

REGIONE PIEMONTE



PROVINCIA DI BIELLA



COMUNE DI CAVAGLIA'  
Via M. Mainelli, 8 - 13881 CAVAGLIA'

ALLEGATO A: "RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA E QUADRO ECONOMICO"

*Deliberazione G.C. n.53 del 05/04/2023*

GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA  
PER LA SCUOLA PRIMARIA DI CAVAGLIA'

ANNI SCOLASTICI 2023/2024 – 2024/2025

(oltre eventuale proroga tecnica)

### 1. Tipologia dell'appalto.

L'appalto oggetto della presente relazione è un appalto di servizi come definito dall'Allegato IX del D.lgs. 50/2016.

Categoria di servizi: Servizi alberghieri e di ristorazione.

Codice CPV: 55523100-3 Servizi di mensa scolastica.

Codice NUTS: ITC13

### 2. Premessa

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica della scuola primaria di Cavaglià, secondo le prescrizioni contenute nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale, presso la sede sotto indicata:

Scuola Primaria di Cavaglià

Via G. Salino n.33, 13881 CAVAGLIA' (BI)

Il servizio sarà affidato per gli anni scolastici 2023/2024 – 2024/2025 oltre eventuale proroga tecnica (rimanendo invariati il prezzo e le condizioni del contratto scaduto).

### 3. Soggetti invitati alla gara e requisiti

Sono ammessi a partecipare alla gara gli operatori economici di cui all'art.3, comma 1, lettera p) del D.Lgs. n.50/2016 per come richiamati all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i. nonché gli operatori economici stabiliti in altri Stati Membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi; nonché le imprese che intendano avvalersi dei requisiti di altri soggetti ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs. 50/2016.

Per partecipare alla gara, i concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

- **Requisiti di ordine generale**

a) Non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione di cui all'art.80 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i. e in ogni altra situazione che possa determinare l'esclusione dalla gara e/o l'incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione;

- **Requisiti di idoneità professionale, capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale**

*Per essere ammessi alla gara le imprese devono documentare, certificare o attestare il possesso dei seguenti requisiti di idoneità professionale e in ordine alla capacità economico e finanziaria e tecnico professionale, a pena di esclusione e salvo quanto previsto dall'art. 84, co. 4 del D.Lgs. n.50/2016:*

Per partecipare alla gara, i concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

- **Requisiti di ordine generale**

Non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione di cui all'art.80 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i. e in ogni altra situazione che possa determinare l'esclusione dalla gara e/o l'incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione;

L'operatore economico è tenuto, a pena di esclusione, ad indicare se parteciperà alla stessa, in forma singola oppure nelle altre forme ammesse dal D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i. In quest'ultimo caso dovranno essere indicati i nominativi delle ditte con cui l'operatore economico intende riunirsi, consorziarsi o far ricorso all'avvalimento ai fini della partecipazione dell'indagine di mercato.

**REQUISITI di idoneità professionale, di capacità tecnico-professionale, di capacità economico-finanziaria;**

Per essere ammessi alla gara le imprese devono documentare, certificare o attestare il possesso dei seguenti requisiti di idoneità professionale, in ordine alla capacità tecnico-professionale ed economica-finanziaria, a pena esclusione e salvo quanto previsto dall'art. 84, c. 4 del D.Lgs. 50/2016:

**REQUISITI di idoneità professionale:**

Iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per attività corrispondente a quella oggetto del presente appalto (ovvero, in caso di impresa avente sede all'estero, l'iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali dello stato di residenza) e nel caso di cooperativa l'iscrizione all'albo nazionale delle cooperative tenuto presso la CCIAA;

**REQUISITI di capacità tecnico-professionale:**

- a) Aver svolto nel triennio precedente almeno tre servizi analoghi a quello oggetto dell'avviso;
- b) Essere in possesso di almeno una certificazione di qualità tra le seguenti: UNI EN ISO 9001:2008, UNI EN ISO 14001:2004, UNI EN ISO 22005:2008, UNI EN ISO 14001:2015, per attività inerenti l'oggetto della gara, rilasciata da Ente accreditato in data antecedente la pubblicazione del presente avviso;

Nel caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese (RTI) occorre che tutte le imprese siano in possesso di almeno una certificazione di qualità tra quelle sopra elencate.

**REQUISITI di capacità economico-finanziaria:**

- a) Presentazione di almeno una dichiarazione bancaria, rilasciata da almeno un istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi del D.Lgs. 385/93, la quale attesti che l'impresa ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità;
- b) Nel caso di imprese raggruppate, raggruppande ovvero consorziate ciascuna delle imprese dovrà presentare una dichiarazione bancaria per ogni singola impresa facente parte del raggruppamento;
- c) Avere un fatturato specifico nell'ultimo triennio pari o maggiore all'importo a base di gara;

**CONDIZIONE DI PARTECIPAZIONE**

L'I.A. dovrà avere la disponibilità di un centro di cottura idoneo, e relativo locale di stoccaggio merci con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto, alla data di inizio del servizio e per tutta la durata contrattuale a qualsiasi titolo giuridicamente valido, idonei sotto il profilo urbanistico-edilizio ed igienico-sanitario, secondo la normativa vigente, **situati ad una distanza dal Comune di Cavaglià non oltre 30 km così da garantire il trasporto e la consegna dei pasti abilitati alla produzione ed al confezionamento dei pasti da veicolare: per casi di emergenza dovuti a momentanea inagibilità del centro di cottura le ditte partecipanti dovranno disporre di un centro di cottura di emergenza distante non oltre 35 km dal Comune di Cavaglià, che deve essere autorizzato ai sensi e nei termini di cui al D.P.R. 26/3/1980 n.327 e ss.mm.ii.:**

Si precisa che la distanza tra l'ubicazione centro di cottura (indirizzo completo di n. civico, cap e comune indicato in offerta) ed il centro del Comune di Cavaglià è misurata in chilometri ed arrotondata all'intero (es. una distanza pari a 30,5 km verrà arrotondata a 31 km; una distanza pari a 30,4 km verrà arrotondata a 30 km). Le distanze verranno calcolate dalla stazione appaltante utilizzando l'applicazione "Via Michelin" con aggiornamento alla data di svolgimento della seduta di valutazione dell'offerta tecnica. Per "centro del Comune di Cavaglià" s'intende il punto del comune individuato dall'applicativo inserendo la parola "Cavaglià" senza ulteriori specificazioni";

Per tali locali dovrà essere dimostrata la conformità alle prescrizioni igienico-sanitarie imposte dalle norme vigenti mediante idonea documentazione (S.C.I.A. sanitaria) presentata all'A.S.L. competente per territorio.

L'Amministrazione effettuerà la verifica sul possesso dei requisiti di capacità tecnico-professionale ed economico-finanziaria sul concorrente aggiudicatario del servizio;

#### **PARTECIPAZIONE DI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI IMPRESE E CONSORZI NONCHÉ DI IMPRESE CONTROLLATE E COLLEGATE**

È ammessa la partecipazione di imprese temporaneamente raggruppate o raggruppande con l'osservanza della disciplina di cui all'art. 48 del D.Lgs. n. 50/2016, ovvero, per le imprese stabilite in altri paesi membri dell'UE, nelle forme di raggruppamento previste nei paesi di stabilimento. Nel caso di RTI o consorzio ordinario di cui all'art. 45, comma 2, lettere d) ed e) del D.Lgs. n. 50/2016, non ancora costituiti, gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o il consorzio dovranno impegnarsi a conferire mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza alla capogruppo ed indicare le parti del servizio o la quota percentuale del servizio che la capogruppo e la/e mandante/i andranno ad eseguire. Si applicano gli artt. 47 e 48 del D.Lgs. n. 50/2016. Verranno esclusi dalla gara anche i concorrenti per i quali la stazione appaltante accerta che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi. I consorzi stabili sono tenuti ad indicare in sede di offerta per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale. È vietata la partecipazione a più di un consorzio stabile. È vietata l'associazione in partecipazione.

#### **AVVALIMENTO**

In attuazione del disposto dell'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016, il concorrente - singolo o consorziato o raggruppato - può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e organizzativo, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto. Si fa presente che, in relazione alla presente gara non è consentito, pena l'esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti. Ai fini dell'ammissione alla gara mediante il ricorso dell'avvalimento di cui all'art. 89, dovrà essere fornita - a pena di esclusione - tutta la documentazione prevista al comma 2 del suddetto articolo. La stazione appaltante verifica, conformemente agli articoli 85, 86 e 88, se i soggetti della cui capacità l'operatore economico intende avvalersi, soddisfano i pertinenti criteri di selezione o se sussistono motivi di esclusione ai sensi dell'articolo 80. Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto. Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario, in ragione dell'importo dell'appalto posto a base di gara. È ammesso l'avvalimento di più imprese ausiliarie. L'ausiliario non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

#### **4. Modalità di espletamento del servizio, specifiche tecniche e prestazionali.**

Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere svolto nei giorni di frequenza scolastica, dal lunedì al venerdì, in relazione al calendario scolastico dell'Istituto Comprensivo di Cavaglià sulla base del calendario scolastico della Regione Piemonte, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento e nel rispetto dell'autonomia scolastica, con interruzione nei periodi di sospensione delle lezioni per vacanze.

Il servizio ha per oggetto:

a.l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;

b. la preparazione dei pasti, tenuto conto della tecnica del “legame fresco-caldo”, richiesti rispettando la normativa vigente in materia e garantendo una dieta equilibrata, presso un Centro Cottura, avente la capacità necessaria a fronteggiare il fabbisogno giornaliero del servizio, di proprietà o comunque in disponibilità, e introdurre i cibi in idonei contenitori per il trasporto;

Il servizio deve altresì osservare le disposizioni emanate nell'ambito del “Piano d’Azione Nazionale per la sostenibilità dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PAN GPP)” e garantire, ai sensi degli artt. 34 e 144 del D. Lgs 50/2016, il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi di cui al decreto del Ministro dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 04/04/2020).

c. il trasporto, la consegna, la suddivisione ed il porzionamento in loco dei pasti, in caso di emergenza Covid deve rispettare la normativa Covid;

d. il pasto dovrà comprendere un primo piatto, un secondo, un contorno, un panino, un frutto;

e. predisporre, la carta dei menù, approvata dall’ASL BI, contenente l’elenco delle portate che la ditta intende garantire precisando il menù estivo ed invernale, nel rispetto della tabella dietetica redatta dall’Azienda Sanitaria Locale competente;

f. lo smaltimento dei rifiuti, derivanti dal servizio di ristorazione, secondo le modalità della raccolta differenziata previste dal Comune;

g. il servizio di pulizia dei locali e dei tavoli utilizzati per la mensa scolastica;

Il servizio dovrà essere svolto secondo le direttive impartite dal Comune, in maniera da non arrecare disturbo alle persone presenti nei locali e da non intralciare lo svolgimento delle attività didattiche.

Con l’affidamento e la contrattualizzazione del servizio, l’Appaltatore acquista il diritto all’esercizio dell’appalto e alla gestione del servizio e, nel contempo, il dovere di organizzare e far funzionare il servizio assunto auto-organizzandosi, sottostando ai controlli della pubblica amministrazione.

Per tutto quanto non espressamente citato si rimanda alle prescrizioni contenute nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

## **5. Obiettivi da perseguire e standard di qualità.**

Il servizio di mensa scolastica è un servizio scolastico essenziale in quanto va incontro alle esigenze delle famiglie consentendo la frequenza della scuola a tempo pieno. Inoltre, il momento del pranzo a scuola, oltre a garantire la fornitura di piatti adeguati dal punto di vista sia igienico sia nutrizionale, costituisce anche un momento educativo, di convivialità e di educazione alimentare, rappresentando una grande opportunità per assaggiare cibi di genere vario, quali prodotti provenienti dall’agricoltura biologica oppure i prodotti a chilometro zero. E’ indispensabile che il servizio venga svolto da imprese di ristorazione qualificate e specializzate nella preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti.

In questo contesto l’affidatario del servizio, proprio nell’ottica degli obiettivi assunti, si dovrà attenere a tutta la regolamentazione in materia di sicurezza igienico sanitaria e di rintracciabilità degli alimenti.

Pertanto, obiettivo generale è quello di garantire standard qualitativi elevati secondo quanto riportato nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale che regolerà lo svolgimento del servizio stesso.

## **6. Pasti, menù e diete.**

I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche.

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti non derivati direttamente o indirettamente da Organismi Geneticamente Modificati.

I pasti devono essere preparati nella stessa mattinata del consumo. L'Impresa Appaltatrice, nel prosieguo indicata come I.A., dovrà fornire, a richiesta, eventuali piatti, anche non previsti dal menù, prescritti dai medici specialisti, per soggetti che debbano seguire diete speciali; la I.A. si impegna a preparare tali pasti senza che ciò costituisca costi aggiuntivi per la Stazione Appaltante di seguito indicata come S.A., o per gli utenti, per comprovate situazioni patologiche od esigenze cliniche.

