

**ALLEGATO “A”
alla Determinazione a contrattare**

PROGETTO

Redatto ai sensi del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, recante «Codice dei contratti pubblici in attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE “sull’aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure di appalto degli Enti erogatori nei settori dell’acqua, dell’energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture”».

GARA DI APPALTO

- **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA.**

**(CPV)15800000/6;55523100-3;55524000-9
(CIG): 6681314AB9**

CONTENUTI DEL PROGETTO

Pagine

- **Relazione tecnica-illustrativa con riferimento al contesto** in cui sono inseriti i servizi - **3**

- **Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti la SICUREZZA** di cui all'articolo 26, comma 3, del d.lgs 9 aprile 2008, n. 81- – **DUVRI** **7**
- **Calcolo della spesa** per l'acquisizione del servizio con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso di cui alla lettera . **42**
- **Prospetto economico** degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio **43**
- **Capitolato Speciale d'Appalto-** **46**

- **Schema di contratto –** **91**

- **Procedura e modalità di aggiudicazione-Criteri-** **98**
- **Allegati in formato elettronico al Progetto-**
 - 1) Linee di indirizzo regionale per la ristorazione scolastica.
 - 2) D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165. (Pubblicato nella Gazz. Uff. 4 giugno 2013, n. 129).

**RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA CON RIFERIMENTO AL
CONTESTO
IN CUI E' INSERITO IL SERVIZIO OGGETTO DI APPALTO¹**

¹ La **Relazione tecnico illustrativa** con riferimento al **contesto** in cui è inserito il servizio oggetto di appalto costituisce apposita sezione del documento "**Progetto**" redatto ai sensi Codice dei contratti pubblici in attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE "sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure di appalto degli Enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture".

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA.

SEZIONE I **CONTESTO NORMATIVO**

L'appalto in oggetto è definito "appalto di servizi" ai sensi e per gli effetti del D. Lgs 50/2016.

Il servizio, deve essere gestito nel rispetto della normativa prevista dal decreto legislativo 155/97 oggi REG CE 852/2004 "Sull'igiene dei prodotti alimentari" e art. 3 del d.lgs. n. 193/2007 "attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare ed applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore", secondo il sistema della multi porzione in contenitori monouso, nel rispetto delle tabelle dietetiche redatte dalla competente ASL, in conformità alle tabelle merceologiche degli alimenti e alle note esplicative nonché alle prescrizioni in esse contenute che l'Impresa si impegna a rispettare in toto.

La ditta aggiudicataria curerà a proprie spese l'organizzazione del servizio di refezione, con propri mezzi organizzativi e finanziari relativi ai locali, automezzi e personale impiegato. I mezzi di trasporto impiegati, di cui deve essere indicata tipologia e dati di immatricolazione devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti e comunque conformi alle prescrizioni contenute nel D.P.R. n. 327 del 1980 ed eventuali succ. m. ed i.

L'accesso al servizio è disciplinato dal regolamento refezione approvato con delibera di C.C. n. 114/2003.

La partecipazione dei genitori è regolata nelle funzioni dal disciplinare approvato con delibera di G.C. n°166 del 18/09/2012 .

Linee guida del servizio di refezione scolastica:

Approvazione delibera n. 1127 del 28/12/2010, della Giunta Regione Toscana, vista la delibera della Giunta regionale n. 800 del 13 ottobre 2008 "Guadagnare salute in Toscana: rendere facili le scelte salutari" - Linee di indirizzo e istituzione dell'Osservatorio sugli stili di vita", che, nell'ambito delle strategie regionali definite per contrastare i quattro principali fattori di rischio - scorretta alimentazione, abitudine al fumo, abuso di alcol e inattività fisica - al paragrafo "Azione A.2 - Promuovere i consumi salutari", individua nel contesto della ristorazione scolastica, l'ambito ideale per promuovere comportamenti salutari ed educare ad un'alimentazione equilibrata.

Questa Amministrazione Comunale in ottemperanza a quanto sopra descritto, in condivisione con i referenti della Commissione Mensa ha introdotto, già a partire dall'anno scolastico 2011/2012 quali derrate necessarie alla preparazione dei pasti:

- prodotti bio nazionali
- prodotti filiera corta bio
- giornate dedicate a menù con derrate di "Libera Terra"
- derrate equo/solidali
- giornate con menù preparati con derrate a filiera corta biologica

CONTESTO ORGANIZZATIVO

Il servizio di refezione scolastica è finalizzato a concorrere alla effettiva attuazione del Diritto allo Studio, oltre che ad assicurare lo svolgimento dell'attività scolastica anche in orario pomeridiano.

Nell'ambito del servizio sono inoltre perseguiti obiettivi di educazione alimentare al fine di diffondere corretti criteri nutrizionali e di prevenzione.

Consiste in particolare dell'acquisto delle derrate, della fornitura, preparazione presso uno o più centri cottura attrezzato/i per la preparazione complessiva di non meno di n° 2.500 pasti a turno antimeridiano, trasporto, distribuzione e sporzionamento dei pasti agli alunni/e frequentanti la scuole indicate, nonché la predisposizione, la sanificazione, la successiva pulizia dei locali refettorio in cui saranno consumati i pasti e la gestione dei rifiuti.

L'organizzazione definisce le modalità, le condizioni ed i termini per l'espletamento del servizio di refezione scolastica comprensivo della preparazione, trasporto, consegna ed altre diverse prestazioni (sostegno all'educativo, gestione cucine e reparti nidi d'infanzia e gestione reparti scuole infanzia comunali) da effettuarsi presso le scuole nel territorio del Comune di Pisa.

L'appalto che avrà la durata di n°4 anni scolastici e 6 mesi, a decorrere dall'anno scolastico 2016/2017 (dal gennaio 2017) fino a Giugno 2021, sarà modulato secondo il calendario scolastico e come concordato con i Dirigenti Scolastici degli Istituti Comprensivi che concorrono alla buona realizzazione del servizio, anche attraverso la partecipazione delle insegnanti alla Commissione Mensa insieme alla rappresentanza dei genitori.

L'organizzazione si articola come segue:

1) FORNITURA DERRATE ASILI D'INFANZIA COMUNALI-GESTIONE A Fornitura e trasporto derrate per i nidi d'infanzia (Betti, Toniolo) a gestione diretta con personale comunale, che prevede: acquisto, fornitura e consegna delle derrate biologiche e/o convenzionali occorrenti per la preparazione dei pasti presso le cucine dei nidi d'infanzia, gestite da personale dipendente della A.C., secondo le specifiche dell'allegato 3;

2) GESTIONE DELLE CUCINE DEI NIDI D'INFANZIA COMUNALI E SUPPORTO ALL'EDUCATIVO -GESTIONE B-

Per i nidi d'infanzia (Marina, Rosati, Cep, Coccapani, Timpanaro, Passi) gestione delle cucine e pulizia dei reparti e annessi (spazi destinati al gioco ed alla routine, compresi gli spazi esterni) e supporto all'educativo.

3) GESTIONE DEI REPARTI DELLE SCUOLE D'INFANZIA COMUNALI E SUPPORTO ALLE ATTIVITA' EDUCATIVE (AGAZZI, CALANDRINI E MONTESSORI) - GESTIONE C-

4) - SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA — GESTIONE D-

Per le scuole d'infanzia Comunali Agazzi e Calandrini deve essere previsto l'acquisto delle derrate necessarie alla preparazione dei pasti secondo quanto previsto nell'allegato 3 presso uno o più centri cottura attrezzato/i per la preparazione complessiva di non meno di n°2.500 pasti a turno antimeridiano ed il loro trasporto presso i refettori (esclusa la distribuzione dei pasti).

Per le sottoindicate scuole:

- Scuole dell'infanzia Statali n°18

- Scuole Primarie Statali n°14

- Scuole Secondarie di 1° grado Statali n°4

Per la scuola d'Infanzia Comunale Calandrini e Agazzi è prevista la medesima gestione, con la differenza che in queste strutture non sono presenti le cucine, e, pertanto la preparazione dei pasti ed il loro trasporto da parte della I.A., escludendo la distribuzione dei pasti, dovrà essere fatta presso il/i centro/i cottura della I.A.

SEZIONE II

RAPPORTO DI LAVORO-CLAUSOLA SOCIALE DI ESECUZIONE In caso di aggiudicazione, l'Appaltatore si impegna, in via prioritaria, ad assumere e utilizzare per l'espletamento dei servizi, qualora disponibili, il personale precedentemente adibito al servizio quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'Appaltatore subentrante, anche al fine di garantire i livelli occupazionali e la continuità didattica, fondamentale per i servizi oggetto di gara.

Ogni ulteriore informazione utile in merito all'oggetto dell'Appalto e agli oneri e obblighi connessi sono descritti negli atti di gara di cui è Allegato Capitolato Speciale d'appalto.

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il RUP ai sensi dell'art. 31 del Codice Appalti è l'istruttore direttivo Rita Dettori responsabile dell'Ufficio Refezione; per la fase di gara i riferimenti sono agli artt 11 comma 5 lett.b,c, comma 6, comma 7 punti a,b,c. del Regolamento del controllo di regolarità amm.va e per l'organizzazione dei procedimenti di gara (Delibera G.M. n. 189/2012) ;

**INDICAZIONI E DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEI
DOCUMENTI INERENTI LA**

SICUREZZA

**DI CUI ALL'ART 26, COMMA III, DEL D.LGS 9 APRILE 2008 N. 81²
E SUE MODIFICHE E INTEGRAZIONI**

² Il appalto costituisce apposita sezione del documento "**Progetto**" redatto ai sensi Codice dei contratti pubblici D.Lgs. 50/2016 in attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE "sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure di appalto degli Enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture".



COMUNE DI PISA
DIREZIONE SERVIZI EDUCATIVI
Via del Carmine, 12
Tel 050 910464(centralino)- fax 050 910415
e-mail: comune.pisa@postacert.toscana.it

Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti
(art. 26 Decreto Legislativo 81/2008 e s.m.i.)

Appalto: Servizio di Ristorazione Scolastica nei Nidi d'Infanzia Comunali :
gestione reparti e cucina

Direzione Appaltante: Comune di Pisa – Direzione Servizi Educativi

Durata del Contratto: L'appalto avrà la durata di n°4 anni scolastici e 6 mesi, a decorrere dall'anno scolastico 2016/2017 (dal gennaio 2017) fino a Giugno 2021.

Il presente documento è allegato al contratto d'appalto, ne costituisce parte integrante ed è composto da:

A	PREMESSA - QUADRO NORMATIVO	Pag. 2
	INDIVIDUAZIONE ANALISI E VALUTAZIONE DEI RISCHI DELL'AMBIENTE IN CUI E' CHIAMATO AD OPERARE L'APPALTATORE E RELATIVE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	Pag. 3
B	B.1) Descrizione delle attività oggetto di appalto	
	B.2) Impianti generali, servizi, infrastrutture e forniture energetiche del committente a disposizione della ditta appaltatrice	
	B.3) Rischi di interferenza	
	B.4) Gestione delle emergenze.	
C	MODALITA' DI COOPERAZIONE E DI COORDINAMENTO E VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	Pag. 7
	C.1) Obblighi e prescrizioni.	
	C.2) Coordinamento delle possibili interferenze.	
	C.3) Individuazione dei rischi di interferenza tra fasi lavorative.	
D	COSTI DELLA SICUREZZA	Pag. 10

- A -
PREMESSA

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

Si definisce "interferenza" ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra diversi lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi.

A titolo esemplificativo, devono essere considerati come rischi interferenti, per i quali occorre redigere il DUVRI:

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

QUADRO NORMATIVO

Decreto legislativo n. 81 del 09 aprile 2008 (ex Legge 3 Agosto 2007 n. 123): Art. 26 Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione.

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

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

Determinazione 5 marzo 2008, n. 3, dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture - Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture.

Predisposizione del documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI) e determinazione dei costi della sicurezza – L. n.123/2007 e modifica dell'Art. 3 del D.Lgs. n.626/1994, e Art.97, del D.lgs n.50/2016.

- B -

**INDIVIDUAZIONE ANALISI E VALUTAZIONE DEI RISCHI
DELL'AMBIENTE IN CUI E' CHIAMATO AD OPERARE
L'APPALTATORE E RELATIVE MISURE DI PREVENZIONE E
PROTEZIONE**

B.1 DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ OGGETTO DI APPALTO

Attività appaltata

Il Comune di Pisa affida l'appalto con durata di n°4 anni scolastici e 6 mesi, a decorrere dall'anno scolastico 2016/2017 (dal gennaio 2017) fino a Giugno 2021.

cinque anni scolastici dal 2016/2017 al 2020/2021 il servizio di ristorazione scolastica-gestione asili nido presso le sotto indicate strutture:

Nido d'Infanzia	Via	utenza max
Nido d'Infanzia	Via	utenza max
Nido d'Infanzia	Via	utenza max
Nido d'Infanzia	Via	utenza max
Nido d'Infanzia	Via	utenza max

L'attività oggetto dell'appalto viene eseguita in edifici di proprietà comunale, in cui opera personale comunale insegnante. L'attività lavorativa viene svolta interamente all'interno delle scuole e riguarda attività educativa e di assistenza ai bambini nella fascia di età dai tre mesi ed i tre anni, dividendosi in una parte dedicata alle relazioni e al gioco ed una parte dedicata ai laboratori con uso di strumenti come colori, ecc.

L'appalto consiste in:

- acquisto derrate;
- preparazione pasti nella cucina di proprietà dell'A.C.;
- sporzionamento pasti;
- pulizia refettori;
- pulizia dei reparti;
- sostituzione cuoche;
- eventuale sostituzione delle attrezzature della cucina;
- acquisto prodotti chimici necessari per la pulizia della cucina e di tutti i locali delle strutture date in gestione.

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

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

I rischi evidenziabili riguardanti l'ambiente in cui viene chiamato ad operare l'appaltatore sono pertanto correlati alla struttura:

a. Rischio incendio –

La valutazione del rischio incendio indica un rischio basso nei refettori e medio nelle cucine. E' presente la segnaletica di sicurezza, viene effettuata la manutenzione periodica e programmata dei mezzi estinguenti. Piano di emergenza e procedure di evacuazione presenti. Sono nominati gli addetti alla gestione dell'emergenza e primo soccorso, che hanno seguito apposito corso di formazione.

b. Rischio elettrico -

viene effettuata la manutenzione periodica e programmata degli impianti di messa a terra, sono presenti i certificati di conformità degli impianti elettrici. Sono segnalati gli interruttori elettrici generali ed apposti i consueti divieti.

B.2 IMPIANTI GENERALI, SERVIZI, INFRASTRUTTURE E FORNITURE ENERGETICHE DEL COMMITTENTE A DISPOSIZIONE DELLA DITTA APPALTATRICE (energia elettrica, gas, acqua, servizi igienico- assistenziali ecc.) :

- x acqua,
- x energia elettrica,
- x servizi igienico-sanitari,

I rischi evidenziabili riguardanti l'ambiente in cui viene chiamato ad operare l'appaltatore sono pertanto correlati alla struttura:

B.3 RISCHI DI INTERFERENZA

- 1. Rischio scivolamento**
- 2. Utilizzo prodotti chimici**
- 3. Rischio incendio**
- 4. Rischio elettrico**
- 5. Rischi derivanti da attività di manutenzione ordinaria/straordinaria**

B.3.1 misure preventive e protettive da attuare per eliminare i rischi di interferenza

1. Rischio scivolamento: impedire l'accesso ai locali da parte di terzi durante le operazioni di pulizia fino alla completa asciugatura; apporre apposita segnaletica indicante la presenza di pavimento bagnato.

2. Utilizzo prodotti chimici: aerare i locali ed impedire l'accesso agli stessi da parte di terzi per 30 minuti dall'uso del prodotto. I prodotti chimici e i detersivi impiegati

devono essere conservati in armadietti idonei e comunque in zone non accessibili dai bambini e dal personale non abilitato all'utilizzo; nella sede devono essere presenti e consultabili le schede di sicurezza dei prodotti in uso.

3. Rischio incendio: La ditta deve prendere visione della relativa planimetria dell'edificio con il percorso di esodo in caso di emergenza, conoscere le vie di fuga e le uscite di emergenza, conoscere la disposizione dei presidi di emergenza, dei dispositivi antincendio (estintori) e dei presidi di pronto soccorso ed i nominativi degli addetti all'emergenza.

4. Rischio elettrico: verifiche periodiche biennali dell'impianto di messa a terra da parte di organismo notificato DPR 462/01 a cura della I.A.;

- verifica semestrale impiantistica del differenziale e delle idoneità degli aspetti di sicurezza dell'impianto;

5. Rischi derivanti da attività di manutenzione ordinaria/straordinaria: ogni attività di lavoro ordinario/straordinaria dovrà svolgersi a seguito di accordo di coordinamento tra l'impresa aggiudicatrice, il responsabile della sicurezza ed il datore di lavoro dell'azienda committente.

Provvedimenti adottati in caso di interferenze: i lavori verranno eseguiti in orari diversi dall'attività scolastica;

Nel caso di lavori che prevedano interferenze con le attività, in particolare se comportino limitazioni all'accesso dei luoghi di lavoro, in periodi ed orari non in chiusura della scuola, dovrà essere informato il competente servizio di prevenzione e protezione e dovranno essere fornite le informazioni (accertare eventuali presenze di persone con asma, di immobilità, o altro) circa le modalità di svolgimento delle lavorazioni e le sostanze utilizzate. L'I.A. preventivamente informata, deve avvertire il personale e attenersi alle indicazioni specifiche fornite.

Provvedimento adottato:

- L'Impresa deve informare il personale proprio, il quale dovrà attenersi alle indicazioni fornite.

B.4 GESTIONE DELLE EMERGENZE

La Direzione Didattica ha elaborato una procedura da attuare in caso di emergenza o pericolo grave per far fronte ad un incidente che accada nel luogo di lavoro ed è ben visibile all'interno di ogni scuola.

Comportamento del personale all'interno dei locali di lavoro.

All'interno dei locali di lavoro è fatto divieto di :

- spostare le attrezzature antincendio dal luogo in cui sono ubicate ed evidenziate con opportuna segnaletica;
- aumentare il carico di incendio con deposito o accatastamento di materiali o arredi non preventivamente autorizzati dal dirigente responsabile;
- utilizzare fiamme libere e di fumare;
- ostruire le uscite di sicurezza, opportunamente evidenziate, anche temporaneamente. Esse dovranno essere tenute costantemente libere da qualsiasi impedimento che ne possa compromettere il loro facile raggiungimento. E' bene controllarne frequentemente la loro agevole apertura;

- posizionare arredi lungo le potenziali vie di fuga interne agli ambienti e soprattutto lungo i corridoi.

Comunicazione dell'emergenza - allarme.

Ogni dipendente che rilevi una situazione di emergenza (incendio, fughe di prodotti tossici o infiammabili ...), non immediatamente dominabili con i dispositivi e le attrezzature disponibili nella zona interessata, ha l'obbligo di dare immediatamente l'allarme.

Comportamento del personale non coinvolto nell'organizzazione dell'emergenza.

Dal momento in cui viene attivata l'emergenza in tutto il luogo di lavoro, tramite la comunicazione verbale, i dipendenti non direttamente impegnati nella gestione dell'incidente dovranno osservare le seguenti norme di comportamento:

- sospendere il lavoro mettendo attrezzature e macchinari in uso in quel momento in posizione di sicurezza,
- non ingombrare i corridoi interni e gli accessi per consentire il libero transito dei mezzi di soccorso; eventualmente provvedere allo sgombero degli ostacoli al traffico interno e non creare impedimenti alle operazioni e non portare al seguito ombrelli, bastoni, borse e pacchi voluminosi, ingombranti o pesanti,
- non tornare indietro per nessun motivo,
- non avvicinarsi alla zona interessata dall'emergenza,
- non fumare,
- non utilizzare l'acqua,
- accompagnare fuori dai locali in zona sicura il pubblico presente e i dipendenti di eventuali ditte esterne appaltatrici, che lasceranno in sicurezza gli apparati in uso,
- aiutare chi ha difficoltà a muoversi,
- recarsi al proprio punto di raccolta ed attendere istruzioni da parte dei preposti,
- in presenza di fumo o fiamme utilizzare un fazzoletto bagnato a protezione delle vie respiratorie e camminare possibilmente abbassati,
- nel compiere il tragitto verso l'uscita può essere opportuno fermarsi qualche istante e respirare a terra per riprendere energie, chiudere le porte dietro di sé,
- in presenza di calore proteggersi anche sul capo con indumenti pesanti di lana o cotone possibilmente bagnati evitando i tessuti di origine sintetica.

- C -

MODALITA' DI COOPERAZIONE E DI COORDINAMENTO E VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Le ditte che intervengono all'interno dell'attività devono preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga, la localizzazione dei presidi di emergenza e la posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni elettriche, comunicando eventuali modifiche di configurazioni temporanee necessarie per lo svolgimento dei propri interventi.

Le imprese Appaltatrici dovranno utilizzare - nell'esecuzione dei lavori oggetto dell'Appalto - macchine, impianti ed attrezzature di loro proprietà o delle quali ne abbiano la piena disponibilità, pienamente conformi alle 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 della attività delle imprese Appaltatrici, 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.

E' severamente VIETATO FUMARE ed usare fiamme libere in tutte le aree salvo negli eventuali appositi spazi evidenziati con specifica segnaletica ed a ciò appositamente predisposti (punti-fumo).

C.1 OBBLIGHI E PRESCRIZIONI.

Salvo esplicita autorizzazione scritta del Committente, per lo svolgimento dei lavori oggetto dell'appalto, è vietato:

- l'uso di attrezzature proprie del Committente,
- utilizzare attrezzature, macchine, tecnologie, apprestamenti diversi da quelli stabiliti con le misure di cooperazione del presente DUVRI;
- operare al di fuori delle aree di lavoro individuate nel presente DUVRI;
- utilizzare percorsi per raggiungere le aree di lavoro diversi da quelli individuati nel presente DUVRI;
- l'accesso ai locali tecnici;
- versare nei servizi igienici e/o nei tombini della rete fognaria residui di olio o qualsiasi tipo di sostanza pericolosa per l'ambiente.

C.2 COORDINAMENTO DELLE POSSIBILI INTERFERENZE.

L'incaricato dalla Committente per l'attuazione delle misure di cooperazione e di coordinamento è il responsabile di ogni singola sede ed allo stesso i responsabili delle imprese e i lavoratori autonomi devono rivolgersi qualora si verificassero condizioni diverse da quelle riportate nel presente documento.

Ai fini del coordinamento delle possibili interferenze deve essere compilato il seguente modello:

Aree/locali dove è previsto lo svolgimento delle attività lavorative e relativi addetti:	All'interno della cucina, locale dispensa, refettorio e reparti dei nidi d'infanzia comunali oggetto dell'appalto
Elenco delle macchine, mezzi ed attrezzature previste per l'esecuzione delle lavorazioni e relativi rischi per possibili interferenze:	da inserire o allegare
Elenco degli agenti previsti per l'esecuzione delle lavorazioni e relativi rischi per possibili interferenze:	Sono allegati al presente documento
Informazioni e misure di sicurezza concordate ed adottate per eliminare i rischi dovuti alle interferenze:	Sono relative alla gestione delle emergenze.

C.3 INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA TRA FASI LAVORATIVE.

FASI	Possibili interferenze	Possibile causa	Prescrizione
1) Trasporto dei materiali ed attrezzature all'interno dell'attività	NO		
2) Preparazione pasti	NO		
3) Pulizia reparti, Apparecchiatura, sporzionamento e distribuzione cibo, riassetto refettori, distribuzione merende	SI	<ul style="list-style-type: none"> • Presenza di più persone con compiti differenti sul luogo di lavoro • Presenza di attrezzature sul luogo di lavoro • Rischio di elettrocuzione • Rischio ustioni per versamento accidentale liquidi caldi • Rischio scivolamenti per versamento accidentale di cibo sul pavimento • Rischio chimico derivante dalle scorte di detersivi in uso per la pulizia dei refettori 	<ul style="list-style-type: none"> • Concordare le lavorazioni in modo da eliminare tale interferenza. • Riporre tutte le attrezzature in sede idonea dopo l'utilizzo • Pulizia del luogo di lavoro e trasporto in altra sede sicura del materiale. • Organizzazione e gestione ordinata delle attività di distribuzione del pasto • Rimozione immediata dei cibi accidentalmente caduti sul pavimento • Presenza dei detersivi nei locali mensa solo durante le attività di pulizia e successiva conservazione dei prodotti in sede sicura
3) Pulizia della cucina e locale dispensa	NO		
4) Smaltimento	SI	<ul style="list-style-type: none"> • Presenza di più persone con compiti differenti sul luogo di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Concordare le lavorazioni in modo da eliminare tale interferenza.

- D -
COSTI DELLA SICUREZZA

Di seguito si riportano quelli che sono i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto, intesi distinti da quelli per la produttività. Tali costi non investono la gara di appalto, poiché il loro significato è solamente quello di chiarezza nelle condizioni contrattuali per le quali si richiede la realizzazione delle opere in completa sicurezza ed ai costi determinati, che non saranno soggetti al ribasso nelle offerte delle imprese esecutrici. I costi assunti a base della stima derivano da analisi specifiche dedotte per opere analoghe e considerano il loro costo di utilizzo che comprende, quando applicabile, la posa in opera ed il successivo smontaggio, l'eventuale manutenzione e l'ammortamento.

Nei costi della sicurezza vanno stimati, per tutta la durata delle lavorazioni previste nel cantiere, i costi:

- a) degli apprestamenti previsti nel DUVRI;
- b) delle misure preventive e protettive e dei dispositivi di protezione individuale eventualmente previsti nel DUVRI per lavorazioni interferenti;
- c) dei mezzi e servizi di protezione collettiva;
- d) delle procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza;
- e) degli eventuali interventi finalizzati alla sicurezza e richiesti per lo sfasamento spaziale o temporale delle lavorazioni interferenti;
- f) delle misure di coordinamento relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva.

STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA E DELLE MISURE PREVENTIVE E PROTETTIVE

TOTALE STIMA DEI COSTI Euro 6.193,50

Valutazione delle interferenze:

- Non sono rilevabili rischi dovuti a lavorazioni interferenti per i quali è necessario adottare misure di sicurezza e di conseguenza prevederne un costo.
- Sono previsti rischi dovuti a lavorazioni interferenti per i quali è necessario adottare misure di sicurezza e di conseguenza i costi della sicurezza vengono quantificati come segue e non saranno assoggettati al ribasso d'asta:

L'impresa appaltatrice si impegna a portare a conoscenza dei propri dipendenti e di quelli di eventuali sue imprese sub-appaltatrici o lavoratori autonomi (direttamente o attraverso il Responsabile dei lavori) il contenuto del presente DUVRI e ad esigere dagli stessi il più completo rispetto delle disposizioni ivi riportate.

Il presente documento dovrà essere aggiornato e rielaborato in occasione di modifiche significative del processo produttivo e delle attività svolte dall'appaltante negli ambienti e nei luoghi di lavoro in cui sono destinate ad operare le diverse imprese appaltatrici e/o i lavoratori autonomi; dovrà altresì essere aggiornato e rielaborato in

occasione di modifiche significative delle attività delle imprese appaltatrici e/o dei lavoratori autonomi coinvolte nell'esecuzione del lavoro/servizio e comunque ogniqualvolta che – nel corso del lavoro/servizio stesso – vengano evidenziate situazioni di rischio potenziale per la sicurezza e la salute dei lavoratori non ricomprese nella valutazione effettuata congiuntamente prima dell'inizio dei lavori.

Il presente DUVRI viene sottoscritto per completa accettazione e condivisione dal Committente e dall'Appaltatore.

Pisa ,

Il Dirigente Servizi Educativi

L'APPALTATORE



COMUNE DI PISA
DIREZIONE SERVIZI EDUCATIVI
Via del Carmine, 12
Tel 050 910464(centralino)- fax 050 910415
e-mail: comune.pisa@postacert.toscana.it

**Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti
(art. 26 Decreto Legislativo 81/2008 e s.m.i.)**

Appalto: Servizio di Ristorazione Scolastica nella Scuola d' Infanzia Comunale....

Direzione Appaltante: Comune di Pisa – Direzione Servizi Educativi

Durata del Contratto: L'appalto avrà la durata di n°4 anni scolastici e 6 mesi, a decorrere dall'anno scolastico 2016/2017 (dal gennaio 2017) fino a Giugno 2021

Il presente documento è allegato al contratto d'appalto, ne costituisce parte integrante ed è composto da:

A	PREMESSA - QUADRO NORMATIVO	Pag. 2
	INDIVIDUAZIONE ANALISI E VALUTAZIONE DEI RISCHI DELL'AMBIENTE IN CUI E' CHIAMATO AD OPERARE L'APPALTATORE E RELATIVE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	Pag. 3
B	B.1) Descrizione delle attività oggetto di appalto B.2) Impianti generali, servizi, infrastrutture e forniture energetiche del committente a disposizione della ditta appaltatrice B.3) Rischi di interferenza B.4) Gestione delle emergenze.	
C	MODALITA' DI COOPERAZIONE E DI COORDINAMENTO E VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	Pag. 8
	C.1) Obblighi e prescrizioni. C.2) Coordinamento delle possibili interferenze. C.3) Individuazione dei rischi di interferenza tra fasi lavorative.	
D	COSTI DELLA SICUREZZA	Pag. 11

- A -
Premessa

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

Si definisce "interferenza" ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra diversi lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi.

A titolo esemplificativo, devono essere considerati come rischi interferenti, per i quali occorre redigere il DUVRI:

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

Quadro normativo

Decreto legislativo n. 81 del 09 aprile 2008 (ex Legge 3 Agosto 2007 n. 123): Art. 26
Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione.

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

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

Determinazione 5 marzo 2008, n. 3, dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture - Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture.

Predisposizione del documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI) e determinazione dei costi della sicurezza – L. n.123/2007 e modifica dell'Art. 3 del D.Lgs. n.626/1994, e Art. 97 del D.lgs n.50/2016.

- B -

**INDIVIDUAZIONE ANALISI E VALUTAZIONE DEI RISCHI DELL'AMBIENTE IN CUI
E' CHIAMATO AD OPERARE L'APPALTATORE E RELATIVE MISURE DI
PREVENZIONE E PROTEZIONE**

B.1 Descrizione delle Attività Oggetto Di Appalto

Attività appaltata

Il Comune di Pisa affida l'appalto a terzi, che avrà la durata di n°4 anni scolastici e 6 mesi, a decorrere dall'anno scolastico 2016/2017 (dal gennaio 2017) fino a Giugno 2021

il servizio di ristorazione scolastica presso la Scuola d'Infanzia Comunale , Via..... comprendente: attività di pulizia del refettorio e dei reparti e quanto altro previsto nel capitolato

L'attività oggetto dell'appalto viene eseguita in edifici di proprietà comunale, in cui opera personale comunale e pertanto coordinata dalla dirigente della Direzione dei Servizi educativi del Comune di Pisa. L'attività lavorativa viene svolta interamente all'interno della scuola e riguarda attività educativa e di assistenza ai bambini nella fascia di età dai tre ai cinque anni, dividendosi in una parte dedicata alle relazioni e al gioco ed una parte dedicata ai laboratori con uso di strumenti come colori, ecc.

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

Il servizio oggetto dell'appalto dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico escluso il sabato.

I rischi evidenziabili riguardanti l'ambiente in cui viene chiamato ad operare l'appaltatore sono pertanto correlati alla struttura:

b. Rischio incendio –

La valutazione del rischio incendio indica un rischio basso nei refettori e medio nelle cucine. E' presente la segnaletica di sicurezza, viene effettuata la manutenzione periodica e programmata dei mezzi estinguenti. Piano di emergenza e procedure di evacuazione presenti. Sono nominati gli addetti alla gestione dell'emergenza e primo soccorso, che hanno seguito apposito corso di formazione.

b. Rischio elettrico -

viene effettuata la manutenzione periodica e programmata degli impianti di messa a terra, sono presenti i certificati di conformità degli impianti elettrici. Sono segnalati gli interruttori elettrici generali ed apposti i consueti divieti.

