spinaci* Formaggio Fagiolini* all'olio aromatizz. Pane Frutta di stagione	Pastina in Brodo Vegetale Scaloppine alla pizzaiola Spinaci* all'olio Pane budino al cioccolato	Riso al Pomodoro Coscia di Pollo al Forno Cavolfiori brasati Pane Banana	Passato di Legumi Rotolo di Frittata Insalata di finocchi Pane Frutta di stagione
7° SETTIMANA	Pasta integrale all'olio Nasello* pomodoro e olive Carote al Forno Pane Frutta di stagione	Polenta Salsiccia di pollo e piselli* Insalata verde Pane Frutta di stagione	Passato di verdura* con pasta/orzo/farro/crostini Prosciutto cotto Patate al forno Pane Banana	Pasta al pomodoro Arrosto di bovino al forno Finocchi gratinati Pane Yogurt alla frutta	Riso e Piselli* Crocchette di Magro Insalata di Cavolo verde Pane Frutta di stagione
8° SETTIMANA	Fusilli al Pomodoro Frittata Cavolfiore gratinato Pane Frutta di stagione	Pasta in Bianco Pollo Dorato Insalata di verza Pane Yogurt alla frutta	Pasta e Fagioli Polpette di Bovino e spinaci* Insalata di Carote Pane Frutta di stagione	Insalata finocchi e carote 1/2 pz. Prosciutto cotto Pizza Margherita Pane Frutta di stagione	Passato di verdura* con pasta/orzo/farro/crostini Formaggio fresco spalmabile Patate al forno Pane Banana

* ingredienti surgelati/congelati all'origine

Saltuariamente la frutta di stagione puo' essere sostituita con mousse di frutta 100% biologica



COMUNE DI MAZZE'
CITTA' METROPOLITANA DI TORINO

ALIMENTI	Sc. infanzia	Sc. primaria
	Q.tà in gr.	Q.tà in gr.
Pasta o riso (asciutta)	50	70
Pasta o riso (minestre)	20-30	30-40
Carne in generale*	50-60	70
Pesce**	80	100
Prosciutto (pietanza)	40	50
Uova	40	40
Tonno (sgocciolato)	50	70
Formaggi (pietanza)	40	50
prosciutto/formaggio (merenda)	20	30
Pane per il pasto	40	50
Frutta di stagione	100	150
Legumi (contorno)	60 (freschi) 20 (secchi)	90 (freschi) 30 (secchi)
Legumi (minestra)	20 (secchi)	30 (secchi)
Verdure miste (minestra)	90	150
Patate (contorno) ***	120	120
Gnocchi	100	150
Pasta ripiena (asciutta)	60	90
Pasta ripiena (in brodo)	40	70
Lasagne	80	100
Olio di oliva	5	5
Besciamella per lasagne	30	30

N.B.:il peso degli alimenti si riferisce a crudo ed al netto degli scarti.

* carne di vitello, sanato, tacchino, maiale, pollo (senza osso).

** pesce: merluzzo, sogliola, platessa, sgombrò.

*** la stessa quantità va bene per fare la purea. Non utilizzare i fritti come modalità di cottura.



COMUNE DI MAZZE'
CITTA' METROPOLITANA DI TORINO

ALIMENTI	Q.tà in gr/prorzione
	per adulti
Pasta o riso (asciutti)	80-100
Pasta o riso (minestre)	30-40
Carne in generale*	100
Pesce **	120-150
Prosciutto (pietanza)	50-60
Uova	60 oppure 1 uovo
Tonno (sgocciolato)	80
Formaggi stagionati	50-70
Formaggio fresco	100
Legumi (2° piatto)	130 (fresche) 45 (secchi)
Legumi (minestra)	130 (fresche) 45 (secchi)
Ortaggi	250
Insalata	50
Patate (contorno) ***	150-200
Gnocchi	180-220
Pasta ripiena (asciutta)	180-200
Pasta ripiena (in brodo)	70-80
Farina di mais per polenta	80
Lasagne (peso a cotto)	150-200
Pizza (peso a cotto)	150-200
Besciamella (per lasagne)	30
Olio di oliva	30-40 g/die
Latte parz. Scremato	150-200
Pane per il pasto	60
Prodotti da forno	50
Frutta di stagione	150
Frutta secca	100
N.B.:il peso degli alimenti si riferisce a crudo ed al netto degli scarti. * carne di vitello, sanato, tacchino, maiale, pollo (senza osso). ** pesce: merluzzo, sogliola, platessa, sgombro. *** la stessa quantità va bene per fare la purea. Non utilizzare i fritti come modalità di cottura.	
FREQUENZA SETTIMANALE DEI SECONDI PIATTI:	
Carne	4 o 5
Pesce	2 o 3
Salumi	2 o 3
Formaggio	2 o 3
Uova	1 o 2
Legumi	2 o 3



COMUNE DI MAZZE'
CITTA' METROPOLITANA DI TORINO

Personale impiegato nel servizio dalla ditta uscente

n. operatori	Mansione	Livello	Ore settimanali
1	Cuoco	IV	40
1	Aiuto cuoco	V	31,25
1	Addetto mensa e autista	V	20
1	Addetto mensa	VI S	20
1	Addetto mensa	VI S	17,5
1	Addetto mensa	VI S	15



COMUNE DI MAZZE'
CITTA' METROPOLITANA DI TORINO

ATTREZZATURA DI PROPRIETÀ COMUNALE

- Abbattitore;
- n. 3 lavastoviglie (centro cottura scuola primaria Mazzè, scuola primaria di Tonengo, scuola dell'infanzia)
- Forno a convenzione ELETTROLUX
- Brasiera;
- n. 3 frigoriferi di cui n. 2 a doppia porta e n. 1 ad una anta;
- Cucina con n. 4 piastre elettriche;
- Bollitore;
- Tritacarne;
- Taglia verdure;
- Grattugia;
- Affettatrice;
- Asciuga verdura manuale;
- Frullatore ad immersione;
- Forno per diete marca Unox modello Anna
- Cuocipasta

Nei refettori: n. 2 carrelli scalda vivande.

COMUNE DI MAZZE'
PIAZZA DELLA REPUBBLICA, 2
10035 MAZZÈ TO)

**DOCUMENTO UNICO DIVALUTAZIONE
DEI RISCHI DA INTERFERENZE
D.U.V.R.I.**

INFORMAZIONE SUI RISCHI SPECIFICI LUOGO DI LAVORO
(art. 26, comma 1, D.Lgs. 81/2008)

INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI LUOGO DI LAVORO
MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE LE INTERFERENZE
(art. 26, comma 3 , D.Lgs. 81/2008)

OGGETTO DELL'APPALTO:
SERVIZIO DI REFEZIONE PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA,
PRIMARIA, PER I DIPENDENTI COMUNALI E ALTRO PERSONALE
DEI COMUNI DI MAZZÈ E VILLAREGGIA, AFFIDATO IN VIA DI
EMERGENZA DAL 20/4/2022 AL 31/10/2022

Sommario

1.	PREMESSA.....	2
2.	ANAGRAFICA COMMITTENTE/APPALTANTE.....	3
3.	ANAGRAFICA APPALTATRICE	4
4.	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO	5
6.	LUOGHI OGGETTO DELLE ATTIVITA'	6
7.	UTENTI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE OGGETTO DELL'APPALTO	6
8.	INFORMAZIONI DA FORNIRE ALL'APPALTANTE	7
11.	MISURE SPECIFICHE: COOPERAZIONE E COORDINAMENTO.....	13
12.	VERBALE DI SOPRALLUOGO PRELIMINARE CONGIUNTO.....	13
13.	INFORMAZIONE AI LAVORATORI SULLE INTERFERENZE	14
14.	VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	14
15.	VALUTAZIONE E GESTIONE DELLE INTERFERENZE PER LE AREE INTERESSATE	23
16.	COSTI DELLA SICUREZZA RELATIVI AI RISCHI DA INTERFERENZE	25
17.	VALIDITA' E REVISIONI	25
18.	DICHIARAZIONI ED ATTESTAZIONI	25
19.	CONCLUSIONI	27

1. PREMESSA

Gli interventi di personale esterno (ditte appaltatrici, collaboratori non dipendenti, volontari, ecc.) presso le sedi dell'ente comportano rischi differenziati a seconda delle operazioni da eseguire e degli ambienti dove queste si svolgono.

