



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

Alunni, docenti e personale ATA

Scuole statali dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado

(anni scolastici 2016/2017 - 2017/2018 - 2018/2019)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

INDICE

CAPO I - INDICAZIONI GENERALI - DURATA E AMMONTARE APPALTO

Art.1 - Oggetto dell'appalto

Art.2 - Durata dell'appalto e modalità

Art.3 - Prezzo unitario dell'appalto

Art.4 - Ammontare dell'appalto

CAPO II - INDIVIDUAZIONE SCUOLE - MODALITA' D'ESECUZIONE, QUALITA', CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI

Art.5 - Individuazione scuole

Art.6 - Fissazione inizio servizio. Modalità e tempi di consegna pasti presso le scuole

Art.7 - Disciplina ordinativo pasti

Art.8 - Qualità dei pasti

Art.9 - Confezionamento dei pasti

Art.10 - Condizioni di esecuzione - Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari

Art.11 - La porzione nel piatto - Quantità

Art.12 - Fornitura kit per consumo pasti

Art.13 - Mezzi adibiti al trasporto - Piano trasporto - Tempi di percorrenza

Art.14 - Attività propedeutiche alla distribuzione dei pasti presso le scuole



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

CAPO III – PERSONALE ADDETTO AI SERVIZI - RESPONSABILE DEL SERVIZIO – DIRETTORE ESECUZIONE DEL CONTRATTO – FORMAZIONE – IGIENE DEL PERSONALE

Art.15 - Personale addetto alla preparazione nel centro cottura alla consegna e allo sporzionamento presso i refettori

Art.16 - Responsabile del servizio della ditta appaltatrice

Art.17 - Direttore per l'esecuzione del contratto

Art.18 - Formazione del personale

Art.19 - Igiene del personale

CAPO IV – PRODUZIONE PASTI – GENERI ALIMENTARI - MENU' – DIETE PER MOTIVI SANITARI - DIETE ETICO RELIGIOSE

Art.20 - Centro di produzione pasti

Art.21 - Caratteristiche merceologiche dei generi alimentari da impiegare per la preparazione dei pasti

Art.22 - Menù – Pasto scorta

Art.23 - Diete per motivi sanitari

Art.24 - Diete etico-religiose

CAPO V – AUTOCONTROLLO – SANIFICAZIONE – GESTIONE RIFIUTI – GARANZIE E INFORMAZIONI ALL'UTENZA

Art.25 - Autocontrollo – Analisi di laboratorio

Art.26 – Sanificazione

Art.27 - Gestione rifiuti prodotti presso i refettori

Art.28 - Sistema di qualità

Art.29 - Garanzie a tutela dell'utenza

Art.30 - Informazione agli utenti

Art.31 - Verifica della soddisfazione dell'utenza scolastica



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

**CAPO VI – ASSICURAZIONI – SANZIONI – RISOLUZIONE CONTRATTUALE – CONTENZIOSO –
TUTELA DATI SENSIBILI**

Art.32 - Responsabilità dell'appaltatore – Assicurazioni

Art.33 - Sanzioni e Penalità

Art.34 - Cessione del contratto

Art.35 - Efficacia ed esecuzione del contratto

Art.36 - Sospensione dell'esecuzione del contratto

Art.37 - Risoluzione contrattuale

Art.38 – Recesso

Art.39 - Decadenza dell'appalto

Art.40 - Fallimento della ditta

Art.41 - Brevetti industriali e diritti d'autore

Art.42 – Contenzioso

Art.43 - Aggiudicazione - Spese contrattuali

Art.44 – Scioperi

Art.45 - Tutela dei dati sensibili

CAPO VII – DISCIPLINA AGGIUDICAZIONE APPALTO – GARANZIE DI ESECUZIONE

Art.46 - Modalità di partecipazione e di aggiudicazione

Art.47 - Obbligo di sopralluogo

Art.48 - Consorzi stabili - Raggruppamento di imprese o consorzi ordinari

Art.49 - Divieto di subappalto

Art.50 – Varianti

Art.51 - Revisione dei prezzi



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

Art.52 - Offerte anormalmente basse

Art.53 - Garanzia a corredo dell'offerta

Art.54 - Garanzie di esecuzione e coperture assicurative

Art.55 - Avvalimento

Art.56 - Rinuncia all'aggiudicazione

CAPO VIII - FATTURAZIONE E PAGAMENTI - TRACCIABILITA'

Art.57 - Fatturazione e pagamenti

Art.58 - Tracciabilità

CAPO IX- CONTROLLI E VIGILANZA

Art.59 - Controlli e vigilanza - Commissione mensa - Unità di valutazione e assaggio

Art.60 - Blocco delle derrate

Art.61 - Campionatura rappresentativa del pasto

CAPO X - DISPOSIZIONI FINALI

Art.62 - Applicazione Protocollo di Legalità sottoscritto con la Prefettura di Napoli in data 19.10.2007

Art.63 - Verifica applicazione impegni assunti In sede di partecipazione alla gara

Art. 64 - Rinvio

ALLEGATI

- Allegato 1 - DUVRI
- Allegato 2 - Elenco personale refezionista interessato al passaggio di cantiere



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

**CAPO I
INDICAZIONI GENERALI - DURATA E
AMMONTARE DELL'APPALTO**

ART.1

OGGETTO DELL'APPALTO

1. Il presente capitolato disciplina:
 - a) L'appalto del servizio di refezione (mensa) scolastica per gli alunni, insegnanti e personale ATA aventi diritto, delle scuole statali dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, esistenti sul territorio del Comune di Boscoreale, con distribuzione settimanale, per l'intero anno scolastico, dal lunedì al venerdì. Il servizio comprende:
 - ☞ La preparazione dei pasti, la mattina stessa del consumo, presso il centro di cottura dell'appaltatrice della gara, mediante il legame fresco-caldo.
 - ☞ La consegna e distribuzione presso i refettori e/o i locali adibiti a refezione scolastica, a cura dell'appaltatrice della gara.
 - ☞ L'approntamento e il riassetto dei refettori e/o dei locali adibiti a refezione scolastica, le attività di porzionamento e distribuzione dei pasti agli alunni, insegnanti e personale ATA, la sanificazione dei locali e dei tavoli, immediatamente prima della refezione e subito dopo, lavaggio stoviglie, utensileria, attrezzature specifiche, attrezzature d'uso generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio, seppur non espressamente specificato. Nelle attività di riassetto, lavaggio e sanificazione è compresa anche la fornitura del materiale occorrente per il riassetto e il lavaggio predetti (*detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.*).
 - ☞ Raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni alle sedi dei refettori, nel rispetto dei principi di differenziazione dei rifiuti prodotti e in conformità alle regole di raccolta vigenti nel Comune di Boscoreale.
 - ☞ Sarà a carico della ditta appaltatrice anche:
 - La fornitura dei sacchi e quant'altro necessario allo smaltimento dei rifiuti prodotti durante il servizio;
 - La fornitura di appositi carrelli da utilizzare per trasportare, a cura del proprio personale, i contenitori dei pasti, dall'esterno all'interno della scuola, fino ai refettori e/o ai locali adibiti a refezione scolastica;
 - La fornitura di appositi carrelli da utilizzare nei refettori e/o nei locali adibiti a refezione scolastica, unicamente per la distribuzione delle vivande.
2. L'Amministrazione Comunale si riserva, inoltre, di richiedere alla ditta appaltatrice l'erogazione di pasti per:
 - a) Alunni, docenti e ATA coinvolti in progetti educativo-didattici anche nel periodo estivo;
 - b) Attività extra-scolastiche estive comunali.In tal caso la ditta appaltatrice dovrà erogare il servizio alle medesime condizioni, di prezzo e d'erogazione delle prestazioni, fissate al momento della gara.
3. Il servizio potrà consistere, a seguito unicamente di formale richiesta del dirigente del settore pubblica istruzione, in caso di necessità dell'Ente o per richiesta dei dirigenti scolastici, di servizi aggiuntivi, anche sostitutivi, per feste, gite, escursioni, e altre iniziative scolastiche, e di servizi aggiuntivi di fornitura di pasti caldi o freddi o cestini, il cui prezzo, nelle stesse quantità, non dovrà mai superare quello praticato, a seguito di ribasso d'asta, per il servizio generale oggetto del presente capitolato.
4. Il Comune di Boscoreale, in osservanza della legge regionale 11 febbraio 2003, n°2, e della legge 4 luglio 2005 n°123, garantisce l'erogazione dei pasti agli alunni, ai docenti e personale ATA, con patologie congenite, metaboliche e allergiche. Garantisce, altresì, diete non solo per patologia, ma anche religione, credi (vegani) ecc..
5. Questo capitolato:



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

- E' stato redatto in conformità alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" di cui al provvedimento della Conferenza Unificata del 29 aprile 2010 (G.U. n°134 dell'11.6.2010), recepita della Regione Campania con delibera della Giunta Regionale N°619 del 15.11.2011;
- E' stato redatto in conformità Alle "Linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella refezione scolastica" di cui al decreto n°69 del 3.7.2009 della Regione Campania;
- Tiene conto del Decreto 25 luglio 2011 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare (G.U. n°220 del 21.9.2011).

ART.2

DURATA DELL'APPALTO E MODALITA'

- Il contratto ha la durata per gli anni scolastici 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019, e comunque dalla data di sottoscrizione del contratto, con scadenza il 31 Maggio 2019.
- Alla scadenza contrattuale l'appalto s'intende automaticamente cessato senza bisogno d'alcuna disdetta di una delle parti. E' esclusa, pertanto, la possibilità di rinnovo tacito del contratto.

ART.3

PREZZO UNITARIO DELL'APPALTO

- Il prezzo unitario offerto, comprensivo di tutti i servizi previsti dal presente capitolato, quantificato per un singolo pasto completo, compreso la merenda, e per singola tipologia, è determinato, quale base d'asta, come appresso indicato:

	Prezzi unitario a base d'asta oltre Iva
Pasti scuola Infanzia	€4,05*
Pasti scuola primaria	€4,15*
Pasti scuola secondaria di primo grado	€4,25*
Pasti insegnanti e personale ATA	€4,25*

*di cui euro 0,05 per gli oneri di sicurezza indicati nel D.U.V.R.I. (allegato 1) non soggetti a ribasso.

ART.4

AMMONTARE DELL'APPALTO

- Considerata l'intera durata contrattuale, e i prezzi unitari a base di gara, **l'importo complessivo presunto a base di gara**, tenuto conto delle previsioni nelle presenze in mensa, elaborate sulla scorta dei pasti consumati nel precedente anno scolastico, e alla luce dell'aggiunta della merenda, **viene a quantificarsi in €903.802,50=** (I.V.A. esclusa), **di cui €11.014,50**(I.V.A. esclusa) per oneri di sicurezza, così determinato:

Descrizione	Quantità presunta pasti	Prezzo unitario a base d'asta iva esclusa	Totale Iva esclusa	Iva 4%	TOTALE GENERALE
Pasti scuola infanzia	150.000	€4,05*	€607.500*	€ 24.300,00	€ 631.800,00
Pasti scuola primaria	24.300	€4,15*	€100.845*	€ 4.033,80	€ 104.878,80
Pasti scuola secondaria di primo grado	9.450	€4,25*	€40.162,50*	€ 1.606,50	€ 41.769,00
Pasti insegnanti	31.320	€4,25*	€133.110*	€ 5.324,40	€ 138.434,40
Pasti personale ATA	5.220	€4,25*	€22.185*	€ 887,40	€ 23.072,40
TOTALE	220.290		Totale €903.802,50* di cui €11.014,50 per gli oneri di sicurezza indicati nel D.U.V.R.I. (allegato 1)	Totale € 36.152,10	TOTALE € 939.954,60



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

2. L'importo di cui al precedente comma 1) ha valore puramente indicativo in dipendenza sia della durata dell'appalto, sia della particolare tipologia dell'utenza, che è quella scolastica, destinataria di un servizio che risulta, pertanto, strettamente correlato alle reali esigenze delle istituzioni scolastiche, all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, alla richiesta dell'utenza medesima di avvalersi del servizio, oggetto del presente capitolato, trattandosi di un servizio a domanda individuale, alla chiusura della scuola e/o sospensione delle lezioni per qualsiasi motivo, soppressione o altro di strutture scolastiche.
3. La ditta appaltatrice, nel caso d'ordinativo di pasti di numero inferiore a quello indicato presuntivamente al comma 1) o di non ordine d'alcun pasto (quindi pari a zero pasti), non potrà avanzare alcuna richiesta risarcitoria di nessun ordine e genere, neanche di mancato utile, né potrà ricorrere alla risoluzione del contratto. Del pari, la ditta appaltatrice, per richiesta del dirigente del settore pubblica istruzione, sarà tenuta a fornire quantità in più rispetto a quanto prestabilito, e quindi a osservare le determinazioni che ne deriveranno.
4. Le interruzioni totali o parziali del servizio, per causa di forza maggiore, non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo rispettivamente della ditta appaltatrice, come dell'Ente, che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza. A titolo meramente indicativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti e altre calamità naturali di straordinaria violenza, epidemie, guerra, sommosse, disordini civili.
5. Lo sconto percentuale unico offerto dalla ditta appaltatrice che si aggiudicherà l'appalto, sarà applicato ai prezzi indicati al comma 1) per la determinazione degli importi unitari contrattuali. Ai prezzi così calcolati saranno applicati l'I.V.A., se dovuta, ai sensi di legge.



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

CAPO II
INDIVIDUAZIONE SCUOLE - MODALITA'
D'ESECUZIONE - QUALITA',
CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI

ART.5

INDIVIDUAZIONE SCUOLE

1. Le istituzioni scolastiche statali esistenti sul territorio comunale che, potenzialmente, usufruiranno del servizio, sono tutte quelle che erogano il servizio mensa scolastica agli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado.
2. I plessi scolastici ove potenzialmente si svolge il servizio sono i seguenti:
 - a) **Istituto Comprensivo 1° Cangemi**
 - Plesso scuola primaria, Via F. Cangemi n°41
 - Plesso scuola infanzia, Via Prolungamento L. Oliva (Corpo aggiunto alle spalle del plesso di Via F. Cangemi. Distanza circa cento metri dal civico n°41 di Via F. Cangemi)
 - Plesso scuola infanzia, primaria e secondaria di primo grado, Via Papa Giovanni XXIII n°64
 - b) **Istituto Comprensivo 2° - Dati**
 - Plesso scuola secondaria di primo grado "Francesco Dati", Via Papa Giovanni XXIII n°35
 - Plesso scuola infanzia e primaria, Via Nicola De Prisco n°1
 - Plesso scuola infanzia e primaria, Rione Gescal, Via Montessori, n°1
 - Plesso scuola infanzia e primaria, Piano Napoli Villa Regina, Via Settetermini
 - c) **Istituto Comprensivo 3° - Castaldi/Rodari**
 - Plesso scuola primaria e secondaria di primo grado "Mons. G. Castaldi", Piano Napoli Passanti, via Passanti Scafati;
 - Plesso scuola infanzia, Piano Napoli Passanti, via Passanti Scafati;
 - Plesso "Pellegrini", scuola infanzia e primaria, via Passanti Flocco, altezza civico n°191
 - Plesso "Marchesa", scuola infanzia e primaria, via Marchesa n°172
 - Plesso "Cangiani", scuola infanzia e primaria, via Cangiani, altezza civico n°212
3. Nel corso dell'anno scolastico, per ragioni organizzative rientranti nella piena autonomia delle istituzioni scolastiche, potrà capitare che taluni plessi e/o talune singole sezioni, possano rientrare tra quelle che devono fruire del servizio o, viceversa, tra quelle che non ne vorranno più fruire. In tal caso, eventuali variazioni saranno comunicate alla ditta aggiudicataria con formale nota del dirigente del settore pubblica istruzione.

ART.6

FISSAZIONE INIZIO SERVIZIO

MODALITA' E TEMPI DI CONSEGNA PASTI PRESSO LE SCUOLE

1. Prima dell'inizio di ogni anno scolastico il dirigente del settore pubblica istruzione:
 - a) Previa intesa con i dirigenti scolastici, tenendo conto di quanto disciplinato nel regolamento comunale integrato dei servizi scolastici, fisserà il giorno e/o i giorni d'inizio del servizio, dandone formale disposizione alla ditta appaltatrice nella persona del responsabile del servizio.
 - b) Previa intesa con i dirigenti scolastici, tenendo conto dell'organizzazione didattica, disporrà alla ditta appaltatrice gli orari di consegna pasti e prodotti per la merenda presso ogni plesso scolastico e per singola tipologia di utenti (infanzia, primaria e secondaria di primo grado). I dirigenti scolastici, ai fini dell'ottimizzazione del piano trasporto pasti, qualora non vi sia contestualità oraria di servizio per tutte le tipologie di scuola (infanzia, primaria e secondaria di primo grado), pur nel rispetto dell'autonomia organizzativa didattica, programmeranno il servizio mensa in modo tale che tra le scuole dell'infanzia e le scuole primarie e secondarie di primo grado, intercorra un intervallo orario di almeno un'ora allo scopo di consentire alla ditta appaltatrice i



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

tempi tecnici di andata e ritorno dal centro produzione pasti. La ditta appaltatrice è tenuta a rispettare la citata disposizione, adeguandosi alle esclusive, sovrane, esigenze delle istituzioni scolastiche.

- c) Nella disposizione di cui alla lettera b, indicherà alla ditta appaltatrice le scuole e segnatamente i singoli plessi ove dovrà essere espletato il servizio.
2. Al fine di consentire il regolare svolgimento delle attività didattiche, la consegna dei pasti e di prodotti per la merenda presso le scuole deve avvenire nel pieno rispetto degli orari che saranno disposti dal dirigente del settore pubblica istruzione, espletato l'adempimento di cui al comma 1, lett.b. Consegna che dovrà essere come da organizzazione del trasporto di cui all'art.13. Non è ammesso anticipo di consegne rispetto agli orari disposti, allo scopo di evitare stazionamento degli stessi. L'eventuale anticipo rispetto ai tempi disposti di consegna, comporterà l'applicazione di sanzioni pecuniarie come previste all'art.33 comma 1, lett.w. Analoga sanzione sarà applicata anche là dove dovesse essere superato l'arco massimo di consegna di 20(venti) minuti.
3. Il dirigente del settore pubblica istruzione, per richiesta dei dirigenti scolastici, nel corso dell'anno scolastico, e comunque in qualsiasi momento, potrà disporre alla ditta appaltatrice la modifica totale e/o parziale degli orari di consegna pasti presso ogni plesso scolastico e per singola tipologia di utenti (infanzia, primaria e secondaria di primo grado), tenendo conto, comunque, di quanto previsto al comma 1.
4. Nelle scuole con eventuale doppio turno di mensa si dovranno eseguire due consegne pasti distinte in relazione agli orari di refezione. Non è ammesso, pertanto, lo stazionamento dei pasti presso i singoli plessi scolastici in attesa dell'ultimazione delle lezioni. Lo stazionamento dei pasti sarà sanzionato come previsto all'art.33, comma 1, lett. v
5. La ditta appaltatrice dovrà attenersi unicamente alle disposizioni impartite dal dirigente del settore pubblica istruzione, e non dovrà assolutamente dare corso a consegna di pasti e prodotti per la merenda in orari differenti da quelli disposti, né deve prestarsi a concordare orari e/o modalità diverse direttamente con dirigenti scolastici e/o docenti. Là dove dovessero essere accertate, con ogni mezzo, consegne con modalità e orari differenti concordate con dirigenti scolastici e/o docenti, scatteranno le sanzioni previste all'art.33, comma 1, lett. w.
6. La ditta appaltatrice, alla consegna dei pasti e dei prodotti per la merenda presso ogni singola sede di refezione, e per le diverse tipologie (infanzia, primaria e secondaria di primo grado) è tenuta:
 - a) Ad acquisire, in calce al documento di trasporto, unicamente dal personale addetto alla ricezione incaricato dal dirigente scolastico, la firma, chiara e leggibile, ovvero senza sigle, per avvenuta consegna dei pasti e dei prodotti per la merenda, con indicazione dell'effettivo orario di consegna. Il documento di trasporto dovrà essere predisposto in duplice copia. Una copia, con le caratteristiche predette, dovrà essere consegnata al personale scolastico addetto alla ricezione. Le copie del documento di trasporto ritirate dal personale scolastico addetto alla ricezione, a fine di ogni mese, a cura del dirigente scolastico, dovranno essere trasmesse al settore pubblica istruzione;
 - b) Curare diligentemente che il documento di trasporto, avente destinatario la sede di plesso ove si svolge il servizio, contenga separatamente i seguenti dati:
 - ☞ il numero dei pasti e/o di prodotti per la merenda complessivi consegnati per singola tipologia (infanzia, primaria e secondaria di primo grado);
 - ☞ il numero e la tipologia delle diete speciali;
 - ☞ in caso di fornitura di pasti gratuiti, il numero dei pasti complessivi consegnati per singola tipologia (infanzia, primaria e secondaria di primo grado);
7. La ditta appaltatrice è tenuta a trasmettere, entro le ore 15,30 dello stesso giorno di consegna, per PEC, all'indirizzo PEC del settore pubblica istruzione, copia dei documenti di trasporto e consegna dei pasti e dei prodotti per la merenda indirizzati ai singoli plessi, così come indicato al comma 6, ai fini dell'esercizio dei dovuti controlli. In caso di discordanza tra la copia fornita dalla ditta appaltatrice e quella ritirata dalle scuole, farà fede solo quest'ultima. La mancata consegna nei modi e tempi indicati,



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

comporterà una sanzione come prevista all'art.33, comma 1, lett. x. Se il documento di trasporto non conterrà la firma chiara e leggibile dell'addetto alla ricezione dei pasti e dei prodotti per la merenda, vi sarà una sanzione come prevista all'art.33, comma 1, lett. y.