B.2) Impianti generali, servizi, infrastrutture e forniture energetiche del committente a disposizione della ditta appaltatrice (energia elettrica, gas, acqua, servizi igienico- assistenziali ecc.):

- X acqua,
- X energia elettrica,
- X servizi igienico-sanitari,

B.3 RISCHI DI INTERFERENZA

- 1. Rischio scivolamento**
- 2. Utilizzo prodotti chimici**
- 3. Rischio incendio**
- 4. Rischio elettrico**
- 5. Rischi derivanti da attività di manutenzione ordinaria/straordinaria**

B.3.1 misure preventive e protettive da attuare per eliminare i rischi di interferenza

1. **Rischio scivolamento:** impedire l'accesso ai locali da parte di terzi durante le operazioni di pulizia fino alla completa asciugatura; apporre apposita segnaletica indicante la presenza di pavimento bagnato.

2. **Utilizzo prodotti chimici:** aerare i locali ed impedire l'accesso agli stessi da parte di terzi per 30 minuti dall'uso del prodotto. I prodotti chimici e i detersivi impiegati devono essere conservati in armadietti idonei e comunque in zone non accessibili dai bambini e dal personale non abilitato all'utilizzo; nella sede devono essere presenti e consultabili le schede di sicurezza dei prodotti in uso.

3. **Rischio incendio:** La ditta deve prendere visione della relativa planimetria dell'edificio con il percorso di esodo in caso di emergenza, conoscere le vie di fuga e le uscite di emergenza, conoscere la disposizione dei presidi di emergenza, dei dispositivi antincendio (estintori) e dei presidi di pronto soccorso ed i nominativi degli addetti all'emergenza.

4. **Rischio elettrico:** verifiche periodiche biennali dell'impianto di messa a terra da parte di organismo notificato DPR 462/01 a cura della I.A.;

- verifica semestrale impiantistica del differenziale e delle idoneità degli aspetti di sicurezza dell'impianto;

5. **Rischi derivanti da attività di manutenzione ordinaria/straordinaria:** ogni attività di lavoro ordinario/straordinaria dovrà svolgersi a seguito di accordo di coordinamento tra l'impresa aggiudicatrice, il responsabile della sicurezza ed il datore di lavoro dell'azienda committente.

Provvedimenti adottati in caso di interferenze: i lavori verranno eseguiti in orari diversi dall'attività scolastica;

Nel caso di lavori che prevedano interferenze con le attività, in particolare se comportino limitazioni all'accesso dei luoghi di lavoro, in periodi ed orari non in chiusura della scuola, dovrà essere informato il competente servizio di prevenzione e protezione e dovranno essere fornite le informazioni (accertare eventuali presenze di persone con asma, di immobilità, o altro) circa le modalità di svolgimento delle lavorazioni e le sostanze utilizzate. L'I.A. preventivamente informata, deve avvertire il personale e attenersi alle indicazioni specifiche fornite.

Provvedimento adottato:

- L'Impresa deve informare il personale proprio, il quale dovrà attenersi alle indicazioni fornite.

B.4) GESTIONE DELLE EMERGENZE.

La Direzione Didattica ha elaborato una procedura da attuare in caso di emergenza o pericolo grave per far fronte ad un incidente che accada nel luogo di lavoro ed è ben visibile all'interno di ogni scuola.

Comportamento del personale all'interno dei locali di lavoro.

All'interno dei locali di lavoro è fatto divieto di :

- spostare le attrezzature antincendio dal luogo in cui sono ubicate ed evidenziate con opportuna segnaletica;
- aumentare il carico di incendio con deposito o accatastamento di materiali o arredi non preventivamente autorizzati dal dirigente responsabile;
- utilizzare fiamme libere e di fumare;
- ostruire le uscite di sicurezza, opportunamente evidenziate, anche temporaneamente. Esse dovranno essere tenute costantemente libere da qualsiasi impedimento che ne possa compromettere il loro facile raggiungimento. E' bene controllarne frequentemente la loro agevole apertura;
- posizionare arredi lungo le potenziali vie di fuga interne agli ambienti e soprattutto lungo i corridoi.

Comunicazione dell'emergenza - allarme.

Ogni dipendente che rilevi una situazione di emergenza (incendio, fughe di prodotti tossici o infiammabili), non immediatamente dominabili con i dispositivi e le attrezzature disponibili nella zona interessata, ha l'obbligo di dare immediatamente l'allarme. La comunicazione dell'allarme sarà effettuata al responsabile della sede.

Comportamento del personale non coinvolto nell'organizzazione dell'emergenza.

Dal momento in cui viene attivata l'emergenza in tutto il luogo di lavoro, tramite la comunicazione verbale, i dipendenti non direttamente impegnati nella gestione dell'incidente dovranno osservare le seguenti norme di comportamento:

- sospendere il lavoro mettendo attrezzature e macchinari in uso in quel momento in posizione di sicurezza,
- non ingombrare i corridoi interni e gli accessi per consentire il libero transito dei mezzi di soccorso; eventualmente provvedere allo sgombero degli ostacoli al traffico interno e non creare impedimenti alle operazioni e non portare al seguito ombrelli, bastoni, borse e pacchi voluminosi, ingombranti o pesanti,
- non tornare indietro per nessun motivo,
- non avvicinarsi alla zona interessata dall'emergenza,
- non fumare,
- non utilizzare l'acqua,
- accompagnare fuori dai locali in zona sicura il pubblico presente e i dipendenti di eventuali ditte esterne appaltatrici, che lasceranno in sicurezza gli apparati in uso,
- aiutare chi ha difficoltà a muoversi,
- recarsi al proprio punto di raccolta ed attendere istruzioni da parte dei preposti,
- in presenza di fumo o fiamme utilizzare un fazzoletto bagnato a protezione delle vie respiratorie e camminare possibilmente abbassati,

- nel compiere il tragitto verso l'uscita può essere opportuno fermarsi qualche istante e respirare a terra per riprendere energie, chiudere le porte dietro di se,
- in presenza di calore proteggersi anche sul capo con indumenti pesanti di lana o cotone possibilmente bagnati evitando i tessuti di origine sintetica.

- C -

MODALITA' DI COOPERAZIONE E DI COORDINAMENTO E VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE.

Le ditte che intervengono all'interno dell'attività devono preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga, la localizzazione dei presidi di emergenza e la posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni elettriche, comunicando eventuali modifiche di configurazioni temporanee necessarie per lo svolgimento dei propri interventi.

Le imprese Appaltatrici dovranno utilizzare - nell'esecuzione dei lavori oggetto dell'Appalto - macchine, impianti ed attrezzature di loro proprietà o delle quali ne abbiano la piena disponibilità, pienamente conformi alle 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 della attività delle imprese Appaltatrici, 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.

E' severamente VIETATO FUMARE ed usare fiamme libere in tutte le aree salvo negli eventuali appositi spazi evidenziati con specifica segnaletica ed a ciò appositamente predisposti (punti-fumo).

C.1) Obblighi e prescrizioni.

Salvo esplicita autorizzazione scritta del Committente, per lo svolgimento dei lavori oggetto dell'appalto, è vietato:

- l'uso di attrezzature proprie del Committente,
- l'uso della forza motrice del Committente, se non espressamente concessa dallo stesso;
- utilizzare attrezzature, macchine, tecnologie, apprestamenti diversi da quelli stabiliti con le misure di cooperazione del presente DUVRI;
- operare al di fuori delle aree di lavoro individuate nel presente DUVRI;
- lavorare nelle fasce orarie diverse da quelle individuate nel presente DUVRI;
- utilizzare percorsi per raggiungere le aree di lavoro diversi da quelli individuati nel presente DUVRI;
- l'accesso ai locali tecnici;
- versare nei servizi igienici e/o nei tombini della rete fognaria residui di olio o qualsiasi tipo di sostanza pericolosa per l'ambiente.

C.2) Coordinamento delle possibili interferenze.

L'incaricato dalla Committente per l'attuazione delle misure di cooperazione e di coordinamento è il responsabile di ogni singola sede ed allo stesso i responsabili delle imprese e i lavoratori autonomi devono rivolgersi qualora si verificassero condizioni diverse da quelle riportate nel presente documento.

Ai fini del coordinamento delle possibili interferenze deve essere compilato il seguente modello:

Aree/locali dove è previsto lo svolgimento delle attività lavorative e relativi addetti:	All'interno del refettorio e della zona lavaggio dell'Istituto Scolastico Comprensivo
Elenco delle macchine, mezzi ed attrezzature previste per l'esecuzione delle lavorazioni e relativi rischi per possibili interferenze:	
Elenco degli agenti previsti per l'esecuzione delle lavorazioni e relativi rischi per possibili interferenze:	Sono allegati al presente documento
Informazioni e misure di sicurezza concordate ed adottate per eliminare i rischi dovuti alle interferenze:	Sono relative alla gestione delle emergenze.

C.3) Individuazione dei rischi di interferenza tra fasi lavorative.

FASI	Possibili interferenze	Possibile causa	Prescrizione
1) Trasporto dei materiali ed attrezzature all'interno dell'attività	NO		
2) Apparecchiatura, sporzionamento e distribuzione cibo, riassetto refettori, distribuzione merende	SI	<ul style="list-style-type: none"> • Presenza di più persone con compiti differenti sul luogo di lavoro • Presenza di attrezzature sul luogo di lavoro • Rischio di elettrocuzione • Rischio ustioni per versamento accidentale liquidi caldi • Rischio scivolamenti per versamento accidentale di cibo sul pavimento • Rischio chimico derivante dalle scorte di detersivi in uso per la pulizia dei refettori 	<ul style="list-style-type: none"> • Concordare le lavorazioni in modo da eliminare tale interferenza, o comunque effettuarlo durante l'orario delle lezioni quando gli alunni sono nelle classi • Riporre tutte le attrezzature in sede idonea dopo l'utilizzo • Pulizia del luogo di lavoro e trasporto in altra sede sicura del materiale. • Organizzazione e gestione ordinata delle attività di distribuzione del pasto • Rimozione immediata dei cibi accidentalmente caduti sul pavimento • Presenza dei detersivi nei locali mensa solo durante le attività di pulizia e successiva conservazione dei prodotti in sede sicura
3) Pulizia della zona lavaggio	NO		
4) Smaltimento	SI	<ul style="list-style-type: none"> • Presenza di più persone con compiti differenti sul luogo di lavoro • Rischio di colpi, tagli, abrasioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Concordare le lavorazioni in modo da eliminare tale interferenza, o comunque effettuarlo durante l'orario delle lezioni quando gli alunni sono nelle classi

- D -
COSTI DELLA SICUREZZA

Di seguito si riportano quelli che sono i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto, intesi distinti da quelli per la produttività. Tali costi non investono la gara di appalto, poiché il loro significato è solamente quello di chiarezza nelle condizioni contrattuali per le quali si richiede la realizzazione delle opere in completa sicurezza ed ai costi determinati, che non saranno soggetti al ribasso nelle offerte delle imprese esecutrici. I costi assunti a base della stima derivano da analisi specifiche dedotte per opere analoghe e considerano il loro costo di utilizzo che comprende, quando applicabile, la posa in opera ed il successivo smontaggio, l'eventuale manutenzione e l'ammortamento.

Nei costi della sicurezza vanno stimati, per tutta la durata delle lavorazioni previste nel cantiere, i costi:

- a) degli apprestamenti previsti nel DUVRI;
- b) delle misure preventive e protettive e dei dispositivi di protezione individuale eventualmente previsti nel DUVRI per lavorazioni interferenti;
- c) dei mezzi e servizi di protezione collettiva;
- d) delle procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza;
- e) degli eventuali interventi finalizzati alla sicurezza e richiesti per lo sfasamento spaziale o temporale delle lavorazioni interferenti;
- f) delle misure di coordinamento relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva.

STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA E DELLE MISURE PREVENTIVE E PROTETTIVE

TOTALE STIMA DEI COSTI Euro 3.265,31

Valutazione delle interferenze:

- Non sono rilevabili rischi dovuti a lavorazioni interferenti per i quali è necessario adottare misure di sicurezza e di conseguenza prevederne un costo.
- Sono previsti rischi dovuti a lavorazioni interferenti per i quali è necessario adottare misure di sicurezza e di conseguenza i costi della sicurezza vengono quantificati come segue e non saranno assoggettati al ribasso d'asta:

L'impresa appaltatrice si impegna a portare a conoscenza dei propri dipendenti e di quelli di eventuali sue imprese sub-appaltatrici o lavoratori autonomi (direttamente o attraverso il Responsabile dei lavori) il contenuto del presente DUVRI e ad esigere dagli stessi il più completo rispetto delle disposizioni ivi riportate.

Il presente documento dovrà essere aggiornato e rielaborato in occasione di modifiche significative del processo produttivo e delle attività svolte dall'appaltante negli ambienti e nei luoghi di lavoro in cui sono destinate ad operare le diverse imprese appaltatrici e/o i lavoratori autonomi; dovrà altresì essere aggiornato e rielaborato in occasione di modifiche significative delle attività delle imprese appaltatrici e/o dei lavoratori autonomi coinvolte nell'esecuzione del lavoro/servizio e comunque ogniqualvolta che – nel corso del lavoro/servizio stesso – vengano evidenziate situazioni di rischio potenziale per la sicurezza e la salute dei lavoratori non ricomprese nella valutazione effettuata congiuntamente prima dell'inizio dei lavori.

Il presente DUVRI viene sottoscritto per completa accettazione e condivisione dal Dirigente Scolastico, dalla Stazione Appaltante e dall'Appaltatore.

Pisa , [REDACTED]

*La Dirigente Direzione Servizi
Educativi*

.....

L'APPALTATORE

.....



COMUNE DI PISA
DIREZIONE SERVIZI EDUCATIVI
Via del Carmine, 12
Tel 050 910464(centralino)- fax 050 910415
e-mail: comune.pisa@postacert.toscana.it

**Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti
(art. 26 Decreto Legislativo 81/2008 e s.m.i.)**

Appalto: Servizio di Ristorazione Scolastica nelle scuole dell'Istituto Comprensivo

Direzione Appaltante: Comune di Pisa – Direzione Servizi Educativi

Durata del Contratto: L'appalto avrà la durata di n°4 anni scolastici e 6 mesi, a decorrere dall'anno scolastico 2016/2017 (dal gennaio 2017) fino a Giugno

Il presente documento è allegato al contratto d'appalto, ne costituisce parte integrante ed è composto da:

A	PREMESSA - QUADRO NORMATIVO	Pag. 2
	INDIVIDUAZIONE ANALISI E VALUTAZIONE DEI RISCHI DELL'AMBIENTE IN CUI E' CHIAMATO AD OPERARE L'APPALTATORE E RELATIVE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	Pag. 3
B	B.1) Descrizione delle attività oggetto di appalto B.2) Impianti generali, servizi, infrastrutture e forniture energetiche del committente a disposizione della ditta appaltatrice B.3) Rischi di interferenza B.4) Gestione delle emergenze.	
C	MODALITA' DI COOPERAZIONE E DI COORDINAMENTO E VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	Pag. 8
	C.1) Obblighi e prescrizioni. C.2) Coordinamento delle possibili interferenze. C.3) Individuazione dei rischi di interferenza tra fasi lavorative.	
D	COSTI DELLA SICUREZZA	Pag. 11

- A -
Premessa

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

Si definisce "interferenza" ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra diversi lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi.

A titolo esemplificativo, devono essere considerati come rischi interferenti, per i quali occorre redigere il DUVRI:

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

Quadro normativo

Decreto legislativo n. 81 del 09 aprile 2008 (ex Legge 3 Agosto 2007 n. 123): Art. 26 Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione.

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

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

Determinazione 5 marzo 2008, n. 3, dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture - Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture.

Predisposizione del documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI) e determinazione dei costi della sicurezza – L. n.123/2007 e modifica dell'Art. 3 del D.Lgs. n.626/1994, e Art. 97 del D.Lgs n.50/2016.

- B -

**INDIVIDUAZIONE ANALISI E VALUTAZIONE DEI RISCHI DELL'AMBIENTE IN CUI
E' CHIAMATO AD OPERARE L'APPALTATORE E RELATIVE MISURE DI
PREVENZIONE E PROTEZIONE**

B.1 Descrizione delle Attività Oggetto Di Appalto

Attività appaltata

Il Comune di Pisa affida in appalto a terzi, per la durata di n°4 anni scolastici e 6 mesi, a decorrere dall'anno scolastico 2016/2017 (dal gennaio 2017) fino a Giugno 2021 il servizio di ristorazione scolastica presso le scuole dell'**Istituto Comprensivo** comprendente: attività di sporzionamento pasti veicolati e pulizia dei refettori degli arredi e delle stoviglie e quanto altro previsto nel capitolato – per gli alunni delle scuole statali dell'infanzia, delle scuole primarie e secondarie di primo grado, per il personale docente e non docente avente diritto alla mensa secondo le normative vigenti e per altro personale autorizzato dall'Amministrazione Comunale.

L'attività oggetto dell'appalto viene eseguita in edifici di proprietà comunale, in cui opera personale statale. L'attività lavorativa svolta all'interno è pertanto coordinata dal Dirigente Scolastico.

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

Plessi scolastici oggetto del servizio prestato

Scuole dell'Infanzia

Scuola	Via	n° classi
Scuola	Via	n° classi
Scuola	Via	n° classi
Scuola	Via	n° classi
Scuola	Via	n° classi

Scuole Primarie

Scuola	Via	n° classi
Scuola	Via	n° classi
Scuola	Via	n° classi

Scuole Secondarie di 1°

Scuola	Via	n° classi
Scuola	Via	n° classi
Scuola	Via	n° classi

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

I rischi evidenziabili riguardanti l'ambiente in cui viene chiamato ad operare l'appaltatore sono pertanto correlati alla struttura:

c. **Rischio incendio** –

La valutazione del rischio incendio indica un rischio basso nei refettori e medio nelle cucine. E' presente la segnaletica di sicurezza, viene effettuata la manutenzione periodica e programmata dei mezzi estinguenti. Piano di emergenza e procedure di evacuazione presenti. Sono nominati gli addetti alla gestione dell'emergenza e primo soccorso, che hanno seguito apposito corso di formazione.

b. **Rischio elettrico** -

viene effettuata la manutenzione periodica e programmata degli impianti di messa a terra, sono presenti i certificati di conformità degli impianti elettrici. Sono segnalati gli interruttori elettrici generali ed apposti i consueti divieti.

B.2) Impianti generali, servizi, infrastrutture e forniture energetiche del committente a disposizione della ditta appaltatrice (energia elettrica, gas, acqua, servizi igienico- assistenziali ecc.) :

- X acqua,
- X energia elettrica,
- X servizi igienico-sanitari,

B.3 RISCHI DI INTERFERENZA

- 1. Rischio scivolamento**
- 2. Utilizzo prodotti chimici**
- 3. Rischio incendio**
- 4. Rischio elettrico**
- 5. Rischi derivanti da attività di manutenzione ordinaria/straordinaria**

B.3.1 misure preventive e protettive da attuare per eliminare i rischi di interferenza

1. **Rischio scivolamento:** impedire l'accesso ai locali da parte di terzi durante le operazioni di pulizia fino alla completa asciugatura; apporre apposita segnaletica indicante la presenza di pavimento bagnato.

2. **Utilizzo prodotti chimici:** aerare i locali ed impedire l'accesso agli stessi da parte di terzi per 30 minuti dall'uso del prodotto. I prodotti chimici e i detersivi impiegati devono essere conservati in armadietti idonei e comunque in zone non accessibili dai bambini e dal personale non abilitato all'utilizzo; nella sede devono essere presenti e consultabili le schede di sicurezza dei prodotti in uso.

3. **Rischio incendio:** La ditta deve prendere visione della relativa planimetria dell'edificio con il percorso di esodo in caso di emergenza, conoscere le vie di fuga e le uscite di emergenza, conoscere la disposizione dei presidi di emergenza, dei dispositivi antincendio (estintori) e dei presidi di pronto soccorso ed i nominativi degli addetti all'emergenza.

4. **Rischio elettrico:** verifiche periodiche biennali dell'impianto di messa a terra da parte di organismo notificato DPR 462/01 a cura della I.A.;

- verifica semestrale impiantistica del differenziale e delle idoneità degli aspetti di sicurezza dell'impianto;

5. **Rischi derivanti da attività di manutenzione ordinaria/straordinaria:** ogni attività di lavoro ordinario/straordinaria dovrà svolgersi a seguito di accordo di coordinamento tra l'impresa aggiudicatrice, il responsabile della sicurezza ed il datore di lavoro dell'azienda committente.

Provvedimenti adottati in caso di interferenze: i lavori verranno eseguiti in orari diversi dall'attività scolastica;

Nel caso di lavori che prevedano interferenze con le attività, in particolare se comportino limitazioni all'accesso dei luoghi di lavoro, in periodi ed orari non in chiusura della scuola, dovrà essere informato il competente servizio di prevenzione e protezione e dovranno essere fornite le informazioni (accertare eventuali presenze di persone con asma, di immobilità, o altro) circa le modalità di svolgimento delle lavorazioni e le sostanze utilizzate. L'I.A. preventivamente informata, deve avvertire il personale e attenersi alle indicazioni specifiche fornite.

Provvedimento adottato:

- L'Impresa deve informare il personale proprio, il quale dovrà attenersi alle indicazioni fornite.

B.4) GESTIONE DELLE EMERGENZE.

La Direzione Didattica ha elaborato una procedura da attuare in caso di emergenza o pericolo grave per far fronte ad un incidente che accada nel luogo di lavoro ed è ben visibile all'interno di ogni scuola.

Comportamento del personale all'interno dei locali di lavoro.

All'interno dei locali di lavoro è fatto divieto di :

- spostare le attrezzature antincendio dal luogo in cui sono ubicate ed evidenziate con opportuna segnaletica;
- aumentare il carico di incendio con deposito o accatastamento di materiali o arredi non preventivamente autorizzati dal dirigente responsabile;
- utilizzare fiamme libere e di fumare;
- ostruire le uscite di sicurezza, opportunamente evidenziate, anche temporaneamente. Esse dovranno essere tenute costantemente libere da qualsiasi impedimento che ne possa compromettere il loro facile raggiungimento. E' bene controllarne frequentemente la loro agevole apertura;
- posizionare arredi lungo le potenziali vie di fuga interne agli ambienti e soprattutto lungo i corridoi.

Comunicazione dell'emergenza - allarme.

Ogni dipendente che rilevi una situazione di emergenza (incendio, fughe di prodotti tossici o infiammabili), non immediatamente dominabili con i dispositivi e le attrezzature disponibili nella zona interessata, ha l'obbligo di dare immediatamente l'allarme.

La comunicazione dell'allarme sarà effettuata al responsabile della sede.

Comportamento del personale non coinvolto nell'organizzazione dell'emergenza.

Dal momento in cui viene attivata l'emergenza in tutto il luogo di lavoro, tramite la comunicazione verbale, i dipendenti non direttamente impegnati nella gestione dell'incidente dovranno osservare le seguenti norme di comportamento:

- sospendere il lavoro mettendo attrezzature e macchinari in uso in quel momento in posizione di sicurezza,
- non ingombrare i corridoi interni e gli accessi per consentire il libero transito dei mezzi di soccorso; eventualmente provvedere allo sgombero degli ostacoli al traffico interno e non creare impedimenti alle operazioni e non portare al seguito ombrelli, bastoni, borse e pacchi voluminosi, ingombranti o pesanti,
- non tornare indietro per nessun motivo,
- non avvicinarsi alla zona interessata dall'emergenza,
- non fumare,
- non utilizzare l'acqua,
- accompagnare fuori dai locali in zona sicura il pubblico presente e i dipendenti di eventuali ditte esterne appaltatrici, che lasceranno in sicurezza gli apparati in uso,
- aiutare chi ha difficoltà a muoversi,
- recarsi al proprio punto di raccolta ed attendere istruzioni da parte dei preposti,
- in presenza di fumo o fiamme utilizzare un fazzoletto bagnato a protezione delle vie respiratorie e camminare possibilmente abbassati,

- nel compiere il tragitto verso l'uscita può essere opportuno fermarsi qualche istante e respirare a terra per riprendere energie, chiudere le porte dietro di se,
- in presenza di calore proteggersi anche sul capo con indumenti pesanti di lana o cotone possibilmente bagnati evitando i tessuti di origine sintetica.

- C -

MODALITA' DI COOPERAZIONE E DI COORDINAMENTO E VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE.

Le ditte che intervengono all'interno dell'attività devono preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga, la localizzazione dei presidi di emergenza e la posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni elettriche, comunicando eventuali modifiche di configurazioni temporanee necessarie per lo svolgimento dei propri interventi.

Le imprese Appaltatrici dovranno utilizzare - nell'esecuzione dei lavori oggetto dell'Appalto - macchine, impianti ed attrezzature di loro proprietà o delle quali ne abbiano la piena disponibilità, pienamente conformi alle 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 della attività delle imprese Appaltatrici, 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.

E' severamente VIETATO FUMARE ed usare fiamme libere in tutte le aree salvo negli eventuali appositi spazi evidenziati con specifica segnaletica ed a ciò appositamente predisposti (punti-fumo).

C.1) Obblighi e prescrizioni.

Salvo esplicita autorizzazione scritta del Committente, per lo svolgimento dei lavori oggetto dell'appalto, è vietato:

- l'uso di attrezzature proprie del Committente,
- l'uso della forza motrice del Committente, se non espressamente concessa dallo stesso;
- utilizzare attrezzature, macchine, tecnologie, apprestamenti diversi da quelli stabiliti con le misure di cooperazione del presente DUVRI;
- operare al di fuori delle aree di lavoro individuate nel presente DUVRI;
- lavorare nelle fasce orarie diverse da quelle individuate nel presente DUVRI;
- utilizzare percorsi per raggiungere le aree di lavoro diversi da quelli individuati nel presente DUVRI;
- l'accesso ai locali tecnici;
- versare nei servizi igienici e/o nei tombini della rete fognaria residui di olio o qualsiasi tipo di sostanza pericolosa per l'ambiente.

C.2) Coordinamento delle possibili interferenze.

L'incaricato dalla Committente per l'attuazione delle misure di cooperazione e di coordinamento è il responsabile di ogni singola sede ed allo stesso i responsabili delle imprese e i lavoratori autonomi devono rivolgersi qualora si verificassero condizioni diverse da quelle riportate nel presente documento.

Ai fini del coordinamento delle possibili interferenze deve essere compilato il seguente modello:

Aree/locali dove è previsto lo svolgimento delle attività lavorative e relativi addetti:	All'interno del refettorio e della zona lavaggio dell'Istituto Scolastico Comprensivo
Elenco delle macchine, mezzi ed attrezzature previste per l'esecuzione delle lavorazioni e relativi rischi per possibili interferenze:	
Elenco degli agenti previsti per l'esecuzione delle lavorazioni e relativi rischi per possibili interferenze:	Sono allegati al presente documento
Informazioni e misure di sicurezza concordate ed adottate per eliminare i rischi dovuti alle interferenze:	Sono relative alla gestione delle emergenze.

C.3) Individuazione dei rischi di interferenza tra fasi lavorative.

FASI	Possibili interferenze	Possibile causa	Prescrizione
1) Trasporto dei materiali ed attrezzature all'interno dell'attività	NO		
2) Apparecchiatura, sporzionamento e distribuzione cibo, riassetto refettori, distribuzione merende	SI	<ul style="list-style-type: none"> • Presenza di più persone con compiti differenti sul luogo di lavoro • Presenza di attrezzature sul luogo di lavoro • Rischio di elettrocuzione • Rischio ustioni per versamento accidentale liquidi caldi • Rischio scivolamenti per versamento accidentale di cibo sul pavimento • Rischio chimico derivante dalle scorte di detersivi in uso per la pulizia dei refettori 	<ul style="list-style-type: none"> • Concordare le lavorazioni in modo da eliminare tale interferenza, o comunque effettuarlo durante l'orario delle lezioni quando gli alunni sono nelle classi • Riporre tutte le attrezzature in sede idonea dopo l'utilizzo • Pulizia del luogo di lavoro e trasporto in altra sede sicura del materiale. • Organizzazione e gestione ordinata delle attività di distribuzione del pasto • Rimozione immediata dei cibi accidentalmente caduti sul pavimento • Presenza dei detersivi nei locali mensa solo durante le attività di pulizia e successiva conservazione dei prodotti in sede sicura
3) Pulizia della zona lavaggio	NO		
4) Smaltimento	SI	<ul style="list-style-type: none"> • Presenza di più persone con compiti differenti sul luogo di lavoro • Rischio di colpi, tagli, abrasioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Concordare le lavorazioni in modo da eliminare tale interferenza, o comunque effettuarlo durante l'orario delle lezioni quando gli alunni sono nelle classi

- D -
COSTI DELLA SICUREZZA

Di seguito si riportano quelli che sono i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto, intesi distinti da quelli per la produttività. Tali costi non investono la gara di appalto, poiché il loro significato è solamente quello di chiarezza nelle condizioni contrattuali per le quali si richiede la realizzazione delle opere in completa sicurezza ed ai costi determinati, che non saranno soggetti al ribasso nelle offerte delle imprese esecutrici. I costi assunti a base della stima derivano da analisi specifiche dedotte per opere analoghe e considerano il loro costo di utilizzo che comprende, quando applicabile, la posa in opera ed il successivo smontaggio, l'eventuale manutenzione e l'ammortamento.

Nei costi della sicurezza vanno stimati, per tutta la durata delle lavorazioni previste nel cantiere, i costi:

- a) degli apprestamenti previsti nel DUVRI;
- b) delle misure preventive e protettive e dei dispositivi di protezione individuale eventualmente previsti nel DUVRI per lavorazioni interferenti;
- c) dei mezzi e servizi di protezione collettiva;
- d) delle procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza;
- e) degli eventuali interventi finalizzati alla sicurezza e richiesti per lo sfasamento spaziale o temporale delle lavorazioni interferenti;
- f) delle misure di coordinamento relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva.

STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA E DELLE MISURE PREVENTIVE E PROTETTIVE

STIMA DEL COSTO TOTALE Euro 28.308,49

Valutazione delle interferenze:

- Non sono rilevabili rischi dovuti a lavorazioni interferenti per i quali è necessario adottare misure di sicurezza e di conseguenza prevederne un costo.
- Sono previsti rischi dovuti a lavorazioni interferenti per i quali è necessario adottare misure di sicurezza e di conseguenza i costi della sicurezza vengono quantificati come segue e non saranno assoggettati al ribasso d'asta:

L'impresa appaltatrice si impegna a portare a conoscenza dei propri dipendenti e di quelli di eventuali sue imprese sub-appaltatrici o lavoratori autonomi (direttamente o attraverso il Responsabile dei lavori) il contenuto del presente DUVRI e ad esigere dagli stessi il più completo rispetto delle disposizioni ivi riportate.

Il presente documento dovrà essere aggiornato e rielaborato in occasione di modifiche significative del processo produttivo e delle attività svolte dall'appaltante negli ambienti e nei luoghi di lavoro in cui sono destinate ad operare le diverse imprese appaltatrici e/o i lavoratori autonomi; dovrà altresì essere aggiornato e rielaborato in occasione di modifiche significative delle attività delle imprese appaltatrici e/o dei lavoratori autonomi coinvolte nell'esecuzione del lavoro/servizio e comunque ogniqualvolta che – nel corso del lavoro/servizio stesso – vengano evidenziate situazioni di rischio potenziale per la sicurezza e la salute dei lavoratori non ricomprese nella valutazione effettuata congiuntamente prima dell'inizio dei lavori.

Il presente DUVRI viene sottoscritto per completa accettazione e condivisione dal Dirigente Scolastico, dalla Stazione Appaltante e dall'Appaltatore.

