



*Città di Modugno*

*Città Metropolitana di Bari*

*Servizio 8 Politiche Culturali Sport*

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA  
SCOLASTICA**

**INDICE**

**TITOLO I  
INDICAZIONI GENERALI  
DEL CONTRATTO**

- Art.1** - **Oggetto dell'appalto**
- Art.2** - **Durata del servizio**
- Art.3** - **Modalità di aggiudicazione**
- Art.4** - **Importo dell'appalto**
- Art.5** - **Pagamenti**
- Art.6** - **Risarcimento dei danni**
- Art.7** - **Osservanza delle condizioni normative retributive dei contratti collettivi nazionali di lavoro**
- Art.8** - **Inadempimenti**
- Art.9** - **Subappalto**
- Art.10** - **Cauzione definitiva**
- Art.11** - **Risoluzione del contratto e clausola risolutiva espressa**
- Art.12** - **Controversie**
- Art.13** - **Esclusività del servizio**
- Art.14** - **Spese contrattuali**
- Art.15** - **Responsabile del procedimento**

**TITOLO II ORGANIZZAZIONE DEL  
SERVIZIO**

- Art.16** - **Fornitura documentazione per contributi CEE e Certificazione di qualità**
- Art.17** - **Sopralluoghi**
- Art.18** - **Tipologia e dimensione dell'utenza**
- Art.19** - **Elenco dei refettori**
- Art.20** - **Prenotazione dei pasti**
- Art.21** - **Modalità di consegna e distribuzione dei pasti**
- Art.22** - **Standard minimi di qualità del servizio**

**TITOLO III  
ONERI INERENTI IL SERVIZIO**

- Art.23** - **Spese inerenti il servizio**
- Art.24** - **Duvri**
- Art.25** - **Assicurazioni**
- Art.26** - **Spese**
- Art.27** - **Fornitura di ticket per l'erogazione dei pasti**
- Art.28** - **Interruzione del servizio e piano di emergenza**
- Art.29** - **Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale**



*Città di Modugno*

*Città Metropolitana di Bari*

*Servizio 8 Politiche Culturali Sport*

**TITOLO IV  
IMMOBILI, IMPIANTI E ATTREZZATURE**

**Art.30 - Centro di produzione dei pasti**

**TITOLO V  
PERSONALE**

- Art.31 - Personale**
- Art.32 - Organico**
- Art.33 - Direzione del servizio**
- Art.34 - Formazione**
- Art.35 - Rispetto delle normative**
- Art.36 - Vestiario**
- Art.37 - Igiene del personale**
- Art.38 - Idoneità sanitaria**
- Art.39 - Responsabilità della Ditta**

**TITOLO VI  
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

- Art.40 - Caratteristiche delle derrate alimentari**
- Art.41 - Menù**
- Art.42 - Variazione del menù**
- Art.43 - Struttura del menù**
- Art.44 - Diete speciali e in bianco**

**TITOLO VII  
NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA  
DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

- Art.45 - Attrezzature e contenitori**
- Art.46 - Mezzi di trasporto**
- Art.47 - Norme concernenti la distribuzione**
- Art.48 - Rispetto del menù e delle tabelle dietetiche**
- Art.49 - Prescrizioni**
- Art.50 - Informazioni all'utenza**

**TITOLO VIII  
IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**

- Art.52 - Organizzazione del lavoro e produzione**
- Art.53 - Manipolazione e cottura**

**TITOLO IX  
LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE**



*Città di Modugno*

*Città Metropolitana di Bari*

*Servizio 8 Politiche Culturali Sport*

- Art.54** - Pulizia e sanificazione
- Art.55** - Rifiuti ed operazioni di disinfestazione
- Art.56** - Spogliatoi e servizi igienici

#### **TITOLO X**

#### **NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA, ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

- Art.57** - Disposizioni in materia di sicurezza
- Art.58** - Norme generali per l'igiene del lavoro

#### **TITOLO XI**

#### **CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO**

- Art.59** - Organismi preposti al controllo
- Art.60** - Idoneità sanitaria dei componenti gli organi di controllo
- Art.61** - Osservazioni e contestazioni
- Art.62** - Esercizio dell'autocontrollo da parte della Ditta aggiudicataria
- Art.63** - Penalità

- DUVRI
- ALLEGATO 1

**PIANO NUTRIZIONALE  
RELAZIONE TECNICA**



*Città di Modugno*

*Città Metropolitana di Bari*

*Servizio 8 Politiche Culturali Sport*

## **TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO**

**Il presente capitolato d'appalto ha per oggetto la gestione del servizio integrato di ristorazione scolastica ed educazione alimentare, improntato alla sostenibilità ambientale, alla promozione della salute e alla valorizzazione dell'economia locale. Considerato che il Comune di Modugno è concretamente impegnato a realizzare iniziative tese al rispetto dei dettati normativi in materia ambientale anche il servizio di refezione deve contenere le c.d. best practice: prima fra tutte la riduzione dei rifiuti di plastica eliminando l'utilizzo di stoviglie in monouso (piatti, bicchieri e posate in plastica) ed introducendo l'utilizzo di stoviglie riutilizzabili; nei criteri premianti è stato valorizzato l'utilizzo di prodotti di pulizia a basso impatto ambientale eco compatibili. Viene dato risalto anche a fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy.**

### **Art. 1 Oggetto dell'appalto**

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

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio mensa scolastica e, più in particolare:

- preparazione e confezionamento in vaschetta monoporzione termo sigillata dei pasti; fornitura acqua minerale agli utenti; trasporto dei pasti al terminale di consumo;

allestimento dei tavoli; distribuzione dei pasti che viene inteso non solo come consegna delle singole pietanze ai bambini, ma anche con rimozione della copertura salva freschezza igienica e sminuzzamento delle pietanze a coloro che non riescono a provvedere da soli, data la tenera età; riassetto e pulizia dei refettori delle scuole materne ed elementari; il tutto, secondo le modalità e le prescrizioni contenute nel presente capitolato.