L'eventuale relativa certificazione medica sarà agli atti della S.A. Le diete devono essere formulate, nel limite del possibile, in aderenza al menù settimanale corrente. Eventuali variazioni richieste dall'ASL dovranno essere immediatamente accolte senza che questo incida in alcun modo sul costo del pasto. Particolari attenzioni dovranno essere comunque riservate a tutti i casi di esigenze specifiche, di diete leggere o di diete speciali, riguardanti:

- intolleranze e allergie (latte, uovo, glutine, ecc.)
- celiachia
- patologie quali ad esempio nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, ecc.

Alle stesse condizioni dovranno essere forniti eventuali pasti a persone appartenenti a comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari.

Tali tipologie di pasto dovranno essere servite con stoviglie sanificabili o di materiale compostabile e/o riciclabile.

#### **7. Prenotazione pasti e verifica utenza effettiva giornaliera.**

##### SISTEMA INFORMATIZZATO DI PRENOTAZIONE E PAGAMENTO PASTI

La ditta dovrà mantenere l'utilizzo del sistema informatico attualmente utilizzato per la gestione delle prenotazioni dei pasti ed alla relativa rendicontazione, con le modalità attualmente in uso.

Il sistema non dovrà subire interruzioni o modifiche al fine di non interferire con l'attuale tipologia di gestione del servizio. La Ditta dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del Regolamento UE 679/2016 ss.mm.ii. con particolare riferimento ai dati sensibili.

Sarà competenza della Ditta la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione dell'intero processo applicato e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico.

La Ditta dovrà garantire:

- Un referente unico individuato all'interno del personale in servizio presso la I.A. con il quale la S.A. dovrà rapportarsi per la gestione del servizio;

#### **8. Presa visione della documentazione di gara e sopralluogo**

La documentazione di gara è disponibile sul sito internet della Stazione Unica Appaltante <https://servizi.provincia.biella.it/openweb/pratiche/registri.php?sezione=avvisiBandi&CSRF=9bea61bf2c00cdb8ae0bf8345bad3f4c>

e sul sito del Comune di Cavaglià: [www.comune.cavaglia.bi.it](http://www.comune.cavaglia.bi.it)

I concorrenti sono tenuti, pena di esclusione, ad effettuare sia il sopralluogo dei locali, siti in Cavaglià, Via G.Salino n.33, sia delle attrezzature destinate all'espletamento del servizio ed alla somministrazione dei pasti della Scuola Primaria, come meglio definito nel Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale.

Il sopralluogo potrà essere effettuato fino a 3 (tre) giorni prima della scadenza del termine per la presentazione delle offerte, previa richiesta entro 2 (due) giorni prima della data del sopralluogo.

Per il sopralluogo il referente è l'Ufficio Segreteria del Comune di Cavaglià, contattabile al seguente numero telefonico: 0161-96038 interno 3 ufficio segreteria

A mezzo e-mail: [cavaglia@ptb.provincia.biella.it](mailto:cavaglia@ptb.provincia.biella.it)

### 9. Determinazione della spesa per l'acquisizione del servizio.

L'importo stimato per la durata dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. è pari a **€ 154.280,00** (esclusi IVA ed oneri di sicurezza interferenziali per l'importo di € 266,00 entrambi non soggetti a ribasso), determinato dall'importo del pasto, quantificato in € 5,80 (come di seguito dettagliato), per un numero di pasti previsti (n. **26.600** complessivi derivanti da a.s. 2023/2024 n.14.276 e a.s. 2024/2025 n.12.324, calcolati in via presuntiva dall'Amministrazione comunale sulla base della media degli alunni iscritti nell'a.s. 2022/2023 e delle esigenze allo stato conosciute, per le due annualità scolastiche previste dall'appalto oltre ad eventuale rinnovo ed eventuale proroga tecnica, per il servizio da affidare.

Il costo unitario del pasto posto a base di gara è stato determinato in **€ 5,80=** oltre a IVA di legge. Tale importo comprende tutte le voci di costo per la preparazione, la fornitura, la distribuzione e la pulizia presso la scuola primaria di Cavaglià, con esclusione degli oneri di sicurezza;

Ai sensi dell'art. 106 del D. Lgs.50/2016, a decorrere dalla seconda annualità, il corrispettivo contrattuale potrà essere oggetto di revisione sulla base dell'indice di variazione annuale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (c.d. F.O.I.) pubblicato dall'ISTAT sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica nel mese di luglio di ogni anno e potrà essere applicata dal successivo mese di settembre. La revisione sarà accordata nel limite del 75% del suddetto indice. La richiesta di **revisione prezzi** dovrà essere formulata dall'appaltatore con nota motivata. Si precisa sin d'ora che non costituisce motivo di revisione prezzi il maggior costo derivante dal rinnovo dei contratti collettivi di lavoro del personale dell'appaltatore, ove noto o, comunque, prevedibile al momento della presentazione dell'offerta.

### PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO.

Costo pasto € 5,80=oltre Iva x n. pasti **26.600** (n. **26.600** complessivi derivanti da a.s. 2023/2024 n.14.276 e a.s. 2024/2025 n.12.324 complessivi n.26.600 = € 154.280,00 per due anni scolastici oltre Iva.

Il valore complessivo presunto dell'appalto (comprensivo della durata iniziale e rinnovo, calcolato ai sensi dell'art. 35 del D.Lgs. 50/2016), viene determinato come segue:

Oggetto dell'Appalto	Base annua (esclusa Iva)	Valore del biennio di durata del contratto	Valore massimo stimato dell'appalto (esclusa Iva)
Servizio di ristorazione scolastica	€ 82.800,00 a.s. 2023/2024 € 71.480,00 a.s. 2024/2025	€ 154.280,00 n.26.600 pasti	<b>€ 154.280,00</b>

La spesa complessivamente preventivata per l'acquisizione del servizio è così desunta:

QUADRO ECONOMICO		
A	IMPORTO ESECUZIONE SERVIZIO	
A1	Importo corrispettivo dei servizi (al netto di IVA)	€ 154.280,00
A2	Oneri della sicurezza (€ 0,01 pasto x n. pasti 2 anni a.s. 2023/2024 + a.s. 2024/2025 totale pasti presunti n.26.600)	€ 266,00
TOTALE "A"		€ 154.546,00
B	SOMME A DISPOSIZIONE DELLA STAZIONE APPALTANTE	
B1	IVA al 4%	€ 6.171,20
B2	Contributo Anac	€ 250,00
B3	Compenso commissione mensa	€ 650,00
B4	Imprevisti	€ 128,80
TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE B		€ 7.200,00
TOTALE GENERALE A+B		€ 161.746,00

#### 10. Illustrazione del quadro procedurale di svolgimento del servizio.

##### Prefigurazioni essenziali:

##### Forma della procedura

- procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara ai sensi dell'articolo 1, comma 2 lett. b) dell'articolo del Decreto-Legge n. 76/2020 s.m.i. mediante ricorso alla Centrale Unica di Committenza della Provincia di Biella

##### Criteri di aggiudicazione

- L'appalto sarà aggiudicato utilizzando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, commi 2 e 3 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i., ovvero in favore dell'impresa che avrà formulato l'offerta economicamente più vantaggiosa in base ai seguenti criteri di valutazione:

- **OFFERTA TECNICA (MAX 70 PUNTI)**
- **OFFERTA ECONOMICA (MAX 30 PUNTI)**

Il punteggio massimo attribuibile al Concorrente è pertanto pari a 100.

**A) Modalità di valutazione dell'offerta tecnica.**

Il punteggio relativo all'offerta tecnica sarà attribuito sulla scorta dei seguenti criteri e sub-criteri, mediante il metodo aggregativo compensatore:

<b>1. Organizzazione del servizio</b>	<b>Punteggio max 20</b>
<b>2. Forniture di qualità</b>	<b>Punteggio max 30</b>
<b>3. Educazione alimentare, comunicazione utenza e rispetto ambientale</b>	<b>Punteggio max 5</b>
<b>4. Vicinanza dei locali di preparazione al luogo di consegna</b>	<b>Punteggio max 10</b>
<b>5. Proposte migliorative</b>	<b>Punteggio max 5</b>

La Commissione utilizzerà i seguenti elementi di valutazione:

<b>Giudizio</b>	<b>Coefficiente</b>
Eccellente	1,0
Ottimo	0,8
Buono	0,6
Discreto	0,4
Modesto	0,2
Assente o irrilevante	0,0

Nella valutazione dell'offerta tecnica la Stazione Appaltante utilizzerà i sub-criteri ed i sub-pesi di seguito specificati:

<b>GESTIONE DEL SERVIZIO</b>		
<b>CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA</b>		
<b>Titolo di proprietà o di disponibilità</b>		<b>La mancanza è causa di esclusione</b>
<b>1)</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</b>	<b>Punteggio max 20</b>
<b>1.1</b>	Saranno valutate le tecniche, le modalità di effettuazione del servizio, relativamente allo schema organizzativo e funzionale che la ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio. A tal fine dovranno essere valutati: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Piano trasporto e distribuzione pasti</li> <li>- Unità di personale utilizzate giornalmente, distinti per qualifica e numero di ore giornaliere da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate</li> <li>- Piano di sanificazione locali e smaltimento rifiuti</li> </ul>	Punteggio da 0 10 punti
<b>1.2</b>	Migliorie delle attrezzature destinate al servizio oltre a quelle già presenti (indicare tipologia, descrizione, quantità). L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base alla rispondenza delle migliorie alle esigenze del servizio	Punteggio da 0 5 punti
<b>1.3</b>	Piano controlli igienico-sanitari: L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base al numero e alla tipologia dei controlli igienico-sanitario programmati durante ogni anno scolastico (es. analisi microbiologiche e chimiche) sulle derrate e sulle attrezzature (all'interno del centro di cottura) e relativi accessori.	Punteggio da 0 5 punti

<b>2)</b>	<b>FORNITURE DI QUALITA'</b>	<b>Punteggio max 30</b>
<b>2.1</b>	Utilizzazione di prodotti di coltivazione e di allevamento locale in ambito regionale, DOP e IGP (specificando l'elenco dei fornitori per ciascun prodotto e periodicità di somministrazione) con particolare riferimento ai prodotti provenienti dai sistemi della filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale	Punteggio da 0 20 punti
<b>2.2</b>	Utilizzazione di ulteriori prodotti biologici tipici e tradizionali e a Km zero rispetto a quelli richiesti nel capitolato: Il punteggio sarà graduato: in base al numero dei seguenti gruppi alimentari: legumi, olio, frutta, verdura fresca, verdura gelo, uova.	Punteggio da 0 10 punti
<b>3</b>	<b>EDUCAZIONE ALIMENTARE, COMUNICAZIONE UTENZA E RISPETTO AMBIENTALE</b>	<b>Punteggio max 5</b>
<b>3.1</b>	Iniziative di educazione alimentare e Progetti di comunicazione con l'utenza	Punteggio da 0 2 punti
<b>3.2</b>	Rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy e criteri ambientali minimi in ordine ai processi di produzione	Punteggio da 0 3 punti
<b>4</b>	<b>VICINANZA DEI LOCALI DI PREPARAZIONE AL LUOGO DI CONSEGNA</b>	<b>Punteggio max 10</b>
	L'I.A. si deve impegnare a situare il centro di cottura ad una distanza dal Comune di Cavaglià a non oltre km. 30 Per garantire una conservazione ottimale dei pasti i locali adibiti alla preparazione e al confezionamento	
<b>4.1</b>	Per locali adibiti alla preparazione e al confezionamento dei pasti da veicolare situati ad una distanza dal Comune di Cavaglià tra km 20,01 e km 30 (compreso)	Punti da 0 a 6
<b>4.2</b>	Per locali adibiti i locali adibiti alla preparazione e al confezionamento dei pasti da veicolare situati ad una distanza dal Comune di Cavaglià tra entro km 20 (compreso)	Punti da 0 a 8
<b>4.3</b>	Per locali adibiti alla preparazione e al confezionamento dei pasti da veicolare situati all'interno del Comune di Cavaglià	Punti 10
<b>5</b>	<b>PROPOSTE MIGLIORATIVE</b>	<b>Punteggio max 5</b>
<b>5.1</b>	Proposte idonee a migliorare il servizio rispetto a quanto stabilito nel capitolato (compreso progetto di recuperare il cibo non somministrato)	Punteggio da 0 a 2 punti
<b>5.2</b>	Pasti gratuiti per residenti bisognosi minimo n.5 giornalieri Rinfreschi per la popolazione in occasione di manifestazioni minimo n.2 annui / 100 partecipanti	Punteggio da 0 a 2 punti
<b>5.3</b>	Pasti gratuiti per residenti bisognosi da n.6 a 10 giornalieri Rinfreschi per la popolazione in occasione di manifestazioni da n.3 annui / 100 partecipanti	Punteggio da 0 a 3 punti
<b>TOTALE PUNTEGGIO PER OFFERTA TECNICA</b>		<b><u>PUNTI MAX</u></b> <b><u>70</u></b>

L' Offerta Tecnica consta in una relazione tecnica sintetica, ma esauriente, illustrante il progetto e i profili del servizio rilevanti per l'Amministrazione, con riferimento chiaro e specifico agli elementi assunti a valutazione e dovrà svilupparsi secondo una struttura a indice in modo tale da consentire alla Commissione giudicatrice l'attribuzione dei punteggi. La Commissione per l'attribuzione del punteggio degli elementi di valutazione qualitativi opererà attraverso l'applicazione della seguente formula:

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

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a)

$\sum_n$  = sommatoria

n= numero totale dei requisiti

$W_i$ = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V(a)_i$  = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra 0 e 1

In base alla documentazione che costituisce "l'offerta tecnica", a ciascun elemento di valutazione è attribuito da ciascun commissario con un punteggio variabile tra 0 e 1.