Pisa , [REDACTED]

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

LA STAZIONE APPALTANTE

L'APPALTATORE

CALCOLO DELLA SPESA

PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO CON INDICAZIONE DEGLI ONERI DELLA SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO

Prestazioni		Costo unitario I.V.A. esclusa	Importo per la durata dei n. 4 anni e 6 mesi I.V.A. esclusa
Fornitura di derrate per 2 asili nido N° pasti per i 4 anni e 6 mesi = 64.700	Gestione A)	Euro 2,10	Euro 135.870,00
Gestione Asili Nido N° utenti per i 4 anni e 6 mesi = 206.450	Gestione B)	Euro 12,88	Euro 2.659.076,00 oltre ad Euro 6.193,50 per costi di sicurezza
Gestione scuole d'infanzia comunali N° utenti per i 4 anni e 6 mesi = 167.280	Gestione C)	Euro 6.50	Euro 1.087.320,00 oltre ad Euro 3.265,31 per costi di sicurezza
Gestione del servizio ristorazione N° pasti per i 4 anni e 6 mesi = 2.052.720	Gestione D)	Euro 4,85	Euro 9.955.692,00 oltre ad Euro 25.043,18 per costi di sicurezza
Gestione servizio ristorazione scuole infanzia comunali N. pasti per i 4 anni e 6 mesi: 167.280		Euro 3,65	Euro 610.572,00 Oltre ad Euro 3.265,31 Per costi sicurezza
Totale base asta (IVA esclusa)	Importo soggetto a ribasso		Euro 14.448.530,00
Totale sicurezza Iva inclusa	Importo non soggetto a ribasso (oneri sicurezza)		Euro 37.767,30
Totale complessivo(IVA compresa)	Euro 15.705.577,94 + 37.767,30 = 15.743.345,24		

PROSPETTO ECONOMICO

QUADRO ECONOMICO GESTIONE A – CAP. 112044 – REFEZIONE ASILI NIDO (Betti – Toniolo)

Utenti	Anno	Spesa IVA esclusa	Spesa IVA inclusa
14.000	2017	29.400,00	31.605,00
14.000	2018	29.400,00	31.605,00
14.000	2019	29.400,00	31.605,00
14.000	2020	29.400,00	31.605,00
8.700	Gen-Giu 2021	18.270,00	19.640,25
64.700		135.870,00	146.060,25

QUADRO ECONOMICO GESTIONE B – CAP. 112092 – GESTIONE ASILI NIDO (Cep – Marina – Rosati – Timpanaro – Coccapani- Passi)

Utenti	Anno	Prezzo unitario IVA esclusa	Spesa IVA esclusa	Spesa IVA 22% inclusa	Sicurezza IVA 22% inclusa
44.630	2017	12,88	574.834,40	701.297,97	1.338,90
44.630	2018	12,88	574.834,40	701.297,97	1.338,90
44.630	2019	12,88	574.834,40	701.297,97	1.338,90
44.630	2020	12,88	574.834,40	701.297,97	1.338,90
27.930	Gen-Giu 2021	12,88	359.738,40	438.880,85	837,90
206.450			2.659.076,00	3.244.072,73	6.193,50

QUADRO ECONOMICO GESTIONE C – CAP.104200 – GESTIONE MATERNE COMUNALI
(Calandrini - Montessori - Agazzi)

Utenti	Anno	Prezzo unitario IVA esclusa	Spesa IVA esclusa	Spesa IVA 22% inclusa	Sicurezza IVA 22% inclusa
36.000	2017	6,50	234.000,00	285.480,00	702,72
36.000	2018	6,50	234.000,00	285.480,00	702,72
36.000	2019	6,50	234.000,00	285.480,00	702,72
36.000	2020	6,50	234.000,00	285.480,00	702,72
23.280	Gen-Giu 2021	6,50	151.320,00	184.610,40	454,43
167.280			1.087.320,00	1.326.530,40	3.265,31

QUADRO ECONOMICO GESTIONE D – CAP. 104730 – REFEZIONE SCOLASTICA

Utenti	Anno	Prezzo unitario IVA esclusa	Spesa IVA esclusa	Spesa IVA 4% inclusa	Sicurezza IVA 22% inclusa
445.100	2017	4,85	2.158.735,00	2.245.084,40	5.430,22
445.100	2018	4,85	2.158.735,00	2.245.084,40	5.430,22
445.100	2019	4,85	2.158.735,00	2.245.084,40	5.430,22
445.100	2020	4,85	2.158.735,00	2.245.084,40	5.430,22
272.320	Gen-Giu 2021	4,85	1.320.752,00	1.373.582,08	3.322,30
2.052.720			9.955.692,00	10.353.919,68	25.043,18

QUADRO ECONOMICO GESTIONE D – CAP. 104730 – REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE
INFANZIA COMUNALI

Utenti	Anno	Prezzo unitario IVA esclusa	Spesa IVA esclusa	Spesa IVA 4% inclusa	Sicurezza IVA 22% inclusa
36.000	2017	3,65	131.400,00	136.656,00	702,72
36.000	2018	3,65	131.400,00	136.656,00	702,72
36.000	2019	3,65	131.400,00	136.656,00	702,72
36.000	2020	3,65	131.400,00	136.656,00	702,72
23.280	Gen-Giu 2021	3,65	84.972,00	88.370,88	454,43
167.280			610.572,00	634.994,88	3.265,31

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
ANNI SCOLASTICI 2016/2017 (da gennaio a giugno 2017)-2017/2018-
2018/2019-2019/2020-2020/2021

Termini e definizioni

Titolo I – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Premessa- Prestazioni oggetto appalto

Capo I- Fornitura derrate asili d'infanzia comunali Gestione A

Art. 1 Descrizione

Art. 2 Effettuazione degli ordini

Art. 3 Pezzatura delle derrate

Art. 4 Consegna delle derrate

Art. 5 Sanzioni per irregolarità delle forniture nidi d'infanzia e scuola d'infanzia Montessori

Art. 6 Norme igieniche

Capo II – Gestione delle cucine dei nidi d'infanzia comunali e sostegno all'educativo Gestione B

Capo III Servizio di refezione scolastica Gestione C

Gestione cucina scuola d'infanzia comunale Montessori e sostegno all'educativo.

Gestione reparti e sostegno all'educativo scuole d'infanzia Agazzi e Calandrini

Art. 7 Modalità di svolgimento del servizio

Art. 8 Mansioni da svolgere

Art. 9 Modalità di utilizzo dei detersivi

Art. 10 Pulizia e sanificazione- Disposizioni generali

Capo IV Servizio di refezione scolastica Gestione D

Art. 11 Ubicazione centri cottura comunali, nidi d'infanzia e refettori

Art. 12 Caratteristiche e dimensioni dell'utenza

Art. 13 Calendario per l'erogazione del servizio

Art. 14 Oneri connessi alla gestione del servizio

Art. 15 Titolo d'uso dei locali per la produzione dei pasti e dei terminali di consumo- Riconsegna all'AC di attrezzature, impianti. Utensili e arredi.

Art. 16 Modalità di svolgimento del servizio

Art. 17 Oneri a carico dell'appaltatore

Art. 18 Trattamento acqua potabile

Art. 19 Manutenzione delle strutture

Art. 20 Estensione del contratto

Art. 21 Estensione del servizio ad altri Comuni dell'Area Pisana

Art. 22 Interruzione del servizio

Art. 23 Controllo qualità del servizio

Capo V Metodologie di cottura

Art. 24 Manipolazione e cottura

Art. 25 Linea refrigerata

Art. 26 Irregolarità delle forniture centri cottura

Art. 27 Blocco delle derrate

Art. 28 Autocontrollo dell'Impresa

Art. 29 Recupero derrate e avanzi puliti

Art. 30 Gestione dei rifiuti

Capo VI Trasporto e distribuzione pasti

Art. 31 Orari di trasporto e distribuzione pasti

Art. 32 Mezzi di trasporto

Art. 33 Contenitori termici

Art. 34 Piano dei trasporti

Art. 35 Distribuzione pasti

Art. 36 Registrazione dei pasti

Titolo II – OBBLIGHI E RESPONSABILITA’ DELLA I.A.

Capo I – Personale impiegato nel servizio

Art. 37 Disposizioni relative al personale

Art. 38 Rapporto di lavoro. Clausola sociale di esecuzione

Art. 39 Rapporto di lavoro. Altre disposizioni

Art. 40 Requisiti del personale

Art. 41 Norme comportamentali del personale

Art. 42 Trasmissione dei dati relativi al personale

Art. 43 Variazioni e reintegri del personale e disciplina delle supplenze

Art. 44 Documentazione richiesta alla I.A.

Art. 45 Completamento orario di formazione

Art. 46 Indumenti da lavoro

Art. 47 Diritto di sciopero

Art. 48 Indice di produttività

Art. 49 Organizzazione del personale

Art. 50 Direttore del servizio

Capo II – Obblighi assicurativi

Art. 51 Cauzione definitiva

Art. 52 Copertura Assicurativa

Art. 53 Ipotesi di risoluzioni specifiche

Capo III- Sicurezza e salute sui luoghi di lavoro

Art. 54 Disposizioni in materia di sicurezza e igiene del lavoro

Art. 55 Impiego di energia

Art. 56 Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

Art. 57 Piano di evacuazione

Art. 58 Tutela della sicurezza e salute dei luoghi di lavoro

Art. 59 Cassetta di pronto soccorso

Capo IV – Controlli

Art. 60 Soggetti ed organismi proposti al controllo

Art. 61 Tipologia e metodologia dei controlli

TITOLO III – BENI MOBILI ED IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO.

Capo I – Utilizzo

Art. 62 Comodato d'uso-Inventario-

Art. 63 Divieto di utilizzazione per fini diversi e divieti di modifica

Art. 64 Verbale di consegna

Art. 65 Sopralluoghi

TITOLO IV ATTIVITA' A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE –

Capo I – Gestione delle iscrizioni ai servizi e corrispettivi

Art. 66 Attività a carico della AC

Art. 67 Trattamento dei dati personale e riservatezza da parte dell'AC

Art. 68 Corrispettivo dei servizi

Capo II Fase di pagamento e di liquidazione

Art. 69 Modalità di pagamento

Art. 70 Revisione dei prezzi

Art. 71 Variazione del contratto

Capo III Monitoraggio del contratto

Art. 72 Disposizioni generali

Art. 73 Oneri documentali per i controlli di conformità

Art. 74 Controllo qualità del servizio

TITOLO V -ASPETTI CONTRATTUALI-

Art. 75 Subappalto

Art. 76 Interruzione e/o sospensione del servizio

Art. 77 Osservanza di leggi, regolamenti comunali e normative

Art. 78 Trattamento dei dati personali e riservatezza da parte della I.A.

Art. 79 Rinvio allo schema di contratto ed atti di gara

TERMINI E DEFINIZIONI

- a) **Impresa** o **“I.A.**: si intende l’impresa risultata aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di ristorazione.
- b) **stazione appaltante o A.C.**:si intende l’Amministrazione Comunale di Pisa
- c) **orario di lavoro**: è costituito dall’orario di servizio frontale e ore dedicate alle attività.
- d) **nido d’infanzia/asilo nido**: le strutture oggetto di gara che erogano un servizio che risponde a bisogni educativi e sociali rivolto a bambini di età compresa tra i 3 mesi (tre) ed i 36 (trentasei) mesi.
- e) **scuole d’infanzia**: le strutture oggetto di gara che erogano un servizio che risponde a bisogni educativi e sociali rivolto a bambini di età compresa tra i 3 anni (tre) ed i 6 (sei) anni.
- f) **sostegno educativo**: è il servizio di sostegno a carattere educativo.
- g) **capitolato speciale d’appalto**: è il presente atto
- h) **verbale di presa di consegna**: l’atto con il quale l’AC concede in uso alla I.A. gli spazi, gli arredi, le attrezzature, le macchine e quant’altro presente, conformi alla normativa vigente e comprendente l’inventario dei beni;
- i) **inventario**:l’elenco dei beni mobili ed immobili concessi in uso alla I.A., parte integrante e sostanziale del Verbale di presa di consegna;
- l)**produzione dei pasti**: l’insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dalla I.A. per la preparazione dei pasti;
- m) **tabelle dietetiche/menù**: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte ai bambini
- n) **menù giornaliero**: il menù per la giornata alimentare
- o) **menù mensile**: l’insieme dei menu giornalieri per le 8 settimane per le scuole d’infanzia com.li, statali,elementari e secondarie di 1° grado; l’insieme dei menù giornalieri per le 4 settimane per i nidi d’infanzia.
- p) **menù stagionale** : il menù previsto per il Comune di Pisa, estivo ed invernale per fasce di età;
- q) **preparazione gastronomica**: la pietanza, composta da uno o più elementi/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile cruda (es. frutta) o cotta (es. pasta al pomodoro);
- r) **pasti**: la dizione generica pasti ricomprende i pranzi e le merende
- s) **dieta speciale**: pasto destinato ad utenti affetti da patologie di tipo cronico portatori di allergie o intolleranze alimentari;
- t) **dieta in bianco**: pasto a basso residuo di grassi animali approntato mediante cottura al vapore e/o lessatura con utilizzo di ingredienti semplici;
- u)**menù alternativo** a carattere etico religioso; pasto destinato ad utenti aderenti a specifiche religioni o culture;
- v) **attrezzature da cucina**: strumenti necessari alla realizzazione delle attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti e delle derrate ivi compreso la tegameria (pentolame e quant’altro possa occorrere per la cottura) e l’utensileria (es. coltelli, mestoli, teglie);
- w) **macchine**: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia (lavastoviglie, lavasciuga, frigorifero, macchine da cucina ecc.);
- x) **impianti**: il complesso degli impianti tecnologici necessari per lo svolgimento delle attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc.).
- y) nel rispetto delle differenze di genere si userà bambini al posto di “bambini e bambine”, educatori per “educatori e educatrici”, operatori per “operatori e operatrici, cuochi per “cuoche e cuochi” ecc.

Titolo 1- DESCRIZIONE DEL SERVIZIO-

Premessa

Le prestazioni da effettuarsi sono descritte nello Schema di contratto che fa parte integrante e sostanziale degli atti di gara e al quale si rinvia.

Capo I- FORNITURA DERRATE ASIILI D'INFANZIA COMUNALI GESTIONE A

Acquisto, fornitura e trasporto derrate per i nidi d'infanzia (Betti, Toniolo) a gestione diretta con personale comunale. che prevede: acquisto, fornitura e consegna delle derrate biologiche e/o convenzionali occorrenti per la preparazione dei pasti presso le cucine dei nidi d'infanzia, gestite da personale dipendente della A.C.

Art.1.- Descrizione-

I generi alimentari per i nidi d'infanzia trovano specifica descrizione nelle relative tabelle merceologiche (allegato 3); l'entità annua richiesta per ogni prodotto trova specifica quantificazione nel modulo offerta (allegato 5 - sez. A - derrate). La I.A. è tenuta ad utilizzare esclusivamente:

- derrate alimentari biologiche nazionali, provenienti da coltivazioni e da trasformazioni biologiche certificate ai sensi del regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio, del 24/06/1991 e successive modificazioni e del regolamento (CEE) n. 1084/1999 del Consiglio del 19/01/1999.

L'AC valuterà a titolo migliorativo dell'offerta anche la utilizzazione da parte della I.A. in tutti gli ordini di scuole di:

- a) derrate biologiche a km 0;
- b) derrate e/o prodotti provenienti dal commercio equo e solidale o prodotte nelle terre confiscate alle mafie

Poiché la fornitura è subordinata al numero effettivo degli utenti, ai cambiamenti dei menù o ad altre cause non prevedibili, le quantità delle derrate richieste potranno subire delle variazioni quantitative e/o tipologia; pertanto la quantificazione di ogni prodotto è da intendersi a carattere presuntivo: le singole quantità potranno essere maggiori o minori a seconda del numero degli utenti e/o delle necessità di servizio; la A.C. si riserva la possibilità di variazioni del quinto d'obbligo, pari cioè al 20% in eccesso o in difetto.

Art..2 – Effettuazione degli ordini

La A.C. indicherà i nominativi del personale autorizzato all'effettuazione degli ordini utilizzando modulistica appropriata, trasmessa via e-mail all'indirizzo che verrà indicato dalla I.A.

La modulistica riporterà le quantità e le tipologie di derrate da inviare per singolo centro cottura; nessun ordine potrà essere accettato se effettuato da personale non autorizzato.

Gli ordini verranno effettuati con 48 ore di anticipo ma potranno subire variazioni e/o annullamenti parziali e/o totali per cause tecniche o di servizio anche entro le 24 ore precedenti l'orario di consegna ai singoli centri cottura.

Art..3 – Pezzatura delle derrate

La qualità e le pezzature richieste per le derrate sono determinate dettagliatamente nelle tabelle merceologiche; le derrate consegnate debbono essere corrispondenti alla descrizione delle tabelle merceologiche e parimenti alla qualità e pezzature dei generi offerti e sottoscritti nell'elenco derrate alimentari.

Le derrate alimentari dovranno rispondere agli standard qualitativi richiesti, documentati da certificati di analisi e/o da dichiarazioni che attestino l'identificazione dei prodotti.

Le quantità e le pezzature dei prodotti consegnati debbono corrispondere agli ordini effettuati.

Tutti i pesi delle derrate ordinate e di conseguenza consegnate si intendono al netto da involucri, scatole, latte, barattoli, e liquidi.

Durante il periodo contrattuale la I.A. dovrà, se invitata, fornire anche altri generi, non compresi nell'elenco prodotti di cui alla presente fornitura, che divenissero necessari per la realizzazione di particolari preparazioni culinarie.

La congruità dei prezzi sarà verificata tramite, CCIAA e/o altre indagini di mercato.

Nei documenti di trasporto devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie alla individuazione qualitativa e quantitativa del prodotto, secondo la normativa vigente.

Art.4 – Consegna delle derrate-

Il fornitore dovrà provvedere allo scarico della merce (franco centri cottura) ed alla consegna e presso tutti i centri cottura, anche quelli gestiti direttamente dalla A.C.(gestione A) tassativamente dalle ore 7,30 e non più tardi delle ore 8,30 di ogni giorno per le derrate deperibili.

La fornitura di alimenti non deperibili dovrà invece essere eseguita una volta alla settimana, nel giorno e nelle ore che saranno successivamente indicate da questa A.C.

Le carni dovranno essere consegnate già preparate, tagliate e suddivise secondo le quantità occorrenti per ogni singolo centro cottura in involucro sotto vuoto a norma.

Il pane, la frutta e gli insaccati dovranno essere consegnati già suddivisi secondo le quantità occorrenti per ogni singolo centro cottura .

Il trasporto delle derrate dovrà essere rigorosamente confacente alla normativa vigente, pena la non accettazione della merce trasportata.

In caso di mancata esecuzione d'ordine e quindi di mancata totale o parziale fornitura, si darà luogo a quanto previsto dal successivo articolo acquistando la merce presso altri fornitori a tutte spese della ditta aggiudicataria.

Art.5– Sanzioni per irregolarità delle forniture nidi d'infanzia e scuola d'infanzia Montessori-

Nel caso che una o più partite di merci vengano dichiarate non accettabili in quanto non conformi alle condizioni contrattuali, la I.A. dovrà provvedere al ritiro, senza obiezioni, delle quantità contestate e provvedere alla sostituzione. .

Qualora i generi somministrati, pur se accettati per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti di contratto, si da legittimare la svalutazione, la A.C. ne darà nota alla I.A., come sopra, ed effettuerà, mediante trattenuta sugli importi relativi, una detrazione pari al minor valore che sarà riconosciuto doversi attribuire ai generi stessi, oltre all'applicazione delle penali.

Qualora le derrate biologiche fresche nazionali previste all'Allegato 3 (carne rossa, pasta, frutta, verdura, ortaggi,) previste per la preparazione dei pasti non fossero disponibili sul mercato per situazioni debitamente documentate ed indipendenti dalla volontà della I.A., saranno sostituiti nell'ordine di preferenza con:

- (1) prodotti biologici italiani surgelati
- (2) prodotti provenienti da aziende nazionali in conversione
- (3) prodotti convenzionali.

Il prezzo di ciascuna derrata sarà decurtato, a seconda delle tipologie di prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti:

- ⇒ in caso di mancanza di verdure, ortaggi e legumi biologici freschi nazionali sostituiti con:
- prodotti biologici italiani surgelati – nessuna riduzione
 - prodotti provenienti da aziende nazionale in conversione – oltre il 30% autorizzato della fornitura complessiva mensile- ,riduzione del 10% sul costo della singola derrata
 - prodotti convenzionali – in ogni caso 20% di riduzione sul costo della singola derrata
- ⇒ in caso di mancanza di pasta e frutta nazionale, carne biologica nazionale se sostituiti con:

- prodotti provenienti da aziende nazionali in conversione - oltre il 30% autorizzato della fornitura complessiva mensile, riduzione del 10% sul costo della singola derrata
- prodotti convenzionali – in ogni caso 20% di riduzione sul costo della singola derrata per gli asili nido. Per la scuola d'infanzia Montessori le riduzioni saranno decurtate da ogni singolo pasto.

Nel caso di mancanza di prodotti biologici nazionali freschi appartenenti a diverse categorie, e a seconda della sostituzione effettuata, la decurtazione è da intendersi cumulabile.

Eventuali contestazioni riguardanti le forniture saranno risolte dal Responsabile del Servizio Refezione della A.C. o Suo delegato ed il Direttore della I.A..

In caso di non rispondenza della merce ai requisiti, convalidata da un certificato di analisi, la I.A. è tenuta a pagare le spese dell'analisi effettuata nonché le penalità descritte. Il ritiro della merce è a totale carico del Fornitore.

Art.6 – Norme igieniche-

L'esecuzione delle consegne e lo stato igienico dei prodotti consegnati devono essere strettamente confacenti alla legislazione vigente, al regolamento locale d'igiene della Regione Toscana ed essere rispondenti alle eventuali garanzie richieste nelle tabelle merceologiche.

L'A.C. si avvarrà di propri esperti e degli organi Sanitari competenti per la verifica igienico - merceologica dei prodotti.

CAPO II –GESTIONE DELLE CUCINE DEI NIDI D'INFANZIA COMUNALI E SUPPORTO ALL'EDUCATIVO- GESTIONE B-

Per i nidi d'infanzia (Marina, Rosati, Cep, Coccapani, Timpanaro, Passi) gestione delle cucine e pulizia dei reparti e annessi (spazi destinati al gioco ed alla routine, compresi gli spazi esterni) e supporto all'educativo. In particolare deve essere previsto:

- Acquisto derrate biologiche, trasporto secondo le specifiche dell'allegato 3 occorrenti per la preparazione dei pasti per gli utenti della scuola d'infanzia Montessori, presso la cucina di proprietà della A.C. (stessa cucina dell'Asilo Nido Cep).

E' da prevedere inoltre:

- Acquisto derrate biologiche, trasporto, preparazione dei pasti e loro distribuzione, per gli utenti dei nidi d'infanzia nelle cucine dei nidi d'infanzia Cep, Marina, Rosati, Timpanaro, Coccapani e Passi.

- la pulizia dei reparti e annessi dei nidi d'infanzia sopraelencati (spazi destinati al gioco ed alla routine, compresi gli spazi esterni).

Inoltre per tutti i nidi, compresi Betti e Toniolo a gestione diretta, rientra nella gestione della I.A.:

- predisposizione programma di analisi prodotto finito e analisi chimico/biologica dell'acqua condotta. anche per i nidi d'infanzia Betti e Toniolo.;

- fornitura materiale occorrente per l'alimentazione utenti lattanti (biberon, ciucci, sterilizzatori, liquido per sterilizzatori);

- fornitura materiale igienico sanitario (asciugamani di carta, detersivi e quant'altro) idoneo alla pulizia di tutti i locali della struttura;

- fornitura materiale monouso per le emergenze;

- fornitura pannolini

- fornitura carta igienica, lenzuolini monouso, bobine asciugamani, guanti polietilene e lattice, sapone neutro per la detersione degli utenti.

- fornitura ricariche e sistema per smaltire i pannolini sporchi degli utenti

- fornitura biancheria necessaria al buon funzionamento dei reparti (lenzuola, federe, cuscini, asciugamani ecc.),

CAPO III -GESTIONE DEI REPARTI DELLE SCUOLE D'INFANZIA COMUNALI E BIDEFLAGGIO/SUPPORTO ALL'EDUCATIVO (AGAZZI, CALANDRINI E MONTESSORI) GESTIONE C.

Consiste:

a) nella pulizia dei reparti e annessi delle scuole d'infanzia comunali (spazi destinati al gioco ed alla routine, compresi gli spazi esterni), delle scuole d'infanzia Agazzi, Calandrini e Montessori.

b) Nella fornitura di:

- altro materiale occorrente per l'alimentazione utenti (biberon, ciucci, sterilizzatori, liquido per sterilizzatori);
- materiale igienico sanitario (asciugamani di carta, detersivi e quant altro) idoneo alla pulizia di tutti i locali della struttura;
- materiale monouso per le emergenze;
- pannolini
- carta igienica, lenzuolini monouso, bobine asciugamani, guanti polietilene e lattice, sapone neutro per la detersione degli utenti.
- ricariche e sistema per smaltire i pannolini sporchi degli utenti
- biancheria necessaria al buon funzionamento dei reparti (lenzuola, federe, cuscini, asciugamani ecc.),

Art 7 – Modalità di svolgimento del servizio-

Il servizio dovrà essere svolto con l'impiego di propri capitali, mezzi tecnici, attrezzature e materiale, a totale rischio della I.A. e con proprio personale; i mezzi e le attrezzature impiegate dovranno essere efficienti, atti a proteggere ed a salvaguardare gli operatori ed i terzi da eventuali infortuni.

Le attrezzature acquistate dall'appaltatore sulla base degli impegni espressi in sede di gara restano proprietà dell'Amministrazione alla conclusione del rapporto contrattuale.

Il numero del personale impiegato, nonché l'orario di lavoro, è determinato dalla legislazione della Regione Toscana e dalle norme contrattuali vigenti.

La I.A. dovrà, in ogni caso, assicurare la presenza del personale con le qualifiche previste e confacenti alle mansioni affidate, per le ore ed i giorni previsti al successivo comma.

Il servizio sarà espletato dalle 7,30 alle 16,30 garantendo il regolare svolgimento dell'attività educativa del personale comunale che opera nelle strutture e sarà articolato su cinque giorni alla settimana dal lunedì al venerdì; il calendario del servizio seguirà di massima il calendario scolastico.

Il servizio dovrà essere svolto anche per un numero di ore aggiuntive rispetto a quelle sopra indicate; in tal caso la I.A. sarà impegnata agli stessi patti e condizioni offerti in sede di gara.

L'A.C. giornalmente trasmette alla I.A. le presenze giornaliere di ciascuna struttura indicando il numero dei lattanti, divezzi, semidivezzi nonché del personale addetto alla struttura.

Qualora il numero delle presenze dei/delle bambini/e comunicato sia inferiore di almeno n. 10 unità rispetto alle presenze medie del periodo, l'I.A. rivedrà l'organizzazione del servizio di cui darà immediata comunicazione alla Direzione 09 - Ufficio Refezione Scolastica al fine di diminuire i costi da porre a carico dell'A.C.

Eventuali interventi di pulizia straordinaria saranno concordati con la A.C. secondo le esigenze connesse con le attività che si svolgono nelle varie sedi.

La I.A. è tenuta a presentare idoneo piano di servizio per ciascuna struttura affidata.

Art. 8 – Mansioni da svolgere

Il servizio riguarda l'esecuzione di tutte o alcune delle seguenti mansioni:

1. apertura e/o chiusura delle strutture;
2. pulizia di: pavimenti, pareti lavabili, vetri, arredi, suppellettili, porte, infissi, apparecchi illuminanti, termosifoni, ventilatori (anche previsto lo smontaggio) aule, corridoi, refettori, cucina, dormitori, servizi igienici e in genere di tutti i locali ed impianti delle strutture;
3. pulizia di cortili e/o giardini e comunque di tutti gli spazi esterni, anche piastrellati, compresi eventuali ripostigli;
4. smontaggio, lavaggio e ricollocazione di tutte le tende in dotazione, che non comprende la spesa del lavaggio delle tende e per il quale dovrà essere presentato preventivo di spesa;
5. aerazione dei locali e mantenimento dell'ordine attraverso la pulizia dei materiali e delle suppellettili d'uso secondo le indicazioni del personale educativo ed i modelli organizzativi conseguenti agli indirizzi socio - pedagogici stabiliti dalla A.C. in sede di definizione programmazioni annuali;
6. lavaggio della biancheria con l'ausilio di macchine lavatrici in dotazione alla struttura;
7. pulizie straordinarie per emergenza e situazioni non prevedibili (disinfezioni, disinfestazioni, lavori, intrusioni) con frequenza e tipologia d'intervento al bisogno;
8. regolazione del flusso dei bambini e dei genitori durante tutto il periodo di apertura del servizio;
9. smistamento delle telefonate e svolgimento di tutte le commissioni inerenti le proprie mansioni anche esternamente al luogo di lavoro;
10. collaborazione nella sorveglianza dei bambini durante l'arco temporale in cui sono affidati alla struttura;
11. sorveglianza di gruppi di bambini in caso di momentaneo allontanamento dell'insegnante;
12. organizzazione ed igienizzazione degli oggetti personali dei bambini (cambi, biberon, preparazione dei sacchetti per la riconsegna dei cambi sporchi ecc.);
13. conferimento dei materiali di rifiuto sino al più vicino centro di raccolta;
14. ripartizione e distribuzione dei pasti a tavola;
15. comunicazione giornaliera, al personale della Direzione Servizi Educativi dei pasti da fornire, comprese eventuali diete speciali;
16. rilevazione giornaliera delle presenze/assenze degli utenti per le scuole d'infanzia compilando gli appositi registri.
17. rapporti di collaborazione con il coordinatore per l'organizzazione del servizio;
18. riordino e pulizia della materiale didattico, giochi dei bambini;
19. distribuzione dei pasti e riordino refettori;
20. collaborazione con gli insegnanti nella cura dell'igiene personale dei bambini e nel loro controllo ai fini della massima sicurezza;
21. chiusura delle sedi scolastiche al termine del funzionamento del servizio e/o delle attività integrative programmate così come in ogni altra occasione, in cui si renda necessaria la presenza degli operatori dell'Impresa in relazione ai servizi appaltati.

Il personale della I.A. può essere inoltre chiamato ad espletare **funzioni complementari e sussidiarie di supporto all'attività educativa durante l'intero orario del servizio**, con particolare riferimento alle funzioni igieniche dei bambini, al momento del pasto, della merenda e del sonno, secondo le modalità concordate con il personale educativo della struttura all'inizio del calendario delle attività.

Per **funzioni complementari e sussidiarie** si intende:

1) collaborazione durante i laboratori o le attività didattiche in genere (es. lavare le mani ai bambini, sorveglianza nei bagni ecc.).

2) collaborazione in presenza di situazioni improvvise e non programmabili (es. malesseri nei bambini che comportano sollecita pulizia)

3) fornire informazioni ai genitori dopo averne concordato il contenuto con le/gli insegnanti, soprattutto per quanto riguarda la salute dei bambini e/o situazioni verificatesi nel corso delle attività didattiche (si rimanda al Codice di Comportamento) ai sensi del DPR 62 del 16/04/2013.

4) tenere un comportamento consono alla tipologia del servizio, quindi evitare di alzare la voce in presenza dei bambini, del genitore e del personale insegnante.

5) Dare sempre priorità ai bisogni dei bambini in funzione di una migliore organizzazione, anche se ciò comporta una variazione nella organizzazione, dandone comunque comunicazione alla coordinatrice del servizio ausiliarie.

6) Partecipazione obbligatoria al 1° collettivo della scuola per ricevere le informazioni inerenti il progetto pedagogico.

Tutte le attività sopra indicate competono anche in presenza di bambini portatori di *handicap*.