Le misure di sicurezza atte a ridurre questi rischi vanno pertanto definite caso per caso seguendo specifiche procedure operative, che possono prevedere anche l'uso di idonei dispositivi di protezione individuale, approvate dal responsabile del Servizio Gestore, ovvero dal responsabile del settore che ha richiesto l'intervento, e, ove necessario, dal Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP).

In caso di appalto, gli incaricati ed il Responsabile della ditta appaltatrice definiscono un piano di lavoro combinato ed approvato da entrambi le parti come specificato nel contratto di appalto.

Deve essere cura della ditta appaltatrice e di tutto il personale esterno in genere ad adottare tutte le precauzioni richieste dalla prudenza, dalla legislazione e dalle norme di buona tecnica e di sicurezza al fine di eliminare o ridurre al minimo i rischi, anche con l'adozione dei dispositivi di protezione individuale necessari.

Si richiederanno in conclusione e in fase di affidamento dei lavori di servizi e forniture, ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 81/08, tutte le informazioni necessarie per permettere all'appaltante di valutare le misure di protezione e prevenzione adottate durante l'esecuzione del contratto, relative all'ambiente di lavoro e di integrarli con quelli specifici della propria attività in modo da procedere alla predisposizione delle idonee ed eventuali misure di prevenzione accessorie da in quello che può considerarsi il DUVRI, "documento unico valutazione rischi interferenze", effettivamente predisposto ed integrato per l'azienda vincitrice dell'appalto.

Tali informazioni, in ottemperanza alle disposizioni in materia di sicurezza dettate dal D. Lgs. 81/08, serviranno per verificare la sussistenza di un rischio interferenze e per definire misure specifiche di riduzione dei rischi rilevati.

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

2. ANAGRAFICA COMMITTENTE/APPALTANTE

Ragione Sociale	COMUNE DI MAZZE'
Natura Giuridica	Ente Locale
Attività svolta	Erogazione di servizi pubblici per il cittadino
Codice ISTAT	0148
Partita IVA	01798300016
Sede Legale	
Comune	Mazzè – C.A.P. 10035
Provincia	Torino
Indirizzo	Piazza della Repubblica, 2
Telefono / Fax	+39 011 9835901 / +39 011 9830478
Mail	comune.mazze@postecert.it
Sede Operativa	
Comune	Mazzè – C.A.P. 10035
Provincia	Torino
Indirizzo	Piazza della Repubblica, 2
Telefono / Fax	+39 011 9835901 / +39 011 9830478
Mail	comune.mazze@postecert.it
Rappresentante Legale	
Rappresentante Legale (sindaco protempore)	Marco Formia
Data di Nomina	Maggio 2019
Indirizzo	Piazza della Repubblica, 2
Città	Mazzè
CAP	10035
Provincia	Torino
Referente del committente	
Referente	Luca Formia
Funzione	Responsabile servizio aa.gg.
Figure e Responsabili	
Datore di Lavoro	Dott. Ezio Ivaldi
Responsabile Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP)	
Medico Competente	dott. Pasquale Fusaro
Responsabile dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS)	
Responsabile Primo Soccorso	
Responsabile Incendio-Evacuazione	
Organo di vigilanza competente	
Denominazione	A.S.L. TO 4
Indirizzo	Via Aldisio, 2 – 10015 Ivrea (TO)
Telefono	+39 0125 4141

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

3. ANAGRAFICA APPALTATRICE

Ragione Sociale	
Natura Giuridica	
Attività svolta	
Codice Fiscale o Partita IVA	
Iscrizione I.N.P.S.	
Iscrizione I.N.A.I.L.	
Iscrizione C.C.I.A.	
Iscrizione R.E.A.	
Sede Legale	
Comune	
Provincia	
Indirizzo	
Telefono / Fax	
Mail	
Sede Operativa	
Comune	
Provincia	
Indirizzo	
Telefono / Fax	
Mail	
Rappresentante Legale	
Rappresentante Legale	
Data di Nomina	
Indirizzo	
Città	
CAP	
Provincia	
Referente dell'impresa appaltatrice	
Referente	
Funzione	
Figure e Responsabili	
Datore di Lavoro	
Responsabile Tecnico	
Responsabile Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP)	
Medico Competente	
Responsabile dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS)	
Responsabile Primo Soccorso	
Responsabile Incendio-Evacuazione	
Lavoratori impiegati per l'appalto	

4. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in unico lotto del servizio di ristorazione per quanto di seguito indicato:

- 1) servizio di preparazione pasti presso la cucina comunale, confezionamento in legame fresco caldo per le multi porzioni e veicolazione dei pasti destinati alle scuole dell'infanzia, primarie di primo grado, ai dipendenti comunali e ad altro personale;

- 2) servizio di predisposizione dei refettori, distribuzione pasti presso le scuole interessate, di riordino e pulizia di arredi, suppellettili ed attrezzature utilizzate per la distribuzione stessa, di riordino e pulizia dai residui del pasto nei locali utilizzati, nonché di conferimento differenziato dei rifiuti negli appositi cassonetti e spostamento e allocazione dei cassonetti, per le attività di smaltimento come richiesto dalla ditta incaricata del servizio;

5. FORNITURE, RESPONSABILITA' E OBBLIGHI DI MANUTENZIONE A CARICO DITTA APPALTATRICE

L'azienda aggiudicataria dovrà provvedere a fornire ogni attrezzatura necessaria al corretto svolgimento del servizio di distribuzione pasti, qualora non presente presso il locale cucina e i refettori, nonché quanto occorrente per un adeguato servizio di pulizia e disinfezione.

L'azienda dovrà fornire, per il solo plesso scolastico di Villareggia, quanto di seguito indicato:

L'impresa aggiudicataria ha la responsabilità della pulizia, della conservazione e del corretto utilizzo di tutti i beni ceduti in uso gratuito per tutta la durata del contratto. Per ogni plesso scolastico, la ditta dovrà provvedere, in ogni caso, alla fornitura giornaliera di tutti gli utensili di acciaio inox, debitamente lavati e protetti dall'esterno, necessari per la distribuzione dei cibi ad ogni utente, il taglio del pane, la mescita delle bevande, cestini con tovaglioli di carta, cestini per il pane, ecc... La ditta dovrà, inoltre, fornire n. 2 tovaglioli monouso per gli alunni che mangiano la frutta o simili a metà mattina, per gli alunni che usufruiscono della merenda e in caso di "cestino da viaggio".

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

6. LUOGHI OGGETTO DELLE ATTIVITA'

Le attività si svolgeranno nei seguenti ambienti:

Ragione Sociale	SCUOLA PRIMARIA "GIOVANNI CENA"
Sede Legale	
Comune	Mazzè
Provincia	Torino
Indirizzo	Via S. Del Grosso
Telefono / Fax	
Mail	
Ragione Sociale	SCUOLA PRIMARIA "E. DE AMICIS"
Sede Legale	
Comune	Mazzè, Frazione Tonengo di Mazzè
Provincia	Torino
Indirizzo	Piazza Olivero
Telefono / Fax	
Mail	
Ragione Sociale	SCUOLA DELL'INFANZIA "M. DEL GROSSO"
Sede Legale	
Comune	Mazzè
Provincia	Torino
Indirizzo	Viale Europa
Telefono / Fax	
Mail	
Ragione Sociale	SCUOLA PRIMARIA "DOMENICO SAVIO"
Sede Legale	
Comune	Villareggia
Provincia	Torino
Indirizzo	Via Convento
Telefono / Fax	
Mail	
Ragione Sociale	SCUOLA INFANZIA "BALBINA FERRO"
Sede Legale	
Comune	Villareggia
Provincia	Torino
Indirizzo	Via Convento
Telefono / Fax	
Mail	

Il servizio viene effettuato in tutte le sedi di cui sopra. Per le sedi che non sono centro cottura (quindi con esclusione della sede di Via Capitan S. Delgrosso) i pasti dovranno essere trasportati con il sistema del legame fresco-caldo in multi razione, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

7. UTENTI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE OGGETTO DELL'APPALTO

L'utenza del servizio di fornitura pasti è costituita dagli alunni delle scuole dell'infanzia e primarie, del rispettivo personale docente e altro personale delle strutture (personale ATA), dei dipendenti comunali, nonché da eventuali ospiti autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

8. INFORMAZIONI DA FORNIRE ALL'APPALTANTE

Si richiedono in conclusione, ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 81/08, tutte le informazioni necessarie per permettere all'appaltante di valutare le misure di protezione e prevenzione adottate durante l'esecuzione del contratto, relative all'ambiente di lavoro e di integrarli con quelli specifici della propria attività (fornite nei precedenti punti) in modo da procedere alla predisposizione delle idonee ed eventuali misure di prevenzione accessorie da inserire nel DUVRI, "documento unico valutazione rischi interferenze", effettivamente predisposto ed integrato per l'azienda vincitrice dell'appalto.