I coefficienti per la valutazione dei sub-elementi  $V(a)_i$  di natura qualitativa verranno determinati con il metodo della "media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari".

Si procederà poi a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni sub-elemento da parte di tutti i Commissari in coefficienti definitivi, riportando ad 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Successivamente ciascun coefficiente definitivo determinato per ciascun sub-elemento sarà moltiplicato per il relativo sub-peso al fine di ottenere il punteggio definitivo per il singolo sub-criterio.

**Saranno ammessi alla fase successiva della gara i concorrenti che avranno ottenuto almeno 49 punti.**

#### **B) Modalità di valutazione dell'offerta economica.**

L'offerta economica dovrà contenere il ribasso percentuale offerto sul prezzo complessivo. Ai fini

dell'assegnazione del punteggio previsto per l'offerta economica (30 punti) il coefficiente 30 verrà

attribuito alla ditta che avrà offerto il ribasso maggiore, secondo la formula "concava alla migliore

offerta" resa disponibile dalla strumentazione del sito MEPA.

Alle ditte verrà attribuito un punteggio quindi secondo la seguente formula:

$$P_e = 30 \times (R/R_{max})$$

Dove

R= ribasso rispetto alla base d'asta (soglia)

$R_{max}$ = ribasso più elevato (prezzo più basso) tra quelli offerti in gara

#### **C) Punteggio minimo da raggiungere, valutazione delle offerte anomale.**

Condizione essenziale per l'aggiudicazione dell'appalto è la sussistenza delle seguenti condizioni:

*Allegato A) – Relazione Tecnico-illustrativa e Quadro Economico*

- Raggiungimento di un punteggio minimo di 49/70 relativamente al merito tecnico;
- Offerta economica non individuata come anormalmente bassa;

Laddove le due condizioni di cui sopra non fossero conseguite, il Concorrente verrà escluso dalla procedura.

Relativamente ai criteri di individuazione e verifica delle offerte anormalmente basse si applicano le previsioni di cui all'art. 97 del D.Lgs. n. 50/2016.

Nel caso di parità di punteggio finale, si procederà all'aggiudicazione del servizio alla ditta che ha ottenuto complessivamente il punteggio più alto nella valutazione della qualità tecnica.

La gara sarà aggiudicata anche in caso di un'unica offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente ai sensi dell'art. 97 comma 6 del Codice.

La stazione Appaltante non procederà all'aggiudicazione laddove nessuna offerta risulti idonea. Verranno altresì considerate nulle le offerte condizionate e/o con riserva.

Cavaglià, \_\_05/04/2023\_\_

Il Responsabile Unico del Procedimento  
Rag. Rossana Fustella

REGIONE PIEMONTE



PROVINCIA DI BIELLA



**COMUNE DI CAVAGLIA'**  
*Via M. Mainelli, 8 - 13881 CAVAGLIA'*

**ALLEGATO B: Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale.**

***Deliberazione G.C. n.53 del 05/04/2023***

**GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA  
PER LA SCUOLA PRIMARIA DI CAVAGLIA'**

**ANNI SCOLASTICI 2023/2024 – 2024/2025**

**(oltre eventuale proroga tecnica)**

**Indice generale**

- Articolo 1 – OGGETTO DELL'APPALTO
- Articolo 2 – DURATA E DECORRENZA DELL'APPALTO
- Articolo 3 – OFFERTA
- Articolo 4 – MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
- Articolo 5 – CARATTERISTICHE DEI PASTI E RELATIVO SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE
- Articolo 6 – MENU' E DIETE SPECIALI - PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE
- Articolo 7 – PULIZIA DEI LOCALI DELLE ATTREZZATURE E STOVIGLIE
- Articolo 8 – AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO
- Articolo 9 – PERSONALE
- Articolo 10 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA
- Articolo 11 – ASSICURAZIONE A CARICO DELLA I.A.
- Articolo 12 – GARANZIA DEFINITIVA
- Articolo 13 – MODALITA' DI PAGAMENTO
- Articolo 14 – CONTROLLO – ISPEZIONE - VERIFICA
- Articolo 15 – COMMISSIONE MENSA
- Articolo 16 – PENALITA'
- Articolo 17 – CONTRATTO - SPESE
- Articolo 18 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
- Articolo 19 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO
- Articolo 20 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI
- Articolo 21 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI ai sensi del Reg.UE 679/2016 e s.m.i.
- Articolo 22 – CONTROVERSIE
- Articolo 23 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- Articolo 24 – NORMA DI CHIUSURA

#### **ART. 1) OGGETTO DELL'APPALTO**

Oggetto dell'appalto è l'affidamento del servizio di preparazione in propri locali autorizzati, indicati in sede di gara, di confezionamento, di trasporto e di distribuzione dei pasti a ditta specializzata nella ristorazione collettiva per gli alunni della Scuola Primaria di Cavaglia. L'affidamento in appalto a terzi comprende, inoltre, l'approvvigionamento dei viveri, la pulizia dei locali, degli arredi e delle stoviglie.

La realizzazione dei pasti dovrà avvenire secondo le prescrizioni contenute nel Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale e tenuto conto della tecnica del "legame fresco-caldo", che prevede la preparazione e la cottura dei cibi contestualmente al consumo.

Il servizio di ristorazione in oggetto è regolato, oltre che dal presente capitolato, dalle norme vigenti in materia di igiene e somministrazione degli alimenti, dalle Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica emanate dal Ministero della Salute, dalla Regione Piemonte e dall'Azienda Sanitaria Locale di Biella, nonché ispirato alle proposte operative per la ristorazione scolastica pubblicate dalla Regione Piemonte.

Il servizio deve altresì osservare le disposizioni emanate nell'ambito del "Piano d'Azione Nazionale per la sostenibilità dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PAN GPP)" e garantire, ai sensi degli artt. 34 e 144 del D. Lgs 50/2016, il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi di cui al decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 04/04/2020).

L'affidamento del servizio di ristorazione scolastica riguarderà il periodo anni scolastici 2023/2024 – 2024/2025 oltre ad eventuale proroga tecnica.

Sede svolgimento servizio

Scuola Primaria di Cavaglia

Via G. Salino n.33, 13881 CAVAGLIA' (BI)

Dimensione dell'utenza:

la prospettazione annua della dimensione dell'utenza è stata effettuata sulla base degli alunni iscritti al servizio refezione scolastica a.s. 2022/2023 durante il quale il servizio si è svolto (sino ad oggi) senza interruzioni dovute a sospensione delle attività didattiche a causa Covid come avvenuto negli anni scolastici precedenti;

**Scuola Primaria**

L'attività è svolta su cinque giorni alla settimana ed organizzata sulla base del calendario della Regione Piemonte e dell'Istituto comprensivo di Cavaglia.

A titolo indicativo si riportano le giornate in cui si svolge il servizio nell'anno scolastico in corso (2022/2023).

Il numero dei pasti per gli alunni che usufruirà del servizio mensa è fornito a titolo puramente indicativo tenendo conto che a decorrere dall'a.s. 2024/2025 non sarà avviata la classe a tempo pieno e che ad oggi pur avendo il numero degli iscritti alla classe prima non è possibile preventivare la loro frequenza alla mensa, e comunque potranno variare nel corso della durata dell'appalto, senza che ciò comporti modifiche nell'applicazione del presente capitolato speciale d'appalto.

I pasti medi giornalieri, sulla base delle iscrizioni a.s. 2022/2023, indicativamente sono i seguenti:

lunedì	125
martedì	70
mercoledì	125

giovedì	70
venerdì	70

Il numero di pasti previsti calcolati in via presuntiva, è di circa n. **26.600** complessivi (derivanti da a.s. 2023/2024 n.14.276 e a.s. 2024/2025 n.12.324)

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta.

Il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle presenze dei bambini che verranno comunicate dalla scuola all'operatore/operatrice della ditta appaltatrice aggiudicataria entro le ore 9.30 di tutti i giorni del calendario scolastico. Tale comunicazione non costituisce alcun obbligo per il Comune che, nel corso dell'esecuzione del servizio, si riserva la facoltà di richiedere aumenti o diminuzioni dei pasti, alle condizioni del contratto.

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

Il numero degli utenti effettivi sarà comunicato all'inizio di ogni anno scolastico senza che ciò possa modificare i termini dell'offerta.

La ditta dovrà impegnarsi, a pena di decadenza dell'appalto, a fornire i pasti, anche per un numero esiguo, in piena autonomia continuativamente nei giorni in cui è prevista la mensa.

#### **CONDIZIONE DI PARTECIPAZIONE**

L'I.A. dovrà avere la disponibilità di un centro di cottura idoneo, e relativo locale di stoccaggio merci con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto, alla data di inizio del servizio e per tutta la durata contrattuale a qualsiasi titolo giuridicamente valido, idonei sotto il profilo urbanistico-edilizio ed igienico-sanitario, secondo la normativa vigente, **situati ad una distanza dal Comune di Cavaglià non oltre 30 km così da garantire il trasporto e la consegna dei pasti abilitati alla produzione ed al confezionamento dei pasti da veicolare; per casi di emergenza dovuti a momentanea inagibilità del centro di cottura le ditte partecipanti dovranno disporre di un centro di cottura di emergenza distante non oltre 35 km dal Comune di Cavaglià, che deve essere autorizzato ai sensi e nei termini di cui al D.P.R. 26/3/1980 n.327 e ss.mm.ii.;**

Si precisa che la distanza tra l'ubicazione centro di cottura (indirizzo completo di n. civico, cap e comune indicato in offerta) ed il centro del Comune di Cavaglià è misurata in chilometri ed arrotondata all'intero (es. una distanza pari a 30,5 km verrà arrotondata a 31 km; una distanza pari a 30,4 km verrà arrotondata a 30 km). Le distanze verranno calcolate dalla stazione appaltante utilizzando l'applicazione "Via Michelin" con aggiornamento alla data di svolgimento della seduta di valutazione dell'offerta tecnica. Per "centro del Comune di Cavaglià" s'intende il punto del comune individuato dall'applicativo inserendo la parola "Cavaglià" senza ulteriori specificazioni";

Per tali locali dovrà essere dimostrata la conformità alle prescrizioni igienico-sanitarie imposte dalle norme vigenti mediante idonea documentazione (S.C.I.A. sanitaria) presentata all'A.S.L. competente per territorio.

L'I. A. deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'impresa stessa ed intestate al legale rappresentante.

**L'I.A., in sede di gara, dovrà dichiarare, a pena di esclusione, di impegnarsi ad avere in disponibilità, alla data d'inizio del servizio, il centro di cottura con le caratteristiche indicate in sede di offerta e di garantire tale disponibilità per tutta la durata del servizio.**

L'I. A. dovrà presentare prima dell'inizio del servizio la documentazione relativa all'ubicazione del centro di cottura e le relative autorizzazioni igienico-sanitarie.

La mancanza della dichiarazione di cui sopra determinerà l'esclusione dalla gara.

Il mancato possesso dei requisiti dichiarati in sede di gara, previsti per l'inizio del servizio, determineranno per l'I. A. la decadenza dell'aggiudicazione e le conseguenze previste dalla legge.

La perdita del requisito riguardante la disponibilità del centro di cottura, durante l'esecuzione del servizio, determinerà la risoluzione del contratto previa contestazione dell'inadempimento contrattuale e assegnazione di adeguato termine per provvedere.

I prezzi offerti in sede di gara rimarranno invariati per l'intero periodo salvo l'adeguamento ISTAT come definito dall'art.13 del Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale.

L'erogazione del servizio deve essere garantita con l'osservanza delle disposizioni contenute nel presente capitolato.

## **ART. 2) DURATA e DECORRENZA DELL'APPALTO**

Il servizio sarà affidato per 2 anni scolastici (a.s. 2023/2024 – 2024/2025 oltre ad eventuale proroga tecnica) con decorrenza dal PRIMO GIORNO DI SCUOLA DELL'A.S. 2023/2024 secondo il calendario scolastico della Regione Piemonte e dell'Istituto Comprensivo di Cavaglià. In caso di variazione della data, questa sarà oggetto di successiva comunicazione da parte del Comune.

## **ART. 3) OFFERTA**

Per partecipare alla gara le ditte dovranno far pervenire la propria offerta secondo le modalità stabilite nei documenti di gara.

## **ART. 4) MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE**

### SISTEMA INFORMATIZZATO DI PRENOTAZIONE E PAGAMENTO PASTI

L'I.A. si impegna a mantenere l'utilizzo del sistema informatico attualmente in uso per la gestione delle prenotazioni dei pasti e relativa rendicontazione, con le modalità attualmente in uso.