Non è consentito al personale della I.A. modificare la destinazione d'uso dei locali e/o ingombrare i locali scolastici; l'appaltatore dovrà dotarsi di efficaci e sistematiche misure di sicurezza per garantire la salute dei bambini e del personale presente nelle diverse sedi di servizio in relazione al corretto deposito ed utilizzo dei detergenti e dei disinfettanti.

Le operazioni di pulizia e di lavaggio degli ambienti scolastici non devono essere eseguite da personale contemporaneamente impegnato nel servizio di ristorazione scolastica.

Il personale che effettua le operazioni di pulizia, lavaggio e sanificazione di cui trattasi deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quello indossato dagli addetti al servizio mensa.

L'I.A. è tenuta a svolgere il servizio di lavanderia utilizzando le lavatrici in dotazione ed assumendone in carico la relativa manutenzione programmata e la loro sostituzione. In caso di guasto della macchina in questione, l'impresa si avvarrà di una lavanderia esterna al fine di garantire la corretta e regolare continuità dei servizi ausiliari affidati.

L'I.A. che intenda svolgere il servizio di lavanderia mediante il ricorso ordinario ad una lavanderia esterna, ha la possibilità di procedere in tal senso in alternativa alla sostituzione della lavatrice in dotazione non più funzionante e per la quale risulti antieconomico l'intervento di riparazione come documentato dal manutentore.

E' consentito l'eventuale regime misto, ovvero il ricorso ad entrambe le tipologie gestionali in questione.

L'I.A. deve prevedere al riguardo una procedura di controllo, sia quantitativo che qualitativo della biancheria movimentata, impegnandosi a ripristinare eventuale materiale mancante e/o deteriorato, nonché ad assumere le necessarie misure correttive in caso di ripetute inadempienze.

A seguito di lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria delle sedi scolastiche, nella fase successiva del ripristino dei locali ed arredi, i tempi che intercorrono tra l'ultimazione dei lavori e l'avvio delle attività didattiche, sono solitamente molto brevi, motivo per cui la I.A. è tenuta a garantire una concentrazione straordinaria di mezzi e personale per consentire la regolare ripresa delle attività didattiche. Per ogni intervento l'I.A. è tenuta a dimostrare le ore impegnate da ciascun addetto. In assenza di quanto richiesto non si procederà alla liquidazione della relativa fattura.

Art. 9 - Modalità di utilizzo dei detersivi -

Tutti i prodotti chimici/detersivi utilizzati nell'espletamento del servizio, dovranno essere acquistati dalla I.A. e dovranno essere rispondenti alla normativa vigente per quanto riguarda etichettatura, dosaggi, pericolosità, biodegradabilità, modalità d'uso e comunque dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto, durante l'utilizzo, su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

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

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

La I.A. garantisce idonea formazione del proprio personale relativamente al corretto uso dei detersivi e prodotti di pulizia impiegati nelle operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti.

Art. 10 - Pulizia e sanificazione. Disposizioni generali-

Le pulizie devono riguardare tutti i locali delle strutture, nonché tutte le aree esterne. Le attività di pulizia devono essere effettuate in conformità ai contenuti del "Piano di autocontrollo" e suoi allegati. La I.A. compila giornalmente le schede HACCP per ciascuna attività di pulizia e le conserva per le eventuali verifiche dell'AC.

Di seguito sono indicate le aree oggetto delle pulizie e sanificazioni e le frequenze minime incrementabili a cura della I.A., ai fini dell'ottenimento della pulizia e del decoro delle strutture. L'elenco ha carattere esemplificativo e non esaustivo.

Giornalmente e successivamente alla erogazione del pasto il personale di cucina deve provvedere a:

- sparecchiare i tavoli;
 - pulire e riordinare le stoviglie e i contenitori inox utilizzati;
 - pulire e sanificare i locali mensa e gli arredi presenti all'interno del refettorio;
 - pulire ed igienizzare i locali del centro cottura e le aree esterne di pertinenza.
- Sempre con frequenza giornaliera, gli addetti devono provvedere a: (Nido):
- spolverare il mobilio ad umido con straccio e soluzione detergente; in caso di imbrattamento con materiale organico, dopo il lavaggio disinfettare con soluzione di acqua ed ipoclorito;

- spazzare, pulire, lavare e disinfettare i pavimenti con l'ausilio di idonee attrezzature e prodotti adeguati ad ogni tipologia di pavimento;
- pulire e disinfettare i fasciatoi ed i seggiolini;
- lavare e sterilizzare succhiotti e biberon;
- lavare e disinfettare, anche più volte al giorno, giochi utilizzati dai bambini piccoli (se di gomma o stoffa è possibile utilizzare la lavatrice o la lavastoviglie);
- lavare e disinfettare i giocattoli sporchi di feci o di altro materiale organico, usati dai/dalle bambini/e;
- pulizia completa (spazzare, lavare, disinfettare) dei servizi igienici, spogliatoi e docce con lavaggio e disinfezione di apparecchiature ed arredi;
- vuotare i cestini portarifiuti e raccogliere ed allontanare i rifiuti secondo la metodologia della raccolta differenziata (ove possibile, se questa è prevista dal piano della Geofor per quella determinata zona cittadina) depositandoli nel più vicino centro di raccolta (cassonetto lungo la strada);
- lavare e disinfettare i cestini portarifiuti.

Anche per quanto concerne la zona lavaggio ed i locali spogliatoio dedicati al personale addetto alla ristorazione, gli addetti devono provvedere alla loro pulizia, igienizzazione e sanificazione quotidiana.

Gli operatori devono sempre garantire la presenza di biancheria pulita, lavata e disinfettata, pronta per essere utilizzata dai bambini.

Con la frequenza stabilita nel piano della qualità del servizio devono essere lavati e sanificati, anche con l'utilizzo della lavatrice: lenzuola, bavagli, coperte, paracolpi, cuscini ecc...).

Settimanalmente gli/le operatori/trici devono provvedere a :

- pulire davanzali e o terrazzi;
- lavare le spazzole del water;
- disincrostare le rubinetterie ed accessori vari presenti nei servizi igienici-sanitari;
- pulizia con battitura ed esportazione dei pavimenti tessili (tipo moquette) dei tappeti e degli zerbini;
- pulizia lavaggio e disinfestazione delle scale e dei pianerottoli con prodotti adeguati ad ogni tipologia di di pavimentazione delle scale e dei pianerottoli stessi;

Mensilmente:

- pareti, soffitti e divisori;
- vetri interni ed esterni, retine anti/insetto, maniglie ed infissi interni ed esterni, tapparelle di finestre e portefinestre e relativi cassonetti, tutti i caloriferi e le grondaie;

I giochi esterni devono essere lavati e disinfettati con frequenza almeno mensile, e comunque ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità.

Relativamente alla pulizia della sabbiera, devono essere seguite le seguenti indicazioni:

- la sabbiera deve essere provvista di opportuna copertura che impedisca la contaminazione della sabbia con feci ed urine da parte di animali randagi;
- la sabbiera deve essere posizionata possibilmente in zona esposta al sole per favorire una disinfezione naturale ed impedire il ristagno di umidità;
- la sabbia deve essere aerata (rimescolata) e pulita da grossolane impurità giornalmente.

Ricorrenze e festività

Nelle ricorrenze (Natale e Pasqua) che vedono la presenza di persone esterne, la I.A. deve assicurare la pulizia a fondo dei locali utilizzati al fine di evitare rischi di contagio da agenti patogeni provenienti dall'esterno.

Mezzi e prodotti

Per lo svolgimento delle pulizie la I.A. deve utilizzare solo macchine, prodotti ed attrezzature di comprovata validità ed affidabilità.

Mezzi ed attrezzature

La I.A. deve avere la disponibilità dei mezzi e delle attrezzature necessari all'esecuzione del presente appalto che devono essere tecnicamente efficienti e dotati di tutti quegli accessori necessari a proteggere e salvaguardare l'operatore/trice e i terzi da eventuali infortuni, secondo quanto prescritto dalle normative vigenti in Italia e norme UE. I macchinari impiegati devono essere dotati di marchio CE. L'I.A. ha l'obbligo di mantenere i mezzi e le attrezzature in perfetto stato di manutenzione e funzionamento, durante lo svolgimento dell'appalto.

La I.A. entro 30 giorni a decorrere dall'affidamento del servizio deve compilare l'elenco dei mezzi e delle attrezzature utilizzati all'interno del nido e delle scuole d'infanzia e deve indicare per ciascun elemento: caratteristiche tecniche, codice identificativo (es: modello ecc.), presenza del marchio CE ed indicazione titolo della detenzione (di proprietà, leasing, ecc).

La I.A. deve inoltre comunicare eventuali variazioni all'elenco suddetto lo stesso giorno dell'avvenuta variazione.

Tutte le attrezzature devono essere sempre pulite, decorose, efficienti e devono essere sempre ricoverate o riposti in zone o locali predisposti inaccessibili ai/bambini/e.

La I.A. è tenuta a fornire tutti i prodotti necessari per la pulizia e la sanificazione di tutti gli spazi delle strutture (nido e scuole d'infanzia).

CAPO IV - SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA -- GESTIONE D-

Per le scuole d'infanzia Comunali Agazzi e Calandrini deve essere previsto l'acquisto delle derrate necessarie alla preparazione dei pasti secondo quanto previsto nell'allegato 3 presso uno o più centri cottura attrezzato/i per la preparazione complessiva di non meno di n°2.500 pasti a turno antimeridiano ed il loro trasporto presso i refettori (esclusa la distribuzione dei pasti).

- Per le sottoindicate scuole:

- Scuole dell'infanzia Statali

- Scuole Primarie Statali

- Scuole Secondarie di 1° grado Statali

deve essere previsto l'acquisto delle derrate necessarie alla preparazione dei pasti secondo quanto previsto nell'allegato 3, preparazione dei pasti, trasporto, distribuzione presso i refettori, pulizia dei refettori.

Predisposizione ed applicazione di adeguato piano per la lotta degli animali infestanti come previsto dal Regolamento CE 852/2004 in tutti i refettori e zone lavaggio.

I pasti devono essere preparati:

- in uno o più centri cottura attrezzato/i per la preparazione complessiva di non meno di n°2.500 pasti a turno antimeridiano;

- nel centro cottura denominato Virgo Fidelis da utilizzare per la preparazione di non più di 300 pasti giornalieri, di proprietà di questa Amm.ne Com.le;

Art.11 – Ubicazione centri cottura comunali, cucine asili nido e refettori-

1) Il centro cottura comunale "Virgo" è ubicato in Via dei Frassini - località Calambrone - Pisa

2) L'ubicazione dei nidi d'infanzia presso i quali deve essere effettuata la consegna delle derrate crude e del materiale di consumo, i centri cottura degli asili nido nonché le scuole d'infanzia comunali che dovranno essere gestiti dalla I.A., i refettori dei plessi scolastici comunali e statali (scuole d'infanzia comunali e statali, elementari e medie) cui deve essere fornito il servizio di ristorazione sono indicati nell'allegato 1 (salvo variazioni collegate all'autonomia scolastica ed alle scelte dell'Amministrazione Comunale).

Il/i centro/i di cottura deve/devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente, in particolare in riferimento a:

a) ricevimento, controllo e stoccaggio delle derrate

- b) lavaggio quotidiano delle stoviglie e del pentolame
- c) pulizia ed igienizzazione quotidiana dei locali dei centri cottura nonché delle aree esterne di pertinenza.
- d) raccolta ed allontanamento dei rifiuti secondo il metodo della raccolta differenziata
- e) disinfestazione e derattizzazione dei locali di centri cottura con cadenza almeno bimestrale

Art.12 – Caratteristiche e dimensioni dell’utenza-

L’utenza è costituita da:

- Alunni/e degli asili nido, delle scuole d’infanzia, elementari e medie inferiori;
- adulti che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse;
- personale comunale dipendente che ne abbia diritto;
- eventuali ospiti autorizzati dall’Amministrazione Comunale;
- utenti autorizzati da provvedimenti comunali specifici;
- referenti facenti parte la Commissione Mensa.

L’A.C. potrà richiedere al gestore lo svolgimento di servizi per le feste ed altre iniziative dietro il corrispettivo previamente concordato e la fornitura di pasti freddi o cestini per particolari occasioni, in sostituzione del pasto quotidiano.

L’I.A. si impegna altresì, su richiesta del Comune, a fornire pasti e alimenti in situazioni di emergenza o particolare gravità che coinvolgano zone cittadine, secondo modalità da concordare con il Comune.

Il numero dei pasti annui, riportato nell’allegato 2., determinato sulla base dei dati relativi all’anno scolastico 2014/2015, è un dato medio da considerarsi solo indicativo e variabile in relazione all’effettiva apertura dei servizi e al numero delle presenze degli utenti.

L’eventuale variazione del numero complessivo dei pasti e/o giorni di apertura del servizio di refezione, non dà luogo a variazione del prezzo unitario pattuito.

Art. 13 – Calendario per l’erogazione del servizio-

Per i nidi d’infanzia:

- il calendario di apertura annuale, stabilito dalla AC, ai sensi del Regolamento Regionale 41/r/2013 e dei regolamenti comunali vigenti prevede, indicativamente, l’inizio dell’erogazione del servizio all’utenza nella seconda settimana di settembre, mentre la chiusura del servizio è prevista per la fine di giugno.
- Il periodo di vacanze natalizie e pasquali è stabilito in accordo con il calendario scolastico nazionale e regionale.
- L’apertura è di 5 giorni a settimana, dal lunedì al venerdì con orario dalle ore 7,40 alle ore 15,30 (per i/le bambini/e 3/12 mesi), e dalle 7,40 alle 16,30 (per i/le bambini/e 12/36 mesi).

La I.A. deve garantire la flessibilità dell’orario in entrata dei /delle bambini/e e di uscita secondo le indicazioni concordate con l’AC.

Per l’anno scolastico 2016/2017, per rendere agibile agli utenti le strutture Asili nido e scuole d’infanzia, si prevedono le sottoindicate date di inizio del servizio consistente in pulizie ed assetto dei locali:

- asili nido 02.01.2017
- scuole d’infanzia comunali: 02.01.2017
- primarie e secondarie: 02.01.2017

I giorni di erogazione del servizio sono dal lunedì al venerdì per le scuole d’infanzia e le elementari a tempo pieno. Per le scuole elementari a tempo prolungato e le scuole medie, come indicato nell’allegato 1.

Art. 14- Oneri connessi alla gestione del servizio-

Per la preparazione dei pasti , presso tutti i centri cottura, compresi i nidi d'infanzia e la scuola d'infanzia Montessori la I.A. si attiene alle tabelle dietetiche e merceologiche allegate al progetto di gara ed aggiornate sul sito del Comune di Pisa.

Nelle tabelle dietetiche sono indicati, per ogni singolo pasto da somministrare, gli alimenti e la loro composizione quantitativa (grammatura dei diversi ingredienti).

Presso tutti i terminali di consumo, compresi i nidi d'infanzia sia a gestione diretta che indiretta e le scuole d'infanzia comunali , dovranno essere consegnati a carico della I.A. un numero adeguato di tovaglioli e tovaglie di carta per gli utenti.

Sono a carico della I.A.:

- stampa e diffusione dei menù ;
- affissione dei menù nei terminali di consumo e tabelle di rotazione;
- acquisto dei contenitori per il trasporto dei pasti, qualora quelli in dotazione risultassero in numero insufficiente e la loro sostituzione in caso di deterioramento.
- acquisto e fornitura di tutti i prodotti necessari per la pulizia e la sanificazione dei centri cottura e dei refettori delle varie scuole,
- acquisto e fornitura di tutti i prodotti necessari alla sanificazione di tutti i locali degli asili nido e materne comunali compresi quelli a gestione diretta.
- acquisto e fornitura di tutti i prodotti farmaceutici necessari all'alimentazione degli utenti definiti "lattanti" e "semidivezzi" negli asili nido, sia a gestione diretta che indiretta.
- fornitura di tutti i prodotti necessari per l'alimentazione dei lattanti e semidivezzi (biberon, ciucci, bicchieri antirovesciamento, piatti, ecc) negli asili nido sia a gestione diretta che indiretta
- fornitura pannolini negli asili nido e scuole d'infanzia sia a gestione diretta che indiretta.
- fornitura di tutti i prodotti necessari per primo soccorso per tutte le strutture asili nido e scuole d'infanzia comunali
- riordino dei locali adibiti a mensa e lavaggio delle stoviglie e del pentolame e delle attrezzature di proprietà dell'A.C., qualora disponibili;
- ulteriore acquisto di attrezzature per i centri cottura in caso di carenza di quelle esistenti;

Sono altresì a carico della I.A.

- eventuale installazione e/o sostituzione di attrezzature, utensileria e arredi dei locali cucina;
- eventuale installazione e/o sostituzione di attrezzature nei locali reparto degli asili nido e scuole d'infanzia comunali, sia a gestione diretta che indiretta;
- la fornitura di arredi, compresi tavoli e sedie in tutti i refettori ed utensileria nei locali di somministrazione dei pasti, ai sensi del D.L. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, della Legge 46 del 05/03/90, del D.P.R. 327/80, del D.M. 18/12/75 e di tutte le altre disposizioni normative in materia di Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro;
- l'intestazione dei contratti relativi alle utenze di energia elettrica, gas metano, acqua, telefono e quant'altro necessario al funzionamento del centro di produzione denominato "Virgo Fidelis"
- provvedere alla raccolta differenziata presso tutti i centri di cottura, i refettori, asili nido e scuole d'infanzia comunali.
- Gli interventi che richiedono manutenzione straordinaria dei locali di proprietà dell'A.C. devono essere tempestivamente segnalati all'Ufficio Refezione Scolastica.

I danni derivanti dal non corretto espletamento del servizio o – comunque - collegabili a cause da esso dipendenti, di cui venisse richiesto il risarcimento all'A.C. o a terzi, saranno assunti dalla I.A. a suo totale carico, senza riserve ed eccezioni.

**Art. 15 –Titolo d’uso dei locali per la produzione dei pasti e dei terminali di consumo-
Riconsegna all’A.C. di attrezzature, impianti, utensili e arredi-**

L’AC mette a disposizione dell’impresa in comodato gratuito l’immobile denominato “Virgo”.
Alla scadenza del contratto, l’I.A. si impegna a riconsegnare all’A.C i locali con impianti,

attrezzature, utensili e arredi, come risulta da apposito verbale redatto al momento della consegna della sede di produzione Virgo Fidelis, dei terminali di consumo e delle cucine dei nidi d’infanzia, in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, salvo il naturale deterioramento dovuto all’usura, comprensivi di tutti gli interventi strutturali e tecnologici che l’I.A. apporterà nella durata dell’appalto, e degli utensili, attrezzature e arredi forniti dalla I.A.

Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, o si riscontrasse la mancanza di quanto risulta dal verbale di consegna, questi verranno stimati ed addebitati all’I.A.

Le eventuali attrezzature sostituite nel centro cottura Virgo e nei terminali di consumo diverranno proprietà dell’A.C. al termine del periodo di appalto stabilito nel contratto di appalto.

Art.16- Modalità di svolgimento del servizio

I pasti preparati e confezionati per tutti i giorni in cui le scuole sono aperte secondo il calendario scolastico, devono essere conformi ai menù indicati nell’allegato 4, secondo le specifiche merceologiche indicate nell’allegato 3, e agli eventuali altri menù proposti dall’appaltatore in sede di gara o ad eventuali altri menù stabiliti dall’A.C., anche per periodi di prova.

Per la preparazione dei pasti per gli utenti della scuola d’infanzia Montessori, presso la cucina del nido d’infanzia Cep, la I.A. dovrà attenersi alle specifiche merceologiche dell’allegato 3.

Il rispetto del menù stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio ed uno degli aspetti del patto stabilito con l’utenza. Pertanto l’I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche. In casi eccezionali e non prevedibili di mancato reperimento per indisponibilità del mercato di alcuni prodotti, questi saranno sostituiti da altri di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione dell’A.C.

Le eventuali variazioni dei menù devono essere di volta in volta richieste dall’I.A., concordate ed autorizzate dall’A.C. e comunicate alle scuole e ai servizi dall’I.A.

L’ I.A. può in via temporanea e straordinaria, previa comunicazione agli Uffici preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione della portata prevista;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti stradali, avverse condizioni meteo, interruzioni dell’energia elettrica, interruzione distribuzione rete idrica e gas;
- avaria delle strutture di termo conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco cautelativo delle derrate/preparazioni o sospensione cautelativa di un fornitore/marchio a seguito non conformità e di controlli analitici eseguiti in autocontrollo o da terzi sulle forniture e a seguito di problematiche evidenziate in fase di verifica ispettiva (interne ed esterna) tali da determinare una non adeguata garanzia igienico-sanitaria.

Giornalmente verrà rilevato entro le ore 10,30 il numero degli utenti che vengono ammessi al servizio, nonché eventuali diete speciali o in bianco che dovranno essere fornite in vaschette monoporzione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti e risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto - la temperatura deve essere identica a quella prevista per gli alimenti confezionati in multirazione.

Art. 17- Oneri a carico dell'appaltatore

L'appaltatore è tenuto a:

1. verificare la qualità e la quantità delle derrate alimentari consegnate ai centri di cottura
2. preparare e confezionare diete in bianco, qualora ne venga fatta richiesta – tali diete non necessitano di certificato medico e sono costituite da pasta o riso in bianco all'olio extra vergine di oliva + parmigiano + carne o pesce cotto al vapore alla griglia o lessato + verdure o da altre pietanze che verranno concordate dalle parti;
3. preparare e confezionare diete speciali per intolleranze alimentari, motivi etici o religiosi – ogni dieta speciale deve essere personalizzata, contenuta in vaschetta monoporzione, contrassegnata col nome del refettorio, con il nome e cognome dell'utente, inserita in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge;
4. preparare dolci o altro da concordare in occasione delle festività natalizie, pasquali, carnevale e festa di fine anno scolastico. In tal caso sarà corrisposta una maggiorazione pari al 10% del prezzo unitario del pasto (componenti derrate e preparazione).

Recependo indicazioni nazionali e della Regione Toscana circa sistemi di produzione più sostenibili ed il sostegno dell'economia agroalimentare locale e regionale, viene posta una particolare attenzione all'introduzione di prodotti a Km0 o a filiera corta in tutte le scuole di ordine e grado, compreso i nidi d'infanzia. Pertanto la I.A. è tenuta per ogni anno scolastico a:

- 5. preparare e confezionare ogni giorno per tutte le scuole di ordine e grado, menù con l'inserimento di almeno una derrata a filiera corta. Se trattasi di frutta, verdura ed ortaggi a filiera corta devono essere biologici.**
6. preparare e confezionare per tutte le scuole di ordine e grado n. 2 giornate all'anno menù con l'inserimento di prodotti provenienti dalle terre liberate dalla mafia.
7. preparare e confezionare per tutte le scuole di ordine e grado n. 2 giornate all'anno menù con l'inserimento di prodotti provenienti dal commercio equo e solidale;

L'A.C. in accordo con i Dirigenti scolastici si riserva di richiedere alla I.A. di ritirare, preparare e/o cuocere e poi somministrare gli ortaggi provenienti dall'Orto Scolastico di ogni singolo plesso, a completamento del percorso educativo che vede protagonisti i/le bambini/e delle scuole con l'obiettivo di far conoscere e favorire il consumo della verdura. Nulla potrà essere richiesto come onere aggiuntivo.

8. preparare cestini da viaggio in sostituzione del normale menù in caso di:
 - guasto agli impianti,
 - interruzione temporanea della produzione per varie cause (interruzione energia elettrica, servizio idrico, scioperi, ecc.)
 - avaria delle attrezzature per la conservazione dei prodotti deperibili
 - gite
 - esigenze straordinarie dell'Amministrazione Comunale.

I cestini da viaggio dovranno essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare, riposti in contenitori isotermitici per il mantenimento di idonea temperatura, secondo la normativa vigente.

Devono essere consegnati alle sedi di ristorazioni o a eventuale altra sede da concordare con l'A.C. e saranno così composti:

- a) **SCUOLE D'INFANZIA, ELEMENTARI E MEDIE:** n°2 panini gr.50/70/80 (materne ed elementari e medie) e gr.40/50/60 prosciutto cotto/crudo o formaggio fresco + 1 banana + n°1 succo di frutta

tetrabrik ml.125 + n°1 bottiglia ml.500 + 2 tovaglioli di carta + n°2 bicchiere a perdere. Per i casi di cui al precedente capoverso 3 dovrà essere inviato un cestino “personalizzato” che escluda gli alimenti vietati.

- b) **NIDI D'INFANZIA:** n°2 panini tipo sandwich gr.40 e gr.40 prosciutto cotto, n°1 formaggino + 1 banana + n°1 succo di frutta tetrabrik ml.125 + n°1 bottiglia ml.500 + + n°1 prodotto da forno monodose +2 tovaglioli di carta + n°2 bicchiere a perdere.

Il prezzo dei cestini, che verranno somministrati solo su richiesta o previa autorizzazione della A.C., è pari al 25% in meno del prezzo unitario del pasto (derrate, preparazione e trasporto – distribuzione esclusa). Saranno comunque pagati solo i cestini effettivamente forniti alle scuole in conformità delle prescrizioni del presente Capitolato.

9. informare preventivamente la A.C. delle sostituzioni del personale;
10. presentare un riepilogo mensile dei pasti preparati e confezionati presso ogni centro di cottura;
11. provvedere alla pulizia dei refettori all'inizio di ogni anno scolastico;
12. provvedere alla compilazione dei registri consegnati da questa A.C. per la registrazione dei pasti consumati da ciascun utente senza oneri aggiuntivi;
13. comunicare l'inizio e la conclusione dei corsi di formazione ed aggiornamento rivolti al personale impiegato nel servizio;
14. segnalare alla A.C. ogni esigenza particolare dell'utenza che necessiti di modifiche nello svolgimento del servizio e nei menù
15. svolgere le attività formative nei confronti dell'utenza scolastica (genitori, personale docente ed alunni) secondo gli impegni espressi in sede di offerta senza oneri aggiuntivi;
16. farsi carico degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature e attrezzature dei centri di cottura e dei terminali di consumo;
17. provvedere ad esercitare, nelle forme opportune, il controllo e la vigilanza sul corretto svolgimento del servizio da parte del personale impiegato;
18. provvedere al pagamento delle sanzioni amministrative che dovessero essere irrogate da pubbliche Autorità poste a tutela dell'igiene degli alimenti e dell'igiene e sicurezza sui posti di lavoro per cause dipendenti dall'operato della I.A.;
19. alla volturazione ed al pagamento delle utenze nel centro cottura di Calabrone;
20. alla volturazione / attivazione delle necessarie autorizzazioni sanitarie di legge;
21. tutti gli oneri relativi alla stipulazione del presente contratto.

- Art. 18 Trattamento dell'acqua potabile

Gli uffici tecnici comunali dovranno predisporre allacci diretti alla tubazione proveniente dall'acquedotto.

La I.A. dovrà provvedere, nei tempi e nei modi concordati con la A.C., all'installazione presso i terminali di consumo di filtri per trattamento dell'acqua potabile e della manutenzione degli stessi.

I filtri hanno lo scopo di eliminare le impurità dall'acqua potabile, dovute ad eventuali residui solidi sospesi, cloro libero e/o sottoprodotti della potabilizzazione (trialometani), restituendo un prodotto esente da odori e sapori caratteristici.

Il sistema di filtraggio è stato indicato dai tecnici di Acque S.p.a che potrà effettuare i controlli periodici al fine di attestarne l'idoneità tecnico- funzionale.

Dell'esito positivo del collaudo verrà redatto apposito verbale; solo a far data dalla redazione del verbale di collaudo potrà essere erogata l'acqua depurata.

Saranno a carico dell'I.A. l'acquisto e la gestione di caraffe/bottiglie di vetro necessarie per tutti i terminali di consumo.

Oltre agli interventi sopra indicati, la I.A. dovrà provvedere ad effettuare campionamenti dell'acqua trattata.

La spesa sostenuta per la gestione dei terminali degli impianti di trattamento dell'acqua potabile a carico della IA è data dalla fornitura dei filtri e caraffe e sarà ammortizzata dalla IA in base al costo dell'acqua minerale in bottiglia come quantizzato in sede di offerta, pertanto per il periodo di ammortamento il prezzo del pasto non subirà variazioni.

Successivamente, terminato il periodo di ammortamento, dal prezzo del singolo pasto o costo unitario utente per gli asili nido e scuole d'infanzia a carico della A.C., verrà decurtato dell'importo indicato per l'acqua in bottiglia nell'offerta di gara nell'allegato 5 - Sez. D -Dove gli impianti di trattamento di acqua potabile sono funzionanti e precisamente nelle scuole elementare Zerboglio e Scuola d'infanzia Calandrini, il costo pasto sarà decurtato di tale importo .

Art. 19 – Manutenzione delle strutture-

In caso di sopralluoghi di incaricati del Dipartimento di Prevenzione – Settore Igiene e Sanità Pubblica dell'Asl o di altre Autorità competenti, con relativo verbale di prescrizioni a carico dell'intestatario delle SCIA per cucine e refettori, l'I.A. dovrà darne comunicazione tempestiva, e comunque non oltre 24 ore dalla data del verbale, all'Ufficio Refezione Scolastica, inviando copia del verbale.

Nel caso in cui le prescrizioni dell'Autorità competente comportino la necessità di interventi manutentivi sugli impianti o sulle strutture delle cucine o dei refettori o dei locali annessi, l'A.C. si attiverà mediante il contratto di Global Service manutentivo per la risoluzione nei termini imposti dal verbale.

Nel caso in cui le prescrizioni dell'Autorità competente comportino la necessità di interventi manutentivi sulle attrezzature e arredi delle cucine e dei refettori, l'I.A. dovrà attivarsi per la risoluzione nei termini imposti dal verbale.

Nel caso si rendessero necessari interventi di manutenzione straordinaria saranno concordati, con gli uffici tecnici preposti, la tempistica e le organizzazioni conseguenti per garantire il servizio.

Art.20 – Estensione del contratto-

In corso di esecuzione dell'appalto, a seguito di sopravvenute esigenze, questa A.C. potrà richiedere estensione dei servizi o contrazioni di servizi oggetto del contratto (inserimento del servizio in nuove scuole o soppressione del servizio in altre) entro 1/5 in più o in meno dell'importo complessivo del servizio. La I.A. è obbligata entro 1/5 in più o in meno ad eseguire quanto richiesto, applicando i prezzi di aggiudicazione del presente appalto.

In particolare l'A.C. può richiedere in qualsiasi momento alla I.A., previo avviso di tre giorni, che il servizio venga esteso ad altre utenze, terminali o centri cottura non compresi nel presente contratto al momento della sua stipulazione.

Nel caso in cui il personale dipendente della A.C. (operatore cuciniere o esecutore) operante negli asili nido o nelle scuole d'infanzia comunali venga a mancare temporaneamente o definitivamente e non sia possibile garantirne la sostituzione con personale comunale di pari qualifica professionale, la gestione delle cucine e/o del reparto dei nidi e delle scuole d'infanzia interessati potrà essere affidata alla I.A.

In tal caso verranno applicate le seguenti percentuali sul prezzo unitario offerto in sede di gara per le gestioni B) e/o C):

- 67 % in caso di affidamento della gestione del reparto,
- 33 % in caso di affidamento della completa gestione della cucina comprensiva della fornitura delle derrate.

L'I.A. si impegna, qualora si dovesse verificare la necessità di sospendere l'utilizzo del centro cottura "Virgo", indipendentemente dalla causa e dalla durata di tale sospensione, ad indicare la disponibilità di un centro/i di cottura alternativo/i da potere utilizzare, mantenendo invariati sia i costi, sia gli orari, sia i menù in vigore.

Anche in tal caso saranno applicati i prezzi offerti in sede di gara.