Tali informazioni, in ottemperanza alle disposizioni in materia di sicurezza dettate dal D.Lgs. 81/08, serviranno per verificare la sussistenza di un rischio interferenze e per definire misure specifiche di riduzione dei rischi rilevati.

L'appaltatrice si dovrà impegnare a fornire informazioni inerenti a:

- ⇒ **Anagrafica COMPLETA** dell'impresa appaltatrice con indicazione dell'organico del S.p.p. (rif. CAPITOLO3 ANAGRAFICA IMPRESA APPALTATRICE);
- ⇒ Conferma di Idoneità tecnico professionale tramite **visura camerale** (Iscrizione Camera di Commercio Industria e Artigianato);
- ⇒ **Autocertificazione** sul possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale per le opere in appalto;
- ⇒ **Documento Unico di Regolarità Contributiva**, in corso di validità;
- ⇒ **Elenco delle attrezzature, mezzi d'opera ed equipaggiamento tecnico per l'esecuzione dei lavori;**
- ⇒ **Estratto della valutazione dei rischi relativamente ai lavori da svolgere**, informazioni ed indicazioni sui rischi specifici e sulle delle misure di prevenzione e di emergenza connessi con l'esecuzione dei lavori di cui al presente appalto e sulle misure di prevenzione adottate.
- ⇒ **Elenco del personale** che sarà in forza presso i siti sopra specificati con le relative caratteristiche, qualifiche professionali e posizione assicurativa presso l'INPS e l'INAIL;
- ⇒ **Indicazione in merito ai costi della sicurezza** che devono essere specificati nell'offerta secondo quanto previsto dall'art. 26, comma 5 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i. conferma di quelli preventivamente indicati dall'appaltante.

Precisazioni:

- 1) ogni sostituzione o variazione del personale dovrà essere preventivamente autorizzata e dovrà dare luogo all'aggiornamento di quanto sopra;
- 2) per i lavoratori per i quali sia prevista dalle disposizioni di legge la sorveglianza sanitaria, l'appaltatore d'opera dichiara che sono stati e saranno, con la periodicità prevista dalle rispettive disposizioni di legge, sottoposti a visita medica con conseguente parere favorevole di idoneità allo svolgimento della mansione.

9. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA PER LE AZIENDE APPALTRATICI Criteri Generali Per La Gestione Delle Interferenze

All'appaltatore compete l'osservanza, sotto sua esclusiva responsabilità, di tutte le norme antinfortunistiche, di prevenzione e protezione stabilite dalla legge, nonché delle norme interne di sicurezza del lavoro ed in genere di tutti i provvedimenti e le cautele atte a garantire in ogni caso l'incolumità del proprio personale o di qualsiasi terzo, e ad evitare danni di ogni specie sia a persone che a cose;

L'appaltatore deve osservare e far osservare da parte del suo personale e di eventuali subappaltatori o fornitori, tutte le disposizioni di legge vigenti ed i regolamenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;

L'appaltatore d'opera è responsabile della rispondenza dei propri mezzi ed attrezzature alle norme di legge, nonché dell'adozione delle cautele antinfortunistiche necessarie durante la realizzazione dei lavori appaltati ed eventualmente subappaltati;

L'appaltatore d'opera garantisce di impiegare personale professionalmente idoneo all'accurata esecuzione dei lavori;

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Si provvederà alla immediata comunicazione di rischi non previsti nel presente DUVRI e che si manifestino in situazioni particolari o transitorie.

L'appaltatrice dovrà informare i dipendenti sulle seguenti norme generali per l'accesso e la permanenza nelle aree di lavoro sede di appalto. Il personale dell'impresa, durante la permanenza nei luoghi di lavoro, dovrà osservare le seguenti disposizioni:

- qualora il personale esterno noti delle componenti di pericolo poco chiare o anomale, dovrà immediatamente richiedere delucidazioni e/o fornire immediata segnalazione al responsabile prima di procedere con le lavorazioni.
- è compito del personale esterno non mettere a repentaglio la salute e la sicurezza delle persone o dei lavoratori al loro intorno.
- attenersi alle istruzioni fornite dalla Direzione, dall'Amministrazione degli stabili, dagli addetti al
- S.P.P. (Servizio di Prevenzione e Protezione) o dal personale interno.

Disposizioni Generali Per La Gestione Delle Interferenze

L'appaltatore dovrà utilizzare, nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, macchine, impianti ed attrezzature di sua proprietà o delle quali ne abbia la piena responsabilità, conformi alla vigenti Norme di Legge e di buona tecnica; dovranno inoltre impiegare personale avente capacità professionali adeguate al

lavoro da svolgere ed opportunamente informato ed addestrato sui rischi specifici propri delle attività dell'impresa appaltatrice, sul corretto impiego delle macchine ed attrezzature utilizzate, nonché sulle misure di prevenzione e protezione da adottare per la sicurezza sul lavoro e la tutela dell'ambiente.

Tutto il personale occupato dalle imprese Appaltatrici e/o eventuali sub-Appaltatrici deve essere munito ed esporre apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del Datore di Lavoro. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto (Legge 03/08/2007, n. 123 art. 6, comma 1).

Deve essere scrupolosamente osservata la segnaletica di sicurezza dislocata nei locali interni, corridoi interni, uffici e reparti. In particolare l'accesso all'area di lavoro dovrà avvenire utilizzando unicamente gli appositi percorsi.

Interferenze Tra Lavorazioni

In presenza di più attività lavorative all'interno dei locali, facenti capo a diverse ditte esterne, appaltatrici di servizi o lavori specifici, il datore di lavoro appaltatore, tenendo conto delle possibili fonti di rischio generate dalla compresenza delle singole attività deve adottare le seguenti prescrizioni operative:

- divieto di utilizzare attrezzature non proprie;
- divieto di utilizzare prodotti chimici non propri;
- non lasciare incustoditi prodotti chimici ed attrezzature proprie;
- evidenziare la propria presenza nell'area di lavoro, lasciando in vista segnaletica o attrezzature (senza però ostruire i passaggi, né ostruire le vie di circolazione, pianerottoli, ecc);
- indicare e delimitare le zone di lavoro, segnalando anche a voce le zone di pavimento bagnate e potenzialmente scivolose;
- porre attenzione all'uso dei prodotti chimici, soprattutto se risulta possibile il passaggio di personale e dipendenti vari, chiudere bene le confezioni dopo l'uso e non lasciarle incustodite;
- scollegare sempre le attrezzature in dotazione se non utilizzate e se ci si deve assentare;
- posizionare eventuali cavi e prolunghie in modo da non causare intralcio e inciampo;
- richiudere dopo l'uso eventuali griglie, tombini, botole, porte, portoni ecc.
- evitare di sollevare polveri eccessive, eventualmente inumidire se superfici interessate;
- operare sempre in locali illuminati e con possibilità di ricambio d'aria;
- in presenza di altro personale ed appaltatori, accertarsi di non avere interferenze con le stesse, e segnalare eventuali criticità;
- non accedere in zone ed aree non pertinenti, quali ad esempio locali tecnici (cabine elettriche,

macchine, caldaie) se non preventivamente autorizzati ed informati sui rischi presenti;

- non aiutare terzi a svolgere mansioni non ricadenti nel proprio compito;

Aree Di Lavoro

Le aree di lavoro, per evitare il verificarsi di infortuni, devono essere mantenute in condizioni di ordine ed organizzate in modo razionale anche durante le lavorazioni oggetto dell'appalto e debbono essere chiaramente segnalate e, se necessario, opportunamente delimitate ai non addetti.