Il sistema non dovrà subire interruzioni o modifiche al fine di non interferire con l'attuale tipologia di gestione del servizio.

L'I.A. dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del Regolamento UE 679/2016 ss.mm.ii. con particolare riferimento ai dati sensibili.

L'I.A. dovrà garantire:

- Un referente unico individuato all'interno del personale in servizio presso la I.A. con il quale la S.A. dovrà rapportarsi per la gestione del servizio;

Restano a carico della S.A. le seguenti fasi:

- inserimento degli utenti che aderiscono al servizio mensa all'avvio di ogni anno scolastico;
- definizione delle tariffe;
- comunicazione del numero dei pasti giornalieri a mezzo di personale scolastico, gestita tramite il programma attualmente in uso presso la S.A.

L' I.A. deve essere dotata di un sistema di Autocontrollo, Metodo H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Points: analisi dei punti di controllo critico e pericolo) e si impegna a:

- a. effettuare l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;
- b. preparare, cucinare i pasti richiesti, rispettando la normativa vigente in materia e garantendo una dieta equilibrata, presso un Centro Cottura, avente la capacità necessaria a fronteggiare

il fabbisogno giornaliero del servizio, di proprietà o comunque in disponibilità, e introdurre i cibi in idonei contenitori per il trasporto; La preparazione dei pasti, tenuto conto della tecnica del "legame fresco-caldo". Il servizio deve altresì osservare le disposizioni emanate nell'ambito del "Piano d'Azione Nazionale per la sostenibilità dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PAN GPP)" e garantire, ai sensi degli artt. 34 e 144 del D. Lgs 50/2016, il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi di cui al decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 04/04/2020).

- c. la suddivisione ed il porzionamento in loco dei pasti;
- d. assicurare un pasto composto da primo piatto, secondo, contorno, un panino, un frutto;
- e. predisporre, la carta dei menù, approvata dall'ASL BI, contenente l'elenco delle portate che la ditta intende garantire precisando il menù estivo ed invernale, nel rispetto della tabella dietetica redatta dall'Azienda Sanitaria Locale competente;
- f. garantire che la composizione dei menù preveda l'impiego di:
  - prodotti biologici;
  - prodotti DOC, DOP, IGP una volta alla settimana senza costi aggiuntivi
  - prodotti primari locali, per prodotti "locali" si intendono quindi quelli la cui zona di produzione primaria e, se previsto, di trasformazione, risulta essere in provincia di Biella.
  - prodotti primari a distanza ridotta, per prodotti "a distanza ridotta" si intendono quelli la cui zona di produzione primaria e, se previsto, di trasformazione, risulta essere, oltre che in provincia di Biella, anche nelle provincie di Vercelli, Novara, Torino e Aosta;
  - carni di prima qualità di razza bovina piemontese allevati e macellati in Italia
  - pasti in bianco su richiesta
  - l'uso degli alimenti surgelati, esplicitato sul menù, dovrà essere limitato ai prodotti ittici ed a casi eccezionali, sempre autorizzato dalla S.A.
  - garantire la fornitura di pasti per le diete speciali su prescrizione medica e per diete etiche;
- g. Inoltre la S.A. in occasione delle festività e della chiusura dell'anno scolastico potrà richiedere variazioni ed integrazioni al menù e precisamente:
  - lasagne al forno (Natale, Pasqua, chiusura anno scolastico)
  - panettone e/o pandoro (Natale)
  - Bugie al forno (Carnevale)
  - Ovetti di cioccolato (Pasqua)
  - Gelato (Chiusura scolastica)
  - Pasticceria secca (Chiusura anno scolastico)Per l'inserimento dei prodotti ad integrazione del menù nulla sarà dovuto all'I.A. da parte della S.A.
- h. individuare un proprio incaricato, di esperienza e qualifica professionale adeguate, costantemente aggiornato, addetto al controllo del rispetto delle tecniche di manipolazione, igiene, sicurezza e prevenzione;
- i. effettuare il servizio una volta al giorno (pranzo) per 5 giorni alla settimana (compatibilmente con la programmazione scolastica), per tutta la durata del periodo contrattuale;
- j. erogare il servizio sulla base delle comunicazioni giornaliere effettuate dalla scuola;
- k. consegnare i pasti presso la Scuola Primaria di Cavaglià, che devono giungere caldi in conformità con le vigenti disposizioni sanitarie, in gamelle termiche o altro contenitore idoneo fornito dalla ditta, (nel rispetto dell'eventuale normativa Covid) e secondo gli orari concordati con la S.A.;
- l. organizzare il piano dei trasporti in modo che i pasti siano consegnati dal centro di cottura alla Scuola Primaria assicurando la salvaguardia delle caratteristiche sensoriali degli alimenti, tenendo conto che il pasto è servito dalle 12.30;
  - Tutti i contenitori termici utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere multi porzione e garantire il rispetto delle temperature previste dalla L. n.283/1962 e del suo regolamento di attuazione D.P.R. n. 327/1080 e ss.mm.ii., mantenuti puliti e sanificati, nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione, devono essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione e devono essere sostituiti dalla I.A. in caso di usura;
  - Per il trasporto dal centro di cottura l'I.A. dovrà utilizzare veicoli a norma di legge, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti.
  - L'I.A. deve altresì garantire la sanificazione costante del veicolo utilizzato per il trasporto.
- m. l'organizzazione del personale e dei mezzi necessari per l'espletamento del servizio, compresa la fornitura dei contenitori termici per il trasporto dei pasti, è a totale carico dell'appaltatore.
- n. L'I.A. dovrà fornire altresì:

*Allegato B) - Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale*

- idonee attrezzature per la distribuzione in loco dei pasti al fine di garantire il mantenimento della temperatura adatta alla consumazione dei pasti stessi;
  - stoviglie piatti, posate, bicchieri (in ceramica, vetro, metallo, etc), tovaglie riutilizzabili, lavabili in lavatrice, di materiale a norma di legge. Al contempo si precisa che nel caso di emergenza covid dovranno essere usati materiali usa e getta compostabili e/o riciclabili; Qualsiasi eventuale arredo o attrezzatura aggiuntiva sarà posto a carico dell'I.A.;
- Si precisa che al termine del contratto gli arredi resteranno di proprietà della S.A.

L'I.A. è tenuta a sostituire tempestivamente le stoviglie che risultino non integre, graffiate o comunque quando vi sia evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA).

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto, in conformità ai CAM.

Per esigenze particolari e per i pranzi al sacco, ove occorra si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili. I contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili; i sacchetti per il congelamento o la surgelazione devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Per gli alunni affetti da celiachia o intolleranti al glutine occorre fornire piatti, posate, bicchieri, salviette e tovaglie preferibilmente usa e getta. In caso contrario occorre destinarli unicamente al reparto: "senza glutine". Vale a dire che possono essere utilizzati solo per gli alunni affetti da celiachia o intolleranti.

- pulizia giornaliera dei locali e delle attrezzature fornite per l'espletamento del servizio al fine di garantire la fruibilità degli spazi in sicurezza dal punto di vista igienico sanitario con prodotti idonei e garantiti, pulizia straordinaria degli stessi ogni tre mesi;
- di provvedere allo sbarazzo, pulizia e riordino dei tavoli della mensa, pulizia e riordino dei locali, delle attrezzature, delle stoviglie e degli arredi in dotazione alla mensa, nonché alla disinfezione dei locali;

Il materiale e i prodotti impiegati per effettuare le pulizie saranno a carico della I.A..

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP), gli stessi dovranno essere conformi ai criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari.

In sede di offerta l'I.A. dovrà tenere conto che i pavimenti e i tavoli debbono essere lavati giornalmente.

E' assolutamente vietato detenere, nelle zone di distribuzione dei cibi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locali appositi o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

o. garantire la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dal locale di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso il punto di raccolta;

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e alle specifiche tecniche premianti (Cfr PAN GPP punto 5.4.3) è richiesta alla I.A. la disponibilità a studiare e ad attuare, in accordo con l'Amministrazione Comunale, un progetto per il recupero delle eccedenze in ottemperanza a quanto indicato dalla normativa vigente.

L' I.A., in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere).

La ditta, in sede di offerta tecnica, si impegna a recuperare il cibo non somministrato per

destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" e con le linee Guida della Ras.

Il progetto presentato sarà oggetto di valutazione in sede di gara secondo quanto indicato nell'allegato A) alla voce 5.1 Proposte idonee a migliorare il servizio rispetto a quanto stabilito nel capitolato.

#### **ART. 5) CARATTERISTICHE DEI PASTI E RELATIVO SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE**

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e, più precisamente, secondo quanto previsto dai C.A.M. 65/2020, devono avere le caratteristiche infra precisate.

Per tutti i generi alimentari dovranno essere assicurate qualità organolettiche medio alte, comunque di prima scelta, con divieto di utilizzo dei cibi transgenici.

I pasti devono essere preparati nella stessa mattinata del consumo. L' I.A. dovrà fornire, a richiesta, eventuali piatti, anche non previsti dal menù, prescritti dai medici specialisti, per soggetti che debbano seguire diete speciali; tali pasti saranno comunque addebitati alla S.A. al medesimo prezzo aggiudicato in sede di gara. Alle stesse condizioni dovranno essere forniti eventuali pasti a persone appartenenti a comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari.

Tali tipologie di pasto dovranno essere servite con stoviglie sanificabili o di materiale compostabile e/o riciclabile.

Si segnalano, di seguito, alcune prescrizioni vincolanti in merito alle caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari:

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E OLIO DI OLIVA - Devono essere di produzione e provenienza italiana.

PANE - Deve essere fresco con caratteristiche organolettiche a norma di legge, conservato in sacchetti chiusi di carta per garantire la percentuale di umidità.

CARNE - Potrà essere utilizzata carne bovina, suina e di avicoli. Le carni dovranno essere fresche e dovranno provenire solamente da allevamenti piemontesi autorizzati.

PROSCIUTTO COTTO - Deve essere costituito da coscia suina intera, di provenienza italiana, di prima qualità DOP.

Deve essere prodotto senza polifosfati, derivati del latte (sia lattosio, sia proteine) ed altri componenti estranei alla produzione tradizionale.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA: prodotto di origine italiana, a base di carne, dal sapore dolce deve essere riconosciuto DOP/IGP così prescritto dalle norme vigenti e porzionato con taglio sottile.

PRODOTTI ITTICI: freschi o surgelati provenienti da acque italiane o europee, accuratamente puliti e privati di spine, cartilagine e pelle.

FORMAGGI: per quanto concerne il vigente sistema normativo (nazionale e comunitario) per tutti i tipi di formaggio, devono essere rispettate le norme di produzione, conservazione ed etichettatura previste.

FRUTTA - La frutta deve essere fresca e di stagione, di prima qualità, servita ad un livello di maturazione adeguato, trasportata in cassette o cartoni e nel caso di sfusi non contenibili nelle cassette in sacchetti per alimenti compostabili e/o riciclabili, debitamente chiusi. Settimanalmente si dovranno somministrare almeno tre tipologie di frutti diversi.

La composizione dei pasti deve essere formulata secondo menù settimanali che garantiscano il più possibile l'utilizzo di prodotti stagionali.

#### **ART. 6) MENÙ E DIETE SPECIALI – PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE**

La composizione dei menù dovrà prevedere:

Pranzo - primo piatto, secondo piatto, (alternanza carne/pesce/legumi/formaggio/uovo), contorno, pane, frutta), acqua in caraffa (in relazione all'acqua da somministrare durante i pasti dovrà essere utilizzata quella di rete attraverso uno o più erogatori di acqua microfiltrata e di

idonee caraffe per il servizio ai tavoli. Gli erogatori devono essere mantenuti sempre perfettamente puliti ed in piena efficienza, i filtri devono essere sostituiti secondo le istruzioni d'uso indicate dal produttore. Gli erogatori sono e restano di proprietà dell'appaltatore, che deve curarne la manutenzione e l'immediata sostituzione in caso di avaria, danneggiamento o malfunzionamento ed in caso di eventuali problematiche, dovrà essere assicurata la fornitura di acqua in bottiglia senza ulteriori oneri per la stazione appaltante);

Su richiesta del Comune di Cavaglià e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative, il cui costo unitario è quello di aggiudicazione.

Variazioni sul menù sono consentite, in via temporanea, nei seguenti casi: guasto di uno o più impianti utilizzati per la preparazione del piatto previsto, blocco delle derrate a seguito delle analisi preventive eseguite, non conformità di alimenti di una o più parti del pasto ai requisiti previsti dalla normativa vigente o dal capitolato. In questi casi l'I.A. dovrà provvedere alla sostituzione con piatti idonei che suppliscano, in modo corretto, le qualità alimentari e nutritive previste dal menù giornaliero. Per tali variazioni la ditta dovrà dare comunicazione scritta alla S.A. e avvisare tempestivamente la scuola. Non saranno autorizzate variazioni dei menù per motivazioni diverse da quelle in elenco, legate all'organizzazione del lavoro e/o a mancate forniture.

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-grammature preventivamente approvate dall'ASLBI.

Variazioni del menù potranno essere richieste alla Ditta, durante l'anno scolastico, a seguito di proposte inoltrate dalla Commissione Mensa e accettate dalla S.A., per migliorare la qualità e il gradimento.