Art 21 – Estensione del servizio ad altri Comuni dell'area pisana-

L'organizzazione del servizio della sola fornitura dei pasti, risultante dalla gara d'appalto, potrà essere estesa ad altri Comuni dell'Area Pisana.

Pertanto questa A.C. potrà richiedere, con preavviso di almeno 6 (sei) mesi, che l'I.A. provveda a fornire pasti oltre al 1/5 sopra indicato, previa nuova trattativa attraverso cui quantificare la diminuzione del costo in funzione dell'aumento dei pasti erogati.

Art.22 – Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale della I.A., l'A.C. dovrà essere avvisata con congruo anticipo, e comunque almeno cinque giorni prima.

L'Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n°146 "Sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti; per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta.

Art. 23 – Controllo qualità del servizio-

La qualità del servizio erogato dovrà rispondere ai criteri delle linee guida contenute negli allegati 6 (progetto qualità).

Inoltre l'A.C. effettua un monitoraggio continuo della soddisfazione del cliente; tale monitoraggio potrà essere impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

CAPO V - METODOLOGIE DI COTTURA

ART.24– Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le seguenti modalità:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° +4°C.
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata.
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo.
- devono essere evitate preparazioni anticipate dei pasti.
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura

- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione e deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. Non è consentito l'uso di guanti in lattice per problematiche relative ad allergie.
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate.
- ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni (frittate, cotolette, ecc).
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua.

Art.25– Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcuni prodotti (ragù per lasagne) il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti; è tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione ad acqua.

Art.26 – Irregolarità delle forniture centri cottura

Qualora le derrate biologiche fresche nazionali previste all'Allegato 3 (carne rossa, pasta, frutta, verdura, ortaggi,) previste per la preparazione dei pasti non fossero disponibili sul mercato per situazioni debitamente documentate ed indipendenti dalla volontà della I.A., saranno sostituiti nell'ordine di preferenza con:

- 1) prodotti biologici italiani surgelati
- 2) prodotti provenienti da aziende nazionali in conversione
- 3) prodotti convenzionali.

Il prezzo di ciascun pasto sarà decurtato, a seconda delle tipologie di prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti:

- ⇒ in caso di mancanza di verdure, ortaggi e legumi biologici freschi nazionali sostituiti con:
 - prodotti biologici italiani surgelati – nessuna riduzione
 - prodotti provenienti da aziende nazionale in conversione – oltre il 30% autorizzato della fornitura complessiva mensile (in n° di pasti) riduzione del 10% sul costo del singolo pasto
 - prodotti convenzionali – in ogni caso riduzione 20% sul costo del singolo pasto
- ⇒ in caso di mancanza di pasta e frutta nazionale, carne biologica toscana sostituiti con:
 - prodotti provenienti da aziende nazionali in conversione - oltre il 30% autorizzato della fornitura complessiva mensile (in n° di pasti) riduzione del 10% sul costo del singolo pasto
 - prodotti convenzionali – in ogni caso riduzione del 20% sul costo del singolo pasto

Nel caso di mancanza di prodotti biologici nazionali freschi appartenenti a diverse categorie, e a seconda della sostituzione effettuata, la decurtazione è da intendersi cumulabile.

Art.27 – Blocco derrate

I controlli potranno dar luogo al “blocco derrate”. I tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire tali derrate in un magazzino o in una cella frigorifera (se deperibili) della I.A. ed a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta “in attesa di accertamento”.

L'A.C. provvederà entro 2 (due) giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi.

Art.28 – Autocontrollo da parte dell'impresa

La I.A. deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'A.C. o degli Organismi preposti per i controlli di conformità, il Piano di Autocontrollo da essa predisposto, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione relativa.

Tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva, unitamente a tutta la documentazione, opportunamente compilata, parte integrante del manuale stesso (schede di rilevazione giornaliera e piano/schede di sanificazione). Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia con immediatezza alla A.C.

Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del Responsabile incaricato dalla I.A..

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la I.A. deve prelevare almeno gr.150 dei prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili (etichettati con luogo, data e ora di prelievo) e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Art. 29 - Recupero derrate e avanzi puliti-

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti, le derrate non consumate potranno essere ritirate dalle associazioni Onlus che ne facciano richiesta all'Amministrazione Comunale limitatamente al pane ed alla frutta ed unicamente se i prodotti in questione sono rimasti nelle confezioni originali ed integre.

In tal caso valgono le seguenti condizioni di prelievo:

- l'Associazione deve essere in possesso di autorizzazione rilasciata dall'Amministrazione Comunale;
- la I.A. deve esserne informata;
- l'Associazione deve munirsi di contenitori idonei per il ritiro dei prodotti alimentari;
- la persona addetta al ritiro non può, comunque, entrare nei locali mensa;
- deve essere regolamentato il momento del ritiro nel rispetto delle normative di Legge ed in modo tale da non creare interferenze sensibili ai fini della sicurezza.

Non si escludono, durante la durata contrattuale, eventuali sviluppi in relazione al ritiro regolamentato da parte di Associazioni o volontari zoofili di "avanzi puliti" rimasti nei contenitori termici di consegna dei pasti al termine del servizio di distribuzione ai tavoli e destinati agli animali.

Quanto sopra, in subordine all'individuazione della colonia felino e/o canile di destinazione dei prodotti.

Art. 30 – Gestione dei rifiuti

La I.A. ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e comunque di adempiervi in conformità del D. Lgs. N. 4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 08 Aprile 2008.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve inoltre essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni ed il rispetto delle norme igieniche.

In particolare, i rifiuti dovranno essere raccolti in appositi sacchetti posti in contenitori chiusi. I contenitori dell'organico nella cucina e nel refettorio devono avere l'apertura a pedale.

Ai sensi della normativa vigente la I.A. è tenuta al pagamento della tassa sui rifiuti comunque denominata, già TARI, per locali ed aree della cucina Virgo dallo stesso occupate, così come concesse dall'AC di Pisa. Pertanto la I.A provvederà entro il 30 di settembre a presentare a SEPI

S.p.a. denuncia di occupazione dei locali della cucina Virgo di cui al presente appalto, copia della denuncia sarà trasmessa alla AC – Direzione Servizi Educativi-.
Eventuali spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti, ivi compresa la fornitura dei sacchetti di raccolta sono a carico dell'.I.A..

CAPO VI –TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art.31- Orari di trasporto e distribuzione pasti-

Il servizio dovrà essere effettuato negli orari concordati e definiti con l' A.C.; tali orari dovranno essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno indicate dall'A.C.

Il numero presunto dei pasti indicato nell'allegato 2, così come i giorni di refezione, nonché le scuole stesse potranno subire variazioni secondo le esigenze dei diversi Istituti; pertanto il servizio dovrà essere svolto agli stessi patti e condizioni, anche in caso di variazioni da quanto esemplificato.

Il servizio potrà essere sospeso in caso di scioperi, assemblee del personale della scuola, consultazioni elettorali e quant'altro possa causare l'interruzione dell'attività didattica.

L'A.C. si riserva la facoltà di chiedere il trasporto dei pasti anche per altri terminali di consumo e/o la preparazione di pasti in altri centri cottura gestiti direttamente dall'A.C.; per tale servizi verranno corrisposti i prezzi indicati in sede di gara.

A richiesta delle scuole dove la frutta viene consumata come merenda, la frutta stessa, già lavata, deve essere consegnata secondo le modalità sottoriportate:

- 1) consegna agli/alle addetti/e alla distribuzione dei pasti di ogni singola scuola, il quantitativo necessario di frutta per consentire la merenda a metà mattina agli/alle alunni/e ed ai/alle docenti, del giorno successivo;
- 2) attraverso il personale addetto, dipendente del gestore del servizio di refezione scolastica, provvede al lavaggio ed alla preparazione della frutta, suddividendola in appositi contenitori, con la quantità prevista per gli/le utenti delle diverse classi.

Art.32 – Mezzi di trasporto

Per il trasporto dei pasti nei vari refettori, la I.A. utilizzerà mezzi propri idonei, adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti, in numero non inferiore a 6 (sei).

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione giornaliera dei mezzi utilizzati, in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

I pasti dovranno essere consegnati a cura della I.A., nei locali adibiti a refettorio; all'interno degli edifici scolastici, i pasti dovranno essere trasportati con l'ausilio di carrelli, al fine di garantire la sicurezza degli alunni.

Gli orari per la consegna dei pasti nei diversi plessi sono quelli di seguito indicati ai quali la I.A. dovrà tassativamente attenersi; nessun ritardo o anticipo nella consegna, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

Scuole d'Infanzia	dalle ore 11.40 e non oltre le ore 12.00 (pasto ore 12.00)
Scuole Elementari	dalle ore 12.25 e non oltre le ore 12.45 (pasto ore 12.30- 13.00)
Scuole Medie	dalle ore 12.40 e non oltre le ore 13.00 (pasto ore 13.00)

Gli orari sopra specificati assumono carattere di rigidità in quanto strettamente connessi con l'articolazione oraria delle attività didattiche.

Il servizio distribuzione pasti, dove richiesto, anche se non esplicitato in sede di gara, potrà essere articolato in n°2 turni con differenti orari di consegna.

In relazione ad eventuali esigenze organizzative dei plessi scolastici, la A.C. comunicherà alla Ditta eventuali modifiche agli orari prefissati.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio, la I.A. emetterà documenti di consegna con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati, nonché dell'ora di partenza del mezzo e di consegna presso il refettorio.

Tali documenti di consegna dovranno essere conservati presso ciascun terminale di consumo e mensilmente inoltrate, a cura dell'Impresa, alla A.C., per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero degli utenti ed il numero dei pasti distribuiti, la I.A. dovrà immediatamente provvedere al reintegro del numero dei pasti mancanti.

Art.33 – Contenitori termici-

Per il confezionamento ed il trasporto dei pasti, la I.A. dovrà utilizzare gli appositi contenitori termici plurirazione a norma, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, muniti di contenitori interni gastronomici in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi e/o freddi.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori separati per primi piatti, secondi piatti, contorno, sugo o liquido in aggiunta e parmigiano reggiano.

Anche l'acqua, la frutta e il pane dovranno essere trasportati in appositi contenitori idonei.

Su ciascun contenitore, dovrà essere apposta l'apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute ed il nome del plesso scolastico cui il contenitore è destinato.

Giornalmente dovranno essere ritirati da ciascun terminale i contenitori, già puliti e sanificati, utilizzati il giorno precedente; tali contenitori dovranno essere depositati presso il centro cottura di competenza per essere riutilizzati nella stessa giornata per la consegna dei pasti confezionati, secondo gli orari stabiliti.

Nel caso in cui i contenitori di proprietà della A.C. dovessero risultare insufficienti nel numero, la I.A. è obbligata ad integrarli senza alcun onere aggiuntivo per la A.C.:

Art. 34- Piano dei trasporti-

Gli autisti dovranno provvedere alla consegna dei pasti secondo i percorsi formalmente comunicati alla A.C. prima dell'inizio del servizio; eventuali variazioni del Piano di Trasporto dovranno essere comunicate tempestivamente alla A.C., specificando le motivazioni.

E' facoltà della A.C. effettuare modifiche, sia temporanee sia di durata, del piano dei trasporti; i costi saranno quelli offerti in sede di gara.

Settimanalmente dovranno essere consegnati ad ogni refettorio olio, aceto e sale nel rispetto delle quantità previste dalla tabella dietetica.

Art.35- Distribuzione pasti-

Il servizio di distribuzione comprende i seguenti interventi:

1. apparecchiatura dei tavoli
2. sbucciamento della frutta e taglio delle pietanze da effettuare, nei diversi terminali, prima della somministrazione, per gli alunni delle scuole d'infanzia ed elementari del 1° ciclo
3. ricevimento dei contenitori plurirazione dei pasti
4. controllo della corrispondenza dei pasti alternativi ordinati / ricevuti. Prima di iniziare la distribuzione il personale dovrà valutare (visivamente e numericamente) la porzionatura delle singole pietanze anche sulla base delle indicazioni precedentemente ricevute dal responsabile

della cucina, integrare i condimenti dei contorni e, quando necessario, completare il condimento della pasta, mescolando bene prima di servire.

5. sporzionamento e distribuzione dei pasti con esclusione di diete per allergie/intolleranze e nei refettori dove sono previsti doppi turni, con l'eventuale aiuto degli/delle alunni/e se previsto da adeguato protocollo da condividere con Dirigente scolastico, referenti della Commissione Mensa e genitori della classe proponente il progetto;
6. le pietanze dovranno essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza nei confronti degli utenti invitandoli all'assaggio delle stesse;
7. la distribuzione deve iniziare quando gli/le utenti sono seduti a tavola.
8. le verdure dovranno essere condite poco prima del consumo utilizzando olio extra vergine di oliva;
9. sparcchiatura dei tavoli con l'eventuale aiuto degli/delle alunni/e se previsto da adeguato protocollo da condividere con Dirigente scolastico, referenti della Commissione Mensa e genitori della classe proponente il progetto, pulizia e riordino delle stoviglie e dei contenitori utilizzati;
10. pulizia dei locali mensa e dispensa ed ogni altro arredo presente all'interno del refettorio, vetri interni ed esterni, retine anti-insetto ed infissi compresi.
11. compilazione delle schede HACCP ed esecuzione di quanto in esse previsto.
12. allontanamento dei rifiuti con le stesse modalità previste dal presente capitolato
13. disinfestazione e derattizzazione dei locali adibiti allo sporzionamento e lavaggio stoviglie con cadenza almeno trimestrale o comunque quando se ne presenti la necessità.

La I.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù, nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire con l'ausilio di appositi strumenti che la I.A. provvederà a fornire qualora i centri non ne fossero dotati.

Art. 36- Registrazione dei pasti-

La I.A. dovrà provvedere – nei tempi che verranno comunicati dalla AC –Direzione Servizi Educativi e comunque entro e non oltre il giorno 05 del mese successivo al mese di riferimento - alla registrazione del numero di pasti fruiti di ciascun utente presso ciascuna struttura scolastica/refettorio, nel registro fornito da questa AC utili alla riscossione delle tariffe dei servizi scolastici e per l'infanzia già in uso nel Comune di Pisa.

Titolo II- OBBLIGHI E RESPONSABILITA' DELLA I.A.

CAPO I – PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art.37 - Disposizioni relative al personale-

La I.A. è tenuta ad assicurare i servizi oggetto dell'appalto con personale idoneo sotto il profilo deontologico, professionale e sanitario, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri, nel rispetto delle leggi e regolamenti vigenti in materia, per quanto applicabili, inclusi quelli in materia di igiene e sanità, in materia retributiva, contributiva e previdenziale, nonché di tutela alla salute e per la sicurezza dei lavoratori durante il lavoro, di ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

La I.A. è tenuta a rispettare le norme igienico-sanitarie previste nel presente Titolo, Capo III "Sicurezza e salute sul luogo di lavoro" al quale si rinvia.

Art. 38 – Rapporto di lavoro. Clausola sociale di esecuzione

In caso di aggiudicazione, la I.A. si impegna, in via prioritaria, ad assumere ed utilizzare per l'espletamento dei servizi, qualora disponibili, il personale precedentemente adibito al servizio quali dipendenti socio lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta della I.A. subentrante, anche al fine di garantire i livelli occupazionali e la loro continuità, fondamentale per i servizi oggetto di gara.

Art. 39 – Rapporto di lavoro. Altre disposizioni generali-

La I.A. deve garantire, l'applicazione per tutto il personale componente l'organico del rapporto di lavoro dipendente (a tempo indeterminato e/o determinato, con le previste definizioni dell'orario di lavoro settimanale in relazione al funzionamento del servizio), regolamentato dai CCNL applicabili.

E' obbligo della I.A. l'applicazione del CCNL, dei Contratti integrativi di categoria di riferimento in tutti i loro istituti anche per i soci lavoratori di cooperative a prescindere da qualsiasi regolamento interno (delibere, statuti, ecc.).

Il personale utilizzato dalla I.A., soci o dipendenti, deve essere regolarmente iscritto a libro paga e libro matricola e deve essere garantito il regolare versamento di contributi sociali e assicurativi.

Nell'esecuzione dei servizi oggetto del presente contratto, la I.A. si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contrattuali di categoria per il personale occupato. La I.A. è obbligato altresì ad applicare il contratto e gli accordi provinciali di lavoro medesimi anche dopo la scadenza e fino al loro rinnovo.

Gli obblighi di cui sopra, vincolano la I.A. anche se la stessa non sia aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da essi, indipendentemente dalla struttura o dimensione della ditta stessa e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale. Tutto il personale impiegato nelle attività oggetto del presente capitolato svolge i propri compiti senza vincoli di subordinazione nei confronti della AC di Pisa.

L'AC rimane estranea ad ogni controversia dovesse insorgere tra la I.A. ed il personale impiegato nel servizio.

Art.40 - Requisiti del personale-

- Personale ausiliario.

Il personale con funzione di operatore ausiliario deve avere assolto l'obbligo scolastico.

In sede di gara la I.A. deve presentare, per ciascun operatore il curriculum vitae in formato europeo redatto ai sensi del DPR 445/2000 ed attestante i requisiti richiesti.

- Cuoco.

Diploma di istituto professionale alberghiero ad indirizzo specifico o titolo equipollente con esperienza professionale di almeno 1 anno di comprovata esperienza formativa in materia (es. corso

professionale specifico rilasciato o riconosciuto da enti pubblici) con esperienza professionale di almeno due anni.

Il cuoco/a, secondo quanto previsto dalla Legge regionale Toscana n. 32/2002 e sue modifiche ed integrazioni, deve aver frequentato un corso sulla gestione dei pasti per utenti celiaci.

In sede di gara la I.A. è tenuta a presentare per ciascun cuoco:

- curriculum vitae in formato europeo redatto ai sensi del DPR 445/200 ed attestante tutti i requisiti sopra indicati, compreso l'attestazione di frequenza del corso sulla gestione dei pasti per utenti celiaci.

Art. 41 –Norme comportamentali del personale-

Il personale della I.A. del servizio è tenuto a :

- al rispetto e cura della propria persona
- ad attuare comportamenti ed atteggiamenti flessibili qualora si presenti in'emergenza
- al rispetto del D.lgs. 196/2003 e s.m.i. sulla riservatezza dei dati e sul segreto d'ufficio
- al rispetto del Codice di comportamento dei pubblici dipendenti a norma dell'art. 54 del D. lgs. 30/03/2001 n. 165 approvato con DPR 16/04/2013 n. 62
- al rispetto della legislazione di riferimento vigente, compresa quella antinfortunistica;
- ad avere un contegno decoroso ed irreprensibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori (insegnanti ed educatori/trici), ed in particolare nei riguardi dei/delle bambini/e e delle loro famiglie.

Art. 42 - Trasmissione dei dati relativi al personale-

La I.A., entro il 2 Gennaio 2017 e comunque prima dell'attivazione del servizio predisporre e trasmette alla A.C. :

- l'elenco nominativo del personale che sarà impiegato nel servizio
- tipologia di funzione e ruolo ricoperto
- curricula
- contratto di lavoro

L'elenco del personale che sarà utilizzato nelle sostituzioni, riportante:

- tipologia di funzione e ruolo ricoperto
- curricula

La AC si riserva la facoltà di effettuare verifiche attestanti la veridicità dei dati trasmessi e così comunicati, anche presso INAIL e INPS.

Art. 43 –Variazioni e reintegri del personale e disciplina delle supplenze-

Il personale impiegato nel servizio deve rimanere in numero costante per tutta la durata contrattuale, secondo quanto previsto nel presente capitolato. Dopo la consegna degli elenchi del personale di cui al precedente, non saranno consentiti avvicendamenti tra gli operatori in servizio, salvo i casi di forza maggiore debitamente e formalmente documentati all'AC. La I.A. si impegna, inoltre, ad una tempestiva sostituzione (entro un'ora) degli operatori assenti (malattia, maternità, ferie, o quant'altro contrattualmente previsto, con altri aventi i medesimi requisiti in modo da garantire il regolare svolgimento del servizio.

La I.A. deve comunicare tempestivamente alla AC ogni variazione, reintegro, supplenza relativa al personale impiegato nei servizi. E' facoltà dell'AC con nota motivata, richiedere alla I.A. la sostituzione del personale impiegato nell'appalto che non offra garanzie di capacità, idoneità fisica, contegno corretto e non risulti comunque idoneo a perseguire le finalità previste. La sostituzione deve avvenire entro 5 (cinque) giorni dalla richiesta o immediatamente, qualora la AC ne documenti l'urgenza, pena la facoltà per l'AC medesima di risolvere il contratto.

Art. 44 - Documentazione richiesta alla I.A.

Entro il 2 gennaio 2017, la I.A. deve consegnare alla AC, per tutto il personale impiegato nel servizio appaltato (ausiliari, cuoco):

- le certificazioni inerenti l'assenza delle condanne penali e dei carichi penali pendenti ostativi all'assunzione nella pubblica amministrazione;
- le certificazioni sanitarie annuali di idoneità psico/fisiche alla mansione, con valenza relativa all'anno scolastico di riferimento rilasciata dal medico competente del distretto ASL sulla base di accertamenti clinico/diagnostici.

La I.A. per tutta la durata dell'appalto, deve conservare e rendere disponibile, presso i nidi d'infanzia, le scuole d'infanzia comunale e refettori, ove richiesto dalla normativa vigente in materia, per eventuali controlli da parte della AC, la seguente documentazione:

- copia delle certificazioni sanitarie annuali
- schede di tracciabilità degli alimenti
- HACCP della cucina (da conservare in apposita cartella, presso la cucina del nido)
- HACCP dei locali (da conservare in apposita cartella presso l'asilo nido e/o scuola d'infanzia comunale)
- HACCP dei refettori delle scuole d'infanzia, primarie e secondarie statali (da conservare in apposita cartella presso i refettori)
- certificazioni del personale inerenti l'assenza delle condanne penali e dei carichi pendenti ostativi all'assunzione nella pubblica amministrazione;
- libretto di idoneità sanitaria per il personale addetto alla produzione, manipolazione di sostanze alimentari, come previsto dall'art. 37 del DPR 327/80 e sue modifiche.

Art.45 – Completamento orario e formazione-

La I.A. è tenuta ad assicurare la formazione/aggiornamento permanente prevista nella normativa vigente di tutto il personale impiegato nel servizio. In particolare dovrà inoltre garantire la formazione del personale relativamente a quanto disposto in materia di sicurezza dal Dlgs. 81/2008, con particolare riferimento ai rischi relativi all'attività lavorativa, primo soccorso e primo intervento emergenze antincendio.

La I.A. è tenuta alla partecipazione dei propri dipendenti anche ad eventuali corsi di formazione/aggiornamento previsti dal Comune dall'Area Pisana, per gli aspetti del supporto agli educatori e insegnanti.

Per gli ausiliari/e e cuochi/e la IA dovrà garantire almeno 10 ore all'aggiornamento professionale sulle innovazioni normative in materia di igiene e sicurezza specifica (per i cuochi: preparazione e distribuzione degli alimenti ecc..) e alla formazione obbligatoria per legge, per ciascun anno scolastico.

La IA ogni qualvolta il personale dipendente svolge corsi di formazione deve comunicare per iscritto alla AC- Direzione Servizi Educativi- (entro cinque giorni dal corso previsto) ed in modo da poter far partecipare personale ausiliario /cuoco dipendente di questa AC:

- i contenuti della formazione
- i nominativi dei dipendenti
- le ore di formazione previste per ciascun dipendente

Art. 46- Indumenti da lavoro-

La I.A. deve fornire a tutto il personale impiegato nelle attività richieste dal presente capitolato tecnico, indumenti, calzature e materiale, come previsto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza, da indossare ed utilizzare durante le ore di servizio come descritto nel presente Titolo, Capo III "Sicurezza e salute sul luogo di lavoro".

Ogni dipendente dovrà essere munito di cartellino di riconoscimento visibile.

Art.47 - Diritto di sciopero-

Le vertenze sindacali devono avvenire nel pieno rispetto della normativa vigente in materia. L'AC pagherà alla I.A. la giornata di sciopero proporzionalmente al servizio reso.

La legge n. 146/1990 e s.m.i. all'art. 1 comma 2 lett.d), comprende il servizio dei nidi d'infanzia tra quelli considerati servizi pubblici essenziali pertanto, per questo settore, lo sciopero è disciplinato dall'art. 4 dell' Accordo Collettivo Nazionale in materia di norme di garanzia del funzionamento dei servizi pubblici essenziali nell'ambito del comparto regioni-autonomie locali".

In particolare in occasione di uno sciopero, viene assicurata la continuità delle seguenti prestazioni indispensabili:

- svolgimento dell'attività educativa
- svolgimento dell'attività di assistenza e vigilanza dei /delle bambini/e

In occasione di ogni sciopero la I.A. invita in forma scritta, il personale interessato a rendere comunicazione volontaria circa l'adesione dello sciopero entro il quarto giorno dalla comunicazione della proclamazione dello sciopero.

Decorso tale termine, la I.A. invia comunicazione dei dati conoscitivi disponibili alla A.C. Direzione Servizi Educativi che, valutata l'entità della riduzione del servizio scolastico, almeno 5 (cinque) giorni prima dell'effettuazione dello sciopero, comunica alle famiglie – previo accordo con la I.A. che ne dà piena garanzia di attuazione- le modalità di funzionamento o la sospensione del servizio.

- a) non saranno effettuati scioperi a tempo indeterminato
- b) negli asili nido, gli scioperi anche brevi, di cui alla successiva lettera d) non possono superare, nel corso di ciascun anno scolastico, il limite di 40 ore individuali (equivalenti a 8 giorni per anno scolastico);
- c) ciascuna azione di sciopero, sia che si tratti di sciopero breve sia di sciopero generale, non può superare i due giorni consecutivi; il primo sciopero, all'inizio di ogni vertenza, non può superare la durata massima di una giornata lavorativa (24 ore consecutive); gli scioperi successivi al primo per la medesima vertenza non possono superare i due giorni consecutivi (48 ore consecutive); nel caso in cui dovessero essere previsti a ridosso dei giorni festivi, la loro durata non può comunque superare la giornata; in caso di scioperi distinti nel tempo, sia della stessa che di altre OO.SS., che incidono sullo stesso servizio finale e sullo stesso bacino di utenza, l'intervallo tra l'effettuazione di un'azione di sciopero e la proclamazione della successiva è fissato in due giorni, a cui segue il preavviso di cui all'art. 6, comma 1;
- d) gli scioperi brevi – che sono alternativi rispetto agli scioperi indetti per l'intera giornata - possono essere effettuati soltanto nella prima oppure nell'ultima ora di ciascun turno; se le attività si protraggono in orario pomeridiano gli scioperi saranno effettuati nella prima ora del turno pomeridiano e nell'ultima del turno pomeridiano. La proclamazione dello sciopero breve deve essere puntuale. Deve essere precisato se lo sciopero riguarda la prima oppure l'ultima ora di attività educative, non essendo consentita la formula alternativa. Gli scioperi brevi sono computabili ai fini del raggiungimento dei tetti di cui alla lettera b); a tal fine 5 ore di sciopero breve corrispondono ad una intera giornata di sciopero. La durata degli scioperi brevi per le attività funzionali all'attività educativa deve essere stabilita con riferimento all'orario predeterminato in sede di programmazione.
- e) Gli scioperi proclamati per l'intera giornata lavorativa non possono comportare la chiusura degli asili nido e la sospensione del servizio alle famiglie per più di otto giorni nel corso dell'anno scolastico.

Art.- 48 –Indice di produttività'

La A.C. determina nella tabella seguente, l'organico minimo ritenuto necessario per la preparazione dei pasti e per la sanificazione dei locali cucina, calcolato tenendo conto dei seguenti Indici di Produttività settimanali:

$$\text{I.P.} = \frac{\text{Pasti prodotti settimanalmente}}{\text{Ore lavorate settimanalmente}}$$

Indice di Produttività non superiore a.....	1.1 Pasti prodotti settimanalmente
5,5	Fino a 400
6,5	401 / 700
8	705 / 1250
9	1251 / 1750
10	1751 / 2250
11	Oltre i 2250

(Es. per produrre mediamente 2250 pasti settimanali necessitano almeno 225 ore lavoro in quanto n° pasti/225 ore lavoro = I.P.10).

Le ore lavoro che vanno a formare l'I.P. riguardano esclusivamente il personale impiegato per la preparazione la distribuzione dei pasti, per il rigoverno, pulizia e sanificazione dei locali.

L'I.A., in sede di offerta, ha l'obbligo di presentare il progetto relativo all'organico da impiegare in ciascuna cucina di proprietà comunale.

Nell'organico previsto per ogni cucina deve essere presente il cuoco che sarà anche referente organizzativo per i rapporti con l'A.C. e l'utenza.

L'indice di produttività relativo alla distribuzione pasti è indicato nella tabella seguente:

N. PASTI GIORNALIERI	N. ADDETTI
Fino a 50	1
51 / 120	2
121 / 200	3
Oltre 201	4

Eventuali variazioni all'indice di produttività dovute a particolari problematiche legate alle

Art. 49 – Distribuzione pasti. Organizzazione del personale

La distribuzione dei pasti, sarà effettuata al tavolo a cura del personale della I.A., ad eccezione dei refettori dove potrebbe funzionare il banco self-service. Il personale terrà un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli/delle alunni/e sia nei confronti del personale scolastico.

Nel caso in cui verranno comunicato progetti dei diversi Istituti Comprensivi, gli utenti potranno essere coinvolti nelle operazioni di distribuzione dei pasti a seguito di adeguato protocollo a firma dei Dirigenti scolastici, dei genitori e della I.A., nelle sole giornate in cui nel menù siano previste pietanze facilmente trasportabili (non liquide), escludendo qualsiasi rischio per i bambini.

La I.A. deve mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio in base agli orari definiti.

In caso contrario la A.C. potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione e l'appaltatore dovrà adeguarsi entro tre giorni dalla data di comunicazione scritta.

Il personale addetto allo sporzionamento ed alla distribuzione dei pasti, deve indossare durante il servizio apposito cartellino di riconoscimento, idoneo vestiario, compresi guanti, cuffie.

Il personale addetto al trasporto dovrà indossare, come il personale addetto alla distribuzione, calzature antinfortunistiche, portare sulla divisa il cartellino di riconoscimento recante la ragione sociale della Ditta.

Art. 50 – Direttore del servizio

La I.A. dovrà affidare la direzione complessiva del servizio in modo continuativo e a tempo pieno, ad un coordinatore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio simile a quello oggetto del servizio richiesto dalla A.C..

Il direttore del servizio, che sarà referente unico dell'intero appalto, deve mantenere un contatto continuo con gli Uffici preposti della A.C. per il controllo dell'andamento del servizio.

Il Direttore può presentare proposte di variazione e di miglioramento del servizio, nonché repliche e controdeduzioni alle contestazioni dell'Amministrazione

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla A.C. al rappresentante designato dall'I.A., si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

In caso di assenza o impedimento del direttore per ferie, malattia ecc. la I.A. deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un'altra figura di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta alla A.C..

E' fatto obbligo all'Impresa, nella persona del Direttore di Servizio, di partecipare alle riunioni convocate dalla A.C. per discutere sull'andamento dei servizi di cui trattasi.

CAPO II - OBBLIGHI ASSICURATIVI

Art. 51 - Cauzione definitiva-

A garanzia degli impegni assunti e dell'osservanza del presente contratto, l'I.A. dovrà versare nelle forme stabilite dalla legge una cauzione definitiva con le modalità definite dall'art. 103 del d.lgs. 50/2016. L'importo della cauzione sarà rapportato all'importo contrattuale.

La cauzione dovrà essere trasmessa all'A.C. prima della stipula del contratto.

La cauzione viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, salva comunque la risarcibilità del maggior danno.

L'A.C. ha diritto di valersi della cauzione per l'eventuale maggior spesa sostenuta per la gestione del servizio in caso di risoluzione del contratto con l'originario appaltatore. L'A.C. ha inoltre diritto di valersi della cauzione per l'applicazione delle penali e per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'Appaltatore per le inadempienze derivanti dall'inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori.