I passaggi devono essere sgombri: merci, attrezzi, imballi o altro non devono creare impacci ai passaggi. Eventuali depositi di sostanze che rendono sdruciolevole il pavimento, a causa di spandimento accidentale o di semplice mancanza di pulizia, devono essere eliminate.

Tutti i rifiuti ed in particolare quelli pericolosi devono essere depositati e smaltiti negli appositi contenitori secondo legislazione vigente.

I lavoratori delle appaltatrici non dovranno accedere a locali o aree nelle quali vige il divieto di accesso.

Sia l'Azienda committente che le aziende appaltatrici devono segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e, quindi, a rischio scivolamento.

Emergenza Incendio, Vie Di Fuga Ed Uscite Di Sicurezza

Fermo restando la verifica costante dei mezzi di protezione, dal punto di vista della manutenzione ordinaria, non si potranno apportare modifiche se queste non saranno preventivamente autorizzate dagli Uffici competenti del Committente

Ai lavoratori della ditta appaltatrice:

- è vietato fumare in tutte le aree interne di pertinenza del committente;
- è vietato effettuare operazioni che possano dar luogo a scintille (molatura saldatura, ecc.) a meno che nonsiano state espressamente autorizzate.

Le ditte appaltatrici che intervengono negli edifici comunali devono obbligatoriamente prendere visione della planimetria dei locali con la indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza, comunicando al Datore di Lavoro interessato ed al servizio di prevenzione e protezione eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento dei propri lavori.

La ditta appaltatrice dovrà preventivamente prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione dei presidi di emergenza e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas.

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

Attrezzature

Tutte le apparecchiature elettriche utilizzare dovranno essere a norma ed utilizzate propriamente negli ambienti adatti al loro uso. Le attrezzature dovranno tutte rispettare i requisiti di legge, essere idonee alle lavorazioni previste ed utilizzate in conformità a quanto previsto dal fabbricante.

La ditta appaltatrice deve utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; deve utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non deve fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni vistose.

L'assorbimento elettrico delle attrezzature deve essere modesto, assimilabile a quello di elettrodomestici casalinghi, a titolo precauzionale si dovrà evitare di alimentare contemporaneamente più dispositivi.

Trattare con cautela prese, spine e cavi di alimentazione.

È vietato attivare linee elettriche volanti senza aver verificato lo stato dei cavi e senza aver avvisato il personale preposto dell'Azienda; è vietato effettuare allacciamenti provvisori di apparecchiature elettriche alle linee di alimentazione; è vietato utilizzare, nei lavori in luoghi bagnati o molto umidi e nei lavori a contatto o entro grandi masse metalliche, utensili elettrici portatili a tensione superiore a 50 V verso terra.

Interruzioni Forniture Di Energia Elettrica, Gas, Acqua

Interruzioni dell'energia elettrica, del gas, del funzionamento degli impianti di riscaldamento / climatizzazione, delle forniture idriche per i servizi e per il funzionamento degli impianti di spegnimento antincendio, andranno sempre concordate con il Committente ed il Datore di Lavoro titolare dell'attività.

Le manovre di erogazione/interruzione saranno eseguite successivamente all'accertamento che le stesse non generino condizioni di pericolo e/o danni per disservizio.

Prodotti Chimici

Per quel che concerne i prodotti chimici utilizzati, dovranno essere scelti in relazione alla minore pericolosità e tossicità possibile in relazione alla funzione ed alle prestazioni richieste. Di tutti dovranno essere presenti le schede di sicurezza. Eventuali stoccaggi temporanei, dovranno essere preventivamente concordati con l'appaltante.

Non usare mai sostanze infiammabili per la pulizia dei pavimenti.

Nel caso di spandimento accidentale di sostanze pericolose rispettare le istruzioni ricevute o contenute nella scheda di sicurezza, che devono accompagnare le sostanze ed essere a disposizione per la continua consultazione da parte degli operatori.

È fatto assoluto divieto di versare negli scarichi interni della rete fognaria qualsiasi tipo di sostanza pericolosa per l'ambiente.

In caso di necessità aerare i locali interessati.

Nel caso in cui un'attività lavorativa preveda lo svilupparsi di polveri o vapori potenzialmente pericolosi, si

opererà con cautela attivando (se presenti) aspiratori o segregando le opportune chiusure e separazione. Tali attività saranno programmate e, salvo cause di forza maggiore (in tal caso devono essere prese misure atte a informare e tutelare le persone presenti), le stesse potranno essere svolte in assenza di terzi sul luogo di lavoro.

Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti.

Per lavorazioni, in orari non coincidenti con quelli dei dipendenti della sede, che lascino negli ambienti di lavoro residui di polveri o altro, occorre, comunque, che sia effettuata un'adeguata rimozione e pulizia prima dell'inizio dell'attività dei dipendenti.

10. GESTIONE DELLE EMERGENZE Compiti e procedure generali

In situazione di emergenza (incendio, infortunio, calamità) il lavoratore dare l'allarme e chiamare l'addetto all'emergenza dell'area di lavoro che si attiverà secondo le indicazioni contenute nel Piano di Emergenza e sotto riportate, in particolare si dovrà:

- mantenere la calma e allontanarsi ordinatamente dal locale;
- seguire solo i percorsi di esodo indicati nelle planimetrie e contrassegnati dall'apposita segnaletica;
- non correre, spingere o gridare;
- non usare in nessun caso ascensori o montacarichi;
- in caso di evacuazione convergere ordinatamente nel punto di colta.

Il personale dell'appaltatore inoltre:

- non può effettuare interventi diretti sugli impianti e sulle persone (salvo nei casi in cui non è stato possibile contattare un responsabile e si presenti una situazione di pericolo grave e immediato);
- non può utilizzare attrezzature antincendio e di pronto soccorso o effettuare interventi o manovre sui quadri elettrici o sugli impianti tecnologici (elettrico, idrico, termico, ecc.) senza aver ricevuto adeguate istruzioni o formazione.

In caso di chiamata soccorsi esterni (in caso di impossibilità di chiamata da parte del personale Appaltante o assenza dello stesso)

L'azienda aggiudicataria dovrà rendere edotti i propri lavoratori della presenza di una tabella ben visibile riportante almeno i seguenti numeri telefonici:

Vigili del Fuoco 115 Pronto soccorso 118

Ospedale di Ivrea 0125 4141

Vigili Urbani 011 9835901

Carabinieri 112

Polizia 113

In caso d'incendio

- Chiamare i vigili del fuoco telefonando al 115.
- Rispondere con calma alle domande dell'operatore dei vigili del fuoco che richiederà: indirizzo e telefono dell'ente, informazioni sull'incendio.
- Non interrompere la comunicazione finché non lo decide l'operatore.
- Attendere i soccorsi esterni al di fuori dei locali.

In caso d'infortunio o malore

- Chiamare il Soccorso pubblico componendo il numero telefonico 118.
- Rispondere con calma alle domande dell'operatore che richiederà: cognome e nome, indirizzo, n. telefonico ed eventuale percorso per arrivarci, tipo di incidente: descrizione sintetica della situazione, numero dei feriti, ecc.
- Conclusa la telefonata, lasciare libero il telefono: potrebbe essere necessario richiamarvi.

Regole comportamentali

- Seguire i consigli dell'operatore della Centrale Operativa 115 o 118.
- Osservare bene quanto sta accadendo per poterlo riferire.
- Prestare attenzione ad eventuali fonti di pericolo (rischio di incendio, ecc.).
- Incoraggiare e rassicurare il paziente.
- Inviare, se del caso, una persona ad attendere l'ambulanza in un luogo facilmente individuabile.
- Assicurarsi che il percorso per l'accesso della lettiga sia libero da ostacoli.