Per gli scopi suddetti l'I.A. dovrà mettere a disposizione della S.A. personale esperto in grado di elaborare le variazioni al menù nel rispetto dell'equilibrio nell'apporto di elementi nutrienti, in relazione alla dieta, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto alla S.A. entro giorni quindici dalla ricezione della lettera con cui quest'ultima comunicherà l'avvenuta aggiudicazione dell'appalto, al quale attribuire il ruolo di responsabile e di referente del servizio nei riguardi della S.A.

**Diete Speciali** -Particolari attenzioni dovranno essere comunque riservate a tutti i casi di esigenze specifiche, di diete leggere o di diete speciali, riguardanti:

- intolleranze e allergie (latte, uovo, glutine, ecc.)
- celiachia
- patologie quali ad esempio nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, ecc

L' I.A. si impegna a preparare tali pasti senza che ciò costituisca costi aggiuntivi per la S.A. o per gli utenti, per comprovate situazioni patologiche od esigenze cliniche.

L'eventuale relativa certificazione medica sarà agli atti della S.A. Le diete devono essere formulate, nel limite del possibile, in aderenza al menù settimanale corrente. Eventuali variazioni richieste dall'ASL dovranno essere immediatamente accolte senza che questo incida in alcun modo sul costo del pasto.

L' I.A. si impegna a elaborare, a preparare e a somministrare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico ai competenti Uffici della S.A., senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.

Le richieste dovranno essere debitamente compilate e firmate dai medici specialisti delle strutture pubbliche e presentate al competente Ufficio del Comune utilizzando.

L' I.A. si impegna, altresì, a preparare diete speciali per i bambini di fede religiosa diversa dalla cattolica, che seguono diete particolari presentando specifica richiesta all'Ufficio comunale competente dai genitori. L'Ufficio comunale effettuerà la pseudonimizzazione del nominativo dell'utente, a ogni utente assegnerà quindi un codice univoco.

L'Ufficio comunale comunicherà all' I.A. un elenco che riporterà il codice univoco dell'utente e la dieta corrispondente.

L'Ufficio comunale comunicherà al personale che distribuisce i pasti un elenco che riporterà il codice univoco e il nominativo dell'utente.

L'Ufficio comunale e il personale che distribuisce i pasti adotteranno adeguate misure di sicurezza per garantire la riservatezza, l'integrità e correttezza dei dati e non comunicheranno all' I.A. i nominativi degli utenti soggetti a diete speciali.

Le diete speciali dovranno essere fornite in piatti monoporzione sigillate e contrassegnate da talloncino di colore diverso da quello della dieta standard, su cui dovrà essere indicato:

- il codice univoco che consente di individuare univocamente l'utente (NON dovrà essere indicato il nominativo dell'utente)
- tipo di scuola, classe frequentata, allo scopo di poter individuare in modo univoco il destinatario della dieta differenziata
- dieta contenuta ed essere fornite in idonei contenitori isotermeici che mantengano le temperature. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica.

La preparazione delle diete deve avvenire unicamente in specifica area del centro di cottura (e su piano di lavoro identificato), nel rispetto delle vigenti leggi, secondo quanto stabilito dalle procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti.

Le diete speciali devono:

- riportare l'indicazione specifica del destinatario mediante apposita etichetta (è vietato apporre indicazioni a penna/pennarello direttamente sul film plastico di chiusura e/o sul piatto).
- essere preferibilmente somministrate per prime (cioè, prima dei pasti destinati agli altri utenti).
- essere veicolate, in piatti monoporzione con film di chiusura termosigillato, contenuti in singoli contenitori isotermeici. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore.
- Per il confezionamento delle paste asciutte/del riso con condimento, in monoporzione, dovrà essere impiegato un piatto a doppio scomparto, con apposito vano ove collocare la salsa/il sugo, da aggiungere solo al momento della somministrazione e consumo; diversamente, la salsa/il sugo, dovrà essere veicolato in contenitore separato ed aggiunto alla pasta/al riso, al momento della somministrazione.
- essere somministrate, qualora si rendesse necessario per questioni di sicurezza, in piatti con colorazione differente o con segno di identificazione.
- essere formulate dall' I.A. in aderenza al menù settimanale corrente.

Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari inserite nel prontuario AIC e reperibili sul mercato.

Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, l' I.A. è tenuta ad utilizzare posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare contaminazioni crociate allergizzanti. La responsabilità della corretta somministrazione della preparazione alimentare al singolo utente è del personale dell' I.A.

L' I.A. si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza:

- diete per vegetariani, vegani, per esigenze etico-religiose e per motivi filosofici; in questo caso l' I.A. dovrà predisporre, secondo stagionalità, un menù rotativo di 4 settimane.
- diete per disgusti individuali, per le quali il genitore rivolge specifica istanza scritta, rinnovandola all'inizio di ogni anno scolastico; nel caso di situazioni di disgusto individuale non superabile (espresso come rifiuto/idiosincrasia verso uno o due alimenti) potrà essere concordata con la famiglia una alternativa al piatto rifiutato

**Diete di transizione ("Diete in bianco")**

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno. Le diete "in bianco" devono essere fornite in singoli contenitori idonei.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da un secondo piatto di carne o pesce cucinato al forno o al vapore o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

La durata delle "Diete in bianco" non devono comunque superare i 7 giorni.

#### **Prevenzione sprechi alimentari**

Al fine di prevenire gli sprechi alimentari, l' I.A. si impegna a rispettare quanto previsto dell' Allegato 1, lett. D), lett. a) n. 3 dei C.A.M., più precisamente:

La porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l' I.A. deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che: il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.; le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

Le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura.

Sarà compito della I.A. promuovere la cultura dell'alimentazione attraverso incontri laboratoristici rivolti ai genitori e alle classi, al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività, nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti e genitori per la condivisione delle varie problematiche del servizio.

#### **ART. 7) PULIZIA DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE E DELLE STOVIGLIE**

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso il locale per la distribuzione dei pasti devono essere oggetto di specifica procedura. L' I.A. concorrente è tenuta a trasmettere alla S.A. la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista dalla legislazione vigente.

Il servizio dovrà prevedere interventi di pulizia ordinaria giornaliera e pulizia periodica con cadenza prestabilita, specificato in un piano di lavoro elaborato dalla I.A..

Tutto il personale assegnato deve garantire la costante igiene dei locali per garantire una permanenza sicura, sotto tutti gli aspetti, agli alunni ed al personale.

L' I.A., nella presentazione del progetto, dovrà fornire dettagliato elenco dei prodotti e delle attrezzature di cui si avvarrà per l'esecuzione del servizio di pulizia, detergenza e sanificazione. Tutti i prodotti impiegati dovranno essere rispondenti alle normative vigenti (biodegradabilità, dosaggi ed etichettature) e dovranno essere allegati le singole schede di sicurezza e tecniche dei prodotti utilizzati. A seguito dell'aggiudicazione i prodotti presentati in sede di gara non potranno essere cambiati.

Al termine della consumazione dei pasti tutte le attrezzature e le stoviglie utilizzate dovranno essere debitamente deterse e sanificate come previsto dalla procedura elaborata dalla I.A. in sede di gara.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i residui dovranno essere smaltiti come rifiuti, escludendo quanto riguarda il recupero delle eccedenze in ottemperanza a quanto indicato dalla normativa vigente.

I rifiuti solidi urbani e i rifiuti differenziati (plastica, vetro e cc.), prodotti nel locale mensa dovranno essere raccolti in appositi sacchetti posti all'interno di contenitori a pedale direttamente forniti dall'I.A. e successivamente smaltiti con le procedure previste dal regolamento rifiuti del Comune di Cavaglià.

E' vietato scaricare rifiuti solidi negli scarichi, l'I.A. sarà responsabile di ogni eventuale malfunzionamento degli scarichi verificatosi a causa di improprio utilizzo, con conseguente riparazione a spese della medesima.

#### **ART. 8) AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione, al D.P.R. n. 327 del 26.03.1980 e successive modificazioni ed integrazioni, al Reg. CE 852/04, al D. L. n. 182 del 15.06.98 convertito in legge n. 276 del 03.08.98, nonché a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive comunitarie.

È a cura e spese della I.A., l'applicazione della normativa in materia di sicurezza alimentare per tutte le fasi/attività esplicitamente ed implicitamente previste dal presente Capitolato.

Il Piano di autocontrollo adottato dovrà essere messo a disposizione della S.A. prima dell'avvio delle attività e in copia controllata (soggetta ad aggiornamento per revisione). In relazione alle attività di cui sopra, la I.A. dovrà designare, prima dell'inizio dell'appalto, un proprio rappresentante che assumerà la qualifica e le responsabilità proprie dell'"operatore del sistema alimentare" come definito dai Regolamenti CE n. 178/2002, 852/2004, 854/2004 e 882/2004 e ss.mm.ii. (concernenti l'igiene dei prodotti alimentari) per l'intero servizio oggetto dell'appalto. Il suo nominativo dovrà essere comunicato alla S.A.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il centro di cottura, a disposizione dell'autorità sanitaria territorialmente competente all'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato l' I.A. dovrà provvedere alle modifiche del piano nel rispetto della normativa vigente, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

#### **ART. 9) PERSONALE**

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell' I.A. Tutto il personale impiegato nel servizio deve possedere adeguate professionalità conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto al servizio deve scrupolosamente seguire l'igiene personale ed è altresì tenuto a mantenere un comportamento corretto nei confronti degli alunni, del personale dipendente della Scuola e del Comune. Dovrà inoltre possedere alta specializzazione nel campo professionale di applicazione e dovrà essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria.

Il personale dovrà essere sottoposto a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle vaccinazione previste dalle leggi e regolamenti in vigore, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente.

E' onere dell'I.A. provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro del proprio personale oltre che vigilare affinché tutte le norme igieniche siano rigorosamente rispettate dal personale durante tutte le fasi di lavoro ed in particolare, dovranno essere identificati previamente gli operatori che prepareranno ed erogheranno i pasti "senza glutine", al fine di garantire l'assenza di contaminazione dei pasti.

**Al fine di garantire la continuità occupazionale dei lavoratori alle dipendenze della I.A. che svolgerà il servizio di refezione scolastica fino al termine dell'a.s. 2022/2023, la I.A. del servizio mensa scolastica a.s. 2023/2024 – 2024/2025 oltre ad eventuale proroga tecnica si obbliga ad assorbire e utilizzare in via prioritaria le unità di personale della ditta cessante, applicando i contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 del D.Lgs. 81/2015 (art. 50 D.Lgs. 50/2016) a patto che il numero e la qualifica siano ammortizzabili con l'organizzazione del concorrente e con le esigenze tecniche ed organizzative previste per la gestione del servizio.**

**Inoltre la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere all'assunzione di tre unità destinate alla sorveglianza durante i pasti (minimo n.2 ore di lavoro settimanali per ogni unità).**

Il nominativo di tutto il personale impiegato dovrà essere preventivamente comunicato all'Amministrazione, incluse le corrispondenti qualifiche.

#### RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO

L' I.A. ha l'obbligo di comunicare ufficialmente, prima dell'avvio del servizio, alla S.A. il nominativo del R.C.S (Responsabile coordinatore del servizio) che deve essere dipendente del' I.A. ed avere qualifica professionale idonea. Tale comunicazione dovrà essere effettuata prima della stipula del contratto e dovrà contenere il curriculum professionale ed il mansionario del R.C.S. Esso costituirà il referente principale che dovrà mantenere un contatto costante con la S.A.

L' I.A. deve indicare – contestualmente alla formulazione dell'offerta in sede di Offerta tecnica – il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alle operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, e per ciascuno di essi l'inquadramento ed il monte ore.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato, preparato ed adeguatamente formato ed istruito in ragione della peculiarità del servizio da prestare e delle specifiche attività da svolgere.

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

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

Il personale tutto deve essere inquadrato e retribuito a cura della ditta aggiudicataria, secondo i corrispondenti livelli contrattuali nazionali ed integrativi di lavoro che disciplinano il settore.

Per la gestione delle diete speciali è indispensabile che venga individuato un responsabile della gestione delle diete speciali dotato di specifica formazione sulle procedure di preparazione delle diete speciali.

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di un piano di formazione teorico - pratica, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto, per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

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

- Ai sensi del Regolamento CE 852/2004:  
autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;
- Ai sensi del D.Lgs. 81/2008:  
salute e sicurezza sul lavoro; addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego;

L'I.A. è tenuta a predisporre un Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, per il periodo di tempo pari alla durata dell'appalto ed tenuta a comunicare periodicamente tale piano alla S.A.

L'I.A. garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso oltre cuffie, guanti e quanto dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg. CE 852/2004).

Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI ai sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 successive modifiche e integrazioni.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi e per i lavori di pulizia e sanificazione.

#### **ART. 10) DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA**

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo all' I.A. di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.

L' I.A. è tenuta a provvedere all'adeguata formazione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, con particolare riferimento a quanto stabilito agli artt. 36 e 37 del D.Lgs. 81/2008.