8. Con la partecipazione alla gara e alla conseguente aggiudicazione, la ditta appaltatrice s'impegna e obbliga a iniziare il servizio nei modi, tempi e orari che saranno, insindacabilmente, indicati e disposti dal dirigente del settore pubblica istruzione.

ART.7

DISCIPLINA ORDINATIVO PASTI

1. Il numero dei pasti e delle merende necessari verranno rilevati ogni giorno entro le ore 9,15 (nove e quindici minuti) presso ogni singolo plesso scolastico e per singola tipologia (infanzia, primaria, secondaria di primo grado, insegnanti e ATA), con oneri a carico esclusivo della ditta appaltatrice, con la collaborazione del personale scolastico presente in ogni aula all'atto della rilevazione, ai fini dell'individuazione degli alunni, insegnanti e ATA presenti aventi diritto. Le modalità di rilevazione dovranno essere formalmente e puntualmente specificate, con apposita relazione, in sede di partecipazione alla gara, sottoscritta dal legale rappresentante. Tali modalità, in ogni caso, dovranno prevedere l'esclusivo utilizzo del sistema informatico utilizzato dal Comune, al cui accesso sarà autorizzato il personale indicato dalla ditta appaltatrice.
2. La ditta appaltatrice è unica responsabile della rilevazione quotidiana dei pasti e merende da fornire, e per il tramite del proprio personale che curerà l'attività dovrà garantire tassativamente la corretta rilevazione degli alunni, insegnanti e ATA aventi diritto e la conseguente consegna nel numero rilevato.
3. Alla ditta appaltatrice è vietato, nel modo più assoluto, dare corso a consegna pasti e/o merende non contemplati nel numero rilevato con le modalità di cui al comma 1. Le merende e i pasti che saranno consegnati dovranno corrispondere complessivamente, per singola tipologia, ai pasti prenotati esclusivamente attraverso il sistema informatico.
4. Eventuali variazioni o interruzioni del servizio, per motivi connessi all'attività scolastica, o in ragione di cause al momento non determinabili, saranno comunicate tempestivamente alla ditta appaltatrice a cura del dirigente del settore pubblica istruzione, su conforme formale comunicazione dei dirigenti scolastici.

ART.8

QUALITA' DEI PASTI

1. La ditta appaltatrice deve utilizzare alimenti conformi al D.Lgs. 8 febbraio 2006 n°114 e a tutte le altre normative in vigore, nazionali e comunitarie.
2. La ditta appaltatrice per la preparazione dei pasti differenziati deve attenersi scrupolosamente a quanto disciplinato con deliberazione della Giunta regionale della Campania n°1211 del 23.9.2005 *"Protocolli alimentari e requisiti minimi indispensabili per la preparazione dei pasti differenziati"*.
3. La ditta appaltatrice, per la preparazione dei pasti, deve attenersi esclusivamente a quanto indicato nelle allegate tabelle dietetiche, caratteristiche merceologiche, ecc., elaborate dal Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. e/o dell'U.O.M.I. dell'ASL competente per territorio.
4. I prodotti alimentari impiegati, nell'ampia gamma di scelta merceologica e commerciale, vanno individuati in base alle caratteristiche tecnologiche, ingredienti, conservabilità, stato di conservazione, shelf-life (tempi di conservazione), confezionamento e imballaggio, filiera, sensorialità. La ditta appaltatrice deve essere in grado di documentare la rispondenza ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare tutte le caratteristiche.
5. La ditta appaltatrice, una settimana prima dell'inizio del servizio, per ogni anno scolastico, dovrà esibire un congruo numero di certificati o altre prove documentali in grado di comprovare la qualità dei prodotti alimentari impiegati. Nel corso dell'anno scolastico, sarà facoltà del dirigente del settore pubblica istruzione richiedere e acquisire dalla ditta appaltatrice certificati aggiornati e/o altre prove documentali in grado di comprovare la qualità dei prodotti alimentari impiegati.



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

6. Nell'ambito del sistema di autocontrollo di cui all'art.25 va considerata anche la sistematica applicazione di standard merceologici bromatologici, chimici e microbiologici, e protocolli operativi atti ad assicurare in ogni fase, anche attraverso opportuni campionamenti, il controllo della qualità delle materie prime.

ART.9

CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

1. I pasti appena cucinati devono essere confezionati in vaschette termosaldate monodose per alimenti.
2. La ditta appaltatrice è obbligata a un'attenta e scrupolosa osservanza delle norme d'igiene durante la fase di confezionamento, e a mettere in atto le procedure adeguate al mantenimento termico delle pietanze.
3. Tutte le operazioni d'invaschettamento e di assemblaggio dei contenitori devono essere fatte nel più breve tempo possibile per garantire il mantenimento delle temperature dismicrobiche.
4. Le vaschette monodose devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti relative ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (Regolamento (CE) N. 1935/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari D.M. 21.3.1973 e successivi aggiornamenti, D.P.R. 23.8.1982, n.777 e successivi decreti).
5. Le vaschette monodose devono essere biodegradabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. Il film biodegradabile ricoprente deve avere la caratteristica tecnica di aderire adeguatamente alla vaschetta, in modo tale da evitare la fuoriuscita del contenuto e del vapore che potrebbe compromettere l'integrità della tessa. La ditta appaltatrice, una settimana prima dell'inizio del servizio, dovrà fornire al dirigente del settore pubblica istruzione, certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma. La mancata consegna di tali certificati comporterà una sanzione di euro 1000 (mille), fermo restando l'obbligo di provvedervi da parte della ditta appaltatrice.
6. Ciascuna vaschetta monodose deve essere contrassegnata con un talloncino adesivo con impresse le indicazioni di seguito elencate:
 - a) Ragione sociale della ditta appaltatrice produttrice e indirizzo;
 - b) Denominazione della pietanza contenuta;
 - c) Dicitura "conforme per peso e composizione alla tabella dietetica di riferimento";
 - d) Data e ora di preparazione;
 - e) Peso (che deve essere nella quantità prevista nelle tabelle dietetiche);
 - f) Dicitura "non contiene sostanze alimentari di origine transgenica" (I prodotti inclusi nel presente allegato devono garantire che in qualunque fase del loro processo di produzione non siano utilizzati Organismo Geneticamente Modificato (OGM) tale garanzia deve essere certificata secondo quanto disposto dal Reg. CE 641/2004 (recante norme attuative del Reg. CE 1829/2003) e al Reg. CE 1830/2003 e s.m.i., concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM).
7. Le vaschette monodose contenenti diete differenziate e etico-religiose devono essere contrassegnate da talloncino di colore diverso da quello della dieta standard con impresse le indicazioni di seguito elencate:
 - a) Ragione sociale della ditta appaltatrice produttrice e indirizzo
 - b) Elementi identificativi del destinatario nel rispetto delle norme in materia di protezione dei dati personali e sensibili;
 - c) Nome della scuola, classe e sezione (allo scopo di poter individuare in modo univoco il destinatario della dieta differenziata);
 - d) Individuazione dieta speciale contenuta (Protezione dei soggetti malati di celiachia di cui alla L. 4.7.2005 n.123 e Dir. CE 2007/68 e s.m.i. ed al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia aggiornato);
 - e) Denominazione della pietanza contenuta;
 - f) Data e ora di preparazione;



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

- g) Peso (che deve essere nella quantità prevista nelle tabelle dietetiche);
 - h) Dicitura "non contiene sostanze alimentari di origine transgenica".
8. La ditta appaltatrice, fermo restando le indicazioni di cui ai commi 6 e 7, dovrà riportare su tutte le vaschette monodose, con talloncino adesivo, lo stemma del Comune di Boscoreale.
9. Le vaschette monodose contenenti i pasti e le diete differenziate, una volta confezionate, dovranno essere immesse in appositi contenitori termici e/o isotermici, distinti per singolo refettorio e per ogni tipologia d'utenza (alunni, insegnanti e personale ATA) al fine di assicurare il rispetto delle temperature. I contenitori utilizzabili devono essere igienicamente idonei e quindi o sanificabili o monouso. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.
Gli imballaggi devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.8.82 n.777, il Decr. Lvo 5.2.97 n. 22, il Decr. MINISAN 21.3.73 e s.m.i.. Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio e sono regolamentati dal Reg. CE 1935/2004.
10. Il confezionamento dei pasti in vaschette pluridose sarà sanzionato come previsto all'art.33, comma 1, lett. t. Qualora le vaschette monodose contenenti i pasti non rechino talloncino adesivo, come previsto ai commi 6,7 e 8, e nel caso gli stessi non contengano tutte le notizie espressamente previste ai citati commi, la ditta appaltatrice sarà sanzionata come previsto all'art.33, comma 1, lett. b.
11. La ditta appaltatrice, altresì, per rispettare le finalità di cui al D. Lgs. 8 febbraio 2006 n.114, e garantire l'informazione ai consumatori, deve esporre, in via permanente, per ogni anno scolastico, presso ogni sede di refezione, una lista degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle singole pietanze. L'inosservanza sarà sanzionata come previsto all'art.33, comma 1, lett. u.
12. Il Comune si riserva, in corso d'appalto, o anche prima dell'avvio dello stesso, di poter introdurre, previa acquisizione di parere della competente Autorità Sanitaria, anche diverse modalità di confezionamento, distribuzione e somministrazione dei pasti, immettendo anche le "Gastronorm" e con l'utilizzo di attrezzi da cucina appropriati. In tal caso la ditta appaltatrice, ricevuta la comunicazione dal dirigente del settore pubblica istruzione, vi si dovrà immediatamente uniformare senza che ciò possa comportare spese e oneri aggiuntivi a carico del Comune

ART.10

CONDIZIONI DI ESECUZIONE - RAPPORTO SUI CIBI SOMMINISTRATI E SULLA GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

1. In un rapporto semestrale da inviare al dirigente del settore pubblica istruzione entro i primi cinque giorni del primo mese del semestre successivo, la ditta appaltatrice dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione e origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007). Dovrà, inoltre, dichiarare la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.
2. La mancata elaborazione e trasmissione del rapporto semestrale come indicato al comma 1, comporterà per la ditta appaltatrice una sanzione di euro 500 (cinquecento), fermo restando comunque l'obbligo di provvedervi immediatamente.



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

ART.11

LA PORZIONE NEL PIATTO - QUANTITA'

1. Il concetto di "porzione" è elemento portante nella qualità totale del pasto, sia in termini di conformità ai reali fabbisogni giornalieri di ogni utente, sia in termini di aspettative e di immagine percepita del piatto.
2. Il piatto al consumo è frutto di diverse variabili tra cui: la qualità delle materie prime in termini di tecnologie di conservazione (fresco, surgelato, essiccato, ecc), di classe merceologica e di formato; la modalità di stoccaggio delle derrate; i sistemi di preparazione e di cottura che incidono sulla grammatura al cotto.
3. Le grammature al crudo delle derrate che verranno allegare alle tabelle dietetiche fornite dal Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. e/o dall'U.O.M.I. dell'ASL competente per territorio, sono da leggersi in chiave indicativa; sono, infatti, suscettibili di modulazione in relazione alla resa del prodotto, in particolare per le preparazioni per cui i fattori di variabilità sopraccitati possono incidere maggiormente. E' attribuito all'aggiudicataria il compito di definire l'effettiva grammatura delle matrici alimentari utilizzate per le preparazioni, in funzione delle grammature al consumo.
4. La ditta appaltatrice deve predisporre una tabella, che, sette giorni prima dell'inizio del servizio per ogni anno scolastico, presenterà al dirigente del settore pubblica istruzione, relativa ai pesi e ai volumi delle pietanze cotte o crude, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e a cotto. Ogni revisione della tabella dovrà essere immediatamente inoltrata al dirigente del settore pubblica istruzione. La mancata consegna di tale tabella comporterà una sanzione di euro 500 (cinquecento), fermo restando comunque l'obbligo di provvedervi immediatamente.
5. All'atto del confezionamento la ditta appaltatrice deve certificare il peso delle singole vaschette, al netto del peso delle stesse, dandone riscontro sul talloncino previsto all'art.9, commi 6 e 7, che sarà incollato sulle stesse. Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a taratura seconda procedura disciplinata dalle norme in materia. Le evidenze di tali tarature devono essere inviate in copia al dirigente del settore pubblica istruzione una settimana prima dell'avvio del servizio e a ogni successiva procedura di taratura.
6. Ove gli organi di controllo rilevino porzioni insufficienti o scarse sarà necessario e richiesto che nel centro di cottura, sul prodotto crudo destinato alle preparazioni, in fase di avvio del ciclo produttivo, l'operatore addetto effettui la pesata, registrando di volta in volta il dato; la quantificazione viene operata per le derrate non deperibili al crudo al netto degli scarti, per derrate deperibili, al crudo, tenendo conto del calo dovuto agli scarti e agli sfridi di lavorazione.

ART.12

FORNITURA KIT PER CONSUMO PASTI

1. La ditta appaltatrice è tenuta a consegnare, per ciascun utente che consuma il pasto, un kit monouso costituito da forchetta, coltello, cucchiaio, bicchiere, tovagliolo a doppio velo e tovaglietta colorata monouso, da apporre sul piano di consumazione del pasto. Per la consumazione della merenda dovrà consegnare, per ogni utente, almeno un tovagliolo a doppio velo e tovaglietta colorata monouso da apporre sul piano di consumazione della merenda. Tutti i materiali devono essere biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta appaltatrice, una settimana prima dell'inizio del servizio, per ogni anno scolastico, dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma. La mancata consegna di tali certificati comporterà una sanzione di euro 500(cinquecento), fermo restando comunque l'obbligo di provvedervi immediatamente.
2. Il kit monouso (posate, bicchiere e tovagliolo) dovrà essere posto in confezione di polipropilene termosaldata.
3. Le dimensioni della tovaglietta monouso devono essere tali da consentire l'accoglimento del pasto completo.
4. Le caratteristiche di resistenza meccanica della posateria devono rispondere alle più comuni prove di collaudo relative ai carichi di rottura, allungamento a rottura, etc. (es. metodo ASTM D882).



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

ART.13

MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO - PIANO TRASPORTO - TEMPI DI PERCORRENZA

1. Alla fase di confezionamento deve seguire rapidamente quella di trasporto presso le singole scuole con mezzi igienicamente e strutturalmente idonei che rispondano ai requisiti del D.P.R. 327/80, art.43 e che siano registrati ai sensi del Regolamento CE 852/2004 (secondo le linee guida di cui alla delibera della Giunta della Regione Campania n. 797 del 16.6.06).
2. La ditta appaltatrice, ai sensi del punto 5.3.3 del Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011, deve unicamente utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto dei pasti, ovvero veicoli almeno euro 4, veicoli elettrici, vetture ibride. A tal fine, una settimana prima dell'inizio del servizio, per ogni anno scolastico, deve produrre una scheda di mezzi di trasporto utilizzati, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione.
3. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla vigente normativa e tali da assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa d'insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali in particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.
4. I mezzi da utilizzare in via permanente, e quotidiano, per il servizio di refezione scolastica che sarà espletato per il Comune di Boscoreale, devono essere non inferiore a 4 (quattro), al fine di consentire la tempestiva consegna dei pasti presso tutte le sedi di refezione. Detti mezzi dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile, e per quelli aventi celle frigorifere gli stessi dovranno essere muniti di controllo per la temperatura.
5. I mezzi adibiti al trasporto dovranno avere le autorizzazioni sanitarie necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente. Dette autorizzazioni, a cura della ditta appaltatrice, devono essere prodotte in copia conforme e trasmesse al dirigente del settore pubblica istruzione, per ogni anno scolastico, sette giorni prima dell'inizio del servizio.
6. I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati, al fine di evitare insudiciamento.
7. I mezzi dovranno recare, stampata sulla vernice dei due lati dello stesso, la scritta esterna "*Trasporto pasti*" e la denominazione sociale della ditta appaltatrice. Non è consentito:
 - a) L'utilizzo di automezzi "*anonimi*";
 - b) L'utilizzo di scrittura esterna "*Trasporto pasti*" e la denominazione sociale della ditta appaltatrice, diversa da come sopra disciplinato.
8. Nel caso di utilizzo di automezzi non recanti le caratteristiche di cui al comma 7, a ogni controllo, e per ogni singolo automezzo rinvenuto, la ditta appaltatrice sarà soggetta a una sanzione di euro 500,00 (cinquecento).
9. Una settimana prima dell'inizio del servizio, per ogni anno scolastico, la ditta appaltatrice deve trasmettere al dirigente del settore pubblica istruzione:
 - a. La scheda dei mezzi di trasporto utilizzati di cui al comma 2 e una dichiarazione che gli stessi rechino le caratteristiche indicate al comma 7), allegando, per ogni automezzo, che sia ben individuabile, fotografie a colori che lo dimostrino, ivi compreso anche la targa, dalle quale si rilevino le stesse caratteristiche;
 - b. Copia del libretto di circolazione, dal quale si rilevi l'uso specifico dell'automezzo;
 - c. Copia delle polizze assicurative che devono avere durata per tutto il periodo dell'appalto. Là dove non sarà possibile fornire polizze assicurative per tutto il periodo contrattuale, la ditta appaltatrice, con formale dichiarazione, resa ai sensi delle vigenti normative, dovrà impegnarsi a consegnare al dirigente del settore pubblica istruzione copia delle polizze a ogni scadenza.
10. Qualsiasi variazione d'utilizzo d'automezzi o mutazione delle polizze assicurative, dovrà essere tempestivamente comunicata, con formale atto, al dirigente del settore pubblica istruzione. Gli



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

automezzi che subentreranno dovranno avere sempre le caratteristiche di cui al comma 7, e il legale rappresentante della ditta appaltatrice dovrà trasmettere al dirigente del settore pubblica istruzione, anche la documentazione indicata al comma 9.

11. Il piano trasporto pasti, per garantire la salubrità e gradevolezza degli alimenti e il mantenimento delle caratteristiche organolettiche, dovrà essere organizzato e pianificato in modo tale che i quattro automezzi minimo da utilizzare servano le scuole come segue:

- **1° Automezzo:** Istituto comprensivo 1° Cangemi, plessi indicati all'articolo 5, comma 2, lett. a, più il plesso scuola secondaria di primo grado "F. Dati" di via Papa Giovanni XXIII, ricadente nella giurisdizione dell'Istituto comprensivo 2° Dati;
- **2° Automezzo:** Istituto comprensivo 2° Dati, plessi: via Nicola De Prisco, Piano Napoli Villa Regina di via Settetermini e Rione Gescal, via Montessori, come indicati all'art.5, comma 2, lett.b;
- **3° Automezzo:** Istituto comprensivo 3° Castaldi/Rodari, plessi: Piano Napoli Passanti di via Passanti Scafati e Pellegrini, come indicati all'art.5, comma 2, lett.c;
- **4° Automezzo:** Istituto comprensivo 3° Castaldi/Rodari, plessi: Marchesa e Cangiani, come indicati all'art.5, comma 2, lett.c.

L'utilizzo di eventuali ulteriori automezzi, oltre i quattro obbligatori, che potrà essere offerta in sede di gara (cfr. punto 9, art.46, comma 2), dovrà essere pianificato nell'ambito dell'organizzazione di distribuzione come sopra indicata, ovvero con ulteriore suddivisione dei plessi da servire.

L'organizzazione come sopra prevista per l'utilizzo minimo dei quattro automezzi, consente, ragionevolmente, il rispetto dei tempi di consegna come saranno disposti ai sensi dell'art.6, comma 2, con la tolleranza massima ivi prevista.

12. Tenendo conto che alla luce dell'organizzazione del trasporto pasti come pianificato al comma 11 si è stimato che tra la consegna intercorrente tra il primo e l'ultimo plesso, in media, non occorrono più di 15/20 minuti:

- a) Il tempo di percorrenza massimo di ogni singolo automezzo di trasporto dal centro produzione pasti fino al primo plesso scolastico da servire, non potrà superare i 35(trentacinque) minuti;
- b) Il tempo di percorrenza massimo di ogni singolo automezzo di trasporto dal centro produzione pasti fino all'ultimo plesso scolastico da servire, non potrà superare i 50(cinquanta) minuti;

Si tenga conto, altresì, che i 50 (cinquanta) minuti sopra indicati, devono essere conteggiati dal momento in cui sarà esaurita la fase d'invaschettamento degli alimenti, così come risulterà dall'orario stampato sul talloncino di cui all'art.9, commi 6 e 7. In caso di controlli sull'andamento del servizio, qualora dovessero essere accertati ritardi nella consegna eccedente complessivamente i 50 (cinquanta) minuti, vi sarà una sanzione come previsto all'art.33, comma 1, lett. w.