11. MISURE SPECIFICHE: COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

La stazione appaltante promuove la cooperazione ed il coordinamento innanzitutto mediante l'elaborazione del presente documento unico di valutazione dei rischi nel quale sono state indicate le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento sarà allegato al contratto di appalto o di opera.

12. VERBALE DI SOPRALLUOGO PRELIMINARE CONGIUNTO

Ai sensi dell'art.26 comma 3 del D.Lgs 81/2008 verrà redatto il "Verbale di sopralluogo preliminare congiunto e di coordinamento" per ciascuna sede di lavorazione.

Il verbale, che verrà redatto a cura del Servizio di Prevenzione e Protezione dovrà essere sottoscritto dal Datore di Lavoro dell'Azienda Committente, dal Responsabile della sede e dal Datore di Lavoro della Azienda Appaltatrice.

I contenuti del suddetto verbale potranno, in qualsiasi momento, essere integrati con le eventuali ulteriori prescrizioni o procedure di sicurezza (individuate per eliminare o ridurre i rischi da interferenza determinati

dalla presenza di altre ditte presso le medesime aree dell'edificio oggetto del presente appalto), contenute in uno o più "Verbali di Coordinamento in corso d'opera", predisposti a cura del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Azienda Committente e sottoscritti da tutte le Aziende Appaltatrici di volta in volta interessate.

Il "Verbale di sopralluogo preliminare congiunto e di coordinamento" e gli eventuali successivi "Verbali di Coordinamento in corso d'opera" costituiscono parte integrante del presente DUVRI, che verrà custodito, in copia originale, agli atti del Servizio di Prevenzione e Protezione.

13. INFORMAZIONE AI LAVORATORI SULLE INTERFERENZE

Nel caso di attività che prevedano interferenze con le attività lavorative e che comportino (anche se temporaneamente) elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, ecc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro, in periodi o orari non di chiusura degli Uffici / Locali, dovrà essere informato il competente servizio di prevenzione e protezione aziendale e dovranno essere fornite informazioni ai dipendenti (anche per accertare l'eventuale presenza di lavoratori con problemi asmatici, di mobilità o altro) circa le modalità di svolgimento delle lavorazioni e le sostanze utilizzate.

Il Datore di Lavoro, o il suo delegato Referente di Sede, preventivamente informato dell'intervento, dovrà avvertire il proprio personale ed attenersi alle indicazioni specifiche che vengono fornite.

Qualora i lavoratori avvertissero segni di fastidio o problematiche legate allo svolgimento dei lavori da parte dell'azienda appaltatrice esterna (eccessivo rumore, insorgenza di irritazioni, odori sgradevoli, polveri, etc.) il Datore di Lavoro dovrà immediatamente attivarsi convocando i responsabili dei lavori, allertando il Servizio di Prevenzione e Protezione (ed eventualmente il Medico Competente) al fine di fermare le lavorazioni o di valutare al più presto la sospensione delle attività aziendali.

I dipendenti dell'Azienda appaltatrice esterna dovranno essere debitamente informati e formati sui rischi relativi allo svolgimento delle loro mansioni, sui possibili danni e sulle conseguenti misure di prevenzione e protezione e sulle modalità di coordinamento in caso di lavori simultanei ed interferenti. Anche ai lavoratori dell'Azienda appaltatrice verrà consegnata copia delle istruzioni relative alle specifiche problematiche legate alle interferenze oggetto del presente DUVRI.

14. VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Considerazioni Generali

L'art. 26, comma 1 lettera b, del D.Lgs. 81/08 impone al Datore di Lavoro di fornire alle Aziende Appaltatrici o ai lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività. Il comma 3 dello stesso D.Lgs., inoltre, impone al datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

unico documento di valutazione dei rischi da interferenze (nel seguito denominato DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Il presente documento ha lo scopo di indicare i rischi, le prevenzioni ed eventuali DPI inerenti le interferenze con le attività svolte in azienda da parte di aziende esterne alle quali sia stato appaltato uno o più servizi mediante regolare contratto, al quale verrà allegato il presente DUVRI.

La Valutazione dei Rischi cui sono esposti i lavoratori delle aziende esterne ha richiesto l'analisi dei luoghi di lavoro e delle situazioni in cui i lavoratori delle aziende esterne vengono a trovarsi nello svolgimento delle attività appaltate, ed è finalizzata all'individuazione e all'attuazione di misure di prevenzione e di provvedimenti da attuare

Pertanto essa è legata sia al tipo di attività lavorativa svolta nell'unità produttiva sia a situazioni determinate da sistemi quali ambiente di lavoro, strutture ed impianti utilizzati, materiali e prodotti coinvolti nei processi.

L'obbligo di cooperazione imposto al committente, e di conseguenza il contenuto del presente DUVRI, è limitato all'attuazione di quelle misure rivolte ad eliminare i pericoli che, per effetto dell'esecuzione delle opere o dei servizi appaltati, vanno ad incidere sia sui dipendenti dell'appaltante sia su quelli dell'appaltatore, mentre per il resto ciascun datore di lavoro deve provvedere autonomamente alla tutela dei propri prestatori d'opera subordinati, assumendone la relativa responsabilità.

Metodologia e criteri adottati per la valutazione dei rischi

L'analisi valutativa effettuata può essere, nel complesso, suddivisa nelle seguenti due fasi principali:

- A) Individuazione di tutti i possibili PERICOLI per ogni interferenza esaminata
- B) Valutazione dei RISCHI relativa a ogni pericolo individuato nella fase precedente

Nella fase A sono stati individuati i possibili pericoli osservando i lavoratori nello svolgimento delle attività lavorative.

Nella fase B, per ogni pericolo accertato, si è proceduto a:

1. Individuazione delle possibili conseguenze, considerando ciò che potrebbe ragionevolmente accadere, scelta di quella più appropriata tra le quattro seguenti possibili **MAGNITUDO** del danno e precisamente

MAGNITUDO (M)	VALORE	DEFINIZIONE
LIEVE	1	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica rapidamente reversibile che non richiede alcun trattamento.
MODESTA	2	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con inabilità reversibile e che può richiedere un trattamento di primosoccorso.

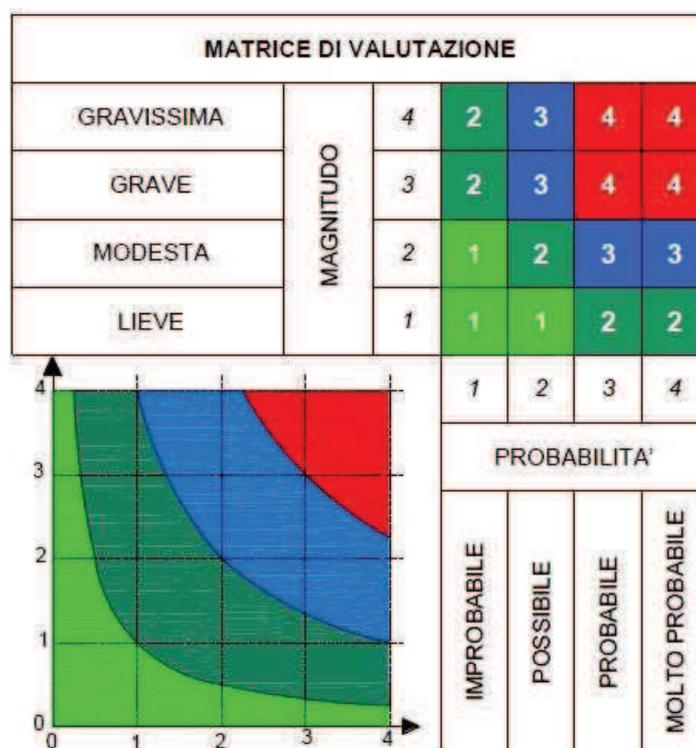
DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

GRAVE	3	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con effetti irreversibili o di invalidità parziale e che richiede trattamenti medici.
GRAVISSIMA	4	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con effetti letali o di invalidità totale.