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

#### **ART. 11) ASSICURAZIONE A CARICO DELLA I.A**

L' I.A. assume tutte le responsabilità per eventuali intossicazioni alimentari derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero alla S.A. o a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell' I.A.

Nulla può essere fatto valere dall' I.A, nei confronti della S.A.

Pertanto, la S.A. è esonerata da qualsiasi responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone (anche per danni che dovessero occorrere al personale della ditta), nonché per i danni arrecati alla S.A. stessa durante l'esecuzione del servizio.

L' I.A. ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nei locali presso i quali è prevista la consegna e la distribuzione, nonché per danni a cose a chiunque appartenenti, per l'intera durata del contratto. Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica l'appalto. Detta polizza, nella quale dovrà risultare che la S.A. è considerato "terzo" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare subiti dai fruitori dei servizi di ristorazione appaltati, nonché ogni altro danno conseguente la somministrazione dei pasti preparati dalla I.A. o/e relativo alle derrate. La descrizione del servizio oggetto del presente appalto dovrà chiaramente essere contenuta nelle "attività assicurate" della sopra citata polizza. L'I.A. si impegna a consegnare all'Amministrazione copia della polizza di cui sopra entro 10 giorni dall'aggiudicazione del servizio, nonché a pagare le rate di premio successive per tutto il periodo in cui si svolge il servizio appaltato. La polizza di cui al presente articolo dovrà essere stipulata prima dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto o comunque entro 5 giorni dall'avvio dello stesso.

#### **ART. 12) GARANZIA DEFINITIVA**

Prima della stipula del contratto, oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, la I.A. deve costituire una garanzia definitiva nella misura del 10% dell'ammontare del contratto, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte ai sensi degli artt. 93 e 103 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

### **ART. 13) MODALITÀ DI PAGAMENTO**

Il pagamento del corrispettivo del servizio fornito dalla I.A. avviene a seguito di presentazione di apposita fattura mensile, in modalità elettronica, che sarà liquidata sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto, previo accertamento della corrispondenza al numero dei buoni pasto effettivamente consegnati dagli utenti e ai dati circa le presenze giornaliere rilevate nell'apposito registro mensa.

La fattura dovrà indicare distintamente il quantitativo di pasti forniti agli alunni della Scuola Primaria.

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

Le fatture saranno pagate entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse presso l'Ufficio competente. La liquidazione delle fatture è condizionata alla regolarità dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge (acquisizione del DURC).

La sospensione del servizio mensa nelle giornate di normale fruizione scolastica determinata dall'Amministrazione Comunale, non darà luogo al pagamento di alcun corrispettivo, purché l'Amministrazione stessa provveda a darne idoneo preavviso di almeno un giorno all'appaltatore.

I pagamenti saranno effettuati nel rispetto della vigente normativa in materia di tracciabilità dei flussi finanziari. A tal fine, il soggetto aggiudicatario si impegna al rispetto degli obblighi derivanti dall'art. 3 della Legge 136/2010 e s.m.i.

L'aggiudicatario non potrà vantare diritto ad altri compensi, ovvero ad adeguamenti, revisioni o aumenti dei corrispettivi salvo eventuali variazioni, in aumento o in diminuzione, in seguito alla pubblicazione degli indici pubblicati dall'ISTAT (Indice FOI) applicabili annualmente e comunque dopo 12 mesi dalla data di sottoscrizione del contratto. La revisione dei corrispettivi potrà avvenire solo ed esclusivamente a seguito di apposita richiesta presentata dall'aggiudicatario almeno 2 mesi prima dell'inizio dell'annualità per cui viene richiesta la revisione stessa.

### **ART. 14) CONTROLLO - ISPEZIONE – VERIFICA**

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL competente e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, la S.A. si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti dei comitati mensa.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'Amministrazione appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

L'I.A. dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, la veicolazione, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare.

L'I.A. è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

La S.A. si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

### **Flussi informativi**

Il menù completo dovrà essere pubblicato online sul sito del Comune ed esposto in copia cartacea presso l'edificio scolastico in modo tale da rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

### **ART. 15) COMMISSIONE MENSA**

Per il controllo sul funzionamento del servizio il Comune potrà avvalersi anche della Commissione Mensa.

La Commissione Mensa sarà formata dai genitori, dagli insegnanti e da un rappresentante dell'Amministrazione Comunale.

I rappresentanti della commissione mensa potranno effettuare, durante la refezione scolastica, il controllo sull'appetibilità del cibo e del suo gradimento, sulla qualità degli alimenti, sulla conformità al menù e, in generale, sul corretto funzionamento del servizio.

Per gli accertamenti sopra descritti, i rappresentanti della commissione mensa dovranno compilare un'apposita scheda di rilevazione dati sulla qualità nutrizionale ed organolettica, da consegnare al Comune.

Sarà compito del Comune informare la ditta appaltatrice dell'andamento periodico delle valutazioni e segnalare tempestivamente eventuali irregolarità.

La ditta appaltatrice è tenuta a dare riscontro scritto al Comune delle irregolarità e delle segnalazioni raccolte dai rappresentanti della commissione mensa.

Nel corso dell'anno scolastico saranno convocate, su richiesta della commissione mensa, indicativamente due riunioni per una verifica periodica del servizio, a cui parteciperanno i responsabili dell'I.A..

Tra i compiti della Commissione Mensa, oltre alla verifica della qualità ed il gradimento dei pasti, rientrano le seguenti azioni:

- Farsi portavoce di segnalazioni raccolte tra gli utenti
- Proporre soluzioni migliorative laddove ritenute necessarie
- Promuovere iniziative di educazione alimentare rivolte alle famiglie in collaborazione con l'ASLBI e I.A..

### **ART. 16) PENALITA'**

L'I.A., nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato, avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'I.A. per via telefonica e confermati per iscritto entro i due giorni successivi.

In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri successivamente la violazione degli obblighi, il Comune comunicherà all' I.A. per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione l'I.A. non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità, ai sensi dell'Art. 113 bis comma 4 D.Lgs. 50/2016 (limite giornaliero dallo 0,3 all'1 per mille):

- per ogni giorno di mancato servizio non dovuto a cause di forza maggiore;
- nel caso di alimenti contaminati (piatti contaminati da parassiti);
- per ogni caso di fornitura menù non rispondente a quanto previsto o di utilizzo di derrate non corrispondenti quanto richiesto nelle tabelle merceologiche di cui al presente capitolato;
- in caso di ritardata consegna dei pasti da parte della ditta, non dovuta a cause di forza maggiore;

- in caso di mancata consegna, anche parziale, dei pasti, da parte della ditta, non giustificata da cause di forza maggiore;
- in caso di condizioni igieniche carenti verificate in fase di preparazione e trasporto, nonché in caso di presenza di corpo estraneo o in caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale HACCP della ditta;
- in caso di mancato rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente in caso di pandemia.

L'applicazione delle penali di cui sopra avverrà previa contestazione scritta, verso la quale l'I.A. avrà la facoltà di esporre per iscritto, perentoriamente entro otto giorni dal ricevimento della stessa, le proprie controdeduzioni. In mancanza od in caso di non accoglimento delle medesime da parte del committente, le suddette penali dovranno essere versate sul conto corrente di tesoreria comunale entro 30 giorni dalla richiesta. In caso di mancato versamento il committente avrà facoltà di prelevare il relativo importo dalla cauzione definitiva.

L'applicazione delle penalità è indipendente dal diritto al risarcimento del Comune derivante da eventuali violazioni contrattuali.

Se la medesima infrazione viene rilevata per una seconda volta nel corso del triennio contrattuale, il contratto sarà risolto di diritto senza che l'I.A. possa pretendere alcun indennizzo, oltre al corrispettivo in misura proporzionale al servizio sino ad allora svolto.

#### **ART. 17) CONTRATTO – SPESE**

L' I.A. è obbligata alla stipula del contratto e qualora, senza validi motivi, non adempisse a tale obbligo, si disporrà immediatamente per la revoca dell'aggiudicazione che comporterà la perdita del diritto di recupero della garanzia provvisoria.

Il contratto verrà stipulato nella forma di atto pubblico amministrativo, con firma digitale.

Sono a carico della I.A. tutte le spese di contratto dovute secondo le leggi in vigore (imposta di bollo, diritti fissi di scritturazione, diritti di segreteria e imposte di registro).

Gli importi di cui sopra a carico della I.A. dovranno essere versati con le modalità che saranno comunicate dall'Ufficio segreteria della S.A.

L'inadempimento degli obblighi di cui al presente articolo, oltre alla revoca dell'aggiudicazione della I.A. inadempiente, fa sorgere, a favore della S.A., il diritto di affidare l'appalto alla Ditta che segue immediatamente nella graduatoria. Sono a carico della Ditta inadempiente i maggiori oneri sostenuti dalla S.A.

L'esecuzione in danno non esime la I.A. da eventuali responsabilità civili.

#### **ART. 18) SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO**

Sono vietati il subappalto e la cessione del contratto, a pena di risoluzione del contratto.

Nella documentazione resa disponibile dalla Ditta, di cui alla lettera invito, non dovranno essere presenti, pena l'esclusione, riferimenti che inducano la Commissione a dubbi circa le intenzioni della Ditta in tale merito.

#### **ART. 19) INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

La refezione scolastica è un "pubblico servizio"; l' I.A., pertanto, dovrà attivare un "Piano di emergenza", tale da garantire il pronto intervento. In caso di sciopero del personale scolastico o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni e non necessità del servizio di refezione scolastica, la S.A. avviserà tempestivamente la I.A., senza che questa possa pretendere indennizzo alcuno.

Analogamente, nessun indennizzo potrà essere preteso dall' I.A. in caso di interruzione del servizio di refezione a causa di sciopero del personale dipendente della I.A., che dovrà in tempo utile avvisare la S.A. e comunque dovrà provvedere ad informare preventivamente l'Amministrazione comunale con un anticipo di 24 ore e dovrà impegnarsi a garantire un servizio sostitutivo da concordarsi tra le parti (ad esempio "cestini freddi").

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 sia della S.A sia della I.A. e che non si possa evitare con l'esercizio della normale diligenza, previdenza e perizia dovute.

In occasione di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità, la S.A. si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio senza alcun preavviso e senza alcun costo a carico della medesima.

#### **ART. 20) TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

In adempimento a quanto previsto dalla legge 13/08/2010 n° 136 e s.m.i. "Piano straordinario contro le mafie", il contratto nascente dall'affidamento del servizio di refezione scolastica sarà assoggettato alla normativa di legge.

Tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto dovranno essere registrati su apposito conto corrente che il partecipante si impegna a dichiarare e devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. Per quest'ultimo fine, il bonifico bancario o postale deve riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere, il CIG relativo al presente appalto.

Dovranno inoltre essere comunicati al committente, ai sensi del comma 7 della suddetta legge, entro 10 (DIECI) giorni dalla loro accensione, gli estremi identificativi dei suddetti c/c, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi.

L'inosservanza dell'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge, costituisce causa di risoluzione del contratto stesso e di comunicazione alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo - competente per territorio.

#### **ART. 21) TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI ai sensi del Reg.UE 679/2016 e s.m.i.**

Ai sensi del Reg.to UE 2016/679 il Comune in qualità di stazione appaltante e di Titolare del trattamento esegue i trattamenti dei dati delle persone fisiche (dipendenti, funzionari, amministratori, consulenti, ecc...) referenti delle organizzazioni che partecipano alla presente procedura e che sono necessari all'esperimento della procedura di selezione e alla successiva eventuale esecuzione del contratto, in ottemperanza ad obblighi di legge, ed in particolare per le finalità legate all'espletamento della presente procedura.

I trattamenti dei dati saranno improntati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e nel rispetto delle misure di sicurezza.

I dati personali verranno trattati in accordo alle disposizioni legislative della normativa sopra richiamata e degli obblighi di riservatezza ivi previsti.

Finalità e base giuridica del trattamento

I dati verranno trattati per le finalità connesse all'attuazione di adempimenti relativi ad obblighi legislativi necessari alla partecipazione all'appalto e alla conseguente esecuzione del contratto ed in particolare per le finalità legate all'espletamento della procedura di evidenza pubblica.

Il trattamento dei dati personali effettuato è legittimato dalle seguenti basi giuridiche:

— Necessità del trattamento per adempiere obblighi giuridici cui è soggetto il titolare del trattamento (art. 6 par. 1 lett. c del Reg.to UE 2016/679) nell'esecuzione di una procedura ad evidenza pubblica finalizzata alla selezione del contraente.

— Necessità del trattamento ai fini della stipula e dell'esecuzione del contratto, anche nella fase precontrattuale (art. 6 par. 1 lett. b del Reg.to UE 2016/679) a seguito dell'aggiudicazione di un appalto pubblico.

— Necessità del trattamento per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento (art. 6 par. 1 lett. e del Reg.to UE 2016/679) quale è una procedura ad evidenza pubblica finalizzata alla selezione del contraente

Ai fini dell'indicato trattamento, il Titolare potrà venire a conoscenza di dati personali relativi a condanne penali o reati ai sensi dell'art. 10 del Reg.to UE 2016/679 ed in particolare: informazioni

concernenti i provvedimenti giudiziari, ai fini della verifica dell'assenza di cause di esclusione in base alla vigente normativa in materia di contratti pubblici.