Se la ditta aggiudicataria in sede di gara si vedrà assegnato il punteggio previsto all'art.46, comma 2, punto 10 "Piano di trasporto - Prossimità tra luogo di cottura e consumo", sarà soggetta al tassativo rispetto dei tempi che indicherà. In caso di controlli sull'andamento del servizio, qualora dovessero essere accertati ritardi nella consegna eccedente complessivamente i tempi indicati, vi sarà una sanzione come previsto all'art.33, comma 1, lett. w.

13. Non è consentito alla ditta aggiudicataria di modificare l'organizzazione del trasporto pasti come riportata al comma 11. La modifica dell'organizzazione del trasporto pasti potrà essere disposta unicamente dal dirigente del settore pubblica istruzione.

14. In sede d'offerta dovrà essere indicato, attraverso apposito piano, elaborato per ogni automezzo utilizzato, come da organizzazione indicata al comma 11 e tenendo conto di quanto indicato al comma 12:

- a) Il percorso più breve e i tempi necessari per raggiungere ogni sede di refezione partendo dal centro di produzione pasti;
- b) La distanza chilometrica dal centro di produzione pasti a ogni singola sede di refezione.



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

ART.14

ATTIVITA' PROPEDEUTICHE ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI PRESSO LE SCUOLE

1. La ditta appaltatrice, con proprio personale refezionista, presso le scuole che fruiscono del servizio mensa, dovrà garantire la somministrazione della merenda e dei pasti agli utenti esclusivamente secondo i menù e le quantità prefissate contenute nelle tabelle dietetiche, predisposte dal Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. e/o dall'U.O.M.I. dell'ASL competente per territorio.
2. Fermo restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanate, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi:
 - a) Mantenere caratteristiche organolettiche accettabili;
 - b) Prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio;
 - c) Prevenire ogni rischio di contaminazione microbica.

A tal fine valgono le seguenti norme:

- a. La temperatura dei prodotti cotti, durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta su valori pari o superiori a $>65^{\circ}\text{C}$ al cuore;
 - b. La temperatura dei prodotti freddi durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta a temperatura $<7^{\circ}\text{C}$ al cuore.
3. Prima della distribuzione dei pasti la ditta appaltatrice, con proprio personale refezionista, dovrà provvedere ad accurata pulizia dei tavoli e all'allestimento con:
 - a) Kit monouso come indicato all'art.12;
 - b) Acqua oligominerale naturale in bottiglie di Pet da un litro e mezzo;
 - c) Pane sigillato in apposita confezione, secondo le caratteristiche indicate nel Menù e relativi documenti rilasciati dal Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. e/o dall'U.O.M.I. dell'ASL competente per territorio;
 - d) Frutta fresca di stagione, secondo le caratteristiche indicate nel Menù e relativi documenti rilasciati dal Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. e/o dall'U.O.M.I. dell'ASL competente per territorio.

Prima della distribuzione della merenda la ditta appaltatrice, con proprio personale refezionista, dovrà provvedere altrettanto ad accurata pulizia dei tavoli e all'allestimento con:

- a) Tovaglietta colorata monouso per ogni alunno;
 - b) Tovagliolo a doppio velo (si avrà cura di avere riserva di tovaglioli per l'occorrenza).
4. Il personale refezionista della ditta appaltatrice, addetto alla distribuzione presso i refettori:
 - a) Prima di servire ai tavoli deve lavarsi accuratamente le mani;
 - b) Per quanto attiene le diete speciali deve prestare la massima attenzione qualora abbia manipolato altri alimenti e pertanto, in tal caso, sempre prima della distribuzione, deve lavarsi accuratamente le mani;
 - c) Deve servire sempre per primo l'alunno che fruisce di dieta speciale. E' bene quindi che la distribuzione per le classi avvenga inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale e prosegua successivamente per gli altri commensali. Il pasto con dieta speciale deve essere distribuito solo dopo aver identificato il bambino di concerto con l'insegnante presente;
 - d) Per le diete speciali, unitamente all'insegnante presente, effettua controllo visivo avente ad oggetto la verifica della corrispondenza della vaschetta da consegnare all'alunno che deve avere le caratteristiche di cui all'art.9, comma 7). In caso di dubbio unitamente all'insegnante presente, senza esitazione, deve sospendere la somministrazione e contattare immediatamente il responsabile del servizio nominato dalla ditta appaltatrice, che anche a tale scopo sarà sempre reperibile. Eventuali disservizi in tal senso vanno immediatamente comunicati, sia a cura del responsabile del servizio nominato dalla ditta, sia da parte del dirigente scolastico, al dirigente del settore pubblica istruzione per i provvedimenti del caso, fermo restando l'obbligo per il personale refezionista di procedere ai sensi dell'art.15, comma 15, lett.e.



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

**CAPO III
PERSONALE ADDETTO AI SERVIZI
RESPONSABILE DEL SERVIZIO - DIRETTORE
ESECUZIONE DEL CONTRATTO - FORMAZIONE -
IGIENE DEL PERSONALE**

ART.15

PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE NEL CENTRO COTTURA ALLA CONSEGNA E ALLO SPORZIONAMENTO PRESSO I REFETTORI

1. Il personale del centro di cottura addetto alla preparazione dei pasti deve essere numericamente adeguato alla produzione dei pasti richiesti ed essere contrattualmente impiegato per non meno di cinque ore al giorno per i servizi resi al Comune di Boscoreale.
2. Il personale refezionista, addetto alla distribuzione del pasto, apparecchiamento, pulizia dei refettori e/o dei locali adibiti a refezione scolastica, deve essere contrattualmente impiegato per non meno di due ore al giorno per i servizi resi al Comune di Boscoreale.
3. La ditta appaltatrice per la distribuzione della merenda e del pasto, apparecchiamento, pulizia dei refettori e/o dei locali adibiti a refezione scolastica, presso ogni singolo refettorio e/o locale adibito a refezione scolastica, dovrà assicurare un rapporto operatore/utente, pari a un addetto, ogni 35 (trentacinque) utenti, intendendo per utenti alunni, insegnanti e personale ATA in totale presenti. Nelle scuole ove il servizio è organizzato su più turni distributivi il numero degli addetti deve essere calcolato tenendo conto del numero totale di utenti presenti.
4. La ditta appaltatrice, come da normativa contrattuale di categoria vigente, dovrà garantire il passaggio di cantiere unicamente delle unità lavorative impiegate dalla ditta uscente per i servizi presso i refettori, individuate nell'allegato elenco - Allegato 2 - (unità lavorative in servizio al 31.12.2015).
5. Tutto il personale impiegato nella preparazione dei pasti, nella consegna presso i refettori, e addetto allo sporzionamento e dei refettori e/o dei locali adibiti a refezione scolastica (*cuochi, refezionisti, inservienti, autisti ecc.*) deve possedere alta specializzazione nel campo professionale, per gli incarichi specifici, ed essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Tale personale, prima di poter iniziare a svolgere le sue mansioni, deve essere formato come previsto all'art.18, comma 2. Tale personale, altresì, prima di poter iniziare a svolgere le sue mansioni, deve essere munito di attestato di formazione rilasciato ai sensi del decreto dirigenziale Regionale n.46 del 23.2.2005 e dei requisiti igienico-sanitari personali previsti dalla vigente normativa.
6. Il personale addetto alla preparazione, distribuzione, sporzionamento e somministrazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari, almeno uno per ogni plesso scolastico ove si svolge il servizio di refezione, prima di poter iniziare a svolgere le sue mansioni, deve essere in possesso di attestato di formazione rilasciato dall'ASL-Dipartimento di prevenzione S.I.A.N., così come previsto alla voce "*aggiornamento del personale*" contenuta nel piano approvato dalla Giunta Regionale della Campania con deliberazione n°2163 del 14.12.2007, pubblicata sul B.U.R.C. n°1 del 7.1.2008;
7. Una settimana prima dell'inizio del servizio all'avvio dell'appalto, e successivamente una settimana prima dell'inizio di ogni anno scolastico, la ditta appaltatrice è obbligata a trasmettere al dirigente del settore pubblica istruzione:
 - a) Elenco contenente generalità completa "*Cognome, nome, luogo e data di nascita, luogo di residenza e indirizzo, codice fiscale*", del personale in servizio, con indicazione del profilo professionale, della mansione svolta, del livello retributivo e monte ore contrattuale, nel rispetto di quanto indicato ai commi 1 e 2;
 - b) Copia conforme del contratto individuale di lavoro, con il minimo delle ore previste ai commi 1 e 2;



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

- c) Copia conforme all'originale degli attestati di formazione rilasciati ai sensi del decreto dirigenziale Regionale n.46 del 23.2.2005;
- d) Autocertificazione, ai sensi della vigente normativa, che *"Tutto il personale, in ottemperanza al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., esegue periodicamente la sorveglianza sanitaria finalizzata a verificare la compatibilità dell'attività svolta in funzione della mansione, tesa ad accertare che non vi siano controindicazioni al lavoro. Detto personale ha ricevuto, dal medico competente, come da documentazioni in atti a questa ditta, attestazione di idoneità alla mansione"*;
- e) Autocertificazione, ai sensi della vigente normativa, che tutto il personale possiede alta specializzazione nel campo professionale, per gli incarichi specifici, e che lo stesso è costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.
- f) Copia conforme all'originale dell'attestato di formazione rilasciato dall'ASL-Dipartimento di prevenzione S.I.A.N., così come previsto alla voce *"aggiornamento del personale"* contenuta nel piano approvato dalla Giunta Regionale della Campania con deliberazione n°2163 del 14.12.2007, pubblicata sul B.U.R.C. n°1 del 7.1.2008, per il personale addetto alla preparazione, distribuzione, sporzionamento e somministrazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari.
- g) Certificazione di idoneità al ruolo a seguito di specifica formazione, come prevista all'art.18, comma 2.

L'immissione in servizio di tale personale sarà subordinata alla ricezione della suddetta documentazione e, a seguito di esame della stessa e rispondenza a quanto disciplinato in questo capitolato, al rilascio di formale autorizzazione di immissione in servizio, a firma del dirigente del settore pubblica istruzione.

Laddove, al controllo attivato dall'Ente, dovesse essere rinvenuto in servizio personale diverso da quello comunicato e autorizzato all'immissione in servizio, la ditta appaltatrice sarà soggetta a una sanzione di euro 1000(mille) per aver utilizzato tale personale oltre a euro 500(cinquecento) per ogni lavoratore non comunicato. Tale personale dovrà essere sospeso ad horas dal servizio. La mancata sospensione ad horas comporterà una sanzione di euro 500(cinquecento), cui seguirà una ulteriore sanzione di euro 100(cento) per ogni giorno di mancata sospensione.

8. Nel caso di variazione del personale, la ditta appaltatrice, prima dell'immissione in servizio, è obbligata a inviare formalmente al dirigente del settore pubblica istruzione, elenco contenente generalità completa *"Cognome, nome, luogo e data di nascita, luogo di residenza e indirizzo"*, del personale in servizio, con indicazione del profilo professionale, della mansione svolta, del livello retributivo e monte ore contrattuale. A tal fine allegherà la seguente documentazione:
- a. Copia conforme del contratto individuale di lavoro, con il minimo delle ore previste ai commi 1 e 2;
 - b. Copia conforme all'originale degli attestati di formazione rilasciati ai sensi del decreto dirigenziale Regionale n.46 del 23.2.2005;
 - c. Autocertificazione, ai sensi della vigente normativa, che *"Tutto il personale, in ottemperanza al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., esegue periodicamente la sorveglianza sanitaria finalizzata a verificare la compatibilità dell'attività svolta in funzione della mansione, tesa ad accertare che non vi siano controindicazioni al lavoro. Detto personale ha ricevuto, dal medico competente, come da documentazioni in atti a questa ditta, attestazione di idoneità alla mansione"*;
 - d. Autocertificazione, ai sensi della vigente normativa, che tutto il personale possiede alta specializzazione nel campo professionale, per gli incarichi specifici, e che lo stesso è costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.
 - e. Per il personale addetto alla preparazione, distribuzione, sporzionamento e somministrazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari, deve essere consegnata copia conforme dell'attestato di formazione come previsto alla voce



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

"aggiornamento del personale" contenuta nel piano approvato dalla Giunta Regionale della Campania con deliberazione n°2163 del 14.12.2007, pubblicata sul B.U.R.C. n°1 del 7.1.2008;

- f. Certificazione di idoneità al ruolo a seguito di specifica formazione, come prevista all'art.18, comma 2.

L'immissione in servizio di tale personale sarà subordinata alla ricezione della suddetta documentazione e, a seguito di esame della stessa e rispondenza a quanto disciplinato in questo capitolato, al rilascio di formale autorizzazione di immissione in servizio, a firma del dirigente del settore pubblica istruzione.

Laddove, al controllo attivato dall'Ente, dovesse essere rinvenuto in servizio personale diverso da quello comunicato e autorizzato all'immissione in servizio, la ditta appaltatrice sarà soggetta a una sanzione di euro 1000(mille) per aver utilizzato tale personale oltre a euro 500(cinquecento) per ogni lavoratore non comunicato. Tale personale dovrà essere sospeso ad horas dal servizio. La mancata sospensione ad horas comporterà una sanzione di euro 500(cinquecento), cui seguirà una ulteriore sanzione di euro 100(cento) per ogni giorno di mancata sospensione.

9. Il personale dovrà, a cura della ditta appaltatrice, essere inquadrato nei corrispondenti livelli o categoria contrattuale nazionale di lavoro che disciplina il settore, e la ditta appaltatrice medesima è tenuta al pieno rispetto dei contratti nazionali di lavoro e degli eventuali accordi sindacali stipulati in sede regionale, provinciale e comprensoriale.
10. Il personale dovrà essere assicurato dalla ditta appaltatrice, da cui dipende, sia per eventuali infortuni che dovessero capitare e ciò non solo in dipendenza della prestazione lavorativa, ma anche per responsabilità civili verso terzi a copertura d'ogni rischio. L'amministrazione comunale sarà esclusa, a qualsiasi titolo, da ogni giudizio e da eventuale rivalsa di tutte le spese conseguenti all'eventuale instaurazione della lite. Il personale utilizzato presso i refettori delle scuole dovrà, inoltre, essere assicurato dalla ditta appaltatrice, da cui dipende, sia per eventuali infortuni che allo stesso dovessero capitare durante la permanenza presso la scuola, e ciò non solo in dipendenza della prestazione lavorativa, sia per responsabilità civili verso terzi a copertura di ogni rischio connesso al servizio e in ragione dello stesso, intendendosi, di fatto, l'Amministrazione Comunale esclusa da qualsiasi giudizio e con rivalsa di tutte le spese conseguenti all'instaurazione della lite.
11. La ditta appaltatrice è obbligata a garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro e di attenersi scrupolosamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.
12. La ditta appaltatrice è tenuta alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti e di quelle future in materia d'assunzione di personale, d'assicurazione obbligatoria verso gli infortuni e in materia assistenziale e previdenziale.
13. La ditta appaltatrice è unica responsabile d'ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli istituti previdenziali e assicurativi, da altri organi di vigilanza o dalla stessa amministrazione committente, e comunque, con la sottoscrizione del contratto d'appalto, s'impegna a mantenere indenne da ogni conseguenza il Comune di Boscoreale.
14. La ditta appaltatrice, sette giorni prima dell'inizio del servizio per ogni anno scolastico, dovrà indicare, con apposita comunicazione:
 - a) L'ubicazione e il recapito telefonico, di Fax e di PEC, di un proprio punto di coordinamento al quale, in caso di necessità, l'amministrazione appaltante possa fare riferimento.
 - b) La/e figure professionali impiegate in tale punto di coordinamento che tempestivamente dovranno intervenire ogni qualvolta l'amministrazione comunale, nella persona del dirigente del settore pubblica istruzione e/o del direttore dell'esecuzione, ne faccia richiesta.
15. I dipendenti della ditta appaltatrice, in ogni rapporto con l'amministrazione e con le scuole, devono tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità.
16. La ditta appaltatrice deve, in particolare, curare che il proprio personale, in tutte le fasi di lavorazione, distribuzione, ecc.:



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

- a. Sia munito d'idoneo mezzo di riconoscimento immediato ai sensi dell'art.26, comma 8) del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i., ovvero: tessera di riconoscimento corredata da fotografia e contenente le generalità complete del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro, e tenuto sempre ben visibile (attaccata con clip alla divisa di lavoro);
 - b. Sia dotato, a cura e spese della ditta appaltatrice, di un'adeguata uniforme di lavoro, di colore chiaro recante, stampato sul tessuto, ben visibile le indicazioni della ditta appaltatrice, del tipo comunemente in uso nei servizi di ristorazione collettiva e segua, tassativamente, nell'espletamento delle proprie funzioni tutte le regole igieniche richieste in ragione della particolare attività svolta. Dovranno essere previsti indumenti distinti, di diverso colore, per la preparazione, distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia;
 - c. Sia munito di copricapo che contenga la capigliatura, di mascherina protettiva e di guanti monouso;
 - d. Non usi smalto sulle unghie, e non indossi braccialetti e anelli durante il servizio al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione o distribuzione;
 - e. Segnali immediatamente, con comunicazione sottoscritta, al dirigente del settore pubblica istruzione e al direttore dell'esecuzione, eventuali anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio. La stessa comunicazione dovrà essere inviata al responsabile del servizio e al datore di lavoro. La mancata osservanza comporterà una sanzione pari a euro 500 (cinquecento);
 - f. Non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;
 - g. Mantenga il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti l'andamento della gestione del quale abbia avuto notizia durante l'espletamento del servizio.
17. La ditta appaltatrice è responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente articolo.
18. La ditta appaltatrice è tenuta, per ogni anno scolastico oggetto dell'appalto, a far ruotare il personale refezionista tra i vari plessi scolastici. Il mancato rispetto di tale indicazione comporterà una sanzione come prevista all'art.33, comma 1, lett.o. Fermo restando che vi dovrà provvedere ad horas, a seguito diffida del dirigente del settore pubblica istruzione.
19. Il dirigente del settore pubblica istruzione, potrà richiedere alla ditta appaltatrice la sostituzione di personale ritenuto non idoneo. In tal caso la ditta appaltatrice, entro 2 (due) giorni, dovrà provvedere a quanto richiestogli, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggiori oneri. Il mancato rispetto di tale indicazione comporterà una sanzione pari a euro 250(duecentocinquanta) per ogni lavoratore non sostituito. Fermo restando che la ditta appaltatrice vi dovrà provvedere ad horas, a seguito diffida del dirigente del settore pubblica istruzione.
20. Il Comune, tramite il dirigente del settore pubblica istruzione, si riserva la facoltà, in qualsiasi momento, di richiedere alla ditta appaltatrice di sottoporre tutti gli addetti al servizio ad analisi chimiche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere immediatamente allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio reso per questo Comune e prontamente sostituito.

ART.16

RESPONSABILE DEL SERVIZIO DELLA DITTA APPALTATRICE

1. La ditta, all'atto della presentazione dell'offerta, dovrà indicare le generalità e i titoli del responsabile del servizio cui è affidata la direzione dello stesso a tempo pieno e continuo. Il responsabile del servizio deve essere un professionista con esperienza e professionalità adeguata, con tre anni almeno di esperienza nello svolgimento della mansione, da documentare adeguatamente, e in possesso di titolo di studio universitario adeguato: laurea specialistica - magistrale e/o vecchio ordinamento in tecnologia alimentare o in ambito biologico -non è ammessa laurea triennale-, e con deleghe aziendali



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

evidenti e chiare che devono essere documentate con atto sottoscritto dal legale rappresentante della ditta.