2. Valutazione della **PROBABILITA'** della conseguenza individuata nella precedente fase A, scegliendo quella più attinente tra le seguenti quattro possibili:

PROBABILITA' (P)	VALORE	DEFINIZIONE
IMPROBABILE	1	L'evento potrebbe in teoria accadere, ma probabilmente non accadrà mai. Non si ha notizia d'infortuni in circostanze simili.
POSSIBILE	2	L'evento potrebbe accadere, ma solo in rare circostanze e in concomitanza con altre condizioni sfavorevoli.
PROBABILE	3	L'evento potrebbe effettivamente accadere, anche se non automaticamente. Statisticamente si sono verificati infortuni in analoghe circostanze di lavoro.
MOLTO PROBABILE	4	L'evento si verifica nella maggior parte dei casi, e si sono verificati infortuni in azienda o in aziende similari per analoghe condizioni di lavoro.

3. Valutazione finale dell'entità del **RISCHIO** in base alla combinazione dei due precedenti fattori e mediante l'utilizzo della seguente **MATRICE** di valutazione.



A) Dalla combinazione dei due fattori precedenti (PROBABILITA' e MAGNITUDO) viene ricavata, come indicato nella Matrice di valutazione sopra riportata, l'**entità del rischio**, con la seguente gradualità:



DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Metodologia Specifica Per La Individuazione Dei Rischi Da Interferenza

La individuazione dei RISCHI DA INTERFERENZA si compone essenzialmente di due fasi:

B) la prima è l'acquisizione delle informazioni sulle attività che dovranno essere svolte dall'Azienda Appaltatrice all'interno dell'Azienda Committente e nel recepimento del documento di valutazione dei rischi specifici della Azienda Appaltatrice, in modo da individuare eventuali attrezzature o sostanze pericolose impiegate o particolari lavorazioni che potrebbero generare pericoli in caso di interferenza con altre lavorazioni

C) la seconda prevede la definizione delle aree interessate, la individuazione dei soggetti interferenti e l'esplicitazione dei rischi che potrebbero essere generati dalla interferenza di più lavorazioni contemporanee.

Come indicato nello specifico capitolo (GESTIONE INTERFERENZE) per tutti i pericoli individuati è stata effettuata la valutazione del relativo rischio e sono state individuate le misure di prevenzione e protezione obbligatorie.

Rischi Preliminare Evidenziati Dall'analisi

La seguente tabella riporta l'elenco dei pericoli individuati nell'attività esaminata, per ognuno dei quali dovrà essere valutato il relativo rischio in funzione della probabilità e della magnitudo del danno che ne potrebbe derivare.

I rischi sotto indicati costituiscono i requisiti minimi obbligatori per il documento DVR, prodotto all'azienda aggiudicataria, che dovrà essere depositato presso il S.P.P. del committente.

Descrizione del pericolo	Probabilità	Magnitudo	Rischio	
Cesoimento ed intrappolamento in attrezzature ed utensili da cucina	Possibile	Grave	MEDIO	3
Ferite da taglio con utensili ed attrezzature	Probabile	Modesta	MEDIO	3
Elettrocuzione	Possibile	Grave	MEDIO	3
Incendio/Esplosione	Possibile	Grave	MEDIO	3
Investimento Incidenti circolazione automezzi	Possibile	Grave	MEDIO	3
Ustioni e scottature per contatto con parti calde (forno e fuochi)	Probabile	Modesta	MEDIO	3
Scottature per presenza di superfici calde	Probabile	Modesta	MEDIO	3
Brucciature gravi con liquidi bollenti in cucina	Probabile	Modesta	MEDIO	3
Scivolamento e cadute a causa di pavimenti sdruciolevoli	Probabile	Modesta	MEDIO	3
Contatti con sostanze irritanti e potenzialmente allergizzanti	Probabile	Modesta	MEDIO	3
Asfissia per fughe di gas	Possibile	Grave	MEDIO	3
Condizioni climatiche e di organizzazione del lavoro che comportano esposizione a temperature sfavorevoli	Possibile	Modesta	BASSO	2
Movimenti ripetitivi	Probabile	Lieve	BASSO	2
Caduta di materiale dall'alto	Possibile	Modesta	BASSO	2
Interferenze con personale non addetto	Possibile	Modesta	BASSO	2
Punture, tagli ed abrasioni	Possibile	Modesta	BASSO	2
Rischio Chimico (prodotti per pulizia non pericolosi)	Possibile	Modesta	BASSO	2
Scivolamenti, cadute a livello	Possibile	Modesta	BASSO	2

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Stress psicofisico	Possibile	Modesta	BASSO	2
Urti, colpi, impatti e compressioni	Possibile	Modesta	BASSO	2
Rischio Biologico	Possibile	Modesta	BASSO	2
Posture scorrette durante le diverse operazioni di lavoro	Possibile	Modesta	BASSO	2
Inalazione di fumi e/o gas	Possibile	Modesta	BASSO	2
Inalazione di polveri di farina, zucchero o altro con disturbi respiratori e asma	Probabile	Lieve	BASSO	2
Movimentazione manuale dei carichi	Possibile	Modesta	BASSO	2
Posizione eretta continuativa	Possibile	Modesta	BASSO	2

Oltre alle misure di prevenzione di ordine generale nei confronti dei rischi sopra individuati (riportate nella nel DVR Aziendale dell'appaltatore, tenendo conto del capito PRESCRIZIONI DI SICUREZZA PER LE AZIENDE APPALTRATICI), i lavoratori addetti dovranno osservare le seguenti misure preventive per ridurre i rischi specifici preventivamente individuati nell'analisi. Tali misure e procedure potranno essere integrate dall'appaltatore.

Cesoimento

Verificare periodicamente l'integrità delle protezioni fisse e di quelle mobili e sostituirle se del caso.

Per il tritacarne a funzionamento elettrico attenersi alle disposizioni di cui alla Circolare Ministero Lavoro e Previdenza Sociale n.66 del 5.9.1979.

Non compiere su organi in movimento operazioni di manutenzione.

Le operazioni di pulizia e/o manutenzione, devono essere effettuate a macchina ferma, altrimenti tutte le parti in movimento pericolose devono essere rese inaccessibili mediante schermi fissi trasparenti.

Le affettatrici devono essere dotate di microinterruttori di sicurezza sul blocco affilatoio e sul carter paralama e di elsa di protezione sull'impugnatura del carrello portamerce.

È vietato l'utilizzo di macchine sprovviste di regolari protezioni.

Alla macchina adibire personale esperto e informato sui notevoli rischi della macchina.

Elettrocuzione

Apparecchiature e utensili elettrici non devono essere utilizzati in vicinanza di acqua.

I lavoratori non devono adoperare gli attrezzi manuali di uso comune su parti di impianti elettrici in tensione.

Non utilizzare prolunghe o ciabatte.

I macchinari e gli attrezzi utilizzati devono essere integri e senza deterioramenti meccanici ed elettrici. I lavoratori dell'azienda esterna devono utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; essi devono utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte e non devono fare uso di cavi giuntati o che presentino

lesioni o abrasioni vistose.

Evitare di utilizzare o toccare l'apparecchiatura con mani umide.

Evitare di toccare elementi di collegamento elettrico e pulsanti di comando con le mani bagnate o umide

È vietato effettuare operazioni di pulizia e manutenzione su attrezzature sotto tensione.

Assicurarsi periodicamente dell'integrità degli elettrodomestici, soprattutto per i cavi di alimentazione, itubi per l'acqua e lo stato delle guarnizioni.

Assicurarsi dell'integrità degli attrezzi in tutte le loro parti, soprattutto per quelle che hanno a che fare con l'elettricità.

Ai lavoratori dell'Azienda appaltatrice sarà vietato utilizzare, nei lavori in luoghi bagnati o molto umidi e nei lavori a contatto o entro grandi masse metalliche, utensili elettrici portatili a tensione superiore a 50 V verso terra.

Ai lavoratori dell'Azienda appaltatrice sarà vietato effettuare allacciamenti provvisori di apparecchiature elettriche alle linee di alimentazione.