### **Art. 2 Durata del servizio**

La durata dell'appalto è fissata per il periodo: **04/03/2019 al 31/05/2019 e dal 01/10/2019 al 31/05/2020.**

### **Art. 3 Modalità di aggiudicazione**

Il servizio sarà aggiudicato con l'aggiudicazione mediante criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a), del D.Lgs. n.50/2016 con i seguenti punteggi:

**PUNTEGGI TOTALE 100 PUNTI COSI' RIPARTITI:**

**OFFERTA TECNICA:** punteggio massimo **60 per la proposta metodologica per lo svolgimento servizio.**  
Il limite minimo è individuato in almeno 48 punti.



## *Città di Modugno*

### *Città Metropolitana di Bari*

#### *Servizio 8 Politiche Culturali Sport*

Commissione di gara, composta da tre membri che singolarmente attribuiranno un coefficiente compreso tra 0 e 1, secondo i seguenti gradi di giudizio:

- ✓ INSUFFICIENTE coefficiente 0;
- ✓ RIDOTTO coefficiente 0,2;
- ✓ MEDIOCRE coefficiente 0,4;
- ✓ SUFFICIENTE coefficiente 0,6;
- ✓ BUONO coefficiente 0,8
- ✓ OTTIMO coefficiente 1

Assegnati i giudizi, i relativi coefficienti medi saranno moltiplicati per i relativi punti, ottenendo il punteggio per singola voce.

I restanti 40 punti saranno così ripartiti:

- produzione alimenti: **MAX 10 punti** (Produzione alimenti, con esplicita indicazione degli alimenti derivanti da produzione biologica punti 5 e da sistemi di produzione integrata punti 5)
- Distanza del centro di cottura: **MAX 5 punti** (tra 0 e 15 km punti 5; tra 15 e 20 km punti 2; oltre i 21 esclusione dalla gara)
- Centro di cottura di emergenza: **MAX 2 punti** (distanza entro i 15 km punti 2; oltre i 15 km punti 0 oltre i 21 esclusione dalla gara)
- Certificazioni: **MAX punti 3** \_ ISO 22005 – Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari (punti 1) \_ ISO 22000 – Sicurezza igiene alimentare (punti 1) ISO 18001 – Sicurezza sul lavoro (punti 1)
- Utilizzo di prodotti di pulizia a basso impatto ambientale eco compatibili: **punti 10**
- Prezzo offerto **MAX punti 10**

#### **Art. 4 Importo dell'appalto**

L'importo soggetto a ribasso è il costo del singolo pasto, che viene stabilito in € **4,50**, oltre oneri per la sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, pari a **0,04** (zerovirgolazeroquattro), non soggetti a ribasso, per un importo complessivo di € **4,54 + IVA**.

Il soprindicato prezzo unitario, che si intende impegnativo e vincolante, è comprensivo della fornitura di derrate, acqua minerale naturale, preparazione, confezionamento in vaschetta monoporzionamento termo sigillata, trasporto, distribuzione, prestazioni del personale, compreso pulizia stoviglie, locali mensa, attrezzature dopo il consumo del pasto, nonché di ogni altro onere previsto nel presente capitolato.

Il valore complessivo dell'appalto è determinato in € **76.095,00 + IVA** oltre oneri per la sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, pari ad € **676,40 + IVA** non soggetti a ribasso, per un importo complessivo di € **76.771,4 + IVA**, tenuto conto che i pasti da preparare e somministrare sono, presumibilmente, circa n. **90** giornalieri. Tale valore si riferisce alla durata complessiva dell'appalto per il periodo: **04/03/2019 al 31/05/2019 e dal 01/10/2019 al 31/05/2020**.

e per il numero dei pasti riferiti al periodo.

#### **Art. 5 Pagamenti**



## *Città di Modugno*

### *Città Metropolitana di Bari*

#### *Servizio 8 Politiche Culturali Sport*

Il pagamento del corrispettivo del servizio spettante sarà effettuato a mensilità posticipate ed entro 30 giorni dalla presentazione di fattura, per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati alle scuole, distinti per plessi scolastici, previa attestazione di regolarità e conferma da parte del Dirigente scolastico.

#### **Art.6 Risarcimento dei danni**

La ditta risponderà direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocati dallo svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza esercizio del diritto di rivalsa nei confronti del Comune, fatti salvi, ovviamente, gli interventi, in favore della Ditta appaltatrice, da parte delle società assicuratrici.

#### **Art.7 Osservanza delle condizioni normative retributive dei contratti collettivi nazionali di lavoro**

La ditta appaltatrice si obbliga ad applicare al proprio personale le condizioni normative e retributive risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, tempo per tempo vigenti, in favore dei dipendenti delle imprese del settore, nella località e nel tempo in cui si svolge il servizio, impegnandosi ad osservare integralmente tutte le norme, anche dopo la scadenza dei contratti stessi, fino alla loro sostituzione anche se non aderisse alle Associazioni stipulanti, o da queste recedesse, oppure la ditta mutasse dimensione o struttura ovvero qualificazione giuridica, economica o sindacale. La ditta appaltatrice è, altresì, responsabile degli obblighi assicurativi, assistenziali e previdenziali del personale dipendente.

La Ditta Appaltatrice si impegna, con scadenza trimestrale e, comunque, a seguito di espressa richiesta della stazione appaltante, a presentare Dichiarazione di Regolarità Contributiva (DURC) rilasciata dal competente Istituto, a garanzia del corretto assolvimento degli obblighi di legge nei confronti dei dipendenti. (D.P.R. 207/2010).

#### **Art.8 Inadempimenti**

Qualsiasi inadempimento agli obblighi di cui al presente Capitolato Speciale sarà contestato alla Ditta che, entro tre giorni dalla contestazione, potrà presentare le sue giustificazioni e controdeduzioni. Laddove, per l'inadempimento, l'Amministrazione sopporti spese, si rivarrà sulla cauzione, con obbligo della Ditta di reintegrarla.