L'Appaltatore dovrà reintegrare la cauzione nel caso in cui questa sia venuta meno in tutto o in parte. In caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'Appaltatore.

La cauzione definitiva è progressivamente svincolata a misura dei pagamenti effettuati, nel limite massimo del 75% dell'iniziale importo garantito. Lo svincolo opera automaticamente e l'appaltatore ha diritto di ricevere stati di avanzamento dei servizi, in originale o copia autentica attestanti il raggiungimento della percentuale di servizio eseguito.

Relativamente all'ammontare residuo, pari al 25% dell'iniziale importo garantito, la cauzione è svincolata dopo il pagamento di tutte le somme dovute all'Appaltatore e solo dopo che l'Appaltatore avrà adempiuto a tutti gli oneri prescritti da contratto e dalle leggi vigenti.

Nel caso di estensione del contratto ai sensi degli artt.20 e 21 del capitolato, l'appaltatore dovrà prestare una cauzione in misura percentuale all'importo contrattualmente fissato nell'atto aggiuntivo, alle stesse condizioni di cui al presente articolo.

Art. 52 – Copertura assicurativa-

L'I.A. dovrà presentare apposita polizza assicurativa contenenti le seguenti clausole.

Attività degli Assicurati e loro individuazione

La garanzia della polizza è operante per la responsabilità civile derivante agli Assicurati nello svolgimento delle attività svolte di fatto e con ogni mezzo ritenuto utile o necessario. La polizza deve esplicitare la propria validità per tutti i casi in cui possa essere reclamata una responsabilità anche quale committente, organizzatore o altro degli Assicurati salve le esclusioni espressamente menzionate.

La garanzia è inoltre operante per tutte le attività che possono essere anche svolte partecipando ad Enti o Consorzi od avvalendosi di terzi o appaltatori/subappaltatori, esercitate dagli Assicurati per legge, regolamenti o delibere, compresi i provvedimenti emanati dai propri organi, nonché eventuali modificazioni e/o integrazioni presenti e future.

L'assicurazione comprende altresì tutte le attività accessorie, complementari, connesse e collegate, preliminari e conseguenti alle principali elencate in questo capitolato, comunque ed ovunque svolte, nessuna esclusa né eccezzuata.

La polizza dovrà, inoltre, contenere le clausole inerenti la responsabilità civile e responsabilità civile operai, in particolare:

Oggetto dell'Assicurazione di Responsabilità Civile verso terzi (R.C.T.)

“La Società di Assicurazione si obbliga a tenere indenne l'Assicurato di quanto questi sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile ai sensi di legge, a titolo di risarcimento (capitale, interessi e spese) di danni involontariamente cagionati a terzi, per morte, per lesioni personali e per danneggiamenti a cose, in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta.

L'assicurazione vale anche per la responsabilità civile derivante all'Assicurato da fatto doloso di persone delle quali l'Assicurato debba rispondere”.

Oggetto dell'Assicurazione di Responsabilità Civile verso i Prestatori di lavoro (R.C.O.)

“La Società di Assicurazione si obbliga a tenere indenne l'Assicurato di quanto questi sia tenuto a pagare (capitale, interessi e spese) a titolo di risarcimento quale civilmente responsabile per gli infortuni, le malattie professionali e i danni sofferti da prestatori di lavoro da lui dipendenti o non dipendenti ed addetti all'attività per la quale è prestata l'assicurazione.

Tale garanzia è efficace alla condizione che, al momento del sinistro, l'Assicurato sia in regola con gli obblighi per l'assicurazione di legge.

Tuttavia si conviene fra le parti che non costituisce motivo di decadenza la mancata o irregolare assicurazione presso l'INAIL del personale dell'Assicurato, in quanto ciò derivi da inattesa interpretazione delle norme di legge vigenti al riguardo. Resta inteso che ove sia stata avanzata richiesta di rivalsa da parte dell'INAIL per quanto da tale Istituto fosse liquidato all'infortunato o ai suoi aventi causa, la Compagnia risponderà nei limiti dei massimali di quanto dovuto dall'Assicurato.

Quanto suddetto, è operante anche nei confronti di apprendisti o personale in prova per brevi periodi, anche quando non esista ancora regolare denuncia degli stessi all'INAIL.”

Malattie professionali

La garanzia di Responsabilità Civile verso i Prestatori di Lavoro (R.C.O.) è estesa al rischio delle malattie professionali indicate dalle tabelle allegate al D.P.R. n.1124/1965 o contemplate dal D.P.R. n. 482/1975 e successive modifiche, integrazioni ed interpretazioni, in vigore al momento del sinistro, nonché a quelle malattie che fossero riconosciute come professionali dalla magistratura con sentenza passata in giudicato.

L'estensione spiega i suoi effetti per le richieste di risarcimento avanzate per la prima volta nei confronti dell'Assicurato dopo la decorrenza della presente polizza indipendentemente dall'epoca in cui si siano verificate le cause che hanno dato luogo alla malattia o lesione, ma che si siano manifestate entro 24 mesi dalla data di cessazione della garanzia o del rapporto di lavoro.

Il massimale di garanzia indicato in polizza per sinistro rappresenta comunque la massima esposizione della Società:

- A. per più danni, anche se manifestatisi in tempi diversi durante il periodo di validità della garanzia, originati dal medesimo tipo di malattia professionale;
- B. per più danni verificatisi in uno stesso periodo di assicurazione.

Relativamente alle attività specifiche svolte per il presente appalto la polizza dovrà espressamente contenere le clausole relative a:

1. La responsabilità civile derivante dalla distribuzione e dallo smercio di prodotti in genere. L'assicurazione comprende i danni cagionati, entro un anno dalla consegna e comunque durante il periodo di validità dell'assicurazione, dai prodotti somministrati o venduti, esclusi quelli dovuti a difetto originario dei prodotti stessi. Per i generi alimentari di produzione propria somministrati o venduti nello stesso esercizio, l'assicurazione vale anche per i danni dovuti a difetto originario del prodotto.

2. La responsabilità civile derivante da proprietà o conduzione e/o uso, a qualsiasi titolo o destinazione, di fabbricati comprese tensostrutture, terreni e relativi impianti ed attrezzature che possono essere usati, oltre che dall'Assicurato per la sua attività, da Terzi.
3. La responsabilità derivante all'Assicurato per i danni arrecati alle cose in consegna e/o custodia all'Assicurato.
4. La responsabilità per danni a cose altrui derivanti da incendio, esplosione o scoppio di cose dall'Assicurato o da lui detenute.
5. la Responsabilità Civile dell'Assicurato/Contraente per danni a cose di Terzi, trasportate, rimorchiate, sollevate, caricate, scaricate, traslate, causati sia di fatto dall'Assicurato/Contraente e/o delle persone delle quali sia tenuto a rispondere, sia per guasti accidentali ai mezzi meccanici all'uopo impiegati.

La polizza dovrà prevedere i seguenti massimali:

Responsabilità Civile verso Terzi	€ 5.000.000,00 per ogni sinistro, con il limite di
	€ 2.500.000,00 per ogni persona
	€ 2.500.000,00 per danni a cose
Responsabilità Civile verso i Prestatori di Lavoro	€ 5.000.000,00 per ogni sinistro, con il limite di
	€ 2.500.000,00 per persona

La polizza dovrà espressamente contenere la seguente clausola di *Rinuncia alla rivalsa*.

La Società di Assicurazione rinuncia al diritto di rivalsa e surrogazione nei confronti del Comune di Pisa e del relativo personale dipendente e non, salvo il caso in cui il danno sia dovuto a dolo dei soggetti sopra indicati.

Art. 53 - Ipotesi di risoluzioni specifiche-

Il mancato rispetto degli obblighi di mantenimento nel tempo della garanzia costituisce grave inadempimento contrattuale, a seguito della quale la AC si riserva il diritto di risolvere il contratto come previsto nello schema di contratto di cui agli atti di gara. Qualora la polizza assicurativa prevedesse un massimale assicurativo insufficiente, una franchigia o uno scoperto, in caso di sinistro, l'AC si rivarrà, nell'ambito del massimale insufficiente, di una franchigia o dello scoperto, direttamente sulla I.A., trattenendo gli importi delle somme dovute a qualunque titolo, alla I.A.. o rivalendosi sulla cauzione definitiva, che, in questo caso dovrà essere reintegrata.

CAPO III – SICUREZZA E SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO

Art. 54 – Disposizioni in materia di sicurezza e igiene del lavoro-

E' fatto obbligo all'I.A. al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.Lgs.81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.

In particolare l'Impresa entro 60 giorni dall'inizio del servizio, deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il documento deve essere trasmesso all'A.C. la quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l'Impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra la Committente e l'Impresa.

Resta a carico della I.A. la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza che devono rispondere ai requisiti della succitata Legge 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

Art. 55 – Impiego di energia-

L'impiego di energia elettrica e di gas da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando; in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

Art. 56 –Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro-

La I.A. deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 57 - Piano di evacuazione-

La I.A. che risulterà aggiudicataria entro 30 (trenta) giorni dall'avvenuta aggiudicazione deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

A tal fine la I.A. dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere tempestivamente trasmessa all'A.C.

Art. 58 – Tutela della sicurezza e salute dei luoghi di lavoro-

L'A.C. mette a disposizione tutta la documentazione relativa alla sicurezza nei luoghi di lavoro ove avrà esecuzione il presente appalto, compreso il documento unico di valutazione dei cosiddetti rischi interferenziali (DUVRI). L'A.C. si impegna inoltre a fornire qualsiasi ulteriore informazione successiva e/o integrativa ai predetti documenti di valutazione, così come previsto all'art.26 D.Lgs.81/2008.

L'indicazione dei costi della sicurezza per la riduzione/eliminazione dei rischi interferenziali riconosciuti all'appaltatore per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto tiene conto - a prescindere dai costi dell'Impresa - degli oneri per la sicurezza che l'aggiudicatario dovrà sostenere in osservanza a quanto contenuto nel suddetto DUVRI; detti oneri, stimati ed indicati dal committente, non possono essere soggetti al ribasso.

Tutte le attività descritte nel presente capitolato, sia che comportino compresenza di personale comunale operativo, sia che non la comportino- dovranno essere svolte dall'I.A. nel pieno rispetto delle vigenti norme di sicurezza ed igiene del lavoro, osservando altresì per le prime quanto specificato nel predetto documento di valutazione dei rischi interferenziali, che - anticipato ai concorrenti, in quanto da considerarsi specifica tecnica per l'esecuzione dell'appalto, e restituito dagli stessi, in sede di presentazione dell'offerta, debitamente firmato in segno di presa visione e accettazione- verrà comunque allegato al contratto.

Nel caso di costituzione in ATI o in Consorzio, il capogruppo o rappresentante dell'I.A. è tenuto a trasmettere ad ogni soggetto componente l'ATI, o soggetto consorziato, copia del DUVRI, al fine di

rendere tutti costoro edotti dei rischi interferenziali e delle misure previste per eliminarli/ridurli; per comprovare l'avvenuto adempimento dei detti obblighi di trasmissione, dovrà fornire all'A.C., in sede di presentazione dell'offerta, copia delle ricevute di consegna e formale accettazione dei contenuti del DUVRI.

In applicazione delle normative specifiche di prevenzione in materia di igiene del lavoro e sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro e in riferimento al D.Lgs. 81/2008, si precisa che tutte le attività lavorative previste nel presente appalto dovranno venire eseguite secondo quanto contemplato in un piano di sicurezza redatto dall'I.A., da produrre obbligatoriamente prima dell'avvio del servizio. Il piano di sicurezza dovrà altresì prevedere l'impegno della I.A. a consultare preventivamente l'A.C. in merito a qualsiasi modifica nelle modalità operative descritte nel piano di sicurezza che possano influire nell'organizzazione del lavoro in situazioni di compresenza e/o collaborazione con personale di questa A.C., nonché ad informare senza indugio l'A.C. in merito a:

- eventuali variazioni dei nominativi a cui sono affidati, a qualunque titolo, incarichi legati alla sicurezza ed indicati nel piano di sicurezza
- situazioni di emergenza o pericolo emerse durante lo svolgimento dei lavori ed i relativi provvedimenti adottati;
- incidenti ed infortuni verificatisi nello svolgimento dell'attività che, anche se di lieve entità, dovranno essere segnalati a questa A.C. mediante la compilazione di un modulo appositamente predisposto, da consegnarsi al referente dell'A.C. secondo modalità e tempi che verranno concordati fra le parti in fase di avvio delle attività oggetto dell'appalto.

Sempre nel caso di costituzione in ATI o in Consorzio l'obbligo di redazione del piano di sicurezza, con le modalità elencate, compete anche ad ogni singolo soggetto componente l'Ati o il Consorzio aggiudicatario. I singoli piani di sicurezza, compatibili tra loro e coerenti con il predetto DUVRI redatto dall'A.C., dovranno essere trasmessi a quest'ultima obbligatoriamente prima dell'avvio del servizio.

L'A.C. ha l'obbligo di cooperare per la gestione della sicurezza con il datore di lavoro nei luoghi in cui le attività

Art. 59 – Cassette di pronto soccorso-

La I.A. è tenuta a verificare la scadenza dei prodotti inseriti negli appositi armadietti/cassette posti/e per tutti i nidi d'infanzia a gestione diretta ed indiretta e nelle scuole d'infanzia comunali. In caso di esaurimento, mancanza o sostituzione per scadenza, dei suddetti prodotti, le spese per il loro acquisto sono a totale carico della I.A.

CAPO IV – CONTROLLI-

Art.60 – Soggetti ed organismi proposti al controllo-

I Soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi della A.S.L., il Comune di Pisa titolare del servizio, tramite propri dipendenti incaricati ed attraverso Rappresentanti della Commissione Mensa, Membri del Comitato di gestione degli asili nido e scuola d'infanzia comunali.

I soggetti preposti al controllo devono essere muniti di abbigliamento idoneo. Tali soggetti hanno la competenza di effettuare controlli in ordine alla corretta somministrazione dei prodotti, alla conformità del servizio fornito secondo le prescrizioni normative e le condizioni contrattuali, affinché sia garantito il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

CONTROLLI DELL'AMMINISTRAZIONE:

L'A.C. in quanto titolare del servizio oggetto del presente capitolato:

- ha facoltà di effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli, al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali.
- applica le penalità, in relazione alla gravità delle inadempienze rilevate, recuperandole mediante ritenuta diretta sui corrispettivi da liquidare all'Impresa o mediante escussione della cauzione definitiva;
- ha la competenza in ordine alla richiesta di sostituzione del personale addetto al servizio non ritenuto idoneo, ordinando l'eventuale potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione;
- supervisiona la preparazione di diete speciali ed autorizza in via temporanea e straordinaria la variazione dei menù, controllandone la effettiva somministrazione;
- controlla tramite incaricati il peso delle pietanze;

Relativamente agli aspetti manutentivi l'A.C. ha competenza in merito al controllo dello stato delle attrezzature, macchinari, impianti ed arredi e della conformità degli interventi ordinari delle attrezzature.

E' facoltà dell'A.C. disporre, senza limitazioni di orario la presenza presso i centri di produzione pasti di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente capitolato e di quanto previsto nell'offerta tecnica.

La I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

CONTROLLI RAPPRESENTANTI COMMISSIONE MENSA e MEMBRI COMITATO DI GESTIONE DEGLI ASILI NIDO e SCUOLE D'INFANZIA COMUNALI

E' diritto delle rappresentanze degli utenti procedere al controllo del servizio al fine di:

- rilevare il rispetto del menù
- controllare le grammature (con verifica su almeno 10 campioni)
- verificare le date di scadenza dei prodotti
- verificare la qualità dei prodotti
- verificare lo stato di pulizia degli ambienti
- visitare i locali di stoccaggio e conservazione degli alimenti,
- assistere alle operazioni di confezionamento e preparazione dei contenitori da veicolare,
- verificare le attrezzature in uso
- assistere alle operazioni di carico dei pasti veicolati.
- assistere alle operazioni di ricevimento dei pasti veicolati
- utilizzando stoviglie a perdere, degustare campioni del pasto del giorno
- verificare le attrezzature in uso
- presenziare alla preparazione dei tavoli, allo sporzionamento, alla distribuzione ed al consumo dei pasti
- assistere alle operazioni di pulizia e sanificazione finali dei terminali di distribuzione
- rilevare il gusto e la gradevolezza degli alimenti.

La *Commissione Mensa* ed il *Comitato di gestione* degli asili nido e scuole d'infanzia comunali, nello svolgimento delle proprie attività, non interferiranno, ad alcun titolo, con l'attività del personale alle dipendenze della I.A.

Nello svolgimento delle operazioni di controllo, la Commissione Mensa ed il Comitato di gestione degli asili nido e scuole d'infanzia comunali dovranno utilizzare le check list fornite dall'A.C.

Inoltre l'A.C. effettua un monitoraggio continuo della soddisfazione del cliente; tale monitoraggio potrà essere impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

Art.61 –Tipologia e metodologia dei controlli

I controlli che saranno effettuati dalla A.C. possono prevedere la metodologia più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni, da sottoporre successivamente ad analisi.

I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze della I.A.; il personale della I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'A.C.

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

Detti controlli sono articolati in controlli a vista del servizio ed in controlli analitici, mediante prelievo ed asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio a spese di chi effettua il prelievo. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e, comunque, rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per le quantità di campioni prelevati.

I controlli a vista del servizio saranno articolati nel seguente modo:

- controllo data scadenza prodotti
- quantità dei prodotti in relazione tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature
- qualità dei prodotti in particolare riferito ai prodotti biologici
- modalità di manipolazione, lavorazione e cottura derrate
- modalità di trasporto e distribuzione pasti
- conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente capitolato
- verifica registri pulizia e sanificazioni
- caratteristiche tecniche dei sanificanti e modalità sanificazione
- controllo attrezzature
- modalità di lavaggio e impiego sanificanti
- stato igienico dei locali
- modalità di raccolta e differenziazione dei rifiuti
- verifica del corretto uso degli impianti
- verifica del funzionamento impianti tecnologici
- organizzazione del personale
- professionalità del personale
- abbigliamento di servizio del personale
- igiene del personale
- ogni altro controllo ritenuto necessario

TITOLO III- BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

CAPO I – UTILIZZO

Art.62- Comodato d'uso - Inventario-

L'AC mette a disposizione dell'impresa in comodato gratuito il centro cottura denominato "Virgo Fidelis", così come i centri cottura presso i nidi d'infanzia .

L'amministrazione concede in comodato d'uso all'appaltatore le apparecchiature e le attrezzature necessarie allo svolgimento del servizio presenti presso i centri cottura sopra individuati. L'inventario delle attrezzature è contenuto nell'allegato 7.

Della consegna dei locali, delle attrezzature ivi presenti, così come di quelle presenti presso i terminali di consumo, viene redatto apposito verbale in contraddittorio con l'appaltatore in cui viene riportata la valutazione dello stato di usura. (art. 65).

Alla scadenza del contratto, l'I.A. si impegna a riconsegnare all'A.C i locali con impianti,

attrezzature, utensili e arredi, come risulta da apposito verbale redatto al momento della consegna

della sede di produzione Virgo Fidelis, dei terminali di consumo e delle cucine degli asili nido, in

perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, salvo il naturale deterioramento dovuto

all'usura, comprensivi di tutti gli interventi strutturali e tecnologici che l'I.A. apporterà nella durata

dell'appalto, e degli utensili, attrezzature e arredi forniti dalla I.A.

Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria

o mancata manutenzione, o si riscontrasse la mancanza di quanto risulta dal verbale di consegna,

questi verranno stimati ed addebitati all'I.A.

Le eventuali attrezzature sostituite nel centro cottura Virgo e nei terminali di consumo diverranno proprietà dell'A.C. al termine del periodo di appalto stabilito nel contratto di appalto.

ART. 63- Divieto di utilizzazione per fini diversi e divieti di modifica

Costituiscono attività assolutamente vietate alla I.A.:

- 1) l'utilizzo privato dei suddetti beni
- 2) la sub-concessione a terzi
- 3) l'alterazione con aggiunte e/o sottrazioni della organizzazione delle zone riportate in planimetria e dell' arredamento di ciascuna struttura. Eventuali innovazioni o migliorie proposte dalla I.A. debbono essere autorizzate dalla AC che ne valuterà la funzionalità al corretto svolgimento del servizio.
- 4) La modifica della destinazione d'uso dei fabbricati e degli impianti e della struttura edilizia, senza prima aver acquisito la preventiva autorizzazione scritta dalla AC, pena la risoluzione del contratto.

Art. 64 – Verbale di consegna-

I mobili ed immobili funzionali al servizio vengono messi a disposizione della I.A. a seguito della sottoscrizione del contratto e con stesura di distinti verbali di consegna per ogni struttura, redatti ciascuno in duplice copia. Ciascun verbale di consegna deve essere sottoscritto dal referente della AC e dal Legale rappresentante della I.A. e fa parte integrante dei documenti contrattuali.

Al verbale deve essere allegato analitico inventario descrittivo dello stato dell'immobile, degli impianti fissi, delle attrezzature, delle macchine, degli arredi e di quant'altro presente e dato in uso alla I.A. per l'espletamento del servizio.

In occasione del verbale di consegna, la I.A. sarà tenuto a comunicare all'AC il nominativo del proprio referente/responsabile per gli impianti e i dati necessari alla eventuale intestazione delle relative utenze, secondo le indicazioni operative che perverranno dalla AC.

La I.A. si impegna a mantenere in buono stato le attrezzature, gli arredi, le macchine e quant'altro ad essa affidato con Verbale di consegna, assicurandone in ogni momento un utilizzo corretto.

A partire dalla data di sottoscrizione del predetto verbale di consegna, la I.A. assume tutti i rischi per danneggiamenti, perdite e/o sottrazioni dei beni consegnati, essendosi costituito custode degli stessi fino alla loro riconsegna. A riguardo si precisa che l'AC da quel momento è sollevata da qualsiasi spesa inerente danneggiamenti o furti; tali spese infatti saranno a carico totalmente della I.A..

Art. 65 – Sopralluoghi-

L'AC potrà in qualunque momento ispezionare o fare ispezionare gli immobili concessi in uso alla I.A. compresi arredi ed attrezzature nei medesimi locali contenute.

TITOLO IV – ATTIVITA' A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

CAPO I – GESTIONE DELLE ISCRIZIONI AI SERVIZI E CORRISPETTIVI

Art. 66 – Attività a carico della A.C.-

L'AC si impegna a fornire alla I.A. i dati e le informazioni necessarie allo svolgimento del servizio. Sono a carico della AC:

- le iscrizioni degli utenti aventi diritto presso i propri uffici
- le procedure di ammissione e eventuale dimissione degli utenti
- la riscossione delle rette
- le funzioni di controllo
-

Art. 67 – Trattamento dei dati personali e riservatezza da parte dell'A.C.-

Nel contratto, l'AC dà l'informativa prevista ai sensi del D. Lgs. N. 196/2003 alla I.A. che tratterà i dati contenuti negli atti di gara, nel contratto medesimo nei successivi atti esclusivamente per lo svolgimento delle attività d'ufficio e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi vigenti in materia; tali dati potranno essere trattati anche con procedure informatizzate, conservati anche in banche dati ed archivi informatici, e potranno essere trasmessi a qualsiasi ufficio dell'AC anche ad altri soggetti esterni al fine esclusivo dell'esecuzione delle formalità connesse e conseguenti al presente atto.

Art. 68 – Corrispettivo dei servizi

Il corrispettivo per le attività rese dalla I.A. è dato dal prezzo di aggiudicazione, risultante dall'offerta economica.

Il corrispettivo contrattuale è da ritenersi onnicomprensivo di tutte le attività richieste dal presente capitolato e di tutti gli obblighi ed oneri derivanti alla I.A. dall'esecuzione del Contratto dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità.

Inoltre si precisa che detto corrispettivo sarà dovuto per anno educativo/scolastico e quindi per n. 10 (dieci) mesi (settembre/dicembre, gennaio/giugno).

Nessun corrispettivo è dovuto per i mesi di Luglio ed Agosto.

I corrispettivi contrattuali sono stati determinati a proprio rischio dalla I.A. in base a propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime e sono pertanto fissi ed invariabili indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità, facendosi carico allo stesso di ogni relativo rischio e/o alea, salvo adeguamento ISTAT come previsto nello schema di contratto.

CAPO II – FASE DI PAGAMENTO E DI LIQUIDAZIONE

Art. 69– Modalità di pagamento

Il fornitore dovrà presentare ogni 30 giorni fatture relative alla forniture di derrate ed ai servizi di preparazione, trasporto e distribuzione pasti effettuati, nonché le fatture relative alle gestioni B) e C). La liquidazione dei corrispettivi dovuti alla IA, avverrà su presentazione di regolari fatture, entro 60 giorni dalla data di protocollazione della fattura da parte dell'Ufficio competente, previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del responsabile.

Le fatture devono essere emesse in relazione alla quantità delle derrate ordinate per gli asili nido, al numero dei pasti ordinati, trasportati ed effettivamente somministrati nelle scuole, ed al servizio di cui alle gestioni B e C, in conformità alle prescrizioni del presente Capitolato Speciale.

I costi della sicurezza potranno essere inseriti in fattura trimestralmente.

Il pagamento del corrispettivo alla I.A. sarà effettuato, previa acquisizione d'ufficio del certificato attestante la regolarità contributiva (DURC) della I.A. e degli eventuali subappaltanti. Qualora dagli accertamenti (DURC) che l'AC effettuerà dovesse emergere un'irregolarità dei versamenti contributivi, assicurativi e previdenziali relativi al personale impiegato da parte della I.A., l'AC attiverà l'intervento sostitutivo, detraendo il relativo importo delle somme dovute alla I.A. per l'esecuzione dell'appalto.

La I.A. sarà comunque tenuto alla prosecuzione dell'espletamento del servizio e non potrà porre in atto alcuna azione per il recupero del relativo credito.

L'AC, ai sensi dell'art. 5 del DPR n. 207/2010, in caso di ritardo, debitamente accertato, nel pagamento delle retribuzioni arretrate del personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto, invita la I.A. a provvedervi entro 15 giorni. Qualora la I.A. non provveda nei termini indicati, l'AC potrà effettuare direttamente il pagamento delle retribuzioni arretrate dei lavoratori, detraendo il relativo importo dalle somme dovute alla I.A. per l'esecuzione dell'appalto.

La liquidazione sarà effettuata entro 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura. Le parti dichiarano nel contratto che i termini di pagamento sono conformi ai rapporti commerciali intrattenuti.

Il termine di pagamento sopra stabilito non ha come obiettivo principale di procurare all'AC liquidità aggiuntiva a spese della I.A. e non è maggiore rispetto ai termini di pagamento.

FATTURAZIONE ELETTRONICA

Il Decreto Ministeriale 3 aprile 2013, numero 55, stabilisce le regole in materia di emissione, trasmissione e ricevimento della fattura elettronica e ne definisce il formato.

La trasmissione delle fatture elettroniche destinate all'Amministrazione dello Stato deve avvenire attraverso il Sistema di Interscambio (SdI) gestito dall'Agenzia delle Entrate.

Il fornitore dovrà inviare al Sistema di Interscambio (SdI) le fatture, riportando su ognuna le seguenti informazioni necessarie ed indispensabili per l'accettazione da parte della I.A. e successivo atto di liquidazione:

- tutte le informazioni fiscali ed esplicative già previste dalle normative vigenti;
- Codice Univoco Ufficio, in base alla vigente normativa: per il Comune di Pisa il codice registrato sulla banca dati dell'IPA (Indice delle Pubbliche Amministrazioni) è **UF5YHL**;
- Il **CIG** (codice identificativo gara);
- il numero dell'impegno di spesa;

- il numero del buono d'ordine relativo all'impegno di spesa

L'I.A. si impegna a comunicare tempestivamente al fornitore eventuali modifiche della modalità o dei dati di fatturazione.

Art. 70- Revisione dei prezzi

I prezzi sono soggetti a revisione annuale, a partire dal secondo anno educativo (a.s. 2017/2018), ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs. 50/2016. La revisione sarà operata in base alla variazione della variazione dell'Indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) rilevata dall'ISTAT.

In ogni caso, l'applicazione della revisione del prezzo contrattuale ai sensi del precedente comma 2 esclude la revisione ai sensi del comma 1 e fa stato fra le parti.

Si procede alla revisione del prezzo relativo all'anno educativo solo a seguito di richiesta scritta da parte della I.A. da trasmettersi all'AC entro il termine decadenziale del 30 giugno di ciascun anno di servizio successivo al primo (a partire da giugno 2018). L'istanza di revisione prezzo dovrà comunque essere corredata da idonea documentazione a sostegno della richiesta.

Art 71.- Variazione del contratto-

Qualora nel corso dell'esecuzione del contratto si renda necessario un aumento o una diminuzione della prestazione, la I.A. è tenuta ad assoggettarvisi agli stessi prezzi, patti e condizioni del contratto, sempre che le relative variazioni siano complessivamente contenute entro il quinto dell'importo contrattuale e non siano tali da alterare la natura della prestazione originaria.

In tal caso, l'AC procederà dandone preventiva comunicazione scritta alla I.A.. In caso di riduzione, il corrispettivo dell'appalto subirà una proporzionale diminuzione a decorrere dalla data indicata nella relativa comunicazione; in tal caso, nessuna indennità o rimborso sono dovuti a qualsiasi titolo. In caso di integrazione, il corrispettivo sarà proporzionalmente aumentato.

CAPO III MONITORAGGIO DEL CONTRATTO

Art 72. -Disposizioni generali-

L'AC, in ogni momento dell'anno scolastico e per tutta la durata del contratto, può effettuare controlli, senza alcun preavviso alla I.A.e direttamente presso il/i centro/i cottura, centri cottura dei nidi d'infanzia e refettori , al fine di:

- verificare la conformità del servizio reso alle norme e prescrizioni di legge, salvi i controlli dei Soggetti deputati per legge;
- verificare la conformità del servizio alle prescrizioni del presente Capitolato, nonché a quelle ulteriori offerte in gara relative al contratto;
- monitorare la qualità del servizio;

Tutte le attività di monitoraggio e verifica del rispetto dei livelli di servizio contrattualizzati sono demandati al Direttore dell'Esecuzione (DE) che l'AC si riserva di nominare secondo quanto stabilito nello Schema di contratto di cui è gara.

E' soggetto autorizzato per conto dell'AC il Direttore dell'esecuzione previsto nello schema di contratto al quale si rinvia.

Le attività ispettive sono svolte in contraddittorio con la I.A.o con persona da questi delegata attraverso la firma del Verbale di ispezione. Nel caso in cui al momento dell'ispezione non sia presente la I.A. o un suo delegato ovvero non sia reperibile entro un tempo massimo di 30 minuti, l'attività ispettiva è comunque espletata e la I.A. non può in alcun modo inficiarne la validità.

La I.A. , nel caso in cui vengano riscontrate delle carenze, dovrà porre in essere le opportune azioni volte alla risoluzione sia delle carenze che delle cause che hanno generato la carenza stessa.

Art. 73 – Oneri documentali per i controlli di conformità

La I.A. è tenuta a predisporre e/o a conservare presso la struttura tutta la documentazione richiesta dal presente capitolato e dalla normativa in materia, nonché a metterla a disposizione degli incaricati ai controlli di conformità da parte dell'AC.