2. Il responsabile del servizio, per tutto il periodo contrattuale, sarà il referente responsabile unico nei confronti del Comune, e segnatamente del dirigente del settore pubblica istruzione e del direttore dell'esecuzione del contratto, e, quindi, avrà la capacità di rappresentare a ogni effetto giuridico e organizzativo la ditta appaltatrice.
3. Il responsabile del servizio sarà impegnato in modo continuo e a tempo pieno, per non meno di cinque ore al giorno per i servizi resi al Comune di Boscoreale, con obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di erogazione del servizio.
4. Il responsabile del servizio garantirà la qualità del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato. Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al direttore dell'esecuzione del contratto, al dirigente del settore pubblica istruzione.
5. Il responsabile del servizio dovrà garantire, quotidianamente, la sua presenza costante presso i plessi scolastici ove si espleta il servizio di refezione scolastica, a garanzia della qualità del servizio, intrattenendo a tale scopo rapporti con il direttore dell'esecuzione del contratto e/o con il dirigente del settore pubblica istruzione.
6. Il responsabile del servizio dovrà segnalare immediatamente e senza alcuna esitazione, con comunicazione anche telefonica, cui, in ogni caso, seguirà comunicazione formale per iscritto, al dirigente del settore pubblica istruzione e al direttore dell'esecuzione, eventuali anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio. La mancata segnalazione, una volta accertati fatti e/o circostanze, comporterà la sanzione di cui all'art.33, comma 1, lett. z.
7. In caso di assenza o impedimento del responsabile del servizio (ferie, malattie, ecc.), la ditta appaltatrice nominerà un sostituto di pari professionalità, dandone tempestiva formale comunicazione al dirigente del settore pubblica istruzione e al direttore dell'esecuzione, avendo cura di documentare adeguatamente il possesso dell'esperienza e titoli come previsti al comma 1.
8. Gli eventuali disservizi e/o inadempienze contestate dal dirigente del settore pubblica istruzione anche quale RUP e/o dal direttore dell'esecuzione del contratto al responsabile del servizio, sia in forma epistolare sia in forma verbale, s'intendono come presentate direttamente alla ditta appaltatrice, la quale, in conseguenza, ne assume ogni onere anche di natura giuridica, ivi compreso quelli disciplinati dal presente capitolato.

ART.17

DIRETTORE PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

1. Il direttore per l'esecuzione del contratto, così come individuato dal D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., "Codice dei Contratti", e dal relativo regolamento di attuazione di cui al D.P.R. 207/2010, è il Capo Unità Operativa Complessa "Refezione scolastica".
2. Il direttore dell'esecuzione del contratto, fermo restando il coordinamento del dirigente del settore pubblica istruzione anche quale RUP, dovrà attivarsi per eseguire o fare eseguire tutti i controlli opportuni per il regolare svolgimento dei servizi, e il rispetto delle norme igienico-sanitarie per tutti quelli che accedono ai locali adibiti ai servizi.

ART.18

FORMAZIONE DEL PERSONALE

1. Il programma di formazione adottato dalla ditta appaltatrice deve garantire che ogni addetto, a qualunque livello, abbia le informazioni necessarie ad operare minimizzando i rischi connessi alle mansioni che svolge (istruzioni operative). La formazione degli addetti è obbligatoria in tutte le aziende alimentari e per tutti gli operatori che vengono a contatto con gli alimenti.
2. Preliminarmente all'assunzione di ciascun operatore, dovrà essere effettuata una valutazione della formazione professionale, dell'esperienza acquisita e delle capacità operative. L'operatore, prima di



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

poter iniziare a svolgere le sue mansioni, deve frequentare un corso di formazione di base, organizzato da soggetto qualificato e riconosciuto, sulle problematiche relative all'igiene degli alimenti, che preveda una congrua valutazione dell'apprendimento, e il rilascio, da parte del soggetto incaricato della formazione, di una certificazione di idoneità al ruolo. L'operatore deve ricevere anche materiale informativo, per l'autoapprendimento delle norme relative alle sue specifiche mansioni e iniziare la sua attività affiancando una persona già esperta. Copia conforme all'originale della certificazione di idoneità al ruolo dovrà essere trasmessa, prima dell'inizio del servizio, al dirigente del settore pubblica istruzione. Per il personale eventualmente in organico alla ditta appaltatrice prima della sottoscrizione del contratto d'appalto, che dovrà essere utilizzato per i servizi resi a questo Comune, dovrà analogamente essere prodotta copia conforme all'originale della certificazione di idoneità al ruolo rilasciata dal soggetto incaricato della formazione. La mancata trasmissione di tale certificazione comporterà una sanzione di euro 500 (cinquecento) per ogni lavoratore, fermo restando che la ditta appaltatrice dovrà provvedervi ad horas.

3. Il programma di formazione deve essere articolato a diversi livelli in modo da garantire che tutti abbiano il livello minimo necessario ad acquisire consapevolezza sui rischi connessi alle operazioni compiute, sui metodi per prevenirli e sulle procedure aziendali connesse all'autocontrollo.
4. Le più attuali linee di tendenza dei processi formativi nel catering privilegiano la conduzione di interventi sul campo, che consentano dinamiche di aggancio al contesto operativo specifico, per una efficace comprensione e individuazione dei Punti Critici di Controllo e delle procedure preventive da adottare nella specifica realtà. L'intervento pratico non è comunque sostitutivo della formazione da effettuare in aula, dove dovranno essere affrontati i principali argomenti legati all'igiene della lavorazione degli alimenti, cercando sempre di adottare un taglio pratico.
5. Si possono identificare 3 livelli di formazione:
 - a. di introduzione;
 - b. igiene di base;
 - c. avanzato.

Il livello di introduzione deve costituire una rapida alfabetizzazione per il personale con mansioni che escludono il contatto diretto con gli alimenti. Può essere definito un livello per principianti che devono in ogni caso essere messi in condizioni di non arrecare gravi danni con la loro attività.

Il livello di igiene di base costituisce la fase obbligatoria per tutti i manipolatori di alimenti in qualunque fase.

6. Nel programma di formazione devono essere affrontati i seguenti argomenti:
 - a) nozioni microbiologiche generali;
 - b) definizione dei rischi connessi agli alimenti;
 - c) le tossinfezioni - le contaminazioni degli alimenti;
 - d) prevenzione delle tossinfezioni - la moltiplicazione microbica;
 - e) la catena del freddo - cottura - igiene del personale;
 - f) conduzione dei locali di manipolazione e stoccaggio degli alimenti;
 - g) attrezzature connesse alle manipolazioni;
 - h) il controllo degli animali indesiderati - pulizia e disinfezione;
 - i) principi di legislazione - principi di comportamento sui punti critici;
 - j) introduzione al sistema HACCP;
 - k) le procedure aziendali correlate all'autocontrollo.
7. Il livello avanzato è destinato ai responsabili di linea o della produzione. La finalità di questo modulo è quella di far comprendere appieno i principi dell'HACCP, permettendone la pratica applicazione nell'attuazione del piano di autocontrollo. I responsabili devono altresì avere gli strumenti per gestire autonomamente un sistema di autocontrollo basato sul controllo dei punti critici. Gli argomenti di base sono:
 - a) introduzione al sistema HACCP;
 - b) traduzione pratica delle definizioni dell'HACCP;



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

- c) HACCP e legislazione;
 - d) guida pratica all'applicazione dei principi dell'HACCP;
 - e) le esigenze minime di documentazione del sistema
 - f) i punti critici;
 - g) casi pratici.
8. Considerata l'evoluzione dei sistemi e dei rischi e la tendenza del personale a dimenticare rapidamente quanto acquisito, è necessario che la procedura di formazione del personale preveda il mantenimento e l'aggiornamento delle conoscenze mediante l'applicazione di moduli formativi specifici, adatti alle mansioni ed ai rischi ad esse legati. Il mantenimento della formazione deve essere programmato e pianificato.
9. La ditta appaltatrice, prima dell'attivazione del servizio, dovrà formare il proprio personale informandolo dettagliatamente dei contenuti del presente capitolato e del DUVRI -allegato 1-, al fine di adeguare il servizio agli standard richiesti. Sette giorni prima dell'inizio del servizio e per ogni anno scolastico, e comunque prima dell'immissione in servizio di eventuale nuovo personale, la ditta appaltatrice dovrà trasmettere al dirigente del settore pubblica istruzione, autocertificazione a firma del responsabile del servizio di cui all'art.16, con la quale dichiarare che *"Il personale è stato informato dettagliatamente sui contenuti del capitolato speciale d'appalto che disciplina il servizio e sul DUVRI allegato al capitolato"*. La mancata trasmissione di tale autocertificazione comporterà l'irrogazione di una sanzione di euro 500 (cinquecento), fermo restando che la ditta appaltatrice è obbligata provvedervi ad horas.
10. La ditta appaltatrice, fermo restando che il personale deve essere munito di attestato di formazione rilasciato ai sensi del decreto dirigenziale Regionale n.46 del 23.2.2005, dovrà presentare, sette giorni prima dell'inizio di ogni anno scolastico, il programma formativo annuale solare. Il programma formativo annuale solare dovrà prevedere almeno 25 (venticinque) ore di formazione per ogni operatore di cucina e almeno 15 (quindici) ore di formazione per ogni operatore addetto alla distribuzione.
11. Il programma di formazione dovrà prevedere un aggiornamento, tramite specifica lezione, per le attività collegate al piano di autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari, e di un ulteriore modulo di due ore, organizzato dall'ASL-Dipartimento di prevenzione S.I.A.N., così come previsto alla voce "aggiornamento del personale" contenuta nel piano approvato dalla Giunta Regionale della Campania con deliberazione n°2163 del 14.12.2007, pubblicata sul B.U.R.C. n°1 del 7.1.2008.
12. Non saranno considerati, quali concorrenti al monte ore fissato, gli affiancamenti di formazione operativa né gli interventi formativi/informativi sul presente capitolato, né la formazione preliminare all'immissione in servizio come prevista al comma 2.
13. A fine di ogni anno, nel periodo dal 10 al 31 dicembre, la ditta appaltatrice è tenuta a recapitare al dirigente del settore pubblica istruzione, copia conforme degli attestati di formazione come prevista al comma 10, con allegato copia delle fatture emesse dall'organismo di formazione. La mancata formazione nei modi suindicati sarà sanzionata con una penale di euro 500 (cinquecento). Mentre la mancata consegna, entro il 31 dicembre, della documentazione attestante l'avvenuta formazione, comporterà una sanzione di euro 100,00 (cento) per ogni giorno di ritardo.

ART.19

IGIENE DEL PERSONALE

1. Oltre all'obbligo di addestramento e formazione adeguati al tipo di attività in materia di igiene, la ditta appaltatrice, rispetto all'igiene del personale, assume l'onere del rispetto di alcuni obblighi normativi generali:
- a) Acquisire dai propri dipendenti certificato medico di non contagiosità in caso di assenza per malattia superiore a 5 giorni;



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

- b) Acquisire dai propri dipendenti comunicazione di eventuali disturbi riferibili a malattie infettive contagiose al datore di lavoro;
 - c) Vigilare affinché il proprio personale osservi standard elevato di pulizia personale e indossi adeguato abbigliamento.
2. Per quanto riguarda l'igiene e l'abbigliamento del personale, la ditta appaltatrice deve dotarsi di apposito regolamento interno, da trasmettere al dirigente del settore pubblica istruzione sette giorni prima dell'inizio del servizio, e immediatamente ad ogni eventuale modifica, col quale si deve stabilire con chiarezza:
- a) i tipi di indumenti permessi nel corso dell'espletamento del servizio;
 - b) indumenti e monili vietati nelle aree di manipolazione alimenti;
 - c) la frequenza di cambio degli indumenti;
 - d) il responsabile del lavaggio degli indumenti;
 - e) le modalità di lavaggio degli indumenti;
 - f) le modalità di stoccaggio degli indumenti in azienda;
 - g) le modalità di utilizzazione degli indumenti.
- Poiché il doppio scomparto degli armadietti spogliatoio è spesso utilizzato impropriamente, con abbigliamento di lavoro e indumenti personali custoditi nello stesso scomparto, è opportuno che oltre ad indicare le modalità di custodia dell'abbigliamento sia chiaramente individuato un responsabile della gestione dei locali spogliatoio.
3. La mancata adozione e/o presentazione del regolamento interno di cui al punto 2, sarà sanzionato con una penale di euro 500(cinquecento). Trascorsi ulteriori tre giorni dalla diffida ad adempiere che assumerà il dirigente del settore pubblica istruzione, si applicherà una sanzione giornaliera di euro 100(cento) fino a quando l'atto non sarà formalmente consegnato.



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

CAPO IV

**PRODUZIONE PASTI – GENERI ALIMENTARI –
MENU' – DIETE PER MOTIVI SANITARI - DIETE
ETICO RELIGIOSE**

ART.20

CENTRO DI PRODUZIONE PASTI

1. La ditta appaltatrice, prima della sottoscrizione del contratto, dovrà disporre di un centro di produzione dei pasti nel territorio del Comune di Boscoreale o in un comune a una distanza non superiore a 20 (venti) Km da Boscoreale, intendendo per il calcolo la distanza convenzionale dalla Casa Municipale di Piazza Pace. Per i centri di produzione dei pasti ubicati fuori del territorio del Comune di Boscoreale, la distanza sarà calcolata per il tragitto più breve attraverso la piattaforma <http://www.viamichelin.it/>, con stampa del percorso che dovrà produrre direttamente la ditta aggiudicataria.
2. La produzione, la preparazione e il confezionamento dei pasti deve avvenire in strutture dotate di registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004 (secondo le linee guida di cui alla delibera della Giunta Regione Campania n. 797 del 16.6.06).
3. Il centro di produzione pasti utilizzato dalla ditta appaltatrice deve rispettare i requisiti previsti dalla vigente normativa, e deve essere, per cubatura, rapportato al numero dei pasti aggiudicati e possedere, inoltre, tutti i requisiti previsti dall'allegato II del Reg CE 852/2004 che detta norme circa i requisiti strutturali, cui devono rispondere gli stabilimenti di produzione, preparazione, confezionamento e deposito di sostanze alimentari.
4. La ditta appaltatrice è tenuta, conformemente alla normativa in vigore - Regolamento CE 852/2004 - a eseguire l'autocontrollo presso il centro di cottura nel quale saranno preparati i pasti oggetto del presente appalto.
5. Ai fini dell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto, oltre ai requisiti di legge, è necessario che l'azienda alimentare abbia strutture e attrezzature e quindi potenzialità produttiva adeguata al numero giornaliero dei pasti previsti.
6. Le caratteristiche tecniche e logistiche degli spazi e il lay-out produttivo devono essere finalizzati all'esigenza di minimizzare i fattori di rischio da contaminazione delle derrate alimentari e all'ottimizzazione dell'attività lavorativa del personale, considerando gli spazi a disposizione.
7. I locali:
 - a) Devono possedere i requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004 e dal DPR 327 del 26.3.1980 per quanto compatibile e/o sovrapponibile.
 - b) Devono essere sufficientemente ampi per evitare ingombro di attrezzature e di personale addetto; devono essere dotati di areazione naturale o artificiale per prevenire la condensazione del vapore proveniente dalle operazioni di cottura e per evitare la formazione di muffe.
 - c) Devono consentire l'igiene delle operazioni permettendo il loro regolare svolgimento nei tempi e negli spazi dal momento dell'ingresso delle materie prime fino al confezionamento del prodotto finito.
 - d) Al fine di soddisfare quanto sopra descritto, è opportuno garantire un parametro minimo di 0,1 mq a pasto contemplando tutti gli spazi interni del centro di cottura di cui alla planimetria allegata all'autorizzazione o alla richiesta di registrazione.
 - e) Deve essere assicurata un'illuminazione naturale o artificiale sufficiente in tutto il centro.
 - f) L'illuminazione non deve comunque alterare i colori e l'intensità luminosa non deve essere inferiore a:
 - 540 lux in tutti i punti di preparazione e d'ispezione degli alimenti
 - 220 lux negli ambienti di lavoro
 - 110 lux altrove.



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

- g) Ogni sistema d'illuminazione posto sopra le derrate alimentari, in qualsiasi fase della preparazione, deve essere protetto in modo da impedire la contaminazione degli alimenti in caso di rottura oppure devono essere utilizzate lampade antideflagranti.
8. Il centro di produzione pasti deve possedere locali o aree distinte:

8.1. LOCALI DEPOSITO E STOCCAGGIO

- Locale per deposito materie prime non deperibili attrezzato con scaffalature facilmente lavabili e disinfettabili e con bancali sollevati da terra di almeno 15 cm;
- Locale per lo stoccaggio delle materie prime occorrenti per la preparazione di pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e intolleranza alimentare;
- Celle frigorifere (o stanze refrigerate) sufficienti ad assicurare l'immagazzinamento a temperature adeguate, con rilevatore di temperatura in posizione ben visibile.

8.2 LOCALI O AREE DISTINTE PER

- ⇒ Preparazione di pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e intolleranza alimentare;
- ⇒ Preparazione verdure
- ⇒ Preparazione pesce
- ⇒ Preparazione carni di volatili
- ⇒ Preparazione di altre carni
- ⇒ Cottura
- ⇒ Diete speciali
- ⇒ Porzionatura e confezionamento
- ⇒ Assemblaggio cestini vitto

fornite di arredi e di attrezzature, utili alle specifiche preparazioni da svolgere, che S.I.A.N. o facilmente lavabili e disinfettabili e resistenti alla corrosione.

Le zone o i locali devono prevedere un numero adeguato di vasche o lavelli distinti per funzioni con erogatore di acqua a comando non manuale.

Per quanto riguarda l'area o la zona destinata alle diete speciali si fa riferimento alla delibera della Regione Campania n°1211 del 23/09/2005 (protocolli alimentari e requisiti minimi per la preparazione di pasti speciali).

8.3 SERVIZI ANNESSI AI LOCALI DI PREPARAZIONE

- ⇒ Zona lavaggio utensili pentolame e carrelli
- ⇒ Zona per lo stoccaggio dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti
- ⇒ Zona destinata a raccogliere gli imballi da utilizzare per il trasporto
- ⇒ Zona per la detenzione dei prodotti e oggetti per la pulizia dei locali e delle attrezzature
- ⇒ Servizi igienici e spogliatoi per il personale

I servizi igienici e gli spogliatoi devono essere ben posizionati, ben illuminati, ventilati, adeguati al numero degli addetti e divisi per sesso, i primi dotati di lavamani con acqua corrente calda e fredda forniti di erogatori a comandi non manuali, i secondi con armadietti a doppio scomparto per la separazione fra gli indumenti da lavoro e indumenti personali e provvisti di tettuccio inclinato.

8.4 ATTREZZATURE E UTENSILI

Le attrezzature e gli utensili destinati alla preparazione degli alimenti devono essere conformi alla normativa vigente.

La dislocazione delle attrezzature deve essere tale da poter assicurare agevolmente le procedure di pulizia e sanificazione e il monitoraggio visivo di queste ultime.

La capacità dei depositi frigoriferi (o stanze refrigerate) deve essere sufficiente ad assicurare l'immagazzinamento (temperature negative - temperature positive) della quantità massima della produzione e delle materie prime giornaliere consentendo lo stoccaggio differenziato per genere al fine di evitare contaminazioni crociate.

E' necessario quindi che:



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

- ⇒ Le celle frigorifere siano di cubatura tale da garantire lo stoccaggio dei diversi alimenti in relazione agli intervalli di approvvigionamento e ai quantitativi necessari per il numero dei pasti richiesti dal ciclo produttivo;
- ⇒ Le attrezzature per la preparazione e cottura (pelapatate, brasiere, cuocipasta, forni, fuochi, polpettatrici, abbattitori etc.) devono, altresì, consentire per capacità produttiva l'intero ciclo in maniera continua e nella mattinata per le pietanze a legume fresco-caldo;
- ⇒ La fase di porzionatura e d'invaschettamento sia per le pietanze calde che fredde deve avvenire nel più breve tempo possibile al fine di garantire il mantenimento delle temperature dismicrobiche; pertanto le invaschettatrici devono avere capacità tecniche adeguate.

Tutte le attrezzature devono essere oggetto di una pianificazione degli interventi di manutenzione per garantire la piena efficienza e la prevenzione di eventuali non conformità.

8.5 STOCCAGGIO DEGLI ALIMENTI

I magazzini e le celle frigorifere devono essere tenute in perfetto stato igienico. Gli imballaggi (carta, cartoni, cassette di legno, ecc.) delle derrate deperibili e non devono essere tenuti fuori dai locali di preparazione e produzione. Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati devono essere conservati in celle frigorifere distinte per tipologia e secondo le temperature di conservazione idonee e/o cogenti. I prodotti cotti e abbattuti e quelli refrigerati devono essere conservati e convenientemente coperti in apposita cella frigorifero a una temperatura tra + 1 e + 6 °C.

8.6 STOCCAGGIO DEGLI ALIMENTI PER PASTI DIFFERENZIATI

Lo stoccaggio delle materie per la preparazione di pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari, deve avvenire in locali, oppure in zone, ben separate e chiaramente identificabili (armadi e contenitori dedicati e chiusi da utilizzare anche in frigorifero) così come indicato alla voce "Acquisto e stoccaggio delle materie prime" nel Documento Tecnico denominato "Piano di autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari" approvato dalla Giunta Regionale della Campania con deliberazione n°2163 del 14.12.2007, pubblicata sul B.U.R.C. n°1 del 7.1.2008.

8.7 MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

I metodi di scongelamento devono essere pianificati e adeguatamente monitorati per minimizzare il tempo di permanenza del cibo nell'intervallo di temperatura pericoloso e prevenire le contaminazioni crociate.

Tutte le operazioni che precedono la cottura devono avvenire nella mattinata. E' ammessa la preparazione anticipata di alcune ore per alcune derrate che richiedano tale procedura, purché dopo la cottura siano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura, poste in recipienti idonei e conservate in frigorifero a una temperatura compresa tra + 1 e + 6°C. Gli alimenti sottoposti a tale trattamento possono essere gli arrostiti e le verdure cotte. Tali preparazioni vanno descritte, così come tutte le altre, nel piano di autocontrollo.