#### **Art. 9 Subappalto**

In caso di subappalto l'appaltatore deve rispettare quanto previsto dall'art. 105 del D.Lgs. n.50/2016.

#### **Art. 10 Cauzione definitiva**

La ditta appaltatrice è obbligata a costituire una garanzia fidejussoria, bancaria o assicurativa o rilasciata da un intermediario finanziario, iscritto nell'elenco speciale di cui all'art.107 del D.lgs. 01/09/93 n.385, a ciò autorizzato dal Ministro dell'economia e delle finanze, nella percentuale prevista dal Dlgs50/2016. Tale cauzione garantirà anche l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sopportare durante la gestione dell'appalto per fatto dell'appaltatore, a



## *Città di Modugno*

### *Città Metropolitana di Bari*

#### *Servizio 8 Politiche Culturali Sport*

causa del mancato o inesatto adempimento o della cattiva esecuzione del servizio. Resta salvo per il Comune l'esperienza di ogni altra azione, nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'appaltatore sarà obbligato a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

In caso di inadempimento, la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio, a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal canone di appalto, previo avviso scritto da comunicare alla ditta.

#### **Art. 11 Risoluzione del contratto e clausola risolutiva espressa**

L'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto in qualunque tempo, senza che la ditta possa vantare alcun compenso o indennità, qualora le disposizioni prese e le attrezzature ed i mezzi impiegati per l'esecuzione del servizio non dessero sicuro affidamento, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, o nel caso che il servizio stesso non fosse compiuto nei termini stabiliti o che si fossero verificate gravi irregolarità e/o negligenze. In ogni caso, alla ditta verrà data relativa comunicazione di avvio del procedimento risolutivo, con indicazione precisa e puntuale dei fatti e comportamenti contestati e, entro quindici giorni dalla contestazione, la ditta potrà presentare eventuali controdeduzioni. Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, l'Amministrazione Comunale ha diritto a promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni:

- a. perdita da parte dell'impresa dei requisiti di idoneità di cui al presente capitolato;
- b. abbandono dell'appalto, salvo i casi di forza maggiore;
- c. interruzione del servizio, salvo i casi di forza maggiore;
- d. formulazione di tre richiami scritti ;
- e. ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o di regolamento relative al servizio;
- f. contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale dell'impresa;
- g. inosservanza di uno o più impegni assunti verso l'Amministrazione;
- h. cessione a terzi del contratto d'appalto.
- i. Sussistenza, per due volte consecutive, di DURC irregolare.

#### **Art. 12 Controversie**

Nel caso insorgessero delle controversie tra la Città di Modugno e la ditta appaltatrice, il Foro competente è il Tribunale di Bari.

#### **Art. 13 Esclusività del servizio**

Per il periodo di validità del contratto, l'Amministrazione Comunale si asterrà dalla stipula di altri contratti con ditte diverse dalla ditta appaltatrice aventi per oggetto l'affidamento del medesimo servizio.



***Città di Modugno***

***Città Metropolitana di Bari***

***Servizio 8 Politiche Culturali Sport***

#### **Art. 14 Spese contrattuali**

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto di appalto, sono a carico della ditta appaltatrice.

#### **Art. 15 Responsabile Unico del procedimento**

Il Responsabile Unico del procedimento della procedura è il Dott. Francesco Digennaro

### **TITOLO II ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

#### **Art. 16 - Fornitura documentazione per contributi CEE e Certificazione di qualità**

L'impresa appaltatrice è tenuta a fornire all'Amministrazione Comunale i documenti necessari per l'ottenimento, in favore della Committenza, dei benefici previsti dal Regolamento CE relativo alla concessione di aiuti comunitari per i prodotti lattiero caseari distribuiti agli allievi delle scuole (Contributi A.G.E.A.).

La ditta deve, inoltre, possedere la certificazione di qualità UNI EN ISO 9001/2000, rilasciata da un'organizzazione specializzata accreditata "SINCERT" o analogo Ente operante in Italia o in altro Paese della Unione Europea, in corso di validità, per i servizi di ristorazione collettiva.

#### **Art. 17 Sopralluoghi**

L'impresa partecipante ha la facoltà di eseguire il sopralluogo delle strutture e dei locali dove sarà espletato il servizio, nonché di prendere esatta cognizione di tutte le circostanze e condizioni dei luoghi in quanto influenti sul servizio offerto.

A tal fine, si dovrà concordare un appuntamento contattando il Servizio P.I., in orari d'ufficio ( dal lunedì al venerdì, dalle ore 9,00 alle ore 12,30; il martedì ed il giovedì, dalle ore 16,00 alle ore 18,00). Il Responsabile del Servizio, e/o il Responsabile del procedimento della presente procedura di gara, rilascerà la relativa attestazione, a seguito dell'avvenuto sopralluogo congiunto con un dipendente incaricato del medesimo servizio.

#### **Art.18 Tipologia e dimensioni dell'utenza**

L'utenza del servizio è costituita da:

- bambini delle scuole materne;
- adulti (personale docente, personale ausiliario delle scuole);
- eventuali ospiti ed altre utenze autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

Il numero dei pasti quantificato è puramente indicativo, in quanto il consumo è subordinato al numero effettivo degli utenti che richiedono il servizio, trattandosi di servizio a domanda individuale, per il quale







## *Città di Modugno*

### *Città Metropolitana di Bari*

#### *Servizio 8 Politiche Culturali Sport*

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

In particolare, sono a carico della Ditta aggiudicataria:

- a. l'acquisto di tutte le derrate, secondo le allegate tabelle dietetiche e merceologiche, occorrenti al confezionamento dei pasti;
- b. la preparazione, la cottura, il confezionamento dei pasti, presso il centro di produzione pasti, in vaschetta monoporzione termo sigillata, nonché il trasporto, la consegna e la distribuzione dei pasti nei locali adibiti a refettorio;
- c. la fornitura di scorte alimentari per sopperire ad eventuali imprevisti e/o incidenti durante il confezionamento e/o la distribuzione dei pasti. Il quantitativo e la tipologia delle scorte da tenersi presso il magazzino del centro di produzione dei pasti devono essere atte al confezionamento del numero indicativo di pasti giornalieri come da menù;
- d. la fornitura di acqua minerale naturale;
- e. il trasporto di tutti i pasti che verranno consumati nei refettori;
- f. la fornitura per il refettorio di vassoi, piatti, posateria e bicchieri in materiale riutilizzabile, comprese le tovagliette mentre i tovaglioli saranno in monouso;
- g. la preparazione dei tavoli dei refettori, la distribuzione dei pasti agli utenti, confezionati in vaschette monoporzione sigillate, che viene inteso non solo come consegna delle singole pietanze ai bambini, ma anche con rimozione della copertura salva freschezza igienica e sminuzzamento delle pietanze a coloro che non riescono a provvedere da soli, data la tenera età; la risistemazione e pulizia dei refettori utilizzati dai medesimi utenti, e dei locali pertinenti al servizio di refezione;
- h. il lavaggio dei vassoi, dei contenitori, delle stoviglie, degli utensili e di quant'altro utilizzato per il servizio di cui al presente capitolato; La ditta dovrà dimostrare di avere la fornitura e installazione, se mancanti, o sostituzione con altre di pari o superiore valore e tecnologia, se presenti ma non più idonee al servizio, di: - lavastoviglie industriale con dosatore di detergente e brillantante, adeguata al numero dei pasti ed al tempo a disposizione, a norma di legge per temperatura di lavaggio e risciacquo, a basso consumo energetico.
- i. gli interventi volti a garantire l'osservanza di tutte le norme igienico-sanitarie che regolano il funzionamento dei locali refettorio;
- j. la fornitura degli attrezzi, delle attrezzature e del materiale di pulizia necessario all'espletamento degli obblighi previsti dal presente capitolato. Detto materiale deve essere conforme e idoneo, secondo le disposizioni vigenti in materia igienico-sanitaria;
- k. la fornitura al personale impegnato nel servizio degli indumenti da lavoro;
- l. la rimozione dei rifiuti;
- m. la fornitura di tutto il materiale a perdere necessario per l'espletamento del servizio;
- n. il prelievo di almeno un pasto campione completo per ogni giorno di erogazione del servizio, costituito da porzioni di almeno gr. 150 edibili per ciascuna portata, da conservare in frigorifero a temperatura di + 4° per 72 ore dal momento della preparazione e in idonei contenitori ermeticamente chiusi, contrassegnati nei modi previsti dalle legislazione vigente. L'operazione è effettuata a totale carico della Ditta, compresi i componenti del pasto ed i contenitori;
- o. quant'altro previsto nel presente capitolato speciale.
- p. Sono, altresì, a carico della Ditta aggiudicataria tutte le spese inerenti la definizione, l'attuazione e il controllo in ordine all'applicazione dei contenuti della normativa in materia di sicurezza alimentare, che tratta l'igiene dei prodotti alimentari sotto il profilo dell'autocontrollo e del controllo ufficiale dell'autocontrollo, con adozione di un proprio piano di autocontrollo HACCP.



## *Città di Modugno*

### *Città Metropolitana di Bari*

#### *Servizio 8 Politiche Culturali Sport*

#### **Art.24 DUVRI**

In ottemperanza a quanto previsto dall'art.26 del D.lgs. n.81/2008, recante il Testo Unico sulla sicurezza del lavoro, l'Amministrazione ha redatto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi, che si allega e che la ditta aggiudicataria deve rispettare.

#### **25 Assicurazioni**

La Ditta si assume ogni responsabilità, sia civile sia penale, ad essa derivante, ai sensi di legge, nell'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato speciale.

A tale scopo, la Ditta si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza nella quale venga esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale deve essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere, con idonei massimali, quali: € 1.500.000,00 per singolo sinistro ed € 500.000,00 per persona, la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto, a cose di terzi in consegna.

E' fatto, altresì, obbligo alla Ditta aggiudicataria di dotarsi di apposito contratto assicurativo a copertura dei danni eventualmente causati al Comune proprietario.

Copia dei suddetti contratti assicurativi devono essere depositati presso il Comune entro la data di stipula del contratto o di inizio del servizio, in caso di consegna in via d'urgenza del servizio, nelle more della stipulazione del contratto.

#### **26 Spese**

Tutte le spese inerenti e conseguenti il presente appalto, nessuna esclusa, saranno a carico della Ditta aggiudicataria, comprese quelle contrattuali.

#### **27 Fornitura di ticket per l'erogazione dei pasti**

La Ditta aggiudicataria si impegna a fornire, per tutta la durata dell'appalto, appositi blocchetti (da n.10 max) contenenti i ticket giornalieri che gli utenti dovranno consegnare, a dimostrazione dell'avvenuto pagamento del pasto.

La Ditta è tenuta a concordare con l'Ente: il numero di ticket contenuti in ogni blocchetto, i criteri di stampa e il numero totale degli stessi. Il costo del detto materiale è a carico della Ditta aggiudicataria.

#### **Art. 28 Interruzione del servizio e piano di emergenza**

Il servizio deve essere assicurato per tutti i giorni del calendario scolastico, secondo le disposizioni dell'Autorità scolastica.

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

a) se la comunicazione dello sciopero o dell'interruzione avviene entro le ore 9,30 del giorno di espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale concederà un accredito del 5% sul prezzo del



## ***Città di Modugno***

### ***Città Metropolitana di Bari***

#### ***Servizio 8 Politiche Culturali Sport***

pasto, a compenso dei costi fissi cui la Ditta deve far fronte (calcolato sul numero di presenze effettive del giorno precedente);

b) non si riconosceranno compensi nel caso in cui dell'evento ne sia stata data comunicazione il giorno precedente a quello di espletamento del servizio.