In particolare presso i locali di ciascun centro cottura, centro cottura nidi e reparti e refettori la I.A. è tenuta , tra gli altri, a mantenere copia dei seguenti documenti:

- Verbale di consegna;
- Elenco del personale, relativo curriculum e monte ore previsto, nonché relative mansioni con riferimento alle figure previste dal D.lgs.81/2008;
- Programma di articolazione oraria del personale;
- Registro presenze del personale in servizio (posto all'ingresso) ;
- Piano della formazione per il personale;
- Registro presenze bambini(posto all'ingresso) e relative schede personali;
- eventuale Certificazione UN EN ISO 9001 in corso di validità e relativo Manuale della Qualità tenuto costantemente aggiornato;
- Manuale di autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 ed evidenze dell'applicazione della tracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n.178/2002;
- Documentazione e Piani previsti dal D.lgs. 81/2008 (DVR, Piano di emergenza,etc.);
- Schede Tecniche e di sicurezza dei prodotti detergenti e disinfettanti;
- Menù del Comune di Pisa e elenco delle diete speciali eventualmente richieste e somministrate ai/alle bambini/e;

Art. 74 – Controllo qualità del servizio

La qualità del servizio erogato dovrà rispondere ai criteri delle linee guida contenute nel progetto qualità.

Inoltre l'A.C. effettua un monitoraggio continuo della soddisfazione del cliente; tale monitoraggio potrà essere impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

TITOLO V - ASPETTI CONTRATTUALI

Art. 75– Subappalto

E' vietato, in ogni forma, il subappalto per il servizio principale (fornitura derrate, preparazione, distribuzione pasti, servizio di supporto all'educativo). Per i servizi accessori (trasporto, manutenzioni di attrezzature dei centri cottura e refettori, fornitura di prodotti non alimentari, lavanderia) è ammesso, ma deve costituire oggetto dell'offerta, così come l'eventuale servizio di pagamento pasti utenti che può costituire estensione dell'oggetto dell'appalto.

L'eventuale subappalto delle attività di cui sopra, dovrà essere preventivamente autorizzato dalla AC ai sensi e nel rispetto delle condizioni richiamate dall'art. 105 del D.Lgs. 50/2016.

In caso di inottemperanza agli obblighi previsti dalle vigenti leggi inerenti disposizioni in materia di lotta alla delinquenza mafiosa, sono applicabili le sanzioni di legge.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'Appaltatore, il quale rimane l'unico e solo responsabile, nei confronti dell'AC della perfetta esecuzione del contratto anche per la parte subappaltata.

Commentato [cc1]: Meglio sarebbe stato trasporto di...

L'Appaltatore si obbliga a manlevare e tenere indenne l'AC da qualsivoglia pretesa di terzi per fatti e colpe imputabili al subappaltatore o ai suoi ausiliari.

Art. 76 – Interruzione e/o sospensione del servizio

In ogni caso di interruzione e/o sospensione del servizio, la I.A. dovrà darne avviso all'AC con anticipo di almeno cinque giorni lavorativi, salvo motivate ed oggettive ragioni.

Fermo quanto stabilito in modo specifico per la attività di refezione scolastica, la I.A. deve rispettare e far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e s.m.i..

Le interruzioni parziali del servizio per guasti o per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna, se comunicate tempestivamente all'AC. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo della I.A., che la stessa non possa evitare con l'esercizio della normale diligenza. A titolo meramente indicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

In ogni caso la I.A. non potrà sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazioni.

Art. 77 – Osservanza di leggi, regolamenti comunali e normative

L'esecuzione dell'Appalto è soggetta all'osservanza delle disposizioni del Capitolato di appalto e dei suoi allegati, nonché dalle norme contenute nelle leggi e regolamenti vigenti in materia di appalti, disposizioni e circolari governative, prefettizie, regionali, provinciali o comunali e di ogni altra autorità legalmente riconosciuta, che comunque abbiano attinenza con l'Appalto in oggetto, siano esse in vigore all'atto dell'offerta, siano esse emanate durante il corso del contratto.

In particolare, senza che la elencazione sia assunta in modo esaustivo ma soltanto esplicativo, si indicano nel seguito le principali norme e regolamenti che l'Appaltatore deve rispettare e/o applicare:

Legge Regionale 32/2002;

Regolamento regionale 47/R del 2003;

Regolamento regionale 41/r del 2013;

Legge 104/92;

D. Lgs 81/08;

D. Lgs 155/1997;

Reg. CEE 852/2004

Per tutto quanto non espressamente richiamato nel presente testo si rimanda al Codice Civile.

La sottoscrizione da parte della I.A. del Contratto comprensivo del presente Capitolato Speciale, facente parte integrante e sostanziale dello stesso, equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza delle suddette disposizioni legislative, riferimenti legislativi e regolamentari e di loro incondizionata accettazione.

Art. 78 Trattamento dei dati personali e riservatezza da parte della I.A.

Con il termine "dati personali" si intendono tutte le informazioni che possono essere utilizzate per identificare, direttamente o indirettamente, una persona fisica o giuridica. Nel trattamento dei dati personali dei/delle bambini/e, la I.A. si impegna al rispetto del D.Lgs. 196/2003 (Codice in materia dei dati personali) e successive modifiche, delle disposizioni di cui al Regolamento per l'accesso ai documenti e alle informazioni e per la tutela dei dati personali approvato con deliberazione del Consiglio Comunale del Comune di Pisa n. 1 del 12/01/2006 e della vigente normativa nazionale ed internazionale applicabile in materia di tutela dei dati personali.

Art. 79 – Rinvio allo schema di contratto e atti di gara

Si rinvia allo Schema di contratto per quanto riguarda:

-oggetto del contratto, durata dell'appalto, importo, garanzie da parte dell'impresa, direttore dell'esecuzione, divieto di cessione del contratto, pagamento, penali, recesso, risoluzione, osservanza del codice in materia di protezione dei dati personali, spese contrattuali, controversie, osservanza di norme, allegati al contratto.

Si rinvia al Progetto di cui è gara per ogni altro aspetto e alla sezione "Allegati" per la consultazione di:

- Tabelle dietetiche
- Tabelle merceologiche
- Linee Guida Refezione Scolastica Regione Toscana
- Codice di Comportamento

SCHEMA DI CONTRATTO

Il contratto dovrà contenere le clausole di seguito riportate riservata la facoltà in sede di sottoscrizione dell'atto di appaltare al presente schema eventuali necessarie variazioni che non comportino modifiche sostanziali al contenuto del contratto stesso:

1) OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto "l'affidamento della gestione complessiva del servizio ristorazione scolastica per le scuole del Comune di Pisa compresa la gestione delle cucine e reparti di alcuni nidi d'infanzia e scuole d'infanzia comunali".

Le attività oggetto dei servizi sono descritte nel Capitolato Speciale d'appalto.

Le prestazioni oggetto dell'appalto sono variabili in aumento o in diminuzione in funzione del numero delle iscrizioni dei bambini/e ai servizi tenuto conto anche della normativa regionale in materia di iscrizioni/frequenze (Reg 41r/2013) e fino alla concorrenza di un quinto dell'importo complessivo netto contrattuale, ferme restando le condizioni di aggiudicazione, senza che l'Appaltatore possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità.

L'AC comunicherà alla I.A., indicativamente entro il 30 Agosto di ciascun anno scolastico, il numero di iscrizioni e orari di frequenza ai servizi.

I locali della cucina Virgo ubicata in località Calabrone ed i locali delle cucine dei nidi d'infanzia nelle quali devono svolgersi i Servizi Nidi d'Infanzia e preparazione pasti sono concessi in uso gratuito alla I.A., secondo quanto previsto dal Capitolato Speciale d'appalto, che tiene conto del vigente Regolamento comunale sulla gestione degli immobili.

2) DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'affidamento dei servizi avrà la durata di n°4 anni scolastici e 6 mesi, a decorrere dall'anno scolastico 2016/2017 (dal gennaio 2017) fino a Giugno 2021. Il termine dell'appalto è il 30 giugno 2021.

La I.A., dopo la comunicazione dell'aggiudicazione da parte dell'AC, dovrà garantire l'inizio dell'attività a favore dell'utenza secondo il calendario stabilito dall'AC ai sensi del Regolamento Regionale n. 47R/2003 come modificato e integrato dal Regolamento Regionale n.41r/2013, indicativamente per l'anno scolastico 2016/2017:

- asili nido 02.01.2017
- scuole d'infanzia comunali: 02.01.2017
- primarie e secondarie: 02.01.2017

3) IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo a base d'asta per la gestione dei servizi messi a gara è fissato per la durata contrattuale quinquennale iniziale è stimato in:

Euro 14.448.530,00 oltre Euro 37.767,30 per oneri di sicurezza - DUVRI non soggetti a ribasso, al netto IVA nei termini di legge.

L'importo di aggiudicazione dell'appalto sarà il "Prezzo complessivo dell'offerta economica" come definito nel "Disciplinare di gara" che costituisce l'offerta economica dell'Impresa.

L'importo di aggiudicazione rimane fisso ed è immutabile per tutta la durata contrattuale, fatto salvo l'adeguamento del prezzo in applicazione dell'art. 106 del Codice dei Contratti.

L'appaltatore deve intendersi vincolato alla propria offerta ai sensi dell'art 1329 e 1331 del cod. civ, mentre l'AC potrà commissionare nel periodo di durata contrattuale, anche mediante singoli ordinativi, le prestazioni oggetto del presente Capitolato fino all'importo complessivo massimo previsto per il presente appalto che ha valore meramente indicativo.

In caso di ordinativo inferiore all'importo massimo previsto, l'appaltatore non può sollevare eccezioni e/o pretendere alcuna indennità, risarcimento o compenso a qualunque titolo, oltre al corrispettivo unitario per i servizi ordinati.

L'importo di aggiudicazione rimane fisso ed è immutabile per tutta la durata contrattuale, fatto salvo l'adeguamento del prezzo ai sensi dell'art 66 del Capitolato speciale d'appalto in applicazione dell'art. 115 del Codice dei Contratti.

4)GARANZIE DA PARTE DELL'IMPRESA

L'impresa aggiudicataria è obbligata a costituire una cauzione definitiva nei termini e modi indicati dall'art.103 Codice dei Contratti Pubblici di cui al D.Lgs. n.50/2016 e ss.mm.ii.

L'importo contrattuale di riferimento per la cauzione è quello dei 60 mesi del contratto iniziale, cioè il "Prezzo complessivo dell'offerta economica".

La cauzione è progressivamente svincolata nel limite massimo dell'75% dell'iniziale importo garantito.

L'ammontare residuo è svincolato secondo la normativa vigente alla conclusione del rapporto contrattuale quinquennale.

5) RAPPORTO DI LAVORO-CLAUSOLA SOCIALE DI ESECUZIONE

In caso di aggiudicazione, la I.A. si impegna, in via prioritaria, ad assumere e utilizzare per l'espletamento dei servizi, qualora disponibile, il personale precedentemente adibito al servizio quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dalla I.A. subentrante, anche al fine di garantire i livelli occupazionali e la continuità didattica, fondamentale per i servizi oggetto di gara.

6)DIRETTORE DELL'ESECUZIONE (D.E)

Il Comune di Pisa, nell'ambito del contratto per l'appalto in questione, con atto della Direzione Servizi Educativi, nominerà il Direttore dell'esecuzione, diverso dal RUP.

7) SUBAPPALTO

E' ammesso il subappalto ai sensi della normativa vigente in materia, secondo quanto disciplinato all'art 78 del Capitolato Speciale d'appalto , secondo quanto previsto dall'art. 105del Codice dei Contratti.

8) DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

È fatto assoluto divieto alla I.A. di cedere, a qualsiasi titolo, il presente Contratto, a pena di nullità della cessione medesima.

In caso di inadempimento da parte della I.A. degli obblighi di cui al presente articolo, l'AC, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente Contratto.

9) MODALITÀ DI FATTURAZIONE E PAGAMENTO

La fatturazione avverrà con cadenza mensile posticipata secondo quanto previsto nel Titolo IV Capo II del Capitolato Speciale d'appalto.

10) PENALI

Ove si verificano delle inadempienze della I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dall'A.C. penalità in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato speciale d'appalto. Le penalità minime che l'A.C. ha titolo di applicare sono quelle sottoriportate:

1. Euro 150,00 per ritardata o mancata consegna delle derrate ordinate nelle diverse cucine, entro i limiti stabiliti
2. Euro 250,00 in caso di derrate non conformi ai parametri previsti dalle specifiche merceologiche;
3. Euro 400,00 nel caso di non conformità tra derrate consegnate e dichiarazione riportata sul documento di accompagnamento
4. Euro 800,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti preparazione, e/o conservazione dei pasti, pulizia e sanificazione dei Centri Cottura, dei refettori e degli spazi pertinenti, modalità di trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti leggi;
5. Euro 400,00 per trasgressione riferite alle modalità di trasporto dei pasti per ogni mezzo di trasporto;
6. Euro 250,00 nel caso di non rispetto igienico degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari, come previsto dalla legge vigente
7. Euro 800,00 per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero;
8. Euro 300,00 per deficienze qualitative o mancato mantenimento delle temperature nelle singole pietanze,
9. Euro 800,00 se le deficienze di cui al punto precedente fossero riferite alla generalità dei pasti;
10. qualora le deficienze indicate al punto precedente fossero tali da impedire il consumo dei pasti le penali – calcolate come ai due punti precedenti - saranno raddoppiate, riservandosi il Comune di richiedere un piatto freddo alternativo;
11. Euro 100,00 in caso di ritardo fino a 15 minuti nella consegna dei pasti nei singoli refettori;
12. Euro 150,00 in caso di ritardo da 15 minuti a 30 minuti nella consegna dei pasti in ogni singolo refettorio
13. Euro 500,00 per ciascun refettorio, in caso di ritardo di oltre 30 minuti nella consegna dei pasti. Le penali di cui a tre punti precedenti si applicheranno in misura doppia nel caso in cui i ritardi si siano verificati su entrambi i turni;
14. Euro 500,00 in caso di mancata fornitura dei pasti in ogni singolo refettorio;
15. Euro 300,00 in caso di fornitura insufficiente dei pasti: la penale si applica per ciascun refettorio in cui si è verificata la fornitura insufficiente;
16. Euro da 400,00 a 1.000,00 in caso di ritrovamento, nei contenitori pluriporzione o nei pasti distribuiti, di corpi estranei organici od inorganici, riservandosi la A.C. di respingere la totalità della fornitura con l'obbligo da parte della I.A. di fornire un pasto sostitutivo;
17. Euro 150,00 per la mancata erogazione di diete speciali (allergie, intolleranze ecc.);
18. Euro 500,00 per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalle specifiche igieniche degli alimenti nel caso in cui siano stati riscontrati microrganismi non patogeni;
19. Euro 1.000,00 per mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 24 del presente capitolato;
20. Da Euro 1.000,00 a Euro 2.000,00 per ogni prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi;
21. Euro 800,00 per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'A.C. della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;
22. Euro 500,00 per mancata compilazione delle schede giornaliere/settimanali/mensili relative ai piani di autocontrollo di ogni struttura (gestioni B, C, D e E) rilevata in sede di ispezione;
23. Euro 1.000,00 per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero previsto;
24. Euro 2.500,00 per assenza superiore a tre giorni consecutivi del Direttore del servizio senza intervenuta sostituzione;
25. Euro 1.000,00 per carenza igienica dei locali tutti degli asili nido e materne comunali (gestione B e C);
26. Da Euro 500,00 a Euro 1.500,00 per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal Capitolato Speciale, a seconda della gravità;

27. Anticipo nella consegna dei pasti in ogni refettorio: Euro 100,00 entro i 15 minuti – Euro 150,00 oltre i 15 minuti. Le penali si applicheranno in misura doppia nel caso in cui le consegne anticipate si siano verificate per entrambi i turni.

Nel caso in cui dovesse essere accertata la mancata realizzazione dei progetti, interventi o servizi, l'A.C. procederà alla decurtazione del costo dell'intervento, del progetto o del servizio, così come valorizzato dalle Ditte in sede di gara, aumentato del 50%, con salvaguardia della richiesta danni a carico delle Ditte medesime.

Nel caso in cui il progetto, intervento o servizio, siano parzialmente realizzati e siano utilizzabili dalla A.C., la medesima potrà a suo insindacabile giudizio detrarre da tale penalità la quota relativa alla parte di progetto, intervento o servizio utilizzata.

Qualora il ritardo nell'adempimento comporti un importo della penale superiore al dieci per cento dell'importo contrattuale, l'A.C. procede alla risoluzione del presente contratto per grave inadempimento ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. n.50/2016.

Procedimento di contestazione dell'inadempimento ed applicazione delle penali

La I.A. riconosce ed accetta l'applicazione delle penali di cui sopra.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali stabilite, accertata la responsabilità della I.A., dovranno essere contestati per scritto dall'AC alla I.A., la quale dovrà comunicare, in ogni caso, per iscritto, le proprie deduzioni, supportate da una chiara ed esauriente documentazione, all'Amministrazione medesima nel termine massimo di 5 (cinque) giorni lavorativi dalla ricezione della contestazione stessa. Qualora le predette deduzioni non pervengano all'AC nel termine indicato, ovvero, pur essendo pervenute tempestivamente, non siano idonee, a giudizio della medesima Amministrazione, a giustificare l'inadempienza, saranno applicate alla I.A. le penali stabilite.

L'AC potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali con quanto dovuto alla I.A. a qualsiasi titolo, quindi anche con i corrispettivi maturati, ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

L'AC potrà applicare alla I.A. penali sino a concorrenza della misura massima pari al 10% (dieci per cento) del valore del Contratto e nei limiti di cui all'art. 145, d.P.R. n. 207/2010; la I.A. prende atto, in ogni caso, che l'applicazione delle penali previste nel Contratto non preclude il diritto dell'AC a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

La richiesta e/o il pagamento delle penali indicate non esonera in nessun caso la I.A. dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

Nel caso in cui l'importo delle penali applicate raggiunga il limite del 10% dell'importo del Contratto, potrà trovare applicazione la risoluzione prevista nel presente Contratto.

12) RECESSO

La facoltà di recesso della AC è prevista nei seguenti casi:

- a) giusta causa;
- b) mutamenti di carattere organizzativo interessanti l'AC che abbiano incidenza sulla prestazione dei servizi;
- c) nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da CONSIP S.p.A. ai sensi dell'art. 26 comma 3 della Legge n. 488/1999, e ss.mm.ii., successivamente alla stipula del presente contratto, siano migliorative per la Stazione appaltante rispetto al contratto stipulato in data odierna e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tali da rispettare il limite di cui al già menzionato art. 26 comma 3 Legge n. 488/1999.
- d) Recesso ai sensi dell'art. 1671 cc

Modalità di recesso

Nel caso previsto alla lettera a) l'A.C. ha diritto di recedere dal presente Contratto, in tutto o in parte, in qualsiasi momento, senza preavviso.

Si conviene che per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- qualora sia stato depositato contro la I.A. un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari del Fornitore;

- ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente Contratto.

Nel caso previsto dalla lettera b) la stessa AC potrà recedere in tutto o in parte unilateralmente dal presente Contratto, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi alla I.A. con lettera raccomandata A/R.

In tali casi, a I.A. ha diritto al pagamento da parte dell'AC dei servizi prestati, purché eseguiti correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni previste nel presente Contratto, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso e/o indennizzo e/o rimborso, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 cod. civ..

Nel caso previsto dalla lettera c) ai sensi dell'art. 1, comma 13, Decreto Legge 6 luglio 2012 n. 95, convertito in legge dalla Legge 7 agosto 2012 n. 135, la Stazione Appaltante ha altresì diritto di recedere in qualsiasi momento dal presente contratto, previa formale comunicazione alla I.A. mediante raccomandata A/R o PEC **con preavviso** di almeno 15 (quindici) giorni, e previo pagamento delle prestazioni già eseguite, oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite

Nel caso previsto dalla lettera d) l'AC potrà recedere - per qualsiasi motivo - dal presente Contratto, in tutto o in parte, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi alla I.A. con lettera raccomandata A/R, purché tenga indenne la stessa I.A. delle spese sostenute, delle prestazioni rese e del mancato guadagno.

In ogni caso di recesso la I.A. si impegna a porre in essere ogni attività necessaria per assicurare la continuità del servizio in favore dell'AC.

13) RISOLUZIONE

La risoluzione del contratto è disciplinata, quanto a presupposti, modalità e conseguenze, dall'art. 108 del D.Lgs. n. 50/2016, dal Regolamento di esecuzione ed attuazione del Codice dei contratti pubblici di cui al D.P.R. 5 ottobre 2010 n. 207, già in precedenza richiamati. La I.A. è sempre tenuta al risarcimento dei danni ad esso imputabili.

Ferme restando le ipotesi di risoluzione previste nell'art. 108 del d.lgs. n. 50/2016, si conviene che, in ogni caso, l'AC senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere di diritto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi alla I.A. con raccomandata A/R, il Contratto nei seguenti casi:

-mancato inizio del servizio alla data comunicata dall'AC;

-impiego di personale che non offra garanzia di capacità, idoneità fisica, contegno corretto e non risulti comunque idoneo a perseguire le finalità previste;

-interruzione non motivata del servizio salvo che per cause di forza maggiore;

-mancata applicazione al personale dipendente, impiegato nello svolgimento del servizio appaltato, del Contratto collettivo di lavoro nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni;

-mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere stabilite dalla normativa e/o mancato rispetto del monte ore giornaliero o settimanale previsto e concordato;

-gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, ivi comprese le norme relative al Codice di Comportamento dei dipendenti della P.A. in quanto applicabili, nonché

delle norme del presente contratto in materia igienico – sanitaria, anche con riferimento alla conduzione dei locali affidati all'impresa;

- mancato rispetto degli obblighi di mantenimento nel tempo delle garanzie assicurative previste nel Capitolato Speciale d'appalto;
- gravi violazioni degli obblighi assicurativi, previdenziali e relativi al pagamento delle retribuzioni ai dipendenti impegnati nell'esecuzione dell'appalto;
- mancata sostituzione del personale esecutore nei termini previsti nel capitolato speciale;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- violazione delle norme relative al sub-appalto e di quanto stabilito in materia nel capitolato speciale;
- cessione parziale o totale del contratto a terzi;
- gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà del Comune;
- grave intossicazione e/o tossoinfezione alimentare;
- errata somministrazione di regime dietetico particolare con grave danno all'utenza;
- l'importo complessivo delle penali applicate nel corso del contratto sia superiore al 10% dell'ammontare netto contrattuale;
- reiterati inadempimenti della I.A., di gravità tale da compromettere la corretta gestione del servizio;
- non sussistenza ovvero il venir meno di alcuno dei requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla gara, nonché per la stipula del presente Contratto e per lo svolgimento delle attività ivi previste
- mancato utilizzo degli strumenti idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni

14) OSSERVANZA DEL CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

L'AC, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003, informa la I.A. che tratterà i dati contenuti nel presente contratto e negli altri documenti sopra richiamati esclusivamente per lo svolgimento delle attività d'ufficio e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi vigenti in materia; tali dati potranno essere trattati anche con procedure informatizzate, conservati anche in banche dati ed archivi informatici, e potranno essere trasmessi a qualsiasi Ufficio del Comune ed anche ad altri soggetti ad esso esterni al fine esclusivo dell'esecuzione delle formalità connesse e conseguenti al presente atto.

15) SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese del presente atto e sue consequenziali, presenti e future, sono a completo carico dell'Appaltatore, il quale è soggetto alle norme previste dal D.P.R. 633/1972.

16) CONTROVERSIE

Tutte le controversie che dovessero insorgere in relazione alla validità, all'interpretazione, all'esecuzione, al recesso ed alla risoluzione del contratto in oggetto saranno deferite alla giurisdizione del giudice ordinario, salvo le controversie devolute per legge alla giurisdizione esclusiva del giudice amministrativo. Ai sensi dell'art. 20 del c.p.c. la competenza è attribuita al Foro di Pisa.

17) OSSERVANZA NORME

La I.A. si impegna ad eseguire l'appalto a regola d'arte ed in conformità alle disposizioni ed istruzioni che saranno impartite all'atto pratico dalla AC, osservando le prescrizioni e le condizioni del Regolamento di esecuzione ed attuazione del Codice dei Contratti Pubblici di cui al D.P.R. 5.10.2010, n. 207 e ss.mm.ii., nonché dello stesso Codice dei Contratti Pubblici di cui al D.Lgs. n.50/2016 e ss.mm.ii, condizioni e prescrizioni tutte che dalle parti si vogliono considerare esplicitamente come norme regolatrici del presente contratto.

La I.A. si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, relativi al presente appalto, di cui all'art. 3 della Legge 13.8.2010 n.136 e ss.mm.ii. secondo le modalità ivi specificate. Nei contratti

sottoscritti dall'Appaltatore con subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate alle forniture/servizi di cui al presente contratto deve essere inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13.8.2010 n. 136 e ss.mm.ii. L'AC verifica il rispetto dell'obbligo di inserimento di tale clausola; a tale scopo, la I.A. provvede al deposito presso l'AC dei subcontraenti almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio delle relative prestazioni. La I.A. o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria sopra menzionati ne dà immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura - Ufficio territoriale dello Stato - di Pisa; il mancato utilizzo degli strumenti idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

L'AC, ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. n. 207/2010, in caso di ritardo, debitamente accertato, nel pagamento delle retribuzioni arretrate del personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto, invita la I.A. a provvedervi entro 15 giorni. Qualora la I.A. non provveda nel termine suindicato l'AC potrà effettuare direttamente il pagamento delle retribuzioni arretrate dei lavoratori, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'appaltatore per l'esecuzione dell'appalto.

La I.A. ed i soggetti titolari di subappalti e cottimi come previsto dall'art. 105 ultimo periodo del Codice dei Contratti Pubblici devono osservare le norme e prescrizioni dei contratti collettivi nazionali e di zona stipulati tra le parti sociali firmatarie di contratti collettivi nazionali comparativamente più rappresentative, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazioni, assistenza, contribuzione e retribuzione dei lavoratori. Nel caso in cui risulti dai documenti di regolarità contributiva l'inadempienza contributiva di uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione dell'appalto, la stazione appaltante applica le norme sull'intervento sostitutivo di cui all'art. 4 del D.P.R. n. 207/2010.

Nell'esecuzione del contratto, il contraente è responsabile per infortuni e danni arrecati a persone o cose dell'AC o a terzi, per fatto proprio o dei suoi dipendenti e collaboratori, con conseguente onere dell'AC da qualsiasi eventuale responsabilità al riguardo.

18) ALLEGATI AL CONTRATTO

Capitolato Speciale d'appalto

DUVRI

Offerta Tecnica della ditta aggiudicataria

Offerta Economica della ditta aggiudicataria

Si precisa che i suddetti atti e documenti si intendono allegati al Contratto anche qualora non materialmente e fisicamente uniti al medesimo, ma depositati agli atti dell'AC.

PROCEDURA E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE CRITERI

PROCEDURA- COMMISSIONE E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

La Commissione Esaminatrice sarà composta secondo quanto stabilito dagli artt.25 e 26 del Regolamento per la disciplina dei contratti approvato con delibera CC n°28 del 03.04.2003.

La Commissione avrà il compito di:

- 1) verificare il possesso dei requisiti di ammissione delle Imprese che presenteranno offerta,

2) valutare le offerte delle imprese;

3) valutare eventuali offerte anomale in relazione a quanto previsto dal codice dei contratti pubblici.

Alla presentazione dell'offerta la I.A. dovrà consegnare documentazione attestante, in modo inconfutabile, la possibilità di attuare l'organizzazione necessaria alla preparazione dei pasti in uno o più centri cottura.

Entro 30 giorni dall'aggiudicazione definitiva e comunque in tempo utile per l'inizio del servizio, la IA dovrà presentare:

- SCIA relativa al/i centro/i di produzione pasti. L'A.C. provvederà ad accertare attraverso i propri uffici tecnici i requisiti strutturali ed operativi del/i centro/i produzione pasti.

- SCIA relativa al Centro Cottura "Virgo Fidelis" (gestione D), che l'A.C. metterà a disposizione dell'impresa in comodato gratuito

- SCIA delle cucine agli asili nido e dei refettori delle scuole d'infanzia di cui alla gestione B e C, e di tutti i terminali di consumo, gestione D, così come la documentazione prevista dal D.Lgs. 81/2008, riguardante il "miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro".

Per dimostrare l'organizzazione del servizio di trasporto pasti dovranno essere, altresì, allegate piantine su cui dovranno essere evidenziati i percorsi che normalmente saranno utilizzati dal/dai centro/i di cottura ai terminali di consumo ed i percorsi alternativi, in caso di interruzioni viarie del percorso principale da impiegare in situazioni di emergenza.

Nel caso in cui l'I.A. non presenti quanto sopra indicato e/o non comprovi i tempi di consegna dei pasti, e/o non comprovi gli indici di produttività e/o non abbia in tempo utile per l'inizio del servizio, centro/i cottura idonei si procederà all'annullamento dell'aggiudicazione, o, se già stipulato, alla risoluzione del contratto, oltre che all'escussione della cauzione prestata.

L'Impresa nel determinare l'offerta dovrà tener conto dei prezzi indicati che sono indicati al netto dei costi della sicurezza che non sono soggetti a ribasso d'asta. ai sensi dell'Art.97 del D. Lgs. 50/2016.

Per il servizio oggetto del presente capitolato si procederà all'aggiudicazione mediante procedura aperta ai sensi del D.Lgs. 50/2016, al concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa.

La valutazione sarà effettuata sulla base dei seguenti criteri:

1. PREZZO

punti fino a 35 (trentacinque)

Il prezzo è costituito da:

1.a) FORNITURA DERRATE per cucine Asili Nido di cui **all'art. 1 - punto 1 - GESTIONE A)** del Capitolato Speciale, da riportare nel modulo offerta allegato 5 - sez. A - Derrate;

1.b) PREZZO GESTIONE ASILI per il servizio di cui **all'art. 1 - punto 2 - GESTIONE B)** del Capitolato Speciale, da riportare nel modulo offerta allegato 5 - sez. B - Asili Nido

1.c) PREZZO GESTIONE SCUOLE D'INFANZIA COMUNALI per il servizio di cui **all'art. 1 - punto 3 - GESTIONE C)** del Capitolato Speciale, da riportare nel modulo offerta allegato 5 - sez. C - Scuole d'Infanzia Comunali

1.d) PREZZO PASTO REFEZIONE SCOLASTICA per i servizi indicati **all'art. 1 - punto 4 - GESTIONE D) ACQUISTO DERRATE- PREPARAZIONE – TRASPORTO PASTI SCUOLE INFANZIA COMUNALI AGAZZI E CALANDRINI del** Capitolato Speciale, da riportare nel modulo offerta allegato 5 - sez. D - Ristorazione;

2. PIANO DEL SERVIZIO punti fino a 60 (sessanta)

Saranno prese in considerazione voci valutabili con i seguenti punteggi massimi:

	Punti	
2.a	Sistema organizzativo specifico per la gestione D	11
2.b	Sistema organizzativo specifico per la gestione B	5
2.c	Sistema organizzativo specifico per la gestione C	3
2.d	Sistema organizzativo specifico per i terminali di consumo (gestione D)	5
2.e	piano di risoluzione delle emergenze finalizzato al mantenimento del servizio per cause non imputabili all'appaltatore (gestione D)	8
2.f	piano dei trasporti	5
2.g	gestione dei reclami e delle non conformità di prodotto e di processo e relative azioni preventive e/o correttive	5
2.h	criteri di scelta dei fornitori	2
2.i	Offerte per la gestione D (senza costi aggiuntivi per l'A.C.) di inserimento di altre <u>derrate di filiera corta</u> oltre quelle previste nell'allegato 1.3	14
2.l	Offerte per la gestione D (senza costi aggiuntivi per l'A.C.) di inserimento di menù con prodotti provenienti da terre liberate dalla mafia e dal commercio equo e solidale oltre a quelli richiesti obbligatoriamente nel capitolato speciale di appalto	2

3. PROGETTO DI QUALITA' punti fino a 5 (cinque)

Saranno prese in considerazione voci valutabili con i seguenti punteggi massimi:

	Punti	
3.a	Realizzazione di progetti di educazione alimentare	3
3.b	Sistemi di verifica della qualità percepita dall'utenza per il presente appalto	2

Per la valutazione delle offerte saranno applicati i criteri e sub-criteri dell'allegato 8.