#### Modalità del trattamento

Il trattamento dei dati è effettuato in modo da garantirne la massima sicurezza e riservatezza, mediante strumenti e mezzi cartacei, informatici e telematici, adottando misure di sicurezza tecniche e amministrative idonee a ridurre il rischio di perdita, distruzione, accesso non autorizzato, divulgazione e manomissione dei dati

Ogni trattamento avviene nel rispetto delle modalità di cui agli artt. 6, 32 del Reg.to UE 2016/679 e mediante l'adozione delle adeguate misure di sicurezza previste.

I suoi dati saranno trattati unicamente da personale espressamente autorizzato dal Titolare e, in particolare, dalle seguenti categorie di addetti:

- impiegato comunale
- componenti commissione giudicatrice

#### Comunicazione

I dati potranno essere comunicati a soggetti esterni per una corretta gestione del rapporto ed in particolare potranno essere comunicati agli enti pubblici previsti dalla normativa per la verifica dei requisiti soggettivi e oggettivi, quali ad esempio:

- a) all'Autorità nazionale anticorruzione;
- b) alle autorità preposte alle attività ispettive e di verifica fiscale ed amministrativa;
- c) all'autorità giudiziaria nei casi previsti dalla legge;
- d) ad ogni altro soggetto pubblico o privato nei casi previsti dal diritto dell'Unione o dello Stato italiano.

I dati potranno essere trasmessi ad altri soggetti (es. controinteressati, partecipanti al procedimento, altri richiedenti) in particolare in caso di richiesta di accesso ai documenti amministrativi.

#### Diffusione

La diffusione dei dati può essere effettuata sul sito web istituzionale del Comune, nella sezione "Amministrazione trasparente", nonché nelle ulteriori ipotesi previste in materia di trasparenza ed anticorruzione.

#### Trasferimento dei dati

Il Comune non trasferirà tali dati in Stati terzi non appartenenti all'Unione Europea.

#### Periodo di Conservazione dei dati

Il Comune, nel rispetto dei principi di liceità, limitazione delle finalità e minimizzazione dei dati, ai sensi dell'art. 5 del Reg.to UE 2016/679, conserva i dati personali dell'Appaltatore per tutta la durata del contratto di appalto e per i successivi dieci anni dalla data della cessazione del rapporto contrattuale, in ragione delle potenziali azioni legali esercitabili, ovvero, in caso di pendenza di una controversia, fino al passaggio in giudicato della relativa sentenza.

#### Diritti dell'interessato

Gli interessati hanno il diritto di ottenere dal Titolare del trattamento, nei casi previsti, l'accesso ai propri dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Reg.to UE 2016/679). L'apposita istanza al Titolare del trattamento può essere presentata contattando il RPD del medesimo Titolare del trattamento.

#### Diritto di reclamo

Gli interessati hanno il diritto di proporre reclamo al Garante, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 del Reg.to UE 2016/679).

#### Inesistenza di un processo decisionale automatizzato

Il Garante per la protezione dei dati personali non adotta alcun processo automatizzato, compresa la profilazione di cui all'art. 22, paragrafi 1 e 4, Reg.to UE 2016/679.

#### Titolare del trattamento dei dati

Il Titolare del trattamento dei dati, ai sensi della Legge, è il Comune di Cavaglià (BI); contattabile ai seguenti recapiti: E-mail: cavaglia@ptb.provincia.biella.it; Telefono: 0161-96038 nella persona del suo legale rappresentante pro tempore.

Responsabile della protezione dei dati

Labor Service S.r.l. con sede in Novara, via Righi n. 29, telefono: 0321.1814220, e-mail: [privacy@labor-service.it](mailto:privacy@labor-service.it), PEC: [pec@pec.labor-service](mailto:pec@pec.labor-service).

#### **ART. 22) CONTROVERSIE**

Le controversie relative al presente atto dovranno essere risolte con spirito di reciproca comprensione. In caso di mancato accordo sarà competente il Tribunale di Biella.

E' possibile la risoluzione di eventuali controversie insorte tra le parti ricorrendo all'istituto della transazione così come previsto dall' art. 208 del D.Lgs. 50/2016.

#### **ART. 23) RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

La S.A. ha facoltà di esercitare il diritto di recesso di cui all'art. 109 del D.Lgs. 50/2016, incamerando la cauzione con salvezza del risarcimento di tutti i danni subiti e subendi.

La S.A. si riserva la facoltà di risolvere il contratto in qualunque tempo, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 del Codice Civile, senza alcun genere di indennità e compenso per l'impresa nel caso di:

- inosservanza grave e reiterata, diretta o indiretta, delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi previsti nel presente Capitolato speciale descrittivo e prestazionale;
- apertura di una procedura di fallimento a carico della I.A.;
- ritardo nell'avvio del servizio;
- interruzione senza giusta causa del servizio;
- violazione degli obblighi relativi a versamenti contributivi per il personale dipendente ovvero mancata applicazione dei contratti collettivi;
- inosservanza del divieto di subappalto e cessione del contratto rispetto alla disciplina contenuta nell'art. 18 del presente;
- impiego di personale non dipendente dalla I.A.;
- grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di produzione pasti;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione alle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- applicazione di 3 penali per la stessa violazione tra quelle previste dall'art.16;
- assenza del Responsabile Coordinatore del servizio di cui all'art.9;
- errore nella preparazione e somministrazione di dieta speciale tale da pregiudicare, in modo grave, la salute dell'utente;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'affidamento;
- reiterata inadempienza agli obblighi contrattuali;
- applicazione di una o più penali indicate all'articolo 16 per n.3 volte nell'arco di un anno solare;

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte della S.A., di richiesta di risarcimento per i danni subiti e subendi.

Si conviene come unica formalità preliminare alla risoluzione del contratto la contestazione degli addebiti. Ciò con opportuna salvezza di ogni ragione e azione per rivalsa dei danni in conseguenza dell'inadempimento da parte dell'Impresa stessa dei propri impegni contrattuali e delle penali maturate.

Del provvedimento di risoluzione del contratto è data formale comunicazione alla ditta a mezzo Posta Elettronica Certificata (PEC)

In caso di risoluzione del contratto non verrà riconosciuto indennizzo alcuno alla I.A. salvo il pagamento del corrispettivo per le prestazioni regolarmente eseguite.

Con la risoluzione del contratto sorge nella S.A. il diritto di incamerare l'intera cauzione dedotti gli eventuali prelevamenti già effettuati e di affidare, anche a trattativa privata, il servizio a terzi in danno dell'Impresa inadempiente.

*Allegato B) - Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale*

**ART. 24) NORMA DI CHIUSURA**

La S.A. si riserva la facoltà insindacabile di non dare luogo alla gara o di prorogare la data, senza che i concorrenti possano vantare alcuna pretesa, anche economica, al riguardo.

Cavaglià, 05/04/2023

Il Responsabile unico del Procedimento (RUP)  
*Rag. Rossana Fustella*





**COMUNE DI CAVAGLIA'**  
*Via M. Mainelli, 8 - 13881 CAVAGLIA'*

**ALLEGATO C: "DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA"**

*Elaborato ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.*

*Deliberazione G.C. n.53 del 05/04/2023*

**GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA  
PER LA SCUOLA PRIMARIA DI CAVAGLIA'**

**ANNI SCOLASTICI 2023/2024 – 2024/2025**

**(oltre eventuale proroga tecnica)**

22/3/2023

COMMITTENTE: **COMUNE DI CAVAGLIA'**

SCUOLA INTERESSATA:

- Scuola Primaria di Cavaglià
- Via G. Salino n.33, 13881 CAVAGLIA' (BI)
- \_\_\_\_\_ - Appaltatore
- Istituto Comprensivo di Cavaglià

### INTRODUZIONE

Il presente documento, redatto ai sensi dell'articolo 26 del D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., contiene la valutazione dei rischi da interferenza connessi all'esecuzione in appalto del servizio di ristorazione effettuato nella scuola Primaria di Cavaglià.

Con il presente documento vengono fornite all'Impresa Appaltatrice informazioni relative a:

- rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui è destinata ad operare nell'espletamento dell'appalto in oggetto;
- rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata ad operare nell'espletamento dell'appalto in oggetto;
- misure di sicurezza in relazione alle interferenze.

La valutazione dei rischi da interferenza tiene conto che il servizio di refezione si svolge all'interno di edifici di proprietà comunale (Scuole Elementari), ove è presente un Datore di Lavoro diverso dal committente (Comune), ossia il Dirigente Scolastico; la valutazione dei rischi è fatta con riferimento ai lavoratori dell'impresa appaltatrice, agli alunni e al personale scolastico.

**La versione definitiva del "Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza" sarà costituita dal presente documento, dai dati dell'Appaltatore, oltre eventuali modifiche e/o integrazioni richieste dall'Appaltatore.**

### COMMITTENTE /APPALTATORE

Ragione sociale	Comune di Cavaglià		
Sede legale	Via M. Mainelli n.8		
Sede oggetto dell'attività contrattuale	Via G. Salino n.33		
Recapiti telefonici, fax ed e-mail	0161 96038	0161 967724	
email	<a href="mailto:cavaglia@ptb.provincia.biella.it">cavaglia@ptb.provincia.biella.it</a> <a href="mailto:cavaglia@pec.ptbiellese.it">cavaglia@pec.ptbiellese.it</a>		
Codice fiscale e partita IVA	00326680022		
Codice ATECO	84.11.10		
Datore di lavoro	Sindaco pro-tempore: geom. Mosé Brizi		
Referente	Istruttore amministrativo – Rossana Fustella		
Indirizzo	Presso sede comunale		
Telefono e fax	0161 96038	0161 967724	
Resp.le Servizio Prevenzione e Protezione	Ing. Riccardo Massara		
Medico competente	Dott. ssa Chiara Piretti (CRAB Biella)		

#### ISTITUZIONE SCOLASTICA

Denominazione scuola	Scuola Primaria
Indirizzo	Via G. Salino n.33
Denominazione Istituzione scolastica	<b>ISTITUTO COMPRENSIVO DI CAVAGLIA'</b>
Indirizzo	Via G. Pella s.n.c.- 13881 Cavaglia'
Telefono	Istituto Comprensivo 0161 96129 Scuola Primaria 016196282
Codice fiscale	81065810020

#### IMPRESA APPALTATRICE

Denominazione	
Sede legale	
Recapiti telefonici, fax ed e-mail	
Codice fiscale	
Partita IVA	
Numero iscrizione C.C.I.A.A.	
Posizione INPS	
Posizione INAIL	

Datore di lavoro	Nominativo	
	Recapito	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	Nominativo	
	Recapito	
Responsabile del servizio di prevenzione e protezione	Nominativo	
	Recapito	
Medico competente	Nominativo	
	Recapito	

#### SERVIZIO IN APPALTO

Il servizio di ristorazione presso la Scuola Primaria affidato in appalto prevede la fornitura di pasti pronti veicolati, ossia pasti pronti per il consumo, preparati nella cucina di proprietà della Ditta aggiudicataria, asportati e distribuiti nella scuola e comporta lo svolgimento delle seguenti attività:

- Consegna giornaliera dei pasti presso la Scuola Primaria;
- Distribuzione e somministrazione dei pasti giornalieri agli utenti;
- Pulizia giornaliera dei locali mensa, con attrezzature e prodotti adeguati;
- Raccolta rifiuti presso sala mensa e deposito presso stazione di raccolta.

Al termine della refezione si dovrà provvedere giornalmente alla perfetta pulizia e disinfezione dei locali mensa, impiegando adeguate risorse umane e strumentali.

Tutte le attività devono essere svolte dall'Appaltatore secondo quanto previsto dal manuale HACCP.

L'appaltatore deve assicurare la fornitura dei materiali di consumo (detergenti, disinfettanti ecc...) e delle attrezzature (macchine aspirapolvere, macchine lavapavimenti, ecc...) necessarie, con esplicito obbligo di impiegare prodotti non nocivi.

#### AREE INTERESSATE

L'attività in appalto interessa i vari locali di proprietà comunale o in uso al comune (refettori, cucine, servizi igienici) situati a Cavaglià, all'interno del seguente plesso scolastico:

Scuola primaria: Via G. Salino n.33

#### DATA DI INIZIO E DURATA

Il contratto di appalto avrà la seguente durata: Periodi anni scolastici 2023/2024 – 2024/2025 oltre ad eventuale proroga tecnica.

Il servizio dovrà effettuarsi nel suddetto periodo, sulla base del calendario dell'Istituto comprensivo di Cavaglià, in base al calendario scolastico della Regione Piemonte.

#### CONTEMPORANEITA' CON L'ATTIVITA' DEL COMMITTENTE E DELLA SCUOLA.

I locali di proprietà comunale, o in uso al Comune, nei quali si svolge il servizio di ristorazione sono situati all'interno della scuola sopra indicata.

Nei momenti di svolgimento del servizio oggetto di appalto non è di norma presente il personale comunale (salvo eccezionalmente il Responsabile dei servizi scolastici al quale è data facoltà di controllo).