La Ditta aggiudicataria dovrà, sempre e comunque, garantire le consegne dei pasti nei plessi scolastici alle ore stabilite, anche in caso di gravi imprevisti (sciopero personale della ditta appaltatrice, chiusura strade causa incidenti vari, guasti agli automezzi, ecc). All'uopo, la ditta dovrà applicare il piano di emergenza da attuarsi sia in tali situazioni o, comunque, dopo 15 minuti di ritardo rispetto all'ora prevista per l'inizio della somministrazione.

#### **Art. 29 Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale**

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale:

- a. la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali utilizzati come refettori scolastici;
- b. gli interventi atti a garantire il rispetto del presente capitolato;
- c. le spese di riscaldamento, acqua, energia elettrica e tassa raccolta e smaltimento rifiuti per i locali refettori.

### **TITOLO IV IMMOBILI, IMPIANTI E ATTREZZATURE**

#### **Art. 30 Centro di produzione dei pasti.**

La ditta dovrà essere in possesso al momento di presentazione dell'offerta di un centro produzione pasti per preparazione, confezionamento, somministrazione e trasporto pasti all'esterno, munito di regolare autorizzazione sanitaria, ai sensi della normativa vigente con una potenzialità certificata, rilasciata dalla ASL competente di almeno 100 pasti da asporto veicolato giornaliero, con l'indicazione degli estremi dell'autorizzazione della competente ASL.

Il centro cottura dovrà essere ubicato nel raggio massimo di 20 (venti) chilometri dal confine del territorio del Comune di Modugno, distanza che garantisce la consegna dei pasti entro e non oltre 30 (trenta) minuti dal confezionamento;

### **TITOLO V PERSONALE**

#### **Art. 31 Personale**

Ogni servizio inerente all'oggetto del presente capitolato, verrà svolto da personale alle dipendenze della Ditta aggiudicataria.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità riferita alle mansioni da svolgere e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro e le altre norme legislative che riguardano l'appalto e deve essere in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria.

#### **Art. 32 Organico**



## *Città di Modugno*

### *Città Metropolitana di Bari*

#### *Servizio 8 Politiche Culturali Sport*

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

L'organico deve essere tale da garantire un adeguato livello professionale e di esperienza.

La consistenza numerica e nominativa di tutto il personale e la sua qualifica, nonché tutte le variazioni, dovranno essere preventivamente comunicate all'Amministrazione comunale, anche a mezzo fax. In mancanza di preventiva comunicazione scritta all'Amministrazione Comunale, non si potrà procedere ad alcuna variazione della consistenza numerica e nominativa del personale e delle qualifiche dello stesso, ad eccezione dei casi di assenza ordinaria (ferie, malattia breve).

La Ditta aggiudicataria dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, ferie e, comunque, indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale.

#### **Art. 33 Direzione del servizio**

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza documentata, almeno biennale, nella posizione di responsabile di un servizio nel settore di ristorazione scolastica, di consistenza almeno pari a quella del servizio richiesto dall'Amministrazione Comunale.

Il responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con l'incaricato comunale addetto al controllo dell'andamento del servizio e deve essere prontamente reperibile per la soluzione di eventuali problemi.

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

#### **Art. 34 Formazione**

Tutto il personale impiegato nel servizio, in qualsiasi livello inquadrato, deve essere formato e sottoposto a costante aggiornamento per una corretta applicazione del sistema HACCP e, comunque, per garantire un servizio di adeguato livello qualitativo. Di tutte le iniziative, dei relativi contenuti e dei risultati, deve essere fornita informazione e documentazione all'Amministrazione Comunale.

#### **Art. 35 Rispetto delle normative**

La Ditta appaltatrice dovrà osservare le norme derivanti dal contratto di lavoro e delle vigenti leggi.

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

#### **Art. 36 Vestiario**

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

a) calzature antinfortunistiche;



## **Città di Modugno**

### **Città Metropolitana di Bari**

#### **Servizio 8 Politiche Culturali Sport**

b) mascherine e guanti monouso sia nei casi previsti dalla normativa vigente, sia quando il loro uso è opportuno. Dovranno essere previsti indumenti distinti, uniformati ed in perfette condizioni igieniche per la preparazione e il confezionamento degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità con quanto disposto dalle norme vigenti.

#### **Art. 37 Igiene del personale**

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti deve attenersi alle norme legislative vigenti in materia e, più in particolare, deve:

1. mantenere uno standard elevato di pulizia personale;
2. rispettare le più elementari norme igieniche di comportamento;
3. togliersi anelli, braccialetti, orecchini, collane, orologi e non deve avere smalto sulle unghie, al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione;
4. indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice di colore chiaro, copricapo, guanti monouso e, se del caso, indumenti protettivi;
5. attenersi alle procedure operative per la corretta gestione del servizio ( sistema HACCP); nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi. In tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

#### **Art. 38 Idoneità sanitaria**

Tutto il personale addetto al servizio, nessuno escluso, deve avere i requisiti di idoneità sanitaria previsti dalle normative vigenti.

#### **Art. 39 Responsabilità della Ditta**

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

Rimane espressamente convenuto che, in caso di infortunio, la Ditta aggiudicataria assumerà tutte le responsabilità, sia civili sia penali, dalle quali si intendono perciò sollevati, nella forma più completa, l'Amministrazione Comunale e il suo personale e che resterà a carico della Ditta stessa il risarcimento dei danni.

## **TITOLO VI CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

#### **Art. 40 Caratteristiche delle derrate alimentari**

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle norme legislative generali e, se esistenti, da quelle particolari che qui si intendono tutte richiamate, nonché alle Tabelle merceologiche derrate alimentari e ai limiti di contaminazione microbica.

I prodotti forniti per la preparazione dei pasti devono essere costituiti, in misura complessivamente non inferiore al 70%, da prodotti provenienti da coltivazioni biologiche a chilometro zero, integrate da prodotti tipici e tradizionali, riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale, dando priorità a prodotti provenienti da coltivazioni biologiche a chilometro zero per tutte le



*Città di Modugno*

*Città Metropolitana di Bari*

*Servizio 8 Politiche Culturali Sport*

tipologie merceologiche reperibili sul mercato e a prodotti per i quali si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati.