N.B: la somma totale dei punteggi derivanti dai precedenti criteri determinerà il punteggio finale (fino ad un massimo di punti 100); l'appalto verrà provvisoriamente aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio.

L'affidamento dell'appalto avverrà tramite procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. 50/2016, a favore del concorrente che avrà formulato l'offerta economicamente più vantaggiosa come risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai seguenti elementi:

- 1) offerta tecnica: massimo 65 punti
- 2) prezzo: massimo punti 35

L'offerta dovrà riferirsi a:

- ⇒ **offerta relativa ai prodotti alimentari gestione A** (allegato 5-sez.A-Derrate): dovrà riportare i prezzi unitari al netto dell'I.V.A., espressi per unità di misura (kg., lt., nr. o conf. che riporti la quantità di contenuto come richiesto), compilando dettagliatamente l'elenco delle derrate in oggetto (allegato 5-sez.A-Derrate), pena l'esclusione dalla gara.

⇒ **offerte relative alla gestione B** (All.5-sez.B-Nidi d'infanzia): dovranno riportare il prezzo giornaliero a utente (bambini e personale docente); la fatturazione sarà riferita alle effettive presenze rilevate da questa A.C.

L'incidenza sul prezzo complessivo dei diversi elementi costitutivi è determinata da: fornitura derrate + preparazione + distribuzione + prodotti + pulizia di tutti i locali, secondo quanto stabilito dal capitolato speciale d'appalto.

Dovranno essere altresì riportate le qualifiche del personale assegnato ai vari compiti (cucina, refettorio e reparto) ed il relativo costo orario contrattuale; detto costo orario verrà applicato per le ore effettuate in occasione di attività svolte in presenza degli utenti e concordate con la A.C. (feste, collettivi, accoglienza e quant'altro), nonché in occasione di pulizie straordinarie dei refettori/reparti/cucine/pertinenze esterne anche in assenza di attività didattica.

⇒ **offerte relative alla gestione C** (All. 5-sez.C-Scuole d'Infanzia Comunali): dovranno riportare il prezzo giornaliero a utente (bambini e personale docente); la fatturazione sarà riferita alle effettive presenze rilevate da questa A.C.

L'incidenza sul prezzo complessivo dei diversi elementi costitutivi è determinata da: distribuzione + prodotti + pulizia di tutti i locali, secondo quanto stabilito dal Capitolato Speciale d'appalto..

Dovranno essere altresì riportate le qualifiche del personale assegnato ai vari compiti (refettorio e reparto) ed il relativo costo orario contrattuale; detto costo orario verrà applicato per le ore effettuate in occasione di attività svolte in presenza degli utenti e concordate con la A.C. (feste, collettivi, accoglienza e quant'altro), nonché in occasione di pulizie straordinarie dei refettori/reparti/cucine/pertinenze esterne anche in assenza di attività didattica.

- **offerta inerente alla gestione D** (allegato 5-sez.D-Ristorazione/Acquisto derrate-preparazione-trasporto pasti (esclusa distribuzione dei pasti) *scuole infanzia comunali Agazzi e Calandrini*): oltre l'indicazione del prezzo unitario del pasto, dovrà contenere lo scorporo degli elementi relativi ad ogni frazione del servizio (derrate, acqua, preparazione, trasporto, distribuzione pasti). L'offerta dovrà altresì riportare le qualifiche del personale assegnato ai vari compiti ed il relativo costo orario nonché l'incidenza, sul prezzo del pasto complessivo (fornitura derrate + preparazione + trasporto + distribuzione). E' da prevedere inoltre nel costo pasto, l'indicazione del prezzo della bottiglietta dell'acqua da cc.500 prevista per ogni utente

L'allegato 2 contiene l'elenco riportante la dimensione annua presumibile dell'utenza servita dai due centri cottura per circa n°3.000 pasti (fino ad un massimo di 3.500) giornalmente preparati trasportati e distribuiti; per l'ultima voce dovrà essere compilata la casella relativa al numero di ore.

In nessun caso saranno ammesse offerte parziali, anche se mancanti di un solo genere.

SEZIONE II

RAPPORTO DI LAVORO-CLAUSOLA SOCIALE DI ESECUZIONE In caso di aggiudicazione, l'Appaltatore si impegna, in via prioritaria, ad assumere e utilizzare per l'espletamento dei servizi, qualora disponibili, il personale precedentemente adibito al servizio quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'Appaltatore subentrante, anche al fine di garantire i livelli occupazionali e la continuità didattica, fondamentale per i servizi oggetto di gara.

Ogni ulteriore informazione utile in merito all'oggetto dell'Appalto e agli oneri e obblighi connessi sono descritti negli atti di gara di cui è Allegato Capitolato Speciale d'appalto

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il RUP ai sensi dell'art. 31 del Codice Appalti è l'istruttore direttivo Rita Dettori responsabile dell'Ufficio Refezione; per la fase di gara i riferimenti sono agli artt 11 comma 5 lett.b,c, comma 6, comma 7 punti a,b,c. del Regolamento del controllo di regolarità amm.va e per l'organizzazione dei procedimenti di gara (Delibera G.M. n. 189/2012) ;

Criteria e sub-criteria di valutazione delle offerte

1. PREZZO

punti fino a 35 (trentacinque)

Col. 1	Colonna 2	Colonna 3	Colonna 4 fattore ponderale
1.A	<u>PREZZO FORNITURA derrate</u> per cucine Asili Nido, comprese derrate per scuola infanzia Montessori- GESTIONE A) del capitolato speciale d'appalto - modulo offerta allegato 5 - sez.A	Prezzo annuo offerto moltiplicato per i quattro anni scolastici e 6 mesi	0,020
1.B	<u>PREZZO GESTIONE delle cucine, pulizia dei reparti e sostegno all'educativo dei nidi d'infanzia comunali;</u> per il servizio di cui - GESTIONE B) del Capitolato speciale d'appalto - modulo offerta allegato 5 – sez. B –	Prezzo complessivo offerto per i quattro anni scolastici e sei mesi	0,120
1.C	<u>PREZZO GESTIONE SCUOLE D'INFANZIA COMUNALI</u> per il servizio - GESTIONE C) del Capitolato speciale d'appalto - modulo offerta allegato 5 – sez. C – Scuole d'Infanzia Comunali	Prezzo complessivo offerto per i quattro anni scolastici e sei mesi	0,110
1.D	<u>PREZZO PASTO REFEZIONE SCOLASTICA</u> per i servizi indicati GESTIONE D) del Capitolato Speciale d'appalto - modulo offerta allegato 5 – sez.D-Ristorazione;	Prezzo complessivo offerto per i quattro anni scolastici e sei mesi	0,750
	TOTALE NEI QUATTRO ANNI E SEI MESI - somma ponderata degli importi precedenti (Σ)	[Prezzo A (col.3) x fattore ponderale (col.4)] + [Prezzo B (col.3) x fattore ponderale (col.4)] + [Prezzo C (col. 3) x fattore ponderale (col.4)] + [Prezzo D (col.3) x fattore ponderale (col. 4)] +	

Per la valutazione economica delle offerte sarà applicata la seguente formula: $P(x) = \frac{\Sigma(\min) \cdot P(\max)}{\Sigma}$

Dove $P(\max) = 35$

$P(x)$ = punteggio da attribuire

$\Sigma(\min)$ = somma ponderata minima offerta

Σ = somma ponderata dell'offerta oggetto di valutazione

4. PIANO DEL SERVIZIO**punti fino a 60 (sessanta)**

Saranno prese in considerazione voci valutabili con i seguenti punteggi massimi:

	Punti	
2.a	Sistema organizzativo specifico per la gestione D	14
2.b	Sistema organizzativo specifico per la gestione B	5
2.c	Sistema organizzativo specifico per la gestione C	3
2.d	Sistema organizzativo specifico per i terminali di consumo (gestioni D)	5
2.e	piano di risoluzione delle emergenze finalizzato al mantenimento del servizio per cause non imputabili all'appaltatore (gestione D).	8
2.f	piano dei trasporti	5
2.g	gestione dei reclami e delle non conformità di prodotto e di processo e relative azioni preventive e/o correttive	5
2.h	criteri di scelta dei fornitori	2
2.i	Offerte per la gestione D (senza costi aggiuntivi per l'A.C.) di inserimento di altre derrate di filiera corta oltre quelle previste nell'allegato 3	11
2.l	Offerte per la gestione D (senza costi aggiuntivi per l'A.C.) di inserimento di menù con prodotti provenienti da terre liberate dalla mafia e dal commercio equo e solidale oltre a quelli richiesti obbligatoriamente nel capitolato.	2

5. PROGETTO DI QUALITA'**punti fino a 5 (cinque)**

Saranno prese in considerazione voci valutabili con i seguenti punteggi massimi:

	Punti	
3.a	Realizzazione di progetti di educazione alimentare	3
3.b	Sistemi di verifica della qualità percepita dall'utenza per il presente appalto	2

Per la valutazione delle offerte saranno applicati i criteri e sub-criteri dell'allegato 8.

N.B: la somma totale dei punteggi derivanti dai precedenti criteri determinerà il punteggio finale (fino ad un massimo di punti 100); l'appalto verrà provvisoriamente aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio.

-ALLEGATO 8- Criteri e sub-criteri di aggiudicazione 2. PIANO DEL SERVIZIO

punti fino a 60 (sessanta)

Sistema organizzativo specifico per la gestione D		Punti	MASSIMO 14
2A	<p>La relazione dovrà contenere l'analisi, distinta per fasi operative, del sistema organizzativo specifico per i centri cottura (gestione D – Virgo Fidelis e Centro/i della Ditta).</p> <p>In particolare le fasi da prendere in considerazione sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ acquisto e stoccaggio delle materie prime; ➤ preparazione, cottura e confezionamento pasti; ➤ veicolazione pasti dal centro cottura ai refettori presso le sedi scolastiche; ➤ sanificazione delle strutture di produzione; ➤ coordinamento del servizio ➤ formazione del personale. <p>La relazione dovrà inoltre specificare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - i manuali autocontrollo celiaci e diete speciali per intolleranze, allergie ecc. 		<p>Le indicazioni e i dati che la ditta dovrà fornire e sui quali si incentrerà l'esame e la valutazione degli aspetti qualitativi e quantitativi del sistema organizzativo sono i seguenti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. numero degli addetti per ognuna delle fasi indicate e loro qualifica di inquadramento, monte ore lavorativo giornaliero individuale, qualifica professionale e livello di inquadramento dei soggetti impiegati, compiti assegnati a ciascun soggetto, compreso il coordinatore del servizio, e specificando le esperienze professionali in materia di refezione scolastica; (Massimo punti 3) 2. piano operativo riferito al ciclo di preparazione e cottura dei pasti (a titolo indicativo il piano dovrà contenere: il ricettario, le modalità di preparazione, i metodi di cottura con relativi tempi e temperature, il flusso delle operazioni da eseguire, ecc); (Massimo punti 2) 3. criteri di organizzazione delle fasi di veicolazione dei pasti, fornendo, tra l'altro, le informazioni concernenti i contenitori termici utilizzati, gli automezzi e gli addetti che saranno impiegati (per es.: numero, tipologia e caratteristiche di contenitori ed automezzi, numero e monte ore lavorativo giornaliero degli addetti al trasporto); tempi previsti per la consegna dei pasti dal/i centro/i di cottura ai terminali di distribuzione. La relazione dovrà indicare anche quanto richiesto per il criterio 2.E; (Massimo punti 3) 4. predisposizione del piano di sanificazione con indicazione delle fasce orarie di svolgimento delle operazioni di pulizia e della tipologia dei prodotti utilizzati (allegare schede tecniche); (Massimo punti 2) 5. modalità prefissate per lo svolgimento delle funzioni di coordinatore; (Massimo punti 2) 6. piano di formazione. La ditta dovrà predisporre un proprio piano di formazione / addestramento del personale impiegato nel servizio oggetto del presente appalto, che contenga in maniera esplicita anche la formazione sulle modalità di utilizzo dei prodotti biologici, elencando: materia oggetto della formazione / addestramento; durata dei relativi corsi con indicazione del monte ore previsto e il periodo di loro realizzazione, personale interessato allo specifico corso proposto. (Massimo punti 2)

Sistema organizzativo specifico per la gestione B – Nidi d’infanzia		Punti	MASSIMO 5
2.B	<p>La relazione dovrà specificare quanto indicato al precedente punto A con riferimento alla gestione B, tenendo conto delle seguenti fasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ acquisto e stoccaggio delle materie prime; ➤ preparazione, cottura e confezionamento pasti; ➤ distribuzione dei pasti presso i refettori delle strutture; ➤ sanificazione delle strutture di produzione e locali di consumo; ➤ sanificazione dei reparti; ➤ coordinamento del servizio; ➤ formazione del personale. 	<p>La valutazione sarà effettuata esprimendo un giudizio complessivo in base alla qualità del sistema organizzativo (con riferimento alle fasi indicate), avendo riguardo agli elementi del merito tecnico, dell’efficacia e della funzionalità delle soluzioni adottate dalla ditta concorrente come risultanti dalla relazione tecnica, rispetto alle esigenze del servizio oggetto dell’appalto.</p>	
Sistema organizzativo specifico per la gestione C - Scuole d’Infanzia Comunali		Punti	MASSIMO 3
2.C	<p>La relazione dovrà specificare quanto indicato al precedente punto A con riferimento alla gestione C, tenendo conto delle seguenti fasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ acquisto e stoccaggio delle materie prime; ➤ preparazione, cottura e confezionamento pasti; ➤ distribuzione dei pasti presso i refettori delle strutture; ➤ sanificazione delle strutture di produzione e locali di consumo; ➤ sanificazione dei reparti; ➤ coordinamento del servizio; ➤ formazione del personale. 	<p>La valutazione sarà effettuata esprimendo un giudizio complessivo in base alla qualità del sistema organizzativo (con riferimento alle fasi indicate), avendo riguardo agli elementi del merito tecnico, dell’efficacia e della funzionalità delle soluzioni adottate dalla ditta concorrente come risultanti dalla relazione tecnica, rispetto alle esigenze del servizio oggetto dell’appalto.</p>	

Sistema organizzativo specifico per i terminali di consumo (gestione D)		Punti	MASSIMO 5
2.D	<p>La relazione dovrà specificare per i terminali di consumo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ criteri di organizzazione della fase di sporzionamento e distribuzione dei pasti ➤ modalità dei controlli che verranno effettuate presso i terminali di consumo, prima della somministrazione agli utenti, per escludere la presenza di corpi estranei nelle portate 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ comprovata efficacia dell'organizzazione delle fasi di sporzionamento tale da garantire l'indice di produttività previsto nel capitolato speciale d'appalto (massimo punti 2) ▪ comprovata efficacia dei controlli (massimo punti 3) 	

Piano di risoluzione delle emergenze finalizzato al mantenimento del servizio per cause non imputabili all'appaltatore (gestione D)		Punti	MASSIMO 8
2.E	<p>La relazione dovrà indicare procedure e contromisure organizzative idonee a garantire la continuità e la regolarità dell'espletamento del servizio:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ in situazioni di emergenza, necessità di variazioni improvvise del programma di produzione dei pasti per cause di forza maggiore, consegna di derrate inutilizzabili e casi analoghi nei quali occorra intervenire con la consegna di derrate sostitutive; ➤ in situazioni di impossibilità alla fornitura del pasto veicolato per eventi di forza maggiore; ➤ in situazione di indisponibilità temporanea del/i centro/i di cottura nella disponibilità dell'impresa o del/dei centro di cottura Virgo Fidelis. <p>L'impresa dovrà indicare l'eventuale disponibilità di un centro cottura alternativo in sostituzione dei centri cottura che intende normalmente utilizzare e se la gestione dell'emergenza comporta cambi di menu parziale o totale.</p>	<p>Verrà attribuito il seguente punteggio:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ gestione dell'emergenza senza cambio di menù per tutti gli utenti – punti 8 ▪ gestione dell'emergenza con cambio di menù parziale – punti 4 ▪ gestione dell'emergenza con cambio di menù totale – punti 2 <p>Si specifica che i vari sub-punteggi non verranno sommati.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito solo nel caso in cui la relazione sia idonea a comprovare l'efficacia delle procedure e contromisure organizzative.</p>	

Piano dei trasporti		Punti	MASSIMO 5
2.F	<p>La relazione dovrà specificare il piano dei trasporti, indicando <u>per la gestioni D</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ numero, tipologia e caratteristiche automezzi utilizzati; ➤ indicazione dei percorsi utilizzati per la consegna dei pasti nei diversi refettori 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ numero automezzi utilizzati superiore a 6 punti 1 per ogni automezzo in più fino ad un massimo di punti 5 	
Gestione dei reclami e delle non conformità di prodotto e di processo e relative azioni preventive e/o correttive		Punti	MASSIMO 5
2.G	<p>L'impresa dovrà presentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ il piano di controllo della conformità delle derrate, che deve illustrare i metodi e le procedure che si intendono utilizzare affinché il suddetto controllo possa ritenersi attuato in modo continuo e sistematico, precisando anche gli strumenti e le strutture di cui ci si intende avvalere (es. tipologia e frequenza di analisi aggiuntive, laboratori di riferimento e relativo ruolo e qualificazione, metodi e procedure di accertamento presso produttori, fornitori, luoghi di stoccaggio e di consegna, mezzi di trasporto, ecc.); ➤ il piano di controllo della conformità del processo produttivo relativo a tutte le gestioni, che deve illustrare i metodi e le procedure che si intendono utilizzare affinché il suddetto controllo possa ritenersi attuato in modo continuo e sistematico, precisando anche gli strumenti di cui ci si intende avvalere (es. tipologia e frequenza dei controlli di processo, ecc.) 	<p>Saranno oggetto di valutazione l'adeguatezza dei piani dei controlli adottati dall'Impresa con particolare riferimento a :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ la qualificazione e/o l'accreditamento del/i laboratorio/i di cui la ditta intende avvalersi per le analisi e il controllo qualitativo, batteriologico e chimico e in generale per le verifiche di conformità sia nei confronti delle derrate alimentari crude e cotte sia delle superfici di lavoro; ▪ la periodicità dei controlli che intende effettuare; ▪ le eventuali analisi aggiuntive proposte; ▪ le procedure adottate e gli strumenti utilizzati per la verifica sistematica della conformità delle derrate biologiche fornite alle regole e ai requisiti stabiliti per il regime di produzione biologica. ▪ la qualificazione e formazione dei soggetti che controllano il processo produttivo; ▪ la periodicità dei controlli che intende effettuare sul processo produttivo; ▪ le procedure adottate e gli strumenti utilizzati per la verifica sistematica della conformità del processo produttivo 	

Criteri di scelta dei fornitori		Punti	MASSIMO 2
2.H	<p>L'impresa dovrà indicare i criteri utilizzati per la selezione dei fornitori per le gestioni A-B-C-D- L'impresa dovrà spiegare come e perché ritiene che i fornitori prescelti garantiscono l'affidabilità in termini di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ costanza del rapporto costo/ qualità delle derrate fornite; ➤ capacità di mantenere gli impegni assunti; ➤ capacità di adeguare le forniture alle specifiche esigenze del Comune di Pisa, come risultanti dal capitolato; ➤ regolarità di approvvigionamento di derrate di produzione biologica; ➤ eventuale certificazione (allegandone copia) UNI EN ISO 9000 in capo ai fornitori. <p>L'impresa dovrà inoltre presentare il <u>piano di approvvigionamento</u> di tutte le materie prime necessarie per la preparazione dei pasti, anche delle materie prime offerte per i criteri 2.I, 2.L Il piano dovrà contenere dati relativi ai fornitori delle diverse tipologie di derrate, calendari e orari delle consegne per garantire che le consegne relative a tutte le gestioni avvengano nei tempi prefissati, ecc.</p> <p>L'organizzazione della fornitura e delle consegne deve essere funzionale alle esigenze di produzione dei pasti relativi a tutte le gestioni (A-B-C-D)-.</p>	<p>La valutazione sarà effettuata tenendo conto di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ motivazioni che hanno indotto la ditta ad effettuare la scelta dei fornitori in termini di puntualità e conformità delle consegne: punti 1 ▪ criteri di selezione dei fornitori in base al possesso in capo agli stessi di certificazione UNI EN ISO 9000: punti 0,50 ▪ adeguatezza del piano di approvvigionamento alle esigenze del servizio: punti 0,50 	

Offerta per la gestione di derrate di filiera corta, oltre quelle minime previste nell'allegato 3:		Punti	MASSIMO 11
2.I	<p>La relazione dovrà specificare l'impiego di ulteriori derrate di filiera corta oltre quelle indicate dall'allegato .3</p> <p>Si specifica che nel caso in cui l'offerente non abbia offerto alcunché in merito è tenuto comunque all'erogazione di derrate a filiera corta secondo quanto previsto dal capitolato speciale</p>	<p>Ulteriori prodotti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ pasta - massimo punti 2 ▪ carni bovine e avicole –massimo punti 2 ▪ frutta fresca biologica – massimo punti 2 ▪ pane – massimo punti 2 ▪ verdure e ortaggi biologici – massimo punti 3 	

Offerta per la gestione D di menu con prodotti provenienti da terre liberate dalle mafie o dal commercio equo e solidale		Punti	MASSIMO 2
2.L	<p>La relazione dovrà specificare per la gestione D un numero di giornate/anno, oltre a quelle previste nel capitolato speciale d'appalto con l'inserimento di prodotti provenienti da terre liberate dalla mafia con indicazione delle dimensioni dell'utenza servita con riferimento all'ordine di scuola interessato (scuole d'Infanzia, Primaria e medie).</p> <p>Si specifica che nel caso in cui l'offerente non abbia offerto alcunché in merito è tenuto comunque all'erogazione di tali tipi di menu con la periodicità e le condizioni previste dal capitolato speciale d'appalto.</p>	<p>Periodicità di erogazione (massimo 0,5):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ulteriori n. 2 giornate / anno oltre quella prevista nel capitolato speciale d'appalto– punti 0,1 ▪ ulteriori n. 3 giornate / anno oltre quella prevista nel capitolato speciale d'appalto– punti 0,3 ▪ ulteriori n. 4 giornate / anno oltre quella prevista nel capitolato speciale d'appalto – parte I – punti 0,5 <p>Dimensione dell'utenza (massimo 0,5):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ tutte le scuole – punti 0,5 ▪ solo scuole d'Infanzia – punti 0,2 ▪ solo Elementari e Medie – punti 0,4 	

	La relazione dovrà specificare per la gestione D un numero di giornate/anno con l'inserimento di prodotti provenienti dal commercio equo e solidale con indicazione delle dimensioni dell'utenza servita con riferimento all'ordine di scuola interessato (scuole d'Infanzia, Primaria e medie).	Periodicità di erogazione (massimo 0,5):
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ n. 1 giornata / anno – punti 0,1 ▪ n. 2 giornate / anno – punti 0,3 ▪ n. 3 giornate / anno – punti 0,5
		Dimensione dell'utenza (massimo 0,5):
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ tutte le scuole – punti 0,5 ▪ solo scuole d'Infanzia – punti 0,2 ▪ solo Primarie e medie – punti 0,4

3. PROGETTO DI QUALITA'

punti fino a 5 (cinque)

Realizzazione di progetti di educazione alimentare (senza ulteriori costi aggiuntivi per l'Amministrazione)		Punti	MASSIMO 3
3.A	<p>L'impresa dovrà presentare i progetti di educazione alimentare che intende attivare nel corso dell'appalto, evidenziando:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ n° progetti; ➤ durata degli stessi; ➤ dimensione utenza coinvolta, con riferimento all'ordine di scuola interessato (scuole d'Infanzia, Primaria e medie); ➤ proposte progettuali (finalità e modalità di attuazione). 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ N. progetti per ciascun anno scolastico – punti 2 <p>Dimensione dell'utenza (massimo 1):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ tutte le scuole – punti 1 ▪ solo scuole d'Infanzia – punti 0,3 ▪ solo Primarie e medie – punti 0,7 <p>N.B. Si specifica che non verrà attribuito alcun punteggio nel caso in cui i progetti presentati non siano ritenuti meritevoli.</p>	
Sistemi di verifica della qualità percepita dall'utenza specifica per il presente appalto		Punti	MASSIMO 2
3.B	<p>L'impresa dovrà presentare il sistema di verifica della qualità percepita dall'utenza, evidenziando:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ metodologia adottata (report, analisi di customer satisfaction, focus group, ecc.). Indicare se le analisi di customer sono svolte da terzi o meno; ➤ periodicità delle verifiche: aspetti delle verifiche presi in considerazione (aspetti tecnici, aspetti relazionali degli operatori, qualità organizzativa, ecc.). 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ adeguatezza della metodologia - max punti 1 ▪ Periodicità delle verifiche – max punti 1: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verifiche semestrali = Punti 0,7 ▪ 1 verifica per anno scolastico = Punti 0,3 	

REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE

Per partecipare alla gara i soggetti di cui all'art 45 D.Lgs.50/2016 dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

Requisiti di ordine generale:

A Possesso dei requisiti di cui all'art. 80 Dlg 50/2016, dell'art. 14 del D. Lgs. 81/2008 e della Legge 383/2001

B Requisiti di capacità economica e finanziaria:

B1 Fatturato globale d'impresa realizzato negli ultimi tre esercizi (anni 2012/2013/2014) per un importo non inferiore a € 35.000.000,00;

B2 avere realizzato, nel triennio antecedente la pubblicazione del bando (2013-2014-2015) appalti destinati a ristorazione scolastica, in favore di committenti pubblici e/o privati (CPV 55524000-9 e 55523100-3) per un importo complessivo non inferiore a Euro 18.000.000,00;

C Requisiti di capacità tecnica:

Organico medio annuo nel triennio 2012/2013/2014 di almeno n°150 dipendenti, e n°5 dirigenti destinati al servizio di refezione scolastica;

D Requisiti di idoneità professionale:

essere iscritti alla C.C.I.A.A. o nei registri commerciali dello stato di residenza per le attività attinenti all'oggetto dell'appalto (servizi di ristorazione scolastica, servizio di gestione cucine, servizio cosiddetto di bidellaggio e supporto all'educativo)

Nel caso di A.T.I. o consorzio di cui alle lett. d) ed e) dell'art. 45 del D.Lgs.50/2016 i requisiti di cui sopra dovranno essere così suddivisi:

- il requisito di cui alla lett. A dovrà essere posseduto da tutte le imprese raggruppate o consorziate;
- il requisito di cui alla lett. B.2 e C. deve essere posseduto per almeno il 40% dall'impresa capogruppo e per almeno il 10% dalle imprese mandanti.
- Il requisiti di cui alla lettera D deve essere posseduto da tutte le Imprese raggruppate o consorziate in relazione alla prestazione che ciascuna Impresa eseguirà

ALLEGATO 6 -PROGETTO QUALITA’-

Tra i servizi resi alla collettività, la ristorazione scolastica riveste una particolare importanza per estensione sul territorio, per numero pasti somministrati, per età degli utenti del servizio.

L’affidamento esterno dei servizi di ristorazione, la progressiva deresponsabilizzazione del personale che opera a contatto con i bambini, l’omologazione della proposta nutrizionale, la scarsa vivacità degli ambienti ove vengono consumati i pasti, hanno nel tempo contribuito a fare considerare il momento del pranzo solo come necessità alimentare e non anche come momento di piacere ed apprendimento.

L’obiettivo fondamentale della ristorazione scolastica è invero duplice: educativo e nutrizionale; non bisogna infatti dimenticare che la maggioranza dei bambini consuma il 35% dei pasti principali a scuola, ed è pertanto fondamentale utilizzare la refezione scolastica come momento formativo.

Il pranzo consumato a scuola, venendo a sostituire il pasto che, per tradizione, era il principale momento di incontro con la famiglia, assume pertanto una valenza di socializzazione di grande importanza.

La pausa mensa deve infatti aiutare a comprendere ciò che indirizza le scelte alimentari e fornire gli strumenti necessari a facilitare scelte nutrizionali corrette.

Proprio la componente relazionale, unita ad un ambiente confortevole ed ad una adeguata qualità del cibo, va curata in modo da permettere di vivere il momento del pasto comunitario come un momento piacevole della giornata.

Nell’ambito della ristorazione scolastica l’organizzazione del personale richiede un’attenta valutazione del sistema nonché la definizione di priorità che tengano conto dell’intreccio dei seguenti fattori:

- a) sensibilità dei consumatori in età scolare
- b) connotazione di comunità chiusa: il solito gruppo di persone all’interno della refezione
- c) caratteristiche delle strutture, delle attrezzature e dei cibi
- d) natura e complessità dei fattori di rischio
- e) attività di sorveglianza e controllo svolta da figure interne

La concezione di “luogo di distribuzione e consumo pasti” deve essere superata e riqualificata facendo divenire il momento del pasto in momento di socializzazione; il tempo dedicato al servizio e la velocità con cui viene distribuito e consumato il pasto non consentono al bimbo un giusto rapporto tra cibo e piacere.

E’ anche importante prestare attenzione alle diversità presenti sul territorio, le diverse provenienze degli utenti, le differenti culture alimentari, le varie necessità alimentari dovute ad intolleranze, allergie etc. tutti fattori questo da mettere in risalto e non da allontanare.

Deve essere focalizzata l’attenzione sulle modalità di presentazione dei piatti, che determina il primo impatto tra gusto e gradimento visivo, dando agli accostamenti dei cibi un giusto equilibrio di colori e profumi.

Inoltre, verificato che i bambini consumano solitamente merende eccessive rispetto alle esigenze nutrizionali dell’intera giornata, è ritenuto fondamentale momento di educazione alimentare la possibilità di sostituire le “merende” portate da casa dai bambini con frutta di stagione.

Alla luce di quanto sopra e, viste le strutture ed i metodi del servizio, la IA avrà il compito di elaborare un progetto dettagliato che nel rispetto delle indicazioni riportate nel capitolato, tenga conto dei sotto elencati criteri:

Gli ambienti: verranno esaminati dal punto di vista della sostituzione e/o abbellimento degli arredi, della ristrutturazione dei percorsi e della qualità degli oggetti nuovi proposti; inoltre sarà valutata anche la sostituzione di arredi.

Il servizio: nuove iniziative proposte per migliorare visibilmente il momento del pasto: tovaglie colorate, apparecchiature per eventi (compleanni, feste Natalizie ecc.)

Tipologia dello sporzionamento: inserimento di un numero maggiore di addetti durante la fase di sporzionamento per maggiore cura e attenzioni verso gli utenti.

Tipologia di vasellame: sostituzione del vasellame di servizio tipo piatti, bicchieri, posate, portatovaglioli, scatoline, tipologia del materiale usato.

Il cibo: proposta di un servizio dove sia incoraggiato uno spuntino del mattino a base di frutta di stagione; inserimento di ulteriori prodotti a filiera corta

Unificazione del menù per casi di intolleranza o singola allergia.(obbligatorio).

Produttività personale centro cottura: sarà valutata secondo la formula ore / pasti. Più basso è il valore, più alta è la produttività, minor punteggio verrà attribuito.

Per ogni singolo punto verranno presi in considerazione elementi migliorativi indicati dall'Impresa.

MONITORAGGIO della QUALITA'

Per evitare in tempo reale disservizi qualitativi, è necessario effettuare un monitoraggio costante su tutto il processo del servizio.

Il processo delle fasi lavorative sarà continuamente monitorato seguendo le procedure del manuale della qualità dei centri cottura.

Parallelamente al manuale della qualità dei centri cottura, con costanti controlli, saranno evidenziati altri fattori critici:

Qualità tecniche: es. adeguatezza dei materiali didattici, competenza degli operatori ecc.

Qualità immagine: es. competenza, capacità relazionali (cortesia e capacità di ascolto), cura nella presentazione personale degli operatori

Aspetto ambientale: es. adeguatezza e gradevolezza degli spazi e degli ambienti,

Qualità organizzativa: es. adeguatezza orari, livello di interfunzionalità degli operatori.