Ogni operatore deve essere in grado, per formazione, di eseguire le operazioni di preparazione secondo la corretta applicazione delle Norme di Buona Preparazione o G.M.P. (Good Manufacturing Practices). Devono essere rispettate le norme d'igiene della persona e dei comportamenti. A tal fine il personale deve ricevere specifica formazione per evitare comportamenti scorretti causa di contaminazione crociata.

La preparazione delle diete speciali, al fine di garantire la sicurezza di tali prodotti, deve avvenire in un locale o in area funzionale dedicata. Deve essere inoltre implementato specifico diagramma di flusso per la preparazione delle pietanze con l'individuazione del rischio derivante dalla contaminazione da ingredienti impropri nelle diverse fasi di produzione.



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

In cucina devono essere verificate le etichette sia dei prodotti dietetici speciali, che degli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, soprattutto per escludere la presenza delle sostanze vietate, contenute come ingredienti o additivi.

Nell'organizzazione del lavoro potrebbe essere opportuno differenziare i tempi di preparazione (per evitare la contaminazione crociata).

9. La ditta appaltatrice, pur potendo servirsi del Centro di Produzione per la fornitura di pasti a terze parti, estranee all'Amministrazione Contraente, dovrà sempre garantire in ogni momento l'identificazione delle attività, delle materie prime, dei semilavorati, delle attrezzature, del personale e di quant'altro sia utilizzato per la fornitura di pasti all'Amministrazione Contraente. La ditta appaltatrice deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn. 852-853 del 2004, del Regolamento CE n. 2073/2005 e del D.Lgs. n. 193/2007 Reg. CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari); D.Lgs. n.114/06 e s.m.i. (allergeni alimentari); - Reg. CE n.178/2002 tracciabilità .
10. Produzione
 - a) La produzione dei pasti deve svolgersi con il metodo della "progressione in avanti", e rispettare le condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e deve garantire la prevenzione da contaminazione da agenti biologici, chimici e fisici mediante il controllo di tutte le fasi della produzione secondo il regolamento CE n.852/2004 e deve essere assicurata la rintracciabilità dei prodotti di origine animale e vegetale.
 - b) La ditta appaltatrice appaltante deve rispettare quanto indicato dal capo II art.3, 4 e 5 del Reg. CE 852/2004, per quanto attiene alle proprie competenze.
 - c) La ditta appaltatrice ha, inoltre, l'obbligo di redigere un Piano di Autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari, così come approvato dalla Giunta Regionale con Deliberazione n°2163 del 14/12/2007.
11. Analisi dei pericoli e punti critici di controllo
La ditta appaltatrice deve predisporre procedure basate sui principi del sistema HACCP:
 - A) identificare ogni pericolo prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
 - B) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rileva essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
 - C) stabilire nei punti critici di controllo i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei limiti identificati;
 - D) stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficace nei punti critici di controllo;
 - E) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;
 - F) stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da A) ad E);
 - G) predisporre documenti e registrazioni adeguati al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui dalla A) alla F).Quanto sopra descritto, va attuato per le diverse fasi di un centro di cottura per la ristorazione collettiva.
12. L'appaltatrice è tenuta per il proprio centro di cottura ad attuare tutte le prescrizioni di cui al D.Lgs. 81/08 e s.m.i. e ad adeguare l'impianto elettrico alla normativa vigente.
13. La ditta appaltatrice, all'atto della sottoscrizione del contratto, dovrà comunicare il nome del responsabile del ricevimento delle materie prime, il quale, in qualsiasi momento, per richiesta di personale dell'Amministrazione Comunale addetto al controllo, dovrà esibire una scheda che, compilata a ogni ricevimento delle merci, dovrà evidenziare:
 - Che le date di scadenza appaiano regolari;
 - La corretta temperatura dei prodotti alla consegna, misurata con termometro a sonda al cuore delle diverse tipologie di prodotti;



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

- Che i prodotti surgelati o congelati non siano consegnati promiscuamente ai prodotti refrigerati.
14. La ditta appaltatrice, all'atto della sottoscrizione del contratto, dovrà produrre la seguente documentazione:
- a. Dimostrare l'ubicazione del centro cottura nel territorio del Comune di Boscoreale o in un Comune a una distanza non superiore a 20 (venti) Km da Boscoreale, intendendo per il calcolo la distanza convenzionale dalla Casa Municipale di Piazza Pace. La distanza, per i centri cottura fuori comune sarà calcolata per il tragitto più breve attraverso la piattaforma <http://www.viamichelin.it/>, con stampa del percorso che dovrà essere prodotto dalla stessa ditta appaltatrice;
 - b. Registrazione ai sensi dell'art.6 Reg. CE 852/2004 per l'attività di centro di produzione pasti, comprendente deposito, manipolazione, cottura, rilasciata dal Comune territorialmente competente, previo parere dell'autorità sanitaria competente, e autorizzazione sanitaria specifica, rilasciata dall'Asl competente per territorio, riferita a locali e attrezzature autorizzate per la produzione di diete per motivi sanitari richieste dall'utenza, rilasciata anche nel rispetto di quanto indicato nel Documento Tecnico denominato "*Piano di autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari*" approvato dalla Giunta Regionale della Campania con deliberazione n°2163 del 14.12.2007, pubblicata sul B.U.R.C. n°1 del 7.1.2008;
 - c. Dichiarazione sulla proprietà dello stabile ove è ubicato il centro produzione pasti. Nel caso in cui la sede di ubicazione del centro di produzione pasti non è di proprietà della ditta appaltatrice, occorre che la stessa alleghi il contratto, regolarmente registrato, che ne attesti la disponibilità per una durata almeno pari a quella dell'appalto;
 - d. Piano di autocontrollo per la produzione dei pasti differenziati come previsto al comma 10, lett.c;
 - e. Piano sistema HACCP;
 - f. Relazione, sottoforma di autocertificazione, a firma di tecnico abilitato, regolarmente iscritto all'albo professionale di appartenenza, controfirmata dal legale rappresentante della ditta appaltatrice, con la quale si attesti che il centro produzione pasti è conforme a tutte le indicazioni e prescrizioni di cui all'art.20 del capitolato speciale d'appalto.

ART.21

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI GENERI ALIMENTARI DA IMPIEGARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

1. Le caratteristiche merceologiche dei generi alimentari che la ditta appaltatrice dovrà utilizzare sono quelle indicate nelle tabelle redatte dal Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. e/o dall'U.O.M.I. dell'ASL, in allegato.
2. La ditta appaltatrice è tenuta a fornire alimenti nelle percentuali minime, provenienza e qualità previste al punto 5.3.1 del Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011.
3. La ditta appaltatrice è tenuta, obbligatoriamente, a istituire un registro, costantemente aggiornato, di carico e scarico dei prodotti biologici utilizzati esclusivamente per il servizio di refezione scolastica al Comune di Boscoreale. Tale registro, in qualsiasi momento, a richiesta, deve essere messo a disposizione del dirigente del settore pubblica istruzione, o di suo delegato, per eventuali ispezioni. L'inadempimento a tutto ciò sarà sanzionato ai sensi dell'art.33, comma 1, lett. r.
4. La ditta appaltatrice è tenuta a provvedere anche all'acquisto degli alimenti occorrenti per la preparazione dei pasti differenziati per intolleranze, allergie, diabete, celiachia e altri disordini alimentari, da somministrare agli alunni che ne faranno richiesta con le modalità previste in questo capitolato.



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

ART.22

MENU' - PASTO SCORTA

1. Il menù del giorno dovrà essere esclusivamente quello predisposto dal Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. e/o dall'U.O.M.I. dell'ASL competente per territorio, e nelle relative tabelle dietetiche e grammature, e a cura della ditta appaltatrice dovrà essere affisso, ben visibile e consultabile, in ogni sede ove si svolge il servizio di refezione.
2. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.
3. Il Comune si riserva, altresì, di richiedere alla ditta appaltatrice, senza che ciò comporti costi aggiuntivi per l'Ente, in caso di adesione delle scuole a specifici progetti di educazione alimentare, sempre con l'autorizzazione del Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. e/o dall'U.O.M.I. dell'ASL competente per territorio, la preparazione di menù particolari, per tutta la scuola o anche per alcune classi. Tali menù potrebbero prevedere pietanze tipiche, regionali o che si rifanno alle tradizioni culturali locali, con riguardo a generi non previsti dalle tabelle dietetiche generali.
4. E' comunque facoltà dell'Amministrazione, nel corso dell'intera durata contrattuale, previa approvazione del Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. e/o dall'U.O.M.I. dell'ASL competente per territorio, mutare e/o integrare i menù, le tabelle dietetiche e quantità. La ditta appaltatrice è tenuta, in ogni caso, a seguito di comunicazione del dirigente del settore pubblica istruzione, a introdurre i nuovi menù, e relative tabelle dietetiche, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggiori oneri a carico dell'Ente.
5. Non è ammessa, tassativamente, la sostituzione di alcun alimento, anche se di analoghe caratteristiche, tra quelli inderogabilmente indicati nel menù elaborato dalla competente autorità sanitaria. Il mancato rispetto di tale indicazione, sempre che il fatto non comporti anche sanzioni più gravi, sarà comunque sanzionato ai sensi dell'art.33, comma 1, lett. aa.
6. Nel caso in cui, in sede di offerta di partecipazione alla gara, la ditta appaltatrice dovesse offrire menù particolari per talune occasioni (Natale, Pasqua, Carnevale ecc.), gli stessi dovranno comunque essere preventivamente approvati dal Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. e/o dall'U.O.M.I. dell'ASL competente per territorio. In tal caso sarà onere esclusivo della ditta appaltatrice sottoporre, a proprie spese, tali menù all'esame del Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. e/o dall'U.O.M.I. dell'ASL competente per il territorio di Boscoreale. Tali menù, una volta approvati dal Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. e/o dall'U.O.M.I., a cura della ditta appaltatrice, dovranno essere trasmessi al dirigente del settore pubblica istruzione.
7. La ditta appaltatrice deve essere in condizione di garantire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, pasti scorta da utilizzare in situazioni di emergenza, da tenere a disposizione presso ogni sede di refezione scolastica. Il pasto scorta non utilizzato, a cura dei refezionisti, dovrà essere smaltito a fine servizio.
8. Il pasto scorta deve essere utilizzato per cause occasionali di disservizio, per motivi tecnici di servizio e altre cause accidentali.
9. La mancata messa a disposizione dei pasti scorta comporterà l'irrogazione di una sanzione di euro 500(cinquecento).

ART.23

DIETE PER MOTIVI SANITARI

1. La ditta appaltatrice dovrà garantire la produzione delle diete per motivi sanitari e relative ad allergie, patologie e intolleranze alimentari, richieste dall'utenza, per dare la possibilità di usufruire del servizio di refezione scolastica anche ad alunni portatori di patologie. La ditta appaltatrice, per il confezionamento di tali diete, deve essere dotata di locali e attrezzature autorizzate specificatamente per simili preparazioni, così come previsto dalla vigente normativa.
2. Le diete per motivi sanitari e relative ad allergie, patologie e intolleranze alimentari, saranno stabilite con apposito/i menù, e relative grammature, redatti dal Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. e/o dall'U.O.M.I. dell'ASL competente per territorio.



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

3. Per accedere alle diete di cui al comma 1, i genitori ne faranno formale richiesta al dirigente scolastico, accompagnata da certificazione originale di un medico della struttura pubblica, dalla quale dovrà rilevarsi la patologia dell'alunno, il tipo di dieta che dovrà seguire e il periodo. Tale richiesta, a cura del dirigente scolastico, sarà inoltrata al dirigente del settore pubblica istruzione che a sua volta la trasmetterà formalmente al Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. e/o dall'U.O.M.I. dell'ASL competente per territorio, per l'elaborazione dello specifico menù e relative grammature. Una volta ricevuto tale menù, il dirigente del settore pubblica istruzione lo trasmetterà al responsabile del servizio della ditta appaltatrice, per l'applicazione pedissequa del medesimo, e al dirigente scolastico.
4. Il responsabile del servizio della ditta appaltatrice, nella preparazione dei pasti per le diete di cui al comma 1, dovrà attenersi scrupolosamente e tassativamente alle indicazioni previste nel menù e relativa grammatura predisposti dal Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. e/o dall'U.O.M.I. dell'ASL competente per territorio, somministrando all'alunno unicamente gli alimenti indicati nel menù di cui al comma 2, prestando la massima attenzione agli alimenti ai quali il bambino è allergico, e verificando con la massima cura che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante.
5. Non è ammessa la sostituzione di alcun alimento, anche se di analoghe caratteristiche, tra quelli tassativamente indicati nel menù elaborato dalla competente autorità sanitaria. Il mancato rispetto di tale indicazione, sempre che il fatto non comporti sanzioni più gravi, sarà sanzionato ai sensi dell'art.33, comma 1, lett. aa.
6. Il confezionamento di tali pasti dovrà avvenire con le modalità disciplinate all'art.9, comma 7.
7. Per la gestione di tutto il processo di preparazione dei pasti per motivi sanitari e relativi ad allergie, patologie e intolleranze alimentari, la ditta appaltatrice, sette giorni prima dell'inizio di ogni anno scolastico, deve comunicare, al dirigente del settore pubblica istruzione, il nome del responsabile della procedura che, in caso di contaminazione dei pasti, ne risponderà personalmente in ogni sede, oltre alle responsabilità oggettive in capo alla ditta appaltatrice. La mancata comunicazione comporterà una sanzione a carico della ditta appaltatrice di euro 500(cinquecento).

ART.24

DIETE ETICO-RELIGIOSE

1. La ditta appaltatrice dovrà garantire, là dove richiesto, diete a carattere etico-religiose.
2. Le diete etico-religiose saranno stabilite con apposito menù, e relative grammature, redatto dal Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. e/o dall'U.O.M.I. dell'ASL competente per territorio.
3. Per accedere alle diete di cui al comma 1, i genitori ne faranno formale richiesta al dirigente scolastico. Tale richiesta, a cura del dirigente scolastico, sarà inoltrata al dirigente del settore pubblica istruzione che a sua volta la trasmetterà formalmente al Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. e/o dall'U.O.M.I. dell'ASL, per l'elaborazione dello specifico menù e relative grammature. Una volta ricevuto tale menù, il dirigente del settore pubblica istruzione lo trasmetterà al responsabile del servizio della ditta appaltatrice, per l'applicazione pedissequa del medesimo, e al dirigente scolastico.
4. Il responsabile del servizio della ditta appaltatrice, nella preparazione dei pasti per le diete di cui al comma 1, dovrà attenersi scrupolosamente e tassativamente alle indicazioni previste nel menù e relativa grammatura predisposto dal Dipartimento di prevenzione S.I.A.N. e/o dall'U.O.M.I. dell'ASL, somministrando all'alunno unicamente gli alimenti indicati.
5. Non è ammessa la sostituzione di alcun alimento, anche se di analoghe caratteristiche, tra quelli tassativamente indicati nel menù elaborato dalla competente autorità sanitaria. Il mancato rispetto di tale indicazione, sempre che il fatto non comporti sanzioni più gravi, sarà sanzionato ai sensi dell'art.33, comma 1, lett. aa.
6. Il confezionamento di tali pasti dovrà avvenire con le modalità disciplinate all'art.9, comma 7.



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

**CAPO V
AUTOCONTROLLO, SANIFICAZIONE,
GESTIONE RIFIUTI, GARANZIE E INFORMAZIONI
ALL'UTENZA**

ART.25

AUTOCONTROLLO - ANALISI DI LABORATORIO

1. Come previsto dalla vigente normativa relativa all'igiene dei prodotti alimentari, le imprese del settore alimentare devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato, pertanto esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Pertanto devono essere adottate misure atte a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando e individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure necessarie al corretto funzionamento del sistema. In particolare dovranno essere documentate dalla ditta appaltatrice, all'atto della sottoscrizione del contratto, le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo.
2. Il sistema di autocontrollo che la ditta appaltatrice attiverà deve prevedere efficaci e chiare procedure riferite alla produzione di pasti differenziati per intolleranze, allergie, diabete, celiachia e altri disordini alimentari, che devono essere eseguite nell'assoluto rispetto del Documento Tecnico, denominato "*Piano di autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari*", approvato dalla Giunta regionale della Campania con deliberazione n°2163 del 14.12.2007, pubblicata sul B.U.R.C. n°1 del 7.1.2008, e così come indicato dall'ASL NA5, Dipartimento di Prevenzione S.I.A.N., con nota prot. 67/S.I.A.N. del 17.1.2008.
3. La ditta appaltatrice, in sede di partecipazione alla gara, deve proporre un programma di campionamento mensile, con analisi da effettuarsi presso laboratori iscritti nell'elenco regionale dei laboratori per la sicurezza alimentare, che preveda:
 - a. N°3 (tre) tamponi ambientali su superfici presso il centro cottura, con predisposizione di idoneo verbale, sottoscritto dal responsabile del servizio e dal tecnico incaricato dal laboratorio d'analisi, dal quale risulti l'operazione;
 - b. N°2 (due) alimenti (prodotto finito o intermedio di lavorazione attinente alle preparazioni effettuate per il Comune), da prelevarsi presso il centro cottura, con predisposizione di idoneo verbale, sottoscritto dal responsabile del servizio e dal tecnico incaricato dal laboratorio d'analisi, dal quale risulti l'operazione;
 - c. N°1 (uno) pasti completi (prodotto finito) da prelevarsi presso ogni plesso scolastico in fase di distribuzione, con predisposizione di idoneo verbale, sottoscritto dal responsabile del servizio e dal tecnico incaricato dal laboratorio d'analisi, dal quale risulti l'operazione.
4. Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche riguardo al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali e delle eventuali sostanze chimiche residuali dovute a improprie attività di sanificazione ambientale. I dati concernenti i controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il Centro di Produzione a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati dall'Amministrazione. La mancata esecuzione nel corso dell'anno del numero e della tipologia di attività minima prevista innanzi (frequenza mensile), unitamente a quelle indicate in offerta, comporterà l'applicazione, da parte dell'Amministrazione, delle penali previste di seguito.
5. Una settimana prima dell'inizio del servizio per ogni anno scolastico, la ditta appaltatrice dovrà comunicare il nominativo del laboratorio presso il quale saranno effettuate le analisi. Qualsiasi



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

variazione che dovesse intervenire nel corso dell'appalto, dovrà essere immediatamente comunicata al dirigente del settore pubblica istruzione.

6. La ditta appaltatrice ha l'obbligo di prestarsi in ogni tempo alle prove alle quali il Comune intenda sottoporre i pasti e le derrate alimentari da impiegare o impiegate per gli stessi e tutte le spese, ivi comprese quelle di esecuzione, cadranno a carico della ditta appaltatrice medesima. E' facoltà del dirigente del settore pubblica istruzione e/o del direttore per l'esecuzione del contratto, quando lo riterranno opportuno, disporre, con spese a totale carico della ditta appaltatrice, analisi su un campione del pasto consumato dagli alunni e/o degli alimenti utilizzati, individuando un laboratorio di analisi tra quelli iscritti nell'elenco regionale dei laboratori per la sicurezza alimentare. A tal ultimo fine la ditta appaltatrice è tenuta a consegnare, a proprie spese, un campione completo del pasto e/o degli alimenti utilizzati, direttamente presso il laboratorio che sarà indicato. Il campione da analizzare dovrà essere predisposto con le procedure previste all'art.61
7. Entro il giorno 15 (quindici) di ogni mese, la ditta appaltatrice è obbligata a trasmettere al dirigente del settore pubblica istruzione, con formale comunicazione a firma del legale rappresentante, i risultati degli esami di laboratorio come previsti al comma 3, effettuati nel mese precedente. In caso d'inosservanza della predetta clausola, la ditta appaltatrice sarà soggetta a una sanzione automatica di euro 500(cinquecento), fermo restante le altre eventuali sanzioni previste nel presente capitolato e fermo restante comunque l'obbligo di trasmettere immediatamente gli esami di laboratorio riguardante il periodo in questione. In caso di mancata consegna degli esami di laboratorio nei successivi 7(sette) giorni, sarà inflitta un'altra sanzione di 500(cinquecento), cui seguirà una sanzione di euro 100 al giorno per ogni giorno di ulteriore ritardo.
8. In caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato dall'amministrazione comunale, la ditta appaltatrice, a seguito di formale comunicazione del dirigente del settore pubblica istruzione, dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'Amministrazione Contraente adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità. La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dalla ditta appaltatrice, potranno essere modificati su richiesta del dirigente del settore pubblica istruzione, senza possibilità di rivalsa da parte della medesima ditta appaltatrice aggiudicatrice.
9. La ditta appaltatrice dovrà garantire anche per i propri fornitori, e da questi, acquisirà e formalmente comunicherà, prima dell'avvio del servizio di refezione, al dirigente del settore pubblica istruzione, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia.