Accertarsi che non vi siano acqua e liquidi conduttori che interferiscano con i collegamenti elettrici.

Controllare l'integrità degli involucri delle apparecchiature elettriche, con particolare riferimento al rivestimento delle parti in tensione: segnalare immediatamente all'Ufficio Tecnico ed al Servizio di Prevenzione e Protezione ogni danneggiamento.

Incendio/Esplosione

Non fumare negli ambienti di lavoro ed in particolare negli ambienti di preparazione e distribuzione degli alimenti.

Non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili.

Non gettare a terra mozziconi di sigaretta.

Gli addetti devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio.

Verificare sempre che le manopole dei fornelli siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati.

Al termine della fase lavorativa accertarsi che tutte le manopole siano nella posizione corretta (gas chiuso) e che la fiamma pilota dei fuochi sia spenta.

Aerare l'ambiente nel caso in cui venga avvertito odore di gas.

Incidenti da circolazione automezzi

Durante la guida della vettura adibita al trasporto dei contenitori termici dal centro cottura alle sedi di distribuzione pasti (scuole) non distrarsi e prestare la massima attenzione alle vetture circolanti.

Durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici scolastici, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. La velocità del mezzo dovrà contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, metereologiche e di presenza di studenti o altri utenti

Ustioni

Tenere i bambini lontano dalle manopole, dai fornelli e dai liquidi e pentole bollenti. Predisporre idonee tabelle per intervento di primo soccorso in caso di scottature accidentali. Mantenere e adoperare l'elettrodomestico esclusivamente dall'apposita impugnatura.

In caso di contatto cutaneo con superfici ad elevata temperatura, si possono verificare infortuni per ustionidi vario grado e lesioni cutanee. Assicurarsi che sia prestabile il primo soccorso.

Evitare un pericoloso avvicinamento alle fiamme.

Rischio Biologico

Utilizzare i mezzi di protezione personale adeguati, un'adeguata igiene personale, corrette prassi di sanificazione ed igiene alimentare permettono di contenere tale rischio.

Effettuare un'accurata pulizia dell'ambiente di lavoro, disinfezione sterilizzante degli strumenti e delle attrezzature di lavoro.

Disporre il lavaggio della divisa da lavoro presso lavanderie specializzate, se non del tipo monouso. Arieggiare gli ambienti inoltre serve anche per ridurre la concentrazione nell'aria non solo di batteri, virus, funghi, possibili fonti di infezioni trasmissibili per via aerea, ma anche di pollini o altro materiale potenzialmente in grado di indurre allergie.

Accertarsi della corretta igiene degli ambienti di lavoro.

Microclima

Mantenere un adeguato microclima nell'ambiente di lavoro, effettuare un ricambio dell'aria secondo necessità. L'area dev'essere ben areata naturalmente, ma si suggerisce l'attivazione della ventilazione forzata.

Indossare un abbigliamento adeguato.

Eliminare postazioni di lavoro soggette a correnti d'aria e a continui sbalzi di temperatura. Effettuare ricambi d'aria dei locali in numero adeguato.

Movimenti ripetitivi

Ridurre il numero delle azioni lavorative ripetitive

Caduta di materiale dall'alto

Le scaffalature devono avere portata idonea. Non sovraccaricare le scaffalature.

Riporre sempre in modo ordinato il materiale negli scaffali ed in posizione di equilibrio stabile. Non sostare nelle vicinanze delle scaffalature o nelle zone deposito.

Interferenze con personale non addetto

Porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi).

Verificare che il percorso da seguire sia libero da materiale ingombrante o eventuali attrezzature utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni presenti.

Punture, tagli ed abrasioni

Utilizzare gli attrezzi taglienti con la dovuta attenzione. Collocare gli attrezzi taglienti ed acuminati in posizioni dedicate.

Dovrà essere evitato il contatto di parti del corpo con elementi taglienti o pungenti o comunque capaci di provocare lesioni.

Durante l'uso dei coltelli controllare frequentemente lo stato del manico. Durante l'uso di attrezzi taglienti utilizzare guanti idonei.

L'affilatura periodica delle lame da taglio deve essere affidata a personale appositamente addestrato. L'impugnatura dei coltelli professionali deve garantire la sicurezza d'uso, deve quindi essere dotata di rivestimento antiscivolo e deve essere sempre pulita e asciutta.

Rischio Chimico

Per i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfezione eseguiti presso i refettori ed i locali di distribuzione delle scuole e presso il centro cottura non devono essere utilizzati prodotti pericolosi per la salute e devono essere utilizzati idonei Dispositivi di Protezione Individuale.

Per i trattamenti di pulizia e disinfezione degli impianti di cottura e delle attrezzature di cottura e distribuzione pasti non devono essere utilizzati prodotti pericolosi per la salute e devono essere utilizzati idonei Dispositivi di Protezione Individuale.

Non conservare nello stesso magazzino prodotti per le pulizie e prodotti alimentari.

In caso di versamento accidentale del prodotto, lavarsi immediatamente le mani, togliersi gli indumenti contaminati e, se necessario, consultare il medico. Deve essere evitato di mangiare, di bere con mani sporche di prodotto. Chiedere sempre le schede tecnico-tossicologiche del prodotto. Acquistare i prodotti in confezioni integre ed etichettate.

Scivolamenti, cadute a livello

Impedire l'avvicinamento, la sosta ed il transito di persone non addette ai lavori, con segnalazioni e

sbarramenti. Usare calzature idonee, bene allacciate e con suola antiscivolo.

Si terrà sempre apposita cura affinché la superficie e lo spazio di lavoro siano privi di ostacoli e materiale ingombrante.

Si effettuerà un'adeguata pulizia dell'area di lavoro da sostanze che possano essere causa di cadute e scivolamenti. Segnalare gli ostacoli che non possono essere eliminati.

Nei magazzini e nelle celle adibiti a deposito dei prodotti devono essere osservati il massimo ordine, la pulizia e l'accurata disposizione dei materiali.

Evitare di tenere nell'ambiente di lavoro macchinari o arredi non indispensabili per la lavorazione. Dopo l'utilizzo, il materiale o l'attrezzatura devono essere riposti negli appositi armadi, o spazi idonei

Al fine di evitare scivolamenti e cadute a livello evitare la presenza di cavi elettrici non fissati e di pavimenti bagnati.

Stress Psicofisico

Assicurarsi che il lavoro non venga svolto costantemente in condizioni di stress (tempi ridotti a causa di personale insufficiente).

Occorrerà prevedere un'adeguata condizione di lavoro mediante una giusta collocazione delle attrezzature. Verranno effettuati adeguati controlli periodici sui lavoratori, in quanto solo attraverso i singoli controlli è possibile acquisire quelle conoscenze sulla base delle quali il datore di lavoro è in grado di evitare il rischio specifico dello stress lavorativo con una diversa organizzazione del personale, secondo il normale criterio del prevedibile ed evitabile.

Urti, colpi, impatti e compressioni

Sia ai lavoratori dell'azienda appaltatrice, sia a quelli della committente, è fatto divieto di effettuare sistemazioni improprie di attrezzi, oggetti o altro, che potrebbero essere urtati da parte dei lavoratori.

I pavimenti e passaggi devono essere sgombri da attrezzature o materiali

I depositi momentanei devono consentire l'agevole esecuzione delle manovre e dei movimenti necessari per lo svolgimento del lavoro

Gli operatori devono muoversi e devono manovrare l'attrezzo con attenzione per evitare impatti accidentali. Evitare di lavorare a ritmi eccessivi

Durante l'uso dell'attrezzatura dovrà essere vietata la sosta e il passaggio dei non addetti ai lavori. Accertarsi della stabilità della macchina e mantenere libera da ingombri l'area di lavoro

Accertarsi del corretto posizionamento delle attrezzature per non ridurre gli spazi di lavoro, per prevenire traumi da urti, per facilitare i movimenti e per non intralciare le manovre necessarie in caso di emergenza.