## **TITOLO VII MENU'**

### **Art. 41 Menù**

I menù sono articolati in menù invernale e menù estivo. **E' vietato l'uso di alimenti contenenti OGM.**

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita, con preavviso, dall'Amministrazione Comunale tenendo conto della situazione climatica del momento; indicativamente, potrà rispettare il seguente periodo:

- dal 01 ottobre al 31 marzo, menù invernale.
- dal 1 aprile al 31 maggio, menù estivo.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, qualità e quantità, a quelli indicati nei menù previsti nelle "Tabelle dietetiche", parte integrante del presente capitolato speciale.

### **Art. 42 Variazione del menù**

Le variazioni del menù non possono essere apportate se non autorizzate dalla ASL competente.

### **Art. 43 Struttura del menù.**

1. Pranzo  
un primo piatto  
un secondo piatto  
un contorno – pane  
frutta o, yogurt  
acqua minerale naturale

La Ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari, nonché diete in bianco per periodi di tempo limitati.

Per le diete speciali, deve essere presentato un certificato medico di recente rilascio relativo all'utente interessato e la predisposizione della dieta deve avvenire da parte del medico curante, analizzando il menù vigente e apportando le modifiche del caso.

Le diete in bianco non necessitano di certificato medico e sono costituite da quanto previsto nell'Appendice all'Allegato n. 1 "Menù", parte integrante del presente capitolato speciale.

Per i pasti dietetici e in bianco si utilizzeranno le monoporzioni, confezionate in vaschette in materiale a perdere e termo sigillate, idonee al contatto con gli alimenti; le stesse devono essere trasportate in contenitori idonei al mantenimento della temperatura e conformi alle norme vigenti in materia. Il contenitore deve essere contrassegnato con il nome dell'utente, onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Potranno, inoltre, essere richieste diete rispondenti a esigenze etnico - religiose.



*Città di Modugno*

*Città Metropolitana di Bari*

*Servizio 8 Politiche Culturali Sport*

**TITOLO VII**

**NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

**Art. 45 Attrezzature e contenitori**

Le attrezzature e i contenitori utilizzati per il trasporto e la conservazione dei pasti devono essere idonei sia sotto il profilo igienico sanitario, sia del materiale e tali da assicurare il mantenimento delle temperature previste e le caratteristiche igieniche e organolettiche dell'alimento, nonché conformi alle norme legislative vigenti in materia.

In particolare, si dovrà fare uso di contenitori monoporzione, in vaschette in materiale a perdere e termo sigillate, idonee al contatto con gli alimenti; le stesse devono essere trasportate in contenitori idonei al mantenimento della temperatura e conformi alle norme vigenti in materia.

**Art. 46 Mezzi di trasporto**

I mezzi di trasporto, in numero adeguato al servizio, recante dicitura per trasporto alimentare, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e, comunque, conformi alle altre disposizioni vigenti in materia. E' fatto obbligo di provvedere almeno alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta. L'impresa aggiudicataria dovrà elaborare il Piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche e sensoriali dei pasti.

**Art. 47 Norme concernenti la distribuzione**

I pasti saranno distribuiti nei locali adibiti a refettorio ubicati presso le scuole, a cura del personale della ditta aggiudicataria.

Il personale della ditta aggiudicataria addetto alla distribuzione dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti, indicativamente, non inferiore ad un operatore ogni 50 utenti o frazioni di 50, nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero.





*Città di Modugno*

*Città Metropolitana di Bari*

*Servizio 8 Politiche Culturali Sport*

Dal confezionamento all'inizio della distribuzione dei pasti non devono trascorrere più di 30 (trenta) minuti.

#### **Art. 48 Rispetto del menù e delle tabelle dietetiche**

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù, nelle quantità riportate nelle "Tabelle dietetiche" allegate al presente capitolato.

#### **Art. 49 Prescrizioni**

Il personale addetto alla distribuzione deve attenersi alle norme legislative vigenti in materia igienico-sanitaria e di sicurezza di alimenti e bevande, nonché a quanto espressamente previsto dal presente capitolato speciale e dalle procedure del sistema di autocontrollo (HACCP). Il detto personale deve, altresì:

1. aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
2. utilizzare utensili adeguati e calibrati.

#### **Art. 50 Informazioni all'utenza**

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, contrassegnando con asterisco eventuali prodotti surgelati utilizzati per la preparazione di pietanze in distribuzione.

### **TITOLO VIII**

### **IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**

#### **Art. 51 Organizzazione del lavoro e produzione**

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

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

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo le procedure note e documentate, stabilite dal D.lgs. 06/11/2007 n.193.

La ditta aggiudicataria è tenuta a predisporre ed a presentare, su richiesta, i diagrammi di flusso dei diversi processi condotti, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, firmati dal rappresentante legale della stessa.

#### **Art. 52 Manipolazione e cottura**

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

La competenza professionale della Ditta aggiudicataria deve, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù,



## *Città di Modugno*

### *Città Metropolitana di Bari*

#### *Servizio 8 Politiche Culturali Sport*

correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così da raggiungere sempre maggiori livelli di gradimento e di soddisfazione dell'utenza.

#### **TITOLO IX**

#### **LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE**

##### **Art. 53 Pulizia e sanificazione**

La Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale la seguente documentazione:

- il Piano di pulizia e sanificazione, con le modalità e la periodicità degli interventi di pulizia, dei locali del centro di produzione pasti, dei refettori e loro pertinenze, dei mezzi di trasporto, delle attrezzature, delle stoviglie, dei contenitori, degli utensili ecc. Tale piano deve contenere anche gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia.
- L'elenco di tutti i prodotti utilizzati con le relative schede tecniche-informative, di sicurezza e tossicologiche. Una copia di dette schede deve essere tenuta presso i locali dove è custodito il prodotto.

Ogni variazione al Piano e/o all'elenco deve essere oggetto di comunicazione all'Amministrazione Comunale, prima della sua introduzione.