ART.26

SANIFICAZIONE

1. La ditta appaltatrice deve utilizzare detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (regolamento CE 648/2004 e DPR 6.2.2009 n°21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D. Lgs. 25.2.2000 n°174 sui biocidi e al DPR 6.10.1998 n°392, sui presidi medico-chirurgici.
2. In sede di partecipazione alla gara l'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna a utilizzare. Si presumono conformi al presente requisiti i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata documentazione attestante il rispetto della normativa indicata al comma 1.
3. I prodotti usati per la pulizia di contenitori e stoviglie destinati alla refezione scolastica devono essere esclusivamente privi di fosfati NTA, TAED, EDTA, biodegradabili al 90% in tempi rapidissimi; i tensioattivi contenuti devono essere esclusivamente di origine vegetale privi di enzimi, di candeggianti ottici, di formaldeide o di riempitivi; i profumi devono essere solo di origine naturale; i disinfettanti devono essere derivati del cloro o dell'ammonio quaternario.



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

ART.27

GESTIONE RIFIUTI PRODOTTI PRESSO I REFETTORI

1. La ditta appaltatrice deve garantire una corretta gestione della raccolta differenzia dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta in vigore nel Comune di Boscoreale.
2. E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuti negli scarichi fognari (lavandini, water, canaline di scarico ecc.).
3. Qualora si verificassero otturazione degli scarichi presso le sedi di refezione causate da presenza di rifiuti imputabili al servizio di refezione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno a totale carico della ditta appaltatrice .
4. La ditta appaltatrice, con dichiarazione formale del legale rappresentante in sede di gara, si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'amministrazione comunale in materia di raccolta differenziata dei rifiuti.
5. La ditta appaltatrice, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dovrà raccordarsi con l'azienda comunale che svolge il servizio di raccolta differenziata, allo scopo di definire, attraverso un apposito protocollo, le modalità di smaltimento dei rifiuti prodotti presso ogni sede scolastica ove si svolge il servizio di refezione. Copia di tale atto, a cura del legale rappresentante della ditta appaltatrice, dovrà essere trasmesso al dirigente del settore pubblica istruzione prima dell'inizio del servizio. La mancata trasmissione del citato atto comporterà l'applicazione di una sanzione di euro 500 (cinquecento) a carico della ditta appaltatrice, fermo restando che dovrà provvedervi ad horas.
6. Il mancato rispetto delle norme e regole dettate dall'amministrazione comunale in materia di raccolta differenziata dei rifiuti comporterà l'applicazione di una sanzione a carico della ditta appaltatrice di euro 2.000 (duemila), oltre le ulteriori sanzioni previste dalle normative di legge e regolamentari in materia.

ART.28

SISTEMA DI QUALITÀ

1. La partecipazione alla gara per l'aggiudicazione dell'appalto del servizio è aperta a tutte le ditte in possesso delle seguenti certificazioni di qualità:
 - a) UNI EN ISO 9001:2008 relativa alla certificazione di qualità aziendale;
 - b) UNI 10854:1999 "Linea guida per la progettazione e la realizzazione di un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP";
 - c) ISO 22000:2005 relativa alla sicurezza alimentare HACCP

ART.29

GARANZIE A TUTELA DELL'UTENZA

1. Riconosciuta la particolarità del servizio e l'esigenza di offrire una piena informazione, in spirito di collaborazione e al fine di garantire un rapporto di motivata fiducia, si fa obbligo alla ditta appaltatrice:
 - a) Di far sì che il responsabile della ditta appaltatrice di cui all'art.16 abbia il preciso compito di verificare costantemente presso i punti di consumo se gli standard del servizio erogato siano coerenti con le indicazioni espresse dall'Amministrazione Comunale e rispondenti in maniera esauriente ai bisogni dell'utenza a quanto richiesto dall'Amministrazione stessa;
 - b) Di esporre in via permanente, per tutto l'anno scolastico, all'ingresso di ciascuna sede ove si svolge il servizio di refezione il menù settimanale distribuito, e la lista degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle singole pietanze;
 - c) Di partecipare, con propri rappresentanti, e con il responsabile di cui all'art.16, agli incontri di presentazione e informazione all'utenza, che l'ente potrà disporre, sulle modalità e caratteristiche del servizio, e agli incontri che si dovessero rendere necessari, senza che ciò dia luogo a un aumento dei costi;



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

- d) Di garantire il rispetto dei principi della Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27/01/94 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici".

ART.30

INFORMAZIONE AGLI UTENTI

1. La ditta appaltatrice deve garantire un'informazione agli utenti del servizio relativamente a:
 - a. Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
 - b. Provenienza territoriale degli alimenti;
 - c. Stagionalità degli alimenti;
 - d. Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.
2. La ditta, in sede di partecipazione alla gara, deve produrre un piano di informazione agli utenti, da effettuarsi per ogni anno scolastico, sottoscritto dal legale rappresentate, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi e i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.
3. La ditta appaltatrice, in aggiunta a quanto previsto al comma 2, nell'ottica di garantire la massima trasparenza nel rapporto con l'utenza, dovrà provvedere, a ogni inizio di anno scolastico, ed entro la data che sarà disposta dal dirigente del settore pubblica istruzione, per tutta la durata del contratto, a proprie spese, alla stampa di un opuscolo, in numero sufficiente a raggiungere ogni alunno che fruisce del servizio di refezione, contenente il capitolato speciale d'appalto, e relativi allegati, ivi compreso le tabelle dietetiche e i menù, eventuale carta dei servizi che l'ente potrà predisporre. Il predetto opuscolo dovrà essere realizzato su precise indicazioni, anche grafiche e d'impaginazione, e dei contenuti, che saranno fornite dal dirigente del settore pubblica istruzione, e dovrà, in ogni caso, contenere sempre l'intestazione del Comune di Boscoreale e, laddove richiesto, eventuali comunicazioni e/o interventi o quant'altro l'Ente, insindacabilmente, riterrà opportuno inserire. Resta inteso che l'impresa appaltatrice potrà fruire esclusivamente di uno spazio per pubblicizzare il proprio logo e le proprie attività. Non è consentita, invece, alcun'altra forma di pubblicità, né coinvolgere sponsor per la realizzazione dello stesso.
4. Un congruo numero di copie dell'opuscolo di cui al comma 3, contestualmente alla distribuzione agli alunni, devono essere trasmesse, con formale nota di accompagnamento, al dirigente del settore pubblica istruzione.
5. La mancata distribuzione dell'opuscolo di cui al comma 3 nel termine disposto dal dirigente del settore pubblica istruzione, comporterà, a carico della ditta appaltatrice, una sanzione di euro 500 (cinquecento), più una sanzione di euro 100 (cento) per ogni giorno di ulteriore ritardo nella consegna.

ART.31

VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA SCOLASTICA

1. La ditta appaltatrice dovrà prevedere, a proprie spese, un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema sarà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.
2. L'indagine sarà effettuata con modalità diverse e dovranno essere previsti i seguenti due strumenti d'indagine:
 - a. Questionario mensile, per sede di refezione, per i primi sei mesi di attivazione del servizio, sulla qualità, quantità e appetibilità del pasto, compilato dal responsabile della ditta appaltatrice di cui all'art.16;
 - b. Questionario bimestrale, dopo i primi sei mesi e per tutta la durata dell'appalto, sulla qualità, quantità e appetibilità del pasto da parte degli alunni, compilato dal responsabile della ditta appaltatrice di cui all'art.16.



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

3. Il questionario, che dovrà essere concordato con il dirigente del settore pubblica istruzione, e da questo approvato, oltre a consentire una valutazione su qualità, quantità e appetibilità del pasto fornito, metterà a disposizione uno spazio per esprimere commenti, suggerimenti ed eventuali insoddisfazioni. Sarà inoltre riportata la data, il menu del giorno e la qualifica del compilatore. Il questionario, a cura del responsabile del servizio, entro i primi sette giorni del mese successivo a quello di rilevazione, dovrà essere trasmesso al dirigente del settore pubblica istruzione. In caso di mancato adempimento di quanto predetto, per ogni periodo, sarà comminata alla ditta appaltatrice una sanzione di euro 500 (cinquecento).
4. A cura del responsabile del servizio di cui all'art.16, devono essere introdotte, fin dal primo giorno di inizio del servizio per ogni anno scolastico, schede di rilevazione quotidiana degli scarti (*avanzi del pasto*) per la verifica del gradimento dei commensali e saranno analizzate le motivazioni legate al mancato gradimento (qualità del pasto, gusto, etc.) del pasto con l'individuazione dei correttivi da apportare ai menù o al servizio. Tali schede, a cura del responsabile del servizio, entro i primi sette giorni del mese successivo a quello di rilevazione, vanno trasmesse in copia al dirigente del settore pubblica istruzione. Il dirigente del settore pubblica istruzione potrà anche disporre al responsabile del servizio di cui all'art.16 l'invio quotidiano di tali schede. In caso di mancato adempimento come innanzi sarà comminata alla ditta appaltatrice una sanzione di euro 500 (cinquecento).
5. Ogni due mesi il responsabile del servizio di cui all'art.16 dovrà produrre, e inviare al dirigente del settore pubblica istruzione, una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, dei correttivi apportati al servizio e delle proposte migliorative del servizio stesso. La relazione dovrà essere inviata entro i primi sette giorni del mese successivo alla scadenza del bimestre. In caso di mancato adempimento di quanto predetto, alla ditta appaltatrice sarà inflitta una sanzione di euro 500 (cinquecento), più una sanzione di euro 100 (cento) per ogni giorno di ulteriore ritardo nella consegna..



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

**CAPO VI
ASSICURAZIONI-SANZIONI
RISOLUZIONE CONTRATTUALE
CONTENZIOSO - TUTELA DATI SENSIBILI**

ART.32

RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE - ASSICURAZIONI

1. La ditta appaltatrice assume piena e diretta responsabilità della gestione dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione comunale e impegnandosi a eseguire ogni prestazione a "regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato e di ogni normativa vigente in materia.
2. La ditta appaltatrice risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.
3. La ditta appaltatrice sarà tenuta a produrre al momento della sottoscrizione del contratto, pena la decadenza dell'appalto, polizze assicurative, per tutta la durata del contratto, che formeranno parte integrante dello stesso, con massimali non inferiori a quelli che seguono:

☞ **R.C.T.** (Responsabilità Civile verso Terzi)

- €5.000.000,00 per sinistro;
- €2.500.000,00 per persona;
- €3.000.000,00 Rischi igienico - sanitari: per sinistro con limite di €550.000,00 per persona per ogni sinistro.
- €1.500.000,00 per danni a cose

☞ **R.C.O.** (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)

- €2.500.000,00 per sinistro;
- €1.500.000,00 per persona.

Il massimale della polizza assicurativa, negli importi sopra fissati, sarà versato qualora l'evento dannoso o il sinistro sia reclamato nei ventiquattro mesi successivi alla cessazione delle attività del medesimo contratto.

4. L'esistenza di tale polizza non libera la ditta appaltatrice dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.
5. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.
6. La ditta appaltatrice si obbliga a provvedere a propria cura e spese, sotto la sua esclusiva responsabilità, a tutto quanto occorre per garantire la più completa sicurezza nell'esecuzione delle forniture, per l'incolumità delle persone addette ai lavori e dei terzi estranei, e per evitare danni materiali di qualsiasi natura, per fatti imputabili alla stessa e ai suoi dipendenti nell'espletamento dell'appalto.
7. La ditta appaltatrice si assume tutte le responsabilità derivanti dall'eventuale ingerimento da parte degli utenti di alimenti contaminati e avariati. L'appaltatore pertanto risponderà direttamente dei danni causati alle persone in seguito a forniture di derrate non conformi a quanto stabilito nel presente capitolato, avariate e/o contaminate, ivi compreso le diete differenziate per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa e di compensi da parte del Comune. Conseguentemente la ditta appaltatrice, con la sottoscrizione del contratto, esonera in via automatica l'Amministrazione comunale e il settore pubblica istruzione, che riveste esclusivamente funzioni tecniche amministrative, da qualsiasi responsabilità, molestia e azione, nessuna esclusa, che eventualmente potesse contro i medesimi venire intentate.



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

8. Nella polizza R.C.T. di cui sopra dovrà essere espressamente prevista la copertura per eventuali danni, lesioni, spese mediche e/o di ricovero sopravvenute agli utenti (alunni e insegnanti) delle mense scolastiche, in conseguenza della consumazione dei pasti nelle scuole.

ART.33

SANZIONI - PENALITA'

1. Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare, con adozione di formale determinazione del dirigente del settore pubblica istruzione, da notificarsi alla ditta appaltatrice a mezzo PEC, le penalità e sanzioni previste in altri articoli del presente capitolato, e le seguenti penalità e sanzioni:

TIPO SANZIONE	SOMMA
a. Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.	<ul style="list-style-type: none">• €500 al primo controllo• €1000 dal secondo controllo in poi
b. Mancata osservanza delle indicazioni contenute all'art.9, commi 6,7,8, circa il talloncino adesivo da applicare alle vaschette monodose contenenti i pasti.	€100 Per ogni vaschetta
c. Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.	<ul style="list-style-type: none">• €250 al primo controllo• €500 dal secondo controllo in poi
d. Mancata consegna dei pasti ordinati c/o ogni singolo plesso scolastico.	€1000
e. Mancata esecuzione dei controlli di cui all'art.25 del capitolato speciale d'appalto.	Le sanzioni contenute all'art.25, del capitolato speciale d'appalto
f. Mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate.	€1.000
g. Mancata o parziale consegna di materiale a perdere.	€750
h. Mancato rispetto delle grammature.	€1.000
i. Mancato rispetto del menù previsto.	€1.000
j. Rinvenimento corpi estranei organici e inorganici.	€1.500 per ogni episodio. Fermo restando altri provvedimenti previsti per legge
k. Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.	€1.500
l. Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.	€1.000
m. Inadeguata igiene degli automezzi.	€1.000
n. Mancato rispetto norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il centro di produzione pasti, adibito alla distribuzione, scodellamento e rigoverno refettori e addetto al trasporto dei pasti.	€1.000 Per ogni dipendente
o. Mancata rotazione del personale refezionista come disciplinato all'art.15, comma 17.	€100 per ogni lavoratore non fatto ruotare
p. Somministrazione di generi guasti o sofisticati con sostanze innocue o nocive.	€2.500 Fermo restando altri provvedimenti previsti per legge
q. Eventuali comportamenti irresponsabili tenuti dal personale della ditta.	€500
r. Mancata istituzione e/o aggiornamento del registro di carico e scarico dei prodotti biologici.	€500



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

s. Somministrazione di cibi contaminati destinati a pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari.	€.3.000
t. Pasti confezionati in vaschette pluridose (i pasti devono essere confezionati unicamente in vaschette monodose)	€.1.000 A ogni controllo effettuato
u. Mancata apposizione, in via permanente, presso ogni sede di refezione, del Menù e della lista degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle singole pietanze.	€.500 Per ogni sede sprovvista a ogni controllo effettuato e per ogni tipologia (Menù e lista ingredienti)
v. Stazionamento dei pasti, anche solo per pochi minuti, presso le sedi di refezione.	€.500 A ogni controllo effettuato e per ogni sede
w. Mancato rispetto delle disposizioni impartite circa modalità e orari di consegna pasti.	€.500 A ogni controllo effettuato
x. Mancata consegna dei documenti di trasporto come disciplinato all'art.6, comma 7.	<ul style="list-style-type: none">• €.500 se i documenti non vengono inviati nello stesso giorno.• €.100 per ogni giorno successivo di ritardo
y. Se il documento di trasporto come disciplinato all'art.6, comma 7, non conterrà la firma chiara e leggibile dell'addetto alla ricezione dei pasti.	€.500 per ogni documento di trasporto
z. Mancata immediata segnalazione, da parte del Responsabile del Servizio, di eventuali anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio.	€.1.000 Per ogni episodio
aa. Sostituzione, senza alcuna previa autorizzazione, di alimenti come previsti dal menù elaborato dal competente servizio dell'ASL.	€.1.000 Per ogni episodio
bb. Per ogni eventuale altro inadempimento contrattuale non previsto.	Sarà applicata penale da €200,00 ad €3.000,00, a secondo della gravità, a insindacabile giudizio del RUP dirigente del settore pubblica istruzione

- La somministrazione di generi guasti o sofisticati con sostanze innocue o nocive o di generi contaminati, quali anche quelli destinati a soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari, fermo restando l'immediata risoluzione del contratto, e fermo restando le competenze dell'autorità sanitaria, sarà, a iniziativa del dirigente del settore pubblica istruzione anche quale RUP e del direttore dell'esecuzione del contratto, immediatamente denunciata all'Autorità Giudiziaria per i provvedimenti di competenza.
- L'amministrazione avrà diritto di riscuotere le penalità di cui sopra e le altre previste in questo capitolato, e di rivalersi di eventuali danni subiti, sull'importo delle fatture ammesse al pagamento o, in mancanza, sulla cauzione definitiva costituita. In occasione di applicazione di penali la ditta appaltatrice è tenuta tassativamente a produrre, entro dieci giorni dalla notifica del provvedimento di irrogazione della sanzione, le relative note di credito, a fronte della sanzione pecuniaria irrogata, subordinandosi, in ogni caso, la liquidazione del relativo fatturato all'acquisizione delle citate note di credito. La mancata consegna delle note di credito entro i dieci giorni dalla notifica comporterà una sanzione pecuniaria di euro 500 (cinquecento) cui seguirà un'ulteriore sanzione di euro 100 (cento) per ogni giorno di ritardo nella consegna delle note di credito.



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

ART.34

CESSIONE DEL CONTRATTO

1. Il contratto non può essere ceduto a pena di risoluzione, incameramento della cauzione e risarcimento dei danni, salvo quanto previsto all'art.116 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i..

ART.35

EFFICACIA ED ESECUZIONE DEL CONTRATTO

1. L'appalto sarà impegnativo per l'aggiudicataria dalla data di aggiudicazione, mentre il Comune non sarà vincolato se non dopo il perfezionamento dell'atto finale.
2. Il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'esecutore sarà verificato attraverso il direttore dell'esecuzione del contratto.

ART.36

SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

1. Ai sensi dell'art.308 de D.P.R. 207/2010, viene disposta la sospensione del contratto qualora circostanze particolari impediscano temporaneamente la regolare esecuzione delle prestazioni oggetto dello stesso.

ART.37

RISOLUZIONE CONTRATTUALE

1. La risoluzione del contratto sarà disposta nei casi e secondo le modalità di cui agli artt.135 e 136 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i..
2. Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 del codice civile per i casi d'inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile le seguenti ipotesi:
 - a) Apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta appaltatrice ;
 - b) Messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della gestione;
 - c) Mancata osservanza del divieto di sub - appalto e impiego di personale non dipendente della ditta appaltatrice ;
 - d) Inosservanza delle norme igienico-sanitarie nel centro di produzione pasti di cui dispone la ditta appaltatrice ;
 - e) Utilizzo di alimenti in violazione delle norme previste da questo capitolato e dagli allegati che si riferiscono alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
 - f) Casi d'intossicazioni alimentari;
 - g) Somministrazione di generi guasti o sofisticati con sostanze innocue o nocive, o di generi alimentari, quali anche quelli destinati a soggetti affetti da celiachia e intolleranze alimentari;
 - h) Utilizzo per tre volte, nell'intero periodo di contratto, di alimenti non previsti dal contratto;
 - i) Inosservanza delle norme di legge riguardante il personale dipendente e/o la mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - j) Violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;
 - k) Insussistenza dei requisiti richiesti dal bando di ammissione alla gara accertati durante la validità del contratto;
 - l) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo di cui al D. Lgs.26.5.1977 n°155;
 - m) Ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termine dell'art. 1453 del codice civile.
 - n) Qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dal Fornitore nel corso della procedura di gara di cui alle premesse;
 - o) Qualora gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente fossero positivi;



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

- p) Qualora avvenisse anche un solo episodio di tossinfezione alimentare, salvo l'esercizio di ogni azione di responsabilità civile e penale;
 - q) Nel caso in cui i controlli effettuati dall'Ente e/o dagli Organismi di Ispezione/Certificazione incaricati dal Fornitore riscontrassero per due volte consecutive le medesime carenze;
 - r) Mancata erogazione del servizio per più di due giorni consecutivi presso una delle Sedi di Refezione o per più di tre volte in dieci giorni consecutivi;
 - s) Nel caso in cui sia constatata dall'Ente per più di una volta l'inosservanza delle norme igieniche sanitarie nella preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, come indicato in questo capitolato;
 - t) Utilizzo anche per una sola volta di derrate non conformi alle prescrizioni di legge vigenti;
 - u) Utilizzo ripetuto per più di due volte di derrate alimentari che non abbiano le caratteristiche merceologiche di cui a questo capitolato;
 - v) Nel caso di ritardi, reiterati per più di due volte consecutive, per un periodo superiore a quindici minuti, ovvero nel caso di ritardi, reiterati per più di due volte consecutive, rispetto ai termini di consegna e/o distribuzione dei pasti indicati all'art.13;
 - w) Inosservanza delle clausole contenute nel "Protocollo di Legalità" sottoscritto in data 19.10.2007 tra il Prefetto di Napoli e la Commissione Straordinaria di Boscoreale;
 - x) In caso di violazione della normativa relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art.3 della legge 16.8.2010 n°136 e s.m.i.;
 - y) Qualora risultino a carico della stessa procedimenti o provvedimenti ai sensi del D.P.R. 3.6.98 n°252
4. La ditta appaltatrice riconosce al Comune, ove si verifichi uno solo dei casi previsti nel presente articolo, di risolvere "ipso iure" il contratto mediante adozione di formale determinazione del dirigente del settore pubblica istruzione, da notificarsi a mezzo PEC, nonché di incamerare la cauzione definitiva costituita. A carico della ditta appaltatrice resterà anche l'onere del maggior prezzo pagato dal Comune, rispetto a quello convenuto con la stessa inadempiente, per proseguire il servizio.
5. Per qualsiasi ragione si addivenga alla risoluzione del contratto, la ditta, oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuta al risarcimento di tutti i danni diretti e indiretti e alle maggiori spese a carico del Comune per il rimanente periodo contrattuale.
6. In caso di risoluzione all'appaltatore sarà corrisposto il prezzo contrattuale del solo servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, fermo restando il recupero delle somme spettanti al Comune per applicazione di penali.
7. La risoluzione del contratto comporta, altresì, che la ditta appaltatrice non potrà partecipare a successive gare indette da questo Comune.
8. In caso di risoluzione del contratto il Comune avrà la facoltà di affidare la fornitura alla seconda classificata alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta e, in caso di indisponibilità della seconda classificata, di interpellare le successive ditte utilmente collocate in graduatoria, al fin di stipulare il nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta. Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, il Comune si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla ditta appaltatrice inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

ART.38

RECESSO

1. L'Ente ha diritto al recesso, nei casi di:
- a) Giusta causa;
 - b) Mutamenti di carattere organizzativo, quali, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, accorpamento o soppressione o trasferimento di uffici;



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

c) Di recedere unilateralmente dal Contratto, in tutto o in parte, in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni, da comunicarsi alla ditta appaltatrice, a cura del dirigente del settore pubblica istruzione, con apposita nota da inviarsi a mezzo PEC.