Dispositivi di protezione individuale obbligatori

Se non già indossati dai lavoratori, dovranno essere utilizzati i seguenti DPI con marcatura CE a seconda del tipo di lavorazione effettivamente svolta, il datore di lavoro dell'appaltatore potrà prevedere:

Guanti speciali antitaglio (Conformi UNI EN 1082/2) Calzature antiscivolo (Conformi UNI EN 347)

Guanti anticalore (Conformi UNI EN 407)

Indumenti protettivi adeguati (Conforme UNI EN 342-343) Guanti protettivi (Conformi UNI EN 374-420)

15. VALUTAZIONE E GESTIONE DELLE INTERFERENZE PER LE AREE INTERESSATE

Qualora si verificano condizioni di interferenza lavorativa, occorrerà attuare idonee misure al fine di ridurre possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori presenti.

Qualora si verificano condizioni di interferenza lavorativa, occorrerà attuare idonee misure al fine di ridurre possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori presenti.

In particolare, vengono di seguito indicate le procedure generali per la gestione delle attività contemporanee tra i dipendenti del COMUNE DI MAZZE' (ed eventualmente gli scolari e gli insegnanti presenti) e i dipendenti dell'impresa del servizio fornitura pasti.

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Lavorazione	Possibili cause di interferenza	Rischi trasmessi all'ambiente circostante	Precauzioni adottate per la gestione delle attività interferenti	Probabilità	Mag nitudo	Rischio	
Predisposizione dei refettori e servizio dei pasti	Presenza di docenti, alunni e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito	Scivolamento Caduta a livello Ustioni da calore Urti, impatti Ferimenti	Segnalare la zona vietandone l'accesso ai non addetti. Eeguire le lavorazioni verificando che non vi sia presenza di docenti e/o bambini in prossimità delle aree di transito ed in quelle di distribuzione	Probabile	Modesta	MEDIO	3
Pulizia pavimenti e zone di lavoro	Transito di docenti e/o bambini su pavimenti bagnati	-Scivolamento -Caduta a livello	Posizionare idonea segnaletica di sicurezza ben visibile. Delimitare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti	Possibile	Modesta	BASSO	2
		-Pericoli connessi con l'utilizzo di sostanze chimiche (contatto, inalazione, ingestione)	Eeguire le lavorazioni ad una distanza da poter evitare possibili interferenze. Rispetto delle misure di prevenzione generali e delle indicazioni delle schede di sicurezza (MISURE CON RIF. PARAGRAFO 9)	Possibile	Modesta	BASSO	2
Servizio di preparazione pasti presso la cucina comunale	Presenza di docenti e/o bambini all'interno della cucina	-Scivolamento -Ustioni e bruciate -Urti, impatti -Ustioni da calore - Ferimenti, Cesoiamento	Segnalare la zona vietandone l'accesso ai non addetti. Eeguire le lavorazioni verificando che non vi sia presenza di docenti e/o bambini in prossimità delle aree di transito ed in quelle di distribuzione	Possibile	Modesta	BASSO	2
Veicolazione dei pasti destinati	Presenza di docenti e/o bambini all'esterno delle scuole nei cortili di pertinenza	-Investimento - Urti e schiacciamento	Verificare che non vi sia presenza di docenti e/o bambini in prossimità delle aree di transito ed in quelle di distribuzione. Nell'accedere alle aree di sosta per carico e scarico merci e attrezzature, il personale dell'appaltatore procederà con i propri automezzi rispettando il Codice della Strada, procedendo "a passo d'uomo".	Possibile	Grave	MEDIO	3

16. COSTI DELLA SICUREZZA RELATIVI AI RISCHI DA INTERFERENZE

In sede di aggiudicazione dell'appalto per il triennio scolastico 2016-2017, 2017-2018 e 2018-2019 il costo relativo agli oneri per la sicurezza era stato quantificato in € 0,041 per ciascun pasto. Tale contratto è stato rinnovato per il triennio successivo.

Poiché tale contratto è stato risolto anticipatamente e i contenuti del presente documento si pongono in linea di continuità con quanto previsto nel precedente Duvri, si ritiene opportuno mantenere tale quantificazione.

17. VALIDITA' E REVISIONI

Il presente documento costituisce parte integrante del contratto di appalto ed ha validità immediata a partire dalla data di sottoscrizione del contratto stesso.

In caso di modifica significativa delle condizioni dell'appalto il DUVRI dovrà essere soggetto a revisione ed aggiornamento in corso d'opera.

Le misure indicate per la gestione dei rischi interferenziali, potranno essere integrate e/o aggiornate immediatamente prima dell'esecuzione dei lavori oggetto del Contratto d'Appalto, o durante il corso delle opere a seguito di eventuali mutamenti delle condizioni generali e particolari delle attività oggetto dell'Appalto.

18. DICHIARAZIONI ED ATTESTAZIONI

L'appaltatore, dopo attento esame di tutta la documentazione tecnica messa a disposizione e dopo accurato sopralluogo ove l'intervento verrà attuato

Dichiara

sotto la propria responsabilità di essere idoneo sotto il profilo tecnico professionale, anche in relazione alle dimensioni della sua impresa, ai macchinari impiegati e alla sua competenza, a svolgere l'opera commissionata.

La sopra riportata dichiarazione viene effettuata in adempimento a quanto prescritto dall'art. 26 D.Lgs. 81/08.

Il committente Comune di Mazzè e l'impresa appaltatrice con il presente atto

Dichiarano

che il committente ha regolarmente promosso la cooperazione ed il coordinamento prescritto dal comma 2 dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08:

a) cooperando all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione da rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;

b) coordinando gli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

La suddetta dichiarazione viene effettuata in adempimento di quanto prescritto dall'art. 26 comma 2 D.Lgs. 81/08.

L'appaltatore, in relazione al servizio da eseguirsi presso le scuole primarie e dell'infanzia, nel Comune di Mazze', Fraz. Tonengo di Mazzè e Comune Villareggia

Attesta

l'avvenuta cooperazione da parte dell'azienda committente all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro relativi all'attività lavorativa oggetto dell'appalto secondo la seguente sommaria descrizione:

- a) assistenza e disponibilità durante tutta la fase preparatoria del committente;
- b) discussione e approfondimento sugli interventi da attuare;
- c) programmazione e registrazione degli interventi.

L'appaltatore, in relazione al servizio da eseguirsi presso le scuole primarie e dell'infanzia, nel Comune di Mazze', Fraz. Tonengo di Mazzè e Comune Villareggia

Attesta

l'avvenuta coordinazione degli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori da parte del committente, il quale ha fornito ogni informazione necessaria ad eliminare i rischi derivanti dalle interferenze tra i dipendenti dell'azienda committente e quelli dell'azienda appaltatrice.

L'appaltatore

Dichiara

di essere in possesso di tutte le informazioni necessarie per eseguire le lavorazioni in sicurezza, in particolare:

- 1) dati informativi relativi al territorio comunale di Mazzè, Fraz. Tonengo di Mazzè e Comune Villaneggia;
- 2) elenco dei rischi presenti presso il territorio comunale di Mazzè, Fraz. Tonengo di Mazzè e Comune Villaneggia; di essere a conoscenza che i contenuti del DUVRI redatto dall'Appaltante/Committente dei lavori oggetto reca comunque una valutazione "ricognitiva" dei rischi standard dell'appaltatore eventualmente integrabili in corso d'appalto;
- 3) procedura di rispetto art. 26 D.Lgs. 81/08;
- 4) misure di prevenzione e protezione specifiche e di carattere generale e informazioni relative alla

procedura di emergenza, di primo soccorso e di evacuazione in caso di pericolo grave ed immediato;

5) individuazione delle fasi interferenti e delle relative misure di protezione;

6) dichiarazioni e attestazioni;

19. CONCLUSIONI

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.) :

- È stato redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08;
- È soggetto ad aggiornamento periodico ove si verificano significativi mutamenti che potrebbero averlo reso superato.

La valutazione dei rischi di cui al presente documento è stata effettuata dal Datore di Lavoro committente, come previsto dall'art. 26, comma 3, del D.Lgs. 81/08.

L'APPALTANTE / COMMITTENTE

L'APPALTATORE