##### **Art. 54 Rifiuti ed operazioni di disinfestazione**

Nei locali di produzione pasti e nei refettori i rifiuti dovranno essere raccolti quotidianamente in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta. Qualora l'Amministrazione Comunale disponga il contenimento differenziato "secco/umido", la Ditta aggiudicataria si impegna a garantire la raccolta differenziata, utilizzando gli appositi raccoglitori (forniti dalla Ditta appaltatrice), ubicati presso i refettori. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e del disoleatore verranno trattate come rifiuti speciali, ai sensi delle leggi vigenti in materia.

Oltre alle operazioni di disinfestazione ordinaria, che dovranno comunque avvenire con idonee modalità, da parte di Ditte specializzate, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, se del caso e, comunque, quando richiesto, ad operazioni periodiche, straordinarie, di bonifica ambientale. Tali operazioni, che dovranno avvenire in orari non coincidenti con l'attività, dovranno essere concordate (luoghi e tempi) con l'autorità sanitaria competente e comunicate all'Amministrazione Comunale. Anche le operazioni di disinfestazione devono essere comunicate all'Amministrazione Comunale.

##### **Art. 55 Spogliatoi e servizi igienici**

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi. Per la pulizia delle mani, devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

#### **TITOLO X**

#### **NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA, ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

##### **Art. 56 – Disposizioni in materia di sicurezza**



*Città di Modugno*

*Città Metropolitana di Bari*

*Servizio 8 Politiche Culturali Sport*

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di attenersi a quanto previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori, di cui al D.lgs. n.81/2008.

#### **Art. 57 Norme generali per l'igiene del lavoro**

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti, impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato speciale, quanto richiesto dalla normativa vigente in materia.

### **TITOLO XI CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO**

#### **Art. 58 Organismi preposti al controllo**

Fatte salve le specifiche competenze dell'Autorità Sanitaria, è prevista, ai fini della vigilanza del servizio, la Commissione Mensa composta da: a) Responsabile del servizio Pubblica Istruzione o suo delegato; b) rappresentanti dei genitori degli alunni (due per ciascun ordine di scuola) che usufruiscono del servizio mensa; c) rappresentanti (uno per la scuola materna, uno per la scuola elementare) del personale docente (di ciascun plesso scolastico), che effettuerà il controllo e la vigilanza sugli ambienti interessati dal servizio con riferimento ai locali ed alle attrezzature cucina, ai locali del refettorio, sull'organizzazione generale del servizio, sul rispetto delle norme igienico-sanitarie, sugli ambienti interessati dal servizio, accedendo direttamente ai refettori ed ai locali annessi dei singoli plessi scolastici. L'attività della Commissione deve essere limitata alla semplice osservazione, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e/o indiretto con sostanze alimentari.

#### **Art. 59 Idoneità sanitaria dei componenti gli organi di controllo**

I componenti gli organi di controllo devono indossare, all'atto del controllo, apposito camice chiaro e copricapo e mascherina mono-uso, che devono essere forniti a cura e spese della Ditta aggiudicataria.

#### **Art. 60 Osservazioni e contestazioni**

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta aggiudicataria, per iscritto (anche via fax), le osservazioni e le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la Ditta aggiudicataria dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

La Ditta aggiudicataria non potrà addurre, a giustificazione del proprio operato, circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione Comunale.

#### **Art. 61 Esercizio dell'autocontrollo da parte della Ditta aggiudicataria**

Il sistema di autocontrollo sull'igiene degli alimenti previsto dalla normativa vigente in materia deve essere documentato e specifico per il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Modugno, nonché deve analizzare il servizio in tutta la sua interezza.

Il Piano di autocontrollo HACCP deve essere presentato dalla Ditta aggiudicataria, unitamente al manuale di corretta prassi igienica, entro la data di inizio del servizio.



## *Città di Modugno*

### *Città Metropolitana di Bari*

#### *Servizio 8 Politiche Culturali Sport*

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo non sia ritenuto adeguato, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'Amministrazione Comunale, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio potranno essere modificati, a richiesta dell'Amministrazione Comunale.

#### **Art. 62 Penalità**

L'Amministrazione Comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva il diritto di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione. La sanzione sarà applicata dopo la formale contestazione (anche via fax) ed esame delle eventuali controdeduzioni della Ditta aggiudicataria, le quali devono pervenire entro 3(tre) giorni dalla data della contestazione.

Si riporta, di seguito, una casistica di inadempienze che comporteranno l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
- mancata consegna di pasti interi o parte di essi;
- grammature diverse da quelle prescritte dalle "Tabelle dietetiche";
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
- variazione del menù non autorizzato dal Comune;
- pulizia dei locali di competenza della Ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salvo segnalazioni alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti prescritti.

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

Saranno applicate sanzioni da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 500,00, rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Nelle ipotesi di:

- a) apertura di una procedura fallimentare a carico della Ditta aggiudicataria;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività della Ditta aggiudicataria;
- c) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
- d) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati;
- e) casi di tossinfezione alimentare;
- f) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- g) interruzione non motivata del servizio;
- h) gravi danni prodotti agli impianti, alle attrezzature ed ai beni comunali;
- i) errate somministrazioni di diete speciali o grave danno per l'utenza;

il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato, a seguito di dichiarazione dell'Amministrazione Comunale, comunicata alla ditta con lettera raccomandata A-R o tramite PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

L'Amministrazione Comunale si rivarrà sulla Ditta aggiudicataria, a titolo di risarcimento dei danni subiti, con l'incameramento della cauzione, fatto salvo il recupero delle maggiori spese sostenute.