Nei momenti di distribuzione e consumo dei pasti sono presenti gli alunni, il personale scolastico (insegnanti e personale ATA), il personale dipendente dell'appaltatore.

Nelle fasi di pulizia e sanificazione dei locali può essere presente anche il personale scolastico.

#### INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI.

##### INGRESSO PEDONALE

L'accesso pedonale ai locali interessati dall'attività in appalto avviene tramite gli ingressi normalmente utilizzati dagli utenti e dal personale scolastico, quali indicati in apposita planimetria, depositata agli atti dell'Ufficio Tecnico Comunale di Cavaglià.

##### INGRESSO DEI VEICOLI E SCARICO MERCI

E' previsto l'ingresso di veicoli dell'impresa appaltatrice nel cortile della Scuola Primaria. I mezzi utilizzati hanno la possibilità di fermarsi e di effettuare le operazioni di scarico senza rischi, in quanto gli spazi sono sufficientemente ampi. Non ci sono rischi da interferenza, in quanto il transito avviene in orari diversi da quelli di normale accesso degli studenti. Occorre comunque transitare con cautela, fare attenzione alle condizioni dei luoghi.

##### IMPIANTI

Sono presenti impianti elettrici, di riscaldamento ed idraulici. Il committente provvede alla manutenzione e attuale verifiche previste dalla normativa vigente.

##### GESTIONE EMERGENZE

L'Istituto Scolastico interessato dall'appalto è dotato di un piano di emergenza. Sono presenti cassette di primo soccorso. E' attivo un impianto di illuminazione di emergenza dotato di lampade ad attivazione automatica in caso di mancanza dell'energia elettrica. Presso l'edificio adibito a sede della Scuola Primaria è attivo un impianto di rilevatore di fumo/calore.

E' presente cartellonistica di emergenza indicante le uscite di emergenza, i pulsanti di allarme ed il divieto di fumo.

Esiste una squadra di emergenza adeguatamente formata e vengono fatte periodicamente le prove di evacuazione. L'impresa deve preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza, comunicando alla scuola e al Comune eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento del servizio.

I corridoi e le vie di fuga devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza e devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere anche se temporanei.

\* *Allegato C) – D.U.V.R.I. – Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza.*

#### SMALTIMENTO RIFIUTI

Ogni lavorazione inerente lo svolgimento del servizio deve prevedere lo smaltimento di residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari, la delimitazione e la segnalazione delle aree per il deposito temporaneo, il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori.

#### BARRIERE ARCHITETTONICHE PRESENZA DI OSTACOLI

L'attuazione delle attività oggetto di servizio non devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi. L'eventuale percorso alternativo deve essere adeguatamente segnalato e sicuro per gli utenti. La collocazione di attrezzature e di materiali non devono costituire inciampo, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; la raccolta e l'allontanamento del materiale deve essere disposta al termine delle lavorazioni.

#### SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO

L'impresa deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento, sia per i lavoratori dell'impresa che per il personale scolastico, il quale dovrà sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite. Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere.

#### UTENZE

L'Appaltatore può utilizzare l'acqua potabile disponibile presso i locali scolastici (refettori, cucine e servizi igienici), tramite prelievo dagli appositi rubinetti, e l'energia elettrica, mediante utilizzo delle prese ubicate nei vari locali scolastici adibiti allo svolgimento del servizio in appalto. L'Appaltatore può accedere a tutti i locali adibiti al servizio oggetto dell'appalto, nonché ai relativi servizi igienici.

#### ATTREZZATURE E ARREDI

I lavoratori della ditta appaltatrice operano in ambienti in cui sono presenti attrezzature e arredi di proprietà del committente e/o della scuola.

E' consentito l'utilizzo da parte della ditta delle attrezzature di proprietà comunale, quali lavelli, lavastoviglie, consegnate alla ditta stessa, che deve provvedere alla manutenzione osservando le seguenti regole:

- divieto di apportare modifiche, di qualsiasi genere, senza preventiva autorizzazione;
- divieto di rimuovere, modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza e/o protezione.

La ditta appaltatrice, se utilizza attrezzature che possano comportare un rischio evidente per gli utenti del servizio o il personale scolastico, informa il responsabile della scuola.

#### LAVORAZIONI CHE RICHIEDONO SPECIFICA AUTORIZZAZIONE

Eventuali attività diverse da quelle previste dal presente documento dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate dal committente e dalla scuola.

VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

**Acquisizione rischi presenti**

La Ditta appaltatrice può richiedere di integrare e/o modificare l'elenco dei rischi presenti durante lo svolgimento del servizio in oggetto, contenuto nella tabella di seguito riportata:

Luogo di lavoro	Scuola Primaria di Cavaglià
Lavori e/o servizi in appalto	Ristorazione scolastica
Impresa appaltatrice	
Tipo di attrezzature utilizzate	Attrezzi manuali (coltelli, cucchiari, forchette...)
Lavoratori esposti	Tutti
RISCHI	Urti, impatti, scivolamenti, tagli, abrasioni, ustioni.
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	Formazione/informazione, DPI, segnaletica

RISCHIO	CAUSA	VALUTAZIONE RISCHI			AREA DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	COSTO DELLA SICUREZZA (€ 0,01x n. pasti 2 anni scolastici a.s. 2023/2024 a.s. 2024/2025)	SOGGETTO ATTUATORE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	SOGGETTO VERIFICATORE DELL'ATTUAZIONE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
		P	D	R					
Urti, impatti, inciampi, scivolamenti	Pavimenti temporaneamente umidi o bagnati durante la pulizia.	2	2	4	BASSO	Segnalazione delle aree momentaneamente bagnate con apposita cartellonistica	€ 266,00	Impresa appaltatrice	Datore di lavoro della scuola
Tagli, abrasioni, ustioni	Contatto con superfici calde o posate affilate.	1	1	1	TRASCURABILE	Adeguata formazione del personale	€ 0,00	Impresa appaltatrice	Datore di lavoro della scuola

**Il Dirigente degli Istituti scolastici interessati dal servizio in oggetto dovrà prendere visione del presente documento e proporre eventuali variazioni e/o integrazioni.**

Le situazioni di rischio per la salute e la sicurezza dei lavoratori dovute alla interferenza tra l'attività svolta dall'impresa appaltatrice e l'attività svolta dalla scuola ed eventualmente dal committente, sono state identificate e successivamente valutate secondo il criterio riportato al paragrafo successivo.

**CRITERIO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI**

Per ciascun ambiente di lavoro ed in relazione ad ogni tipologia di rischio individuata, si procede alla valutazione dei rischi da interferenza secondo la formula:

$$R_i = P_i \times D_i$$

dove:

$R_i$  = Rischio da interferenza;

$P_i$  = Probabilità che si verifichi un danno potenziale provocato da un'interferenza;

\* Allegato C) – D.U.V.R.I. – Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza.

D<sub>1</sub> = Gravità del danno potenziale provocato da un'interferenza.

$$\text{MATRICE DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO: } R_1 = P_1 \times D_1$$

Il fattore P rappresenta la probabilità di accadimento dell'infortunio, ossia la probabilità che un potenziale pericolo possa comportare un danno o una lesione, e può assumere i seguenti valori:

Valore	Livello	Definizione
P1	Improbabile	Può verificarsi un infortunio per la concomitanza di più eventi indipendenti poco probabili. Non sono noti episodi già verificatisi in azienda o in aziende simil o in simili situazioni operative.
P2	Poco Probabile	Può verificarsi un infortunio solo in circostanze sfortunate. Sono noti rarissimi episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative.
P3	Probabile	Può verificarsi un infortunio in modo no automatico o diretto. Sono noti alcuni episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative.
P4	Molto Probabile	Esiste correlazione diretta tra il pericolo individuato e la possibilità che si verifichi l'infortunio. Sono noti episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative.

**GRAVITÀ**

Il fattore di danno D rappresenta la gravità del danno.

Sulla base di tali elementi sono definite le seguenti categorie di Gravità:

Valore	Livello	Definizione
D1	Lieve	Infortunio o esposizione acuta con inabilità rapidamente reversibile. Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili.
D2	Medio	Infortunio o esposizione acuta con inabilità reversibile. Esposizione cronica con effetti reversibili.
D3	Grave	Infortunio o esposizione acuta con effetti di invalidità parziale. Esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente invalidanti.
D4	Molto Grave	Infortunio o esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale. Esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente invalidanti.

I valori che possono essere assunti dall'entità di rischio R sono stati raggruppati in 4 classi omogenee, ad ognuna delle quali corrisponde un diverso livello di gravità di rischio.

P1- Probabilità	4	4	8	12	16
	3	3	6	9	12
	2	2	4	6	8
	1	1	2	3	4
		1	2	3	4
		D1 - Gravità			

**Area di rischio**



I RISULTATI DELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI E COSTI DELLA SICUREZZA

Con riferimento all'attività svolta in appalto si ravvisa un **basso rischio** di interferenze reciproche tra l'attività svolta dai lavoratori dell'impresa appaltatrice, gli utenti del servizio mensa e il personale scolastico.

Le ipotesi di rischio da interferenza sono ravvisabili:

- durante le operazioni di pulizia delle superfici di transito che possono risultare bagnate e quindi a rischio di scivolamento sia per i lavoratori dell'impresa che per il personale scolastico e gli alunni;
- durante le operazioni di distribuzione dei pasti potrebbero verificarsi tagli, abrasioni o lievi ustioni.

I risultati della valutazione del rischio e l'entità dei costi della sicurezza sono riportati nella tabella che segue.

**Il presente Documento di Valutazione deve essere redatto in forma definitiva prima della stipula del contratto di appalto.**

Luogo di lavoro	Scuola Primaria di Cavaglià
Lavori e/o servizi in appalto	Ristorazione scolastica
Impresa appaltatrice	
Tipo di rischi	RISCHI INTERFERENTI INTRODOTTI DALL'IMPRESA APPALTATRICE
Lavoratori esposti	Lavoratori del committente e personale scolastico

RISCHIO	CAUSA	VALUTAZIONE RISCCHI			AREA RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	COSTO DELLA SICUREZZA (€ 0,01x n. pasti 2 anni scolastici a.s. 2023/2024 a.s. 2024/2025)	SOGGETTO ATTUATORE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	SOGGETTO VERIFICATORE DELL'ATTUAZIONE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
		P	D	R					
Urti, impatti, inciampi, scivolamenti	Pavimenti temporaneamente umidi o bagnati durante la pulizia.	2	2	4	BASSO	Segnalazione delle aree momentaneamente bagnate con apposita cartellonistica	€ 266,00	Impresa appaltatrice	Datore di lavoro della scuola
Tagli, abrasioni, ustioni	Contatto con superfici calde o posate affilate.	1	1	1	TRASCURABILE	Adeguate formazione del personale	€ 0,00	Impresa appaltatrice	Datore di lavoro della scuola

Il presente DUVRI, essendo stato redatto sulla base dei rischi interferenziali ipotizzabili in riferimento alle attività oggetto dell'appalto, non riguarda i rischi specifici propri delle attività dell'operatore economico che sarà chiamato a formulare un'offerta per il presente affidamento.

Luogo e data \_\_\_\_\_

Timbro e Firma \_\_\_\_\_

(RUP – rag. Rossana Fustella)

Da restituire al Committente, sottoscritto per presa visione ed accettazione

Luogo e data \_\_\_\_\_

Timbro e Firma \_\_\_\_\_

(L'Impresa/Il Lavoratore autonomo)

#### Altre informazioni

L'operatore economico deve fornire al Committente, prima della stipula del contratto, informazioni generali fornendo notizie inerenti le attività che saranno svolte nel corso dell'affidamento (ulteriori rispetto a quelle fornite dal Committente, dando indicazioni circa:

- le fasi di lavoro, indicando eventuali specificità legate allo svolgimento delle attività oggetto;
- dell'appalto inerenti, ad esempio a particolari modalità di carico e scarico dei materiali;
- la tipologia dei macchinari ed attrezzature che intende utilizzare negli ambienti oggetto dell'appalto; le necessità particolari di cui abbisogna (spazi dedicati, locali deposito, ecc.);
- la necessità di particolari forniture o servizi per le attività da svolgere (es.: allacci idrici dedicati); le eventuali sostanze chimiche che intende utilizzare (allegando le Schede di Sicurezza); gli estremi dell'avvenuta formazione del personale dipendente che interverrà nell'appalto; ecc. ecc.



ALLEGATO D) ELENCO OPERATORI ECONOMICI DA INVITARE ALLA GARA

Deliberazione G.C. n.53 del 05/04/2023

1	COOPERATIVA SOCIALE P.G. FRASSATI di P.L. s.c.s. E.T.S.	Strada Comunale della Pellerina n.27 Torino (TO)
2	G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S.N.C.	Via Pralormo n.115 Carmagnola (TO)
3	G.M.I. SERVIZI S.R.L.	Via Roma 305 Torino (TO)
4	RISTORO BIELLESE DI CUDA GERARDO & C. snc	Via Solata, 23/A Occhieppo Superiore (BI)
5	SODEXO ITALIA SPA	Via F.lli Gracchi 36 Cinisello Balsamo (MI)