*Città di Modugno*

*Città Metropolitana di Bari*

*Servizio 8 Politiche Culturali Sport*

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE  
DEI RISCHI DA INTERFERENZE  
( art. 26, comma 4, D.lgs. n.81/2008)

RESPONSABILE DEL SERVIZIO: Dott.ssa Angela Straziota

**SERVIZIO: L'affidamento ha per oggetto il servizio mensa scolastica per i bambini della Scuola materna .**

**DURATA DEL CONTRATTO: periodo: dal 04/03/2019 al 31/05/2019 e dal 01/10/2019 al 31/05/2020** **IMPORTO PRESUNTO DEL CONTRATTO** : Il valore complessivo dell'appalto è determinato in € **76.095,00 + IVA** oltre oneri per la sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, pari ad €**676,40 + IVA** non soggetti a ribasso, per un importo complessivo di €**76.771,4 + IVA**, tenuto conto che i pasti da preparare e somministrare sono, presumibilmente, circa n. **90** giornalieri.

## **1. CONSIDERAZIONI GENERALI**

Il presente documento è stato redatto in adempimento a quanto richiesto ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008, secondo il quale le stazioni appaltanti sono tenute a redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) e a stimare i costi della sicurezza, da non assoggettare a ribasso.

Il campo di applicazione comprende anche i contratti pubblici di forniture e servizi per i quali non vi è una norma consolidata relativa al calcolo dei costi contrattuali della sicurezza. Infatti, l'art. 26 del D.lgs. n.81/08 impone pure alle parti di tali contratti un onere di reciproca informazione e coordinamento, al fine della valutazione dei rischi per la sicurezza e delle misure di prevenzione e protezione.

Il presente documento ha lo scopo di:

- fornire alle imprese partecipanti alla gara e, soprattutto, all'impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;
- promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra il committente, l'impresa aggiudicataria e i datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'affidamento, con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'impresa, dei datori di lavoro, e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno;
- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento

cosciente e rispettoso delle procedure/istruzioni e delle regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

Il DUVRI si configura quale adempimento derivante dall'obbligo del datore di lavoro

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

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

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



*Città di Modugno*

*Città Metropolitana di Bari*

*Servizio 8 Politiche Culturali Sport*

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

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

ATTIVITA' DA ESEGUIRE: Servizio di mensa scolastica.

LUOGO: scuole come da capitolato.

## **2. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'**

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

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

I locali mensa trovano collocazione all'interno della struttura ove ha sede la scuola. Gli ambienti di lavoro sono costituiti da vari locali e la loro organizzazione interna risulta dimensionata in modo tale da garantire uno spazio di lavoro sufficiente per permettere i movimenti operativi.

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

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

- ai rischi di carattere generale esistenti nei luoghi di lavoro ove verranno espletate le attività oggetto dell'appalto e i rischi derivanti da possibili interferenze dell'ambiente/i in cui è destinata ad operare l'impresa aggiudicataria nell'espletamento del servizio di refezione;
- alle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuate;
- ai costi per la sicurezza, non soggetti a ribasso, determinati in base alle misure preventive e protettive necessari ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze, comunque ricavati sulla base di esperienze di servizio similari in relazione al numero complessivo di pasti da produrre nell'intera durata contrattuale, calcolandone l'incidenza sul singolo pasto.

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

Valgono le seguenti prescrizioni nell'ambito degli edifici scolastici ove viene espletato il servizio di refezione scolastica:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni di manutenzione da parte di personale della scuola;
- divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non espressamente autorizzati dal Comune o dal Dirigente scolastico;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;



## Città di Modugno

### Città Metropolitana di Bari

#### Servizio 8 Politiche Culturali Sport

- divieto di rimuovere o manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'impresa aggiudicataria;
- divieto per il personale dell'impresa aggiudicataria di compiere di propria iniziativa manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possano compromettere la sicurezza di altre persone;
- divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa;
- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;
- obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza.

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

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

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

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

### 3.2 QUADRO E COSTI ANALITICI DELLE ATTIVITA' INTERFERENTI

Attività da svolgersi a carico della ditta aggiudicataria	Interferenze con:	Misure da adottarsi	Incidenza sul costo pasto
<i>Trasporto e movimentazione contenitori</i> entro gli edifici scolastici sino ai luoghi di refezione	Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori , ed eventuale pubblico esterno)	Le aree di lavoro e di transito risultano accessibili e dunque prive di elementi di rischio significativi. Alla ditta affidataria viene richiesto di evidenziare qualsiasi tipo di danneggiamento riscontrato nella pavimentazione, vie di transito, vie di fuga. Verranno individuati percorsi protetti	0,02



*Città di Modugno*

*Città Metropolitana di Bari*

*Servizio 8 Politiche Culturali Sport*

		ed orari favorevoli. Il trasporto e la somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma: di facile manovrabilità ed antiribaltamento	
<b><i>Pulizia e sanificazione luoghi di refezione e locali di pertinenza</i></b>	<b>Utenti servizio di refezione</b>	<b>Delimitare le zone, eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza Esposizione della relativa segnaletica</b>	<b>0,02</b>

**3.3 TOTALE ONERI SUL SINGOLO PASTO 0,04**

Viene così calcolata in € 0,04 l'incidenza, in relazione ad ogni singolo pasto, dei costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso.

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





*Città di Modugno*

*Città Metropolitana di Bari*  
*Servizio 8 Politiche Culturali Sport*

**ALLEGATO N. 1**

**SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA**

**TABELLE MERCEOLOGICHE MATERIALI**

**Tutto il materiale a perdere destinato a venire a contatto con gli alimenti deve essere conforme alle norme vigenti.**

**PIATTI**

**Dovranno essere in ceramica bianca e/o in materiale riutilizzabile lavabile ad alte temperature in lavastoviglie al fine di garantire la massima igiene;  
Le Ditte devono fornire piatti adattabili ai vassoi impiegati.**

**BICCHIERI**

**Dovranno essere in vetro infrangibile**

**POSATE**

**Devono essere in acciaio e/o in materiale riutilizzabile lavabili ad alte temperature in lavastoviglie al fine di garantire la massima igiene**

**TOVAGLIOLI DI CARTA**

**Devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo.**

**Dimensioni 33 x 33 cm.**

**Peso medio 3,2 gr.**

**La fornitura deve essere costituita da due tovaglioli per ogni utente.**

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**  
**Dott.ssa Angela Straziota**