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

- (i) L'insolvenza o il grave dissesto economico e finanziario della ditta appaltatrice risultante dall'avvio di una procedura concorsuale o dal deposito di un ricorso/istanza che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui sia designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o sia incaricato della gestione degli affari della ditta appaltatrice ;
- (ii) Nel caso in cui la ditta appaltatrice perda i requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla procedura a evidenza pubblica attraverso la quale, la medesima appaltatrice si è aggiudicata il Contratto, e richiesti per la stipula del Contratto medesimo;
- (iii) Qualora taluno dei componenti l'organo di amministrazione o l'amministratore delegato o il direttore generale o il responsabile tecnico della ditta appaltatrice siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio o per frodi alimentari ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;
- (iv) Ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente Contratto.
- (v) Là dove la ditta appaltatrice si renderà responsabile dell'inosservanza delle clausole contenute nel protocollo di legalità sottoscritto in data 19.10.2007 tra il Prefetto di Napoli e la Commissione Straordinaria di Boscoreale.

- 2. La ditta appaltatrice dovrà, comunque, proseguire le singole prestazioni la cui interruzione/sospensione può, a giudizio dell'Ente, provocare danno alle stesse.
- 3. In caso di recesso dell'Ente, la ditta appaltatrice ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché eseguiti correttamente e a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, e a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 cod. civ..

ART.39

DECADENZA DELL'APPALTO

- 1. Il Comune avrà la facoltà di dichiarare la decadenza dell'appalto, qualora la ditta appaltatrice non rispetti tassativamente le norme e condizioni di cui al presente capitolato.
- 2. Il Comune, inoltre, qualora risultino a carico della ditta appaltatrice cause di divieto, sospensione o decadenza di cui al D.Lgs. 8.8.1994 n°490, potrà disporre in qualsiasi momento la decadenza dell'appalto, senza formalità di sorta e senza che l'appaltatore possa nulla eccepire.
- 3. La decadenza potrà, altresì, essere pronunciata ai sensi dell'art.75 del D.P.R. 28.12.2000 n°445 e s.m.i..

ART.40

FALLIMENTO DELLA DITTA

- 1. In caso di fallimento della ditta appaltatrice, il contratto si riterrà sciolto; ove il curatore del fallimento chiedesse di voler subentrare a contratto, il Comune si riserva il diritto di accettare o no la proposta.

ART.41

BREVETTI INDUSTRIALI E DIRITTI D'AUTORE

- 1. La ditta appaltatrice assume ogni responsabilità conseguente all'uso di dispositivi o all'adozione di soluzioni tecniche o di altra natura che violino diritti di brevetto, di autore e in genere di privativa altrui.



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

2. Qualora sia promossa nei confronti del Comune un'azione giudiziaria da parte di terzi che vantino diritti su beni acquistati o in licenza d'uso, la ditta appaltatrice, con la sottoscrizione del contratto, automaticamente, si obbliga a manlevare e tenere indenne il Comune, assumendo a proprio carico tutti gli oneri conseguenti, inclusi i danni verso terzi, le spese giudiziali e legali a carico del Comune.
3. Nell'ipotesi di azione giudiziaria per le violazioni di cui al comma precedente tentata nei confronti del Comune, questo ultimo, fermo restando il diritto al risarcimento del danno nel caso in cui la pretesa azionata sia fondata, ha facoltà di dichiarare la risoluzione di diritto del Contratto, recuperando e/o ripetendo il corrispettivo versato, detratto un equo compenso per i servizi erogati.

ART.42

CONTENZIOSO

1. Le controversie sui diritti soggettivi, derivanti dall'esecuzione del contratto d'appalto relativo ai servizi oggetto del presente capitolato, sono risolte con l'applicazione della Parte IV "Contenzioso", del D. Lgs. 163/2006.
2. La soluzione delle controversie ai sensi dell'art.6, comma 7) lett. n) del D.Lgs. 163/2006, sarà espletata ai sensi del Regolamento approvato con provvedimento 10 gennaio 2008 dall'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, pubblicato sulla G.U. n°23 del 28 gennaio 2008.

ART.43

AGGIUDICAZIONE - SPESE CONTRATTUALI

1. L'aggiudicazione della gara avverrà in conformità alla normativa vigente.
2. Tutte le spese occorrenti e consequenziali alla stipulazione del Contratto (oneri e spese notarili, bolli, carte bollate, tasse di registrazione, ecc.), nessuna esclusa ed eccettuata, sono a carico della ditta appaltatrice.
3. La ditta appaltatrice resta vincolata, fin dall'aggiudicazione, nei confronti dell'amministrazione, all'osservanza dell'appalto, con l'impegno a stipulare il contratto alla data che le sarà comunicata dalla medesima, intendendosi, così, perfezionato il vincolo contrattuale tra le parti a ogni effetto di legge, mentre l'Amministrazione Comunale sarà vincolata dopo il perfezionamento dell'atto finale. La ditta appaltatrice, pertanto, nel partecipare alla gara per l'appalto de quo è pienamente a conoscenza dei procedimenti amministrativi che l'Ente è tenuto a seguire a norma delle vigenti leggi, sino al perfezionamento, come innanzi detto, dell'atto finale.
4. Al fine di garantire, nei confronti della collettività, la massima legalità e trasparenza, e nella scrupolosa osservanza delle disposizioni riguardanti la normativa antimafia, riguardo a quanto previsto dal "Regolamento recante norme per la semplificazione dei procedimenti relativi al rilascio delle comunicazioni e delle informazioni antimafia", emanato con D.P.R. 3.6.98 n°252, si chiarisce che nella procedura di gara in questione, questo Ente applica le procedure previste dal "Protocollo di legalità" sottoscritto in data 19.10.2007 tra la Commissione Straordinaria di Boscoreale e il Prefetto di Napoli, richiamato all'art.62.

ART.44

SCIOPERI

1. Poiché le funzioni previste dal presente capitolato investono, ai sensi della vigente legislazione, l'ambito dei servizi pubblici essenziali, la ditta appaltatrice s'impegna ad assicurare la continuità del servizio sulla base delle norme che regolano la materia. La ditta appaltatrice dovrà essere in grado di fornire il servizio, producendo i pasti necessari quotidianamente in conformità al presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive idonee alternative, mezzi e attrezzature di trasporto, ovvero avvalendosi di tecnologie di preparazione e confezionamento dei pasti alternative (es., convenzioni con altri centri di produzione o con locali all'uopo convenzionati, ecc.).
2. La ditta appaltatrice, nel caso d'impossibilità a prestare il servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente s'impegna a darne comunicazione scritta, tramite telegramma o telefax,



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

all'Amministrazione Comunale nei termini previsti dall'art.2 della L. 146/90, garantendo le modalità di prestazione previste dalla medesima legge 146/90 e dalla deliberazione della Commissione di Garanzia per l'attuazione della legge quadro sullo sciopero nei servizi pubblici essenziali.

3. Qualora la ditta appaltatrice agisca in difformità alle disposizioni di legge regolanti la materia, o in caso di mancato servizio per cause a sé imputabili, corrisponderà a titolo di penale al Comune di Boscoreale, per ogni giorno di sospensione, un importo di euro 500(cinquecento).

ART.45

TUTELA DEI DATI SENSIBILI

1. La ditta appaltatrice, nella sua qualità di soggetto esterno, è tenuta all'osservanza delle prescrizioni di cui al D.Lgs. n. 196 del 30/6/2003 e s.m.i. "*Codice in materia di protezione dei dati personali*" e successive modificazioni, dei regolamenti attuativi emanati anche dall'Ente.
2. Per la presentazione dell'offerta, e per la stipulazione del contratto con l'aggiudicatario, è richiesto ai concorrenti di fornire dati e informazioni, anche sotto forma documentale, che rientrano nell'ambito di applicazione del D.Lgs. n. 196 del 30/6/2003 e s.m.i..
3. Ai sensi dell'art.29 del D.Lgs. n. 196 del 30/6/2003 e s.m.i., la ditta appaltatrice è designata come responsabile del trattamento dei dati personali per quanto riguarda i trattamenti specificati di seguito:
 - a) Organizzazione, gestione e supervisione di tutte le operazioni di trattamento dei dati personali relativi al servizio di refezione, effettuati presso le sedi del fornitore;
 - b) L'organizzazione, gestione e supervisione di tutte le operazioni di trattamento dei dati personali che si riferiscono ai fruitori del servizio di refezione e di tutti i dati personali di cui il fornitore può venire in possesso nell'espletamento del servizio, anche attraverso l'utilizzo del sistema informatico di prenotazione pasti.
4. La ditta appaltatrice, con dichiarazione del legale rappresentante, da rendere, ai sensi della vigente normativa, sette giorni prima dell'inizio del servizio, deve impegnarsi:
 - a) A ottemperare agli obblighi previsti dal D.Lgs. n. 196 del 30/6/2003 e s.m.i.;
 - b) A organizzare le operazioni di trattamento affidategli in modo che esse vengano effettuate nel rispetto delle disposizioni di legge, con particolare riferimento alle norme relative all'adozione delle misure di sicurezza;
 - c) A non utilizzare i dati personali oggetto dei trattamenti delegati, per altro trattamento se non su richiesta scritta del Comune;
 - d) Ad adottare le istruzioni eventualmente impartite dal Comune o di integrarle, nelle procedure già in essere.
2. La ditta appaltatrice riconosce il diritto del Comune a verificare annualmente la puntuale osservanza delle norme di sicurezza adottate.
3. La ditta appaltatrice provvederà ad avvisare immediatamente il Comune di ogni richiesta, ordine o attività di controllo da parte del Garante o dell'Autorità Giudiziaria, ai sensi degli articoli 152 e da 157 a 160 del D.Lgs. n. 196 del 30/6/2003 e s.m.i. .



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

**CAPO VII
DISCIPLINA AGGIUDICAZIONE APPALTO
GARANZIE D'ESECUZIONE**

ART.46

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE E DI AGGIUDICAZIONE

1. L'offerente, ai sensi del punto 5.2 del Decreto Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011, deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001). La verifica del requisito si espleta attraverso la registrazione EMAS (Regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS)), o la certificazione ISO 14001, in corso di validità, che rappresentano mezzi di prova. Si accettano parimenti altre prove, come una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione). In aggiunta a tali requisiti, l'offerente deve possedere le certificazioni di qualità indicate all'art.28, in uno a tutti gli altri requisiti previsti in questo capitolato.
2. L'aggiudicazione dell'appalto avviene mediante il sistema della procedura aperta, ai sensi dell'art.55 del D.Lgs. 12.4.2006 n°163 , e sarà aggiudicato con le modalità stabilite nel bando integrale di gara e negli altri atti di gara, nel rispetto delle norme vigenti in materia di concessione di servizi pubblici a favore della ditta che, avendo dichiarato di accettare tutte le condizioni previste nel presente capitolato d'appalto e negli altri atti di gara, e impegnarsi a eseguire i servizi previsti dai medesimi, avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata ai sensi dell'art.83, del D.Lgs. 12.4.2006 n°163, con esclusione delle offerte in aumento, in attuazione ai seguenti elementi e relativi punteggi, espressi in centesimi:

OFFERTA ECONOMICA

PREZZO: Punteggio massimo: PUNTI= 30/100

Alle offerte (ribasso percentuale sul prezzo a base d'asta) col prezzo più basso, saranno attribuiti 30 punti, mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$PUNTEGGIO = \frac{\text{Prezzo più basso (migliore offerta)} \times 30}{\text{Prezzo offerta}}$$



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

OFFERTA TECNICA

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO: PUNTI=64/100

Detto valore sarà conteggiato facendo riferimento ai seguenti parametri:

N°	Parametri	Suddivisione calcolo e punteggio:
1	<p>Fornitori di materie prime in possesso della certificazione ISO 9001:2008. Per la corretta attribuzione di tali punteggi, la ditta appaltatrice dovrà dimostrare di avere in corso regolari contratti e/o precontratti di forniture.</p> <p><i>N.B.: Per l'attribuzione del punteggio la ditta deve allegare copia delle certificazioni ISO 9001:2008 e dei contratti e/o precontratti.</i></p>	<p>Max punti 4</p> <p>Il punteggio sarà attribuito nel modo seguente: 0,25 punti per ogni contratto regolarmente stipulato e fino all'attribuzione massima di 4 punti.</p>
2	<p>Impiego di prodotti alimentari a filiera corta che abbiano viaggiato poco e subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina.</p> <p><i>N.B.: Per l'attribuzione del punteggio la ditta, con relazione autocertificata, deve indicare analiticamente i prodotti e allegare copia dei contratti e/o precontratti con i fornitori, dai quali si rilevi il paese di provenienza dei prodotti dei singoli alimenti dalla filiera corta.</i></p>	<p>Max punti 4</p> <ul style="list-style-type: none">• Se la provenienza della maggioranza dei prodotti è in ambito provinciale (provincia di Napoli): PUNTI 4• Se la provenienza della maggioranza dei prodotti è in ambito regionale (Regione Campania): PUNTI 2
3	<p>Utilizzo di prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (Alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata).</p> <p><i>N.B.: Per l'attribuzione del punteggio la ditta, con relazione autocertificata, deve indicare analiticamente i prodotti e allegare copia dei contratti e/o precontratti con i fornitori, dai quali si rilevi la provenienza dei prodotti dei singoli alimenti da produzione biologica e da produzione integrata.</i></p>	<p>Max Punti 4</p> <ul style="list-style-type: none">• Minimo 5 prodotti PUNTI 1• Da 6 a 8 prodotti PUNTI 2• Da 9 a 11 prodotti PUNTI 3• Oltre 11 prodotti PUNTI 4



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

OFFERTA TECNICA

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO: PUNTI=64/100

Detto valore sarà conteggiato facendo riferimento ai seguenti parametri:

N°	Parametri	Suddivisione calcolo e punteggio:
4	Utilizzo di alimenti DOP - IGP - STG (Specialità Tradizionali Garantite). <i>N.B.: Per l'attribuzione del punteggio la ditta, con relazione autocertificata, deve indicare analiticamente i prodotti e allegare copia dei contratti e/o precontratti con i fornitori, dai quali si rilevi il paese di provenienza dei prodotti dei singoli alimenti.</i>	Max Puntì 5 <ul style="list-style-type: none">• Minimo 5 prodotti PUNTI 1• Da 6 a 8 prodotti PUNTI 2• Da 9 a 11 prodotti PUNTI 3• Da 11 a 14 prodotti PUNTI 4• Oltre 14 prodotti PUNTI 5
5	Utilizzo di prodotti del mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale. <i>N.B.: Per l'attribuzione del punteggio la ditta, con relazione autocertificata, deve indicare analiticamente i prodotti e allegare copia dei contratti e/o precontratti con i fornitori, dai quali si rilevi il paese di provenienza dei prodotti dei singoli alimenti.</i>	Max Puntì 5 <ul style="list-style-type: none">• Minimo 5 prodotti PUNTI 1• Da 6 a 8 prodotti PUNTI 2• Da 9 a 11 prodotti PUNTI 3• Da 11 a 14 prodotti PUNTI 4• Oltre 14 prodotti PUNTI 5
6	Ulteriore quota percentuale di alimenti con le caratteristiche previste dal punto 5.3.1 del decreto Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011. <i>N.B.: Per l'attribuzione del punteggio è necessario indicare i prodotti e allegare la documentazione prevista alla voce "Verifica" del citato punto 5.3.1</i>	Max puntì 5 <ul style="list-style-type: none">• Dal 10 al 20% in più PUNTI 1• Dal 21 al 30% in più PUNTI 2• Dal 31 al 50% in più PUNTI 3• Dal 51 al 70% in più PUNTI 4• Oltre il 70 % in più PUNTI 5
7	Destinazione del cibo non somministrato. Progetto per il recupero del cibo non utilizzato e destinazione a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari. <i>N.B.: Per l'attribuzione del punteggio è necessario allegare dichiarazione del legale rappresentante come prevista al punto 5.4.3 del decreto Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011.</i>	Puntì 4



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

OFFERTA TECNICA

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO:PUNTI=64/100

Detto valore sarà conteggiato facendo riferimento ai seguenti parametri:

N°	Parametri	Suddivisione calcolo e punteggio:
8	<p>Disponibilità di un centro cottura alternativo con analoghe caratteristiche indicate in capitolato.</p> <p><i>N.B.:La disponibilità deve essere documentata con dichiarazione, resa nei modi di legge, dal proprietario e/o dal legale rappresentate di tale secondo centro di cottura, contenente anche la dichiarazione che lo stesso possiede le analoghe caratteristiche indicate in capitolato, ed è in possesso di certificazione sanitaria di agibilità e conformità della struttura alle vigenti normative in materia sanitaria, rilasciata dalla competente ASL.</i></p>	<p><u>Punti 3</u></p> <p>Se la ditta appaltatrice ha un secondo centro di cottura alternativo a quello principale sempre nell'ambito dei 20 km di distanza da Boscoreale.</p>
9	<p>Utilizzo di ulteriori mezzi di trasporto per la consegna dei pasti, con le caratteristiche indicate in capitolato.</p> <p><i>N.B.:La disponibilità di ulteriori automezzi deve essere effettuata con dichiarazione, resa nei modi di legge, che contenga anche l'indicazione che gli stessi saranno conformi alle caratteristiche indicate nel capitolato.</i></p>	<p><u>Max Punti 2</u></p> <p>Sarà attribuito un punto per ogni ulteriore automezzo che la ditta appaltatrice dimostrerà di poter utilizzare oltre i quattro automezzi minimo previsti (è requisito minimo per la partecipazione alla gara l'utilizzo di quattro automezzi). Il punteggio non sarà attribuito per automezzi per i quali si indichi la postilla "Mezzo di riserva".</p>
10	<p>Piano di Trasporto - Prossimità tra luogo di cottura e consumo</p> <p><i>N.B.:L'impresa concorrente deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole scuole in modo da ridurre i tempi di percorrenza. Per ogni singolo mezzo di trasporto, come disciplinato all'art.13, comma 2, deve essere indicato il percorso e la distanza chilometrica dal centro di produzione pasti ad ogni edificio scolastico, il tempo massimo realistico necessario per la percorrenza e per la consegna, nonché il personale impegnato su ogni automezzo. Il piano deve riportare anche le modalità previste per garantire il rispetto dello stesso.</i></p>	<p><u>Punti 4</u></p> <p>Il punteggio sarà attribuito unicamente all'offerta che avrà dimostrato di assicurare la consegna nel minor tempo possibile, quindi al di sotto di quello stimato all'art.13, comma 12, al fine di garantire al meglio la sicurezza alimentare dei pasti.</p>



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

OFFERTA TECNICA

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO: PUNTI=64/100

Detto valore sarà conteggiato facendo riferimento ai seguenti parametri:

N°	Parametri	Suddivisione calcolo e punteggio:
11	<p>Piano di autocontrollo ai sensi dell'art.25 del capitolato speciale d'appalto. <i>N.B.: Dovrà essere allegata copia conforme del contratto e/o precontratto con laboratorio/i iscritto/i nell'elenco regionale dei laboratori per la sicurezza alimentare.</i></p>	<p>Max punti 4 4 punti se la ditta appaltatrice dimostrerà che eseguirà un programma di campionamento come previsto all'art.25, comma 3, a cadenza settimanale; 2 punti se la ditta appaltatrice dimostrerà che eseguirà un programma di campionamento come previsto all'art.25, comma 3, a cadenza quindicinale; 1 punto se la ditta appaltatrice dimostrerà che eseguirà un programma di campionamento come previsto all'art.25, comma 3, a cadenza trisettimanale.</p>
12	<p>Documentazione attestante il possesso di ulteriori certificazioni di qualità <i>N.B.: Ai fini dell'attribuzione dei punteggi deve essere allegata copia conforme all'originale della/e certificazione/i.</i></p>	<p>Max punti 4</p> <ul style="list-style-type: none">• Certificazione ISO 22005:2008 - PUNTI 2• Certificazione OHSAS 18001:2007 - PUNTI 2
13	<p>Utilizzo apparecchi frigoriferi, congelatori, lavatrici, lavastoviglie e forni "Ad uso professionale" con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica. <i>N.B.: La dimostrazione del possesso dei requisiti e la verifica si espletterà come previsto al punto 5.3.4 del decreto Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011.</i></p>	<p>Punti 4</p>
14	<p>Personale impiegato presso il centro di cottura. <i>N.B.: Ai fini dell'attribuzione dei punteggi indicati alle lett. a) e b), all'offerta occorre allegare copia conforme dei contratti di lavoro dai quali si dovrà rilevare il numero del personale e le qualifiche e per i cuochi dovrà essere prodotta copia del diploma di scuola media superiore (diploma conseguito presso Istituto alberghiero).</i></p>	<p>Max Punti 8</p> <p>a) Presenza in organico, alla data di scadenza della presentazione offerta, di almeno tre cuochi muniti di specifico diploma di scuola media superiore (diploma conseguito presso Istituto alberghiero): PUNTI 3</p> <p>b) Numero di dipendenti addetti al centro cottura e in organico alla ditta appaltatrice alla data di scadenza della presentazione offerta: 0,25 punti per ogni dipendente fino a un massimo di PUNTI 2</p> <p>c) Se la ditta appaltatrice assicurerà, con formale impegno, che all'atto della sottoscrizione del contratto, e per tutta la durata dello stesso, avrà in organico un dipendente, diverso dal responsabile del servizio previsto ai sensi dell'art.16, in possesso di laurea specialistica - magistrale e/o vecchio ordinamento (non è ammessa laurea triennale) in scienze dell'alimentazione e/o nutrizione, che in particolare si interesserà del servizio reso al Comune di Boscoreale: PUNTI 3</p>



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

OFFERTA TECNICA

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO: PUNTI=64/100

Detto valore sarà conteggiato facendo riferimento ai seguenti parametri:

N°	Parametri	Suddivisione calcolo e punteggio:
15	Utilizzo personale presso i refettori. <i>N.B.: Se l'impresa s'impegnerà, formalmente, a utilizzare, in via migliorativa, presso ogni singolo refettorio e/o analoga struttura, per la distribuzione del pasto, apparecchiamento, pulizia, ecc., come previsto nel capitolato speciale d'appalto, un rapporto operatore/utente inferiore a un addetto ogni 35 utenti, intendendo per utenti alunni e insegnanti.</i>	MAX Punti 4 ☞ Rapporto 1/20 = PUNTI 4 ☞ Rapporto 1/25= PUNTI 3 ☞ Rapporto 1/30 = PUNTI 2 ☞ Rapporto 1/33 = PUNTI 1

OFFERTA TECNICA

MIGLIORIE E INNOVAZIONI DEL SERVIZIO: PUNTI=6/100

Detto valore sarà conteggiato facendo riferimento ai seguenti parametri:

N°	Parametri	Suddivisione calcolo e punteggio:
1	Progetto di educazione e comunicazione alimentare.	Punti 2 Il punteggio sarà attribuito a insindacabile discrezione della Commissione di gara alla proposta ritenuta più conveniente per il Comune.
2	Progetto migliorativo degli ambienti ove si svolge il servizio di refezione scolastica.	Punti 2 Il punteggio sarà attribuito a insindacabile discrezione della Commissione di gara alla proposta ritenuta più conveniente per il Comune.
3	Servizi aggiuntivi.	Punti 2 Le proposte migliorative, da formularsi tenendo conto delle specifiche e diverse realtà scolastiche, possono riguardare: ulteriori eventuali figure lavorative che possono essere impiegate nel servizio; utilizzo di vaschette monouso che possono migliorare la presentazione del pasto e facilitarne l'apertura; messa a disposizione delle scuole di attrezzature che facilitino la distribuzioni interna dei pasti nell'ottica di una corretta prassi igienica e dell'ottimizzazione dei tempi e di tale fase. Altre eventuali proposte che saranno formulate. Le proposte devono, comunque, essere formulate nel rispetto delle caratteristiche del servizio previste nel capitolato. Il punteggio sarà attribuito a insindacabile discrezione della Commissione di gara, alla proposta ritenuta più conveniente per il Comune.

2. La valutazione degli elementi che concorrono a determinare l'offerta economicamente più vantaggiosa è affidata ad apposita Commissione di gara.



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

3. Per quanto riguarda le modalità di valutazione delle offerte, in una o più sedute riservate, la Commissione valuta le offerte tecniche e procede all'assegnazione dei relativi punteggi applicando criteri e formule indicate nel bando ai sensi dell'allegato P) del D.P.R. 207/2010.
4. Ai fini dell'art.26 del D.Lgs. 9 Aprile 2008, n°81 e ai fini della formulazione dell'offerta dovrà essere valutato il Documento unico per la valutazione dei rischi interferenti (D.U.V.R.I.) di cui all'allegato 1 che forma parte integrante e sostanziale del presente capitolato e che sarà parte integrante, per l'appaltatrice, anche del contratto che sarà sottoscritto. I costi della sicurezza quantificati nel D.U.V.R.I. non sono soggetti al ribasso d'asta ai sensi dall'art.26 del D.Lgs. 9 Aprile 2008, n°81. Si precisa, altresì, che in sede di presentazione dell'offerta dovrà essere indicato l'importo dei costi stimati relativi alla sicurezza del personale impiegato per l'espletamento del servizio, avendo cura di precisare il numero di figure professionali impiegate cui tali costi si riferiscono, e ogni altro elemento utile a consentire alla Commissione di gara di esprimere il parere di congruità previsto dall'art.26 del D.Lgs. 9 Aprile 2008, n°81.
5. Non saranno ammesse offerte in aumento.
6. L'Ente si riserva il diritto:
 - a) Di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto (art.81, comma 3, del D.Lgs.163/06);
 - b) Di sospendere, reindire o annullare la gara.

In ogni caso i concorrenti non hanno diritto a compensi, indennizzi, rimborsi spese o altro.

7. Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta valida.
8. L'aggiudicazione provvisoria, ai sensi dell'art.12, comma 1) del D. Lgs. 163/2006, sarà effettuata con determinazione del dirigente del settore pubblica istruzione.
9. L'aggiudicazione definitiva, sempre con determinazione del dirigente del settore pubblica istruzione, avverrà con le procedure previste dall'art.11 del D. Lgs. 163/2006.
10. Si potrà procedere all'esecuzione anticipata del contratto ai sensi dell'art.11, comma 12 del D. Lgs. 163/2006 e ai sensi dell'art.302, comma 2, lett. b del DPR 5.10.2010 n°207, ovvero in via d'urgenza, dopo l'esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva e previa la costituzione della cauzione definitiva e della garanzia assicurativa prevista nel presente capitolato, in quanto la legge regionale della Campania n°4 dell'1.2.2005, recante "Norme regionali per l'esecuzione del diritto all'istruzione e alla formazione", individua il servizio mensa scolastica quale uno degli interventi idonei a rimuovere gli ostacoli che, di fatto, impediscono a tutti l'esercizio del diritto all'istruzione anche attraverso la generalizzazione del servizio pubblico della scuola dell'infanzia in modo da consentire la frequenza di tutti i bambini e le bambine dai 3 ai 6 anni. La mancata esecuzione immediata della prestazione determinerebbe, quindi, un danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare.

ART.47

OBBLIGO DI SOPRALLUOGO

1. Le ditte concorrenti dovranno effettuare, a pena esclusione dalla gara, un sopralluogo obbligatorio presso le sedi scolastiche indicate all'art.5 e nei locali ivi adibiti a refettorio, in cui sarà svolto il servizio di refezione. A tale scopo le ditte concorrenti dovranno contattare il settore pubblica istruzione per concordare, previa formalizzazione della richiesta a firma del legale rappresentante, le visite in giorno e orario che stabilirà il dirigente del settore pubblica istruzione.
2. Il sopralluogo di cui al comma 1, dovrà essere effettuato, non oltre le ore 12,00 del terzo giorno antecedente alla scadenza di presentazione delle offerte come sarà indicata nel bando di gara, dal legale rappresentante o dal Direttore tecnico dell'impresa o da un loro incaricato dipendente munito di formale delega scritta che il Settore pubblica istruzione acquisirà agli atti. In caso di RTI o Consorzi ordinari di concorrenti costituiti o costituendi, il sopralluogo dovrà essere eseguito dall'impresa designata o designando capogruppo.
3. La dichiarazione di avvenuto sopralluogo, redatta unicamente su carta intestata del Comune di Boscoreale, sottoscritta dall'impresa concorrente e da un incaricato del dirigente del settore pubblica



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

istruzione, dovrà essere inserita nel plico dell'offerta, precisamente nella busta dei documenti.

ART.48

CONSORZI STABILI

RAGGRUPPAMENTO DI IMPRESE O CONSORZI ORDINARI

4. Alla gara sono ammessi a presentare offerta i consorzi stabili di cui all'art.36 del D. Lgs. 163/2006, in possesso dei requisiti previsti dall'art.35 del medesimo D. Lgs..
5. Alla gara, altresì, sono ammesse a presentare offerta anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate per raggruppamento di tipo orizzontale, e consorzi ordinari di concorrenti. L'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare le parti della fornitura e/o servizi che saranno eseguiti dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso aggiudicazione della gara, le stesse imprese si confermeranno alla disciplina prevista dall'art.37 del D.Lgs.163/2006.
6. E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti. I consorzi di cui all'art.34, comma 1) lett. b) e c) del D.Lgs.163/2006, sono tenuti a 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 violazioni sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato.
7. E' consentita la presentazione di offerte da parte dei soggetti di cui all'art.34, comma 1, lettere d) ed e) del D.Lgs.163/2006, anche se non ancora costituiti. In tal caso l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza a uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario. Salvo quanto disposto ai commi 18 e 19 dell'art.37 D.Lgs.163/2006, è vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei e ai consorzi ordinari di concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.
8. I concorrenti riuniti in raggruppamento temporaneo devono eseguire le prestazioni nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento.
9. Ai fini della costituzione del raggruppamento temporaneo, gli operatori devono conferire, con un unico atto, mandato collettivo speciale con rappresentanza a uno di esse, detto mandatario. Il mandato deve risultare da scrittura privata autentica. La relativa procura è conferita al legale rappresentante dell'operatore economico mandatario. Il mandato è gratuito e irrevocabile e la sua revoca per giusta causa non ha effetto nei confronti della stazione appaltante.
10. In caso di R.T.I. il mandatario dovrà possedere almeno il 60% dei requisiti richiesti mentre l'impresa mandante dovrà possedere il 40% dei requisiti, o, in caso di più imprese mandanti, le stesse devono raggiungere il 40%, fatto salvo che almeno una ditta appaltatrice deve possedere non meno del 15% dei requisiti e le restanti l'ulteriore 25% dei requisiti. In caso di consorzi ordinari, ogni consorziato deve possedere almeno il 40% dei requisiti richiesti. In caso di consorzi stabili, ogni consorziato deve possedere almeno il 50% dei requisiti richiesti.
11. Le ulteriori modalità operative per i raggruppamenti d'impresе o consorzi ordinari, sono contenute nel disciplinare di gara, cui si rimanda.
12. Alle procedure disciplinate dal presente art. si applica, in ogni caso, la disciplina contenuta negli artt.36 e 37 del D. Lgs. 163/2006.



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

ART.49

DIVIETO DI SUBAPPALTO

1. E' vietata qualsiasi forma di subappalto e la cessione anche temporanea del contratto.
2. In caso di associazioni o raggruppamenti d'impres e di consorzi, non si considerano subappaltati i servizi che sono stati imputati alle rispettive impres.

ART.50

VARIANTI

1. Non sono ammesse varianti alle condizioni poste nel presente capitolato.

ART.51

REVISIONE DEI PREZZI

1. I prezzi in offerta, rimessi in conformit  alle richieste del capitolato, si riterranno validi per l'intera durata del servizio e franchi di ogni spesa accessoria. Potr  tuttavia essere invocata la revisione dei prezzi ai sensi dell'art.115 del D. Lgs. 163/2006 che sar  operata in seguito ad istruttoria condotta dal responsabile del servizio sulla base:
 - a) Dei costi standardizzati per tipo di servizio in relazione a specifiche aree territoriali rilevati dall'Osservatorio ai sensi dell'art.7, comma 4) lett c del D. Lgs. 163/2006;
 - b) Degli elenchi dei prezzi rilevati dall'ISTAT e pubblicati semestralmente sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana ai sensi dell'art.7, comma 5 del D. Lgs. 163/2006.
2. La revisione potr  essere operata solo previa formale richiesta della ditta appaltatrice , con decorrenza dall'1.1.2018.

ART.52

OFFERTE ANORMALMENTE BASSE

1. Per le offerte anormalmente basse si proceder  ai sensi e per gli effetti degli artt.86, 87 e 88 del D.Lgs.163/2006.

ART.53

GARANZIA A CORREDO DELL'OFFERTA

1. L'offerta   corredata da una garanzia, pari al 2% (due per cento) del prezzo a base d'asta, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente.
2. La garanzia a corredo dell'offerta dovr  essere costituita in conformit  all'art.75 del D.Lgs.163/2006.
3. La suddetta cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed   svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.
4. Ai sensi dell'art.38 comma 2 bis del D.Lgs 163/06, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarit  essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive rese dagli operatori economici di cui al comma 2 dello stesso art. 38, obbliga il concorrente che vi ha dato causa, al pagamento, in favore della stazione appaltante, della sanzione pecuniaria stabilita dal bando di gara, in misura non inferiore all'uno per mille del valore della gara, il cui versamento   garantito dalla cauzione provvisoria.

ART.54

GARANZIE DI ESECUZIONE E COPERTURE ASSICURATIVE

1. La ditta appaltatrice   obbligata a costituire una garanzia fideiussoria del 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 % (dieci per cento), la garanzia fideiussoria   aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10% (dieci per cento); ove il ribasso sia superiore al 20 % (venti per cento), l'aumento   di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20% (venti per cento).
2. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa di cui al comma precedente, deve prevedere espressamente la rinuncia la beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2) del codice civile, e l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

3. La garanzia di esecuzione e coperture assicurative dovranno essere costituite in conformità all'art.113 del D.Lgs.163/2006, al cui articolo, altresì, si rinvia per la totale applicazione dell'istituto.

ART.55

AVVALIMENTO

1. Ai sensi dell'art.49, comma 7) del D.Lgs.163/2006, le imprese partecipanti potranno ricorrere all'istituto dell'avvalimento per soddisfare il possesso dei requisiti economici e finanziari e tecnico professionali, con le modalità indicate nel disciplinare di gara.
2. Per tale istituto si applica, in ogni caso, l'art.49 del D.Lgs.163/2006.

ART.56

RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

1. Qualora la ditta aggiudicataria non intenda accettare l'assegnazione, che, con formale nota a firma del legale rappresentante, comunicherà al dirigente del settore pubblica istruzione, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria.
2. La ditta aggiudicataria sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune, che all'uopo saranno quantificati con provvedimento del dirigente del settore pubblica istruzione.



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

**CAPO VIII
FATTURAZIONE E PAGAMENTI - TRACCIABILITA'**

ART.57

FATTURAZIONE E PAGAMENTI

1. La ditta appaltatrice nell'emettere le fatture in relazione al servizio erogato, opererà la ritenuta dello 0,50% in applicazione delle prescrizioni previste dall'art. 4, comma 3 del DPR 5 ottobre 2010, n. 207.
2. Tutti gli oneri che la ditta appaltatrice dovrà sostenere per l'adempimento degli obblighi fissati nel presente capitolato, saranno compensati con la corresponsione, da parte del Comune, del corrispettivo unitario indicato in offerta, moltiplicato per il numero effettivo di pasti erogati.
3. La ditta, giacché il costo dei pasti è diversificato rispetto alle tipologie di scuola frequentata dagli alunni, e per gli insegnanti e ATA, è obbligata a emettere, al termine di ogni mese, diversificate fatture, per i pasti forniti a ogni singola istituzione scolastica, nel modo seguente:

Per ogni circolo didattico e/o istituto comprensivo e/o scuola secondaria di primo grado:

- a) Fattura per i pasti forniti agli alunni delle scuole dell'infanzia. Nella medesima fattura si dovrà chiaramente rilevare la diversificazione dei pasti forniti ai singoli plessi scolastici;
- b) Fattura per i pasti forniti agli alunni delle scuole primarie. Nella medesima fattura si dovrà chiaramente rilevare la diversificazione dei pasti forniti ai singoli plessi scolastici;
- c) Fattura per i pasti forniti agli alunni delle scuole secondarie di primo grado. Nella medesima fattura si dovrà chiaramente rilevare la diversificazione dei pasti forniti ai singoli plessi scolastici;
- d) Fattura per i pasti forniti agli insegnanti e personale ATA aventi diritto delle scuole dell'infanzia. Nella medesima fattura si dovrà chiaramente rilevare la diversificazione dei pasti forniti ai singoli plessi scolastici;
- e) Fattura per i pasti forniti agli insegnanti e personale ATA aventi diritto delle scuole primarie. Nella medesima fattura si dovrà chiaramente rilevare la diversificazione dei pasti forniti ai singoli plessi scolastici;
- f) Fattura per i pasti forniti agli insegnanti e personale ATA aventi diritto delle scuole secondarie di primo grado. Nella medesima fattura si dovrà chiaramente rilevare la diversificazione dei pasti forniti ai singoli plessi scolastici;
- g) Fattura per eventuali pasti forniti ad alunni esonerati dall'ente dal pagamento del ticket mensa, indicando i relativi nominativi e la quantità singolarmente dagli stessi percepita. Anche in tal caso con diversificazione per plesso scolastico e per tipo di scuola (*infanzia, primaria e secondaria di primo grado*);

Allegati a tutte le fatture devono essere consegnati anche copia degli ordinativi quotidiani di fornitura (la stampa del sistema informatico di prenotazione dei pasti). Se perverranno fatture non conformi a quanto disciplinato al presente comma, non si darà corso ad alcuna liquidazione, e le stesse saranno immediatamente rimesse alla ditta appaltatrice per la riformulazione nel modo innanzi disciplinato. Resta inteso che in questo caso s'intenderà automaticamente interrotto il termine indicato al successivo comma 7).

4. In caso di fornitura di pasti gratuiti a indigenti quale servizio aggiuntivo offerto in sede di partecipazione alla gara dalla ditta appaltatrice, gli stessi dovranno essere fatturati a parte, con le stesse modalità di cui al comma 3, lett.g.
5. La fattura dovrà essere corredata da copia dei documenti quotidiani di trasporto.
6. La ditta appaltatrice dovrà apporre, in calce ad ogni fattura emessa, la seguente dicitura. "*si dichiara di essere iscritto c/o tutti gli Enti previdenziali ed assistenziali e di aver versato i contributi relativi al mese di..... per tutto il proprio personale effettivamente impiegato per detto mese sulle posizioni assicurative INPS n°..... ed INAIL n°.....*." Dovrà dichiarare, inoltre, di "*essere regolarmente iscritto nel registro delle imprese per la categoria cui si riferisce la fornitura*".



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

7. Il pagamento dei corrispettivi sarà effettuato nel termine di 30 (trenta) giorni dall'avvenuta verifica sulle prestazioni rese e prevista dall'art.307, comma 2, del D.P.R. 5.10.2010 n°207, verifica che dovrà essere effettuata entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento delle fatture elettroniche emesse con frequenza mensile. In relazione alla complessità dei controlli, resta nella facoltà del Comune, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.4, comma 4 del D. Lgs. 9.10.2002 n°231, di differire tale termine a 60 (sessanta) giorni senza che il ritardo del pagamento comporti l'applicazione di interessi moratori.
8. Il pagamento sarà sospeso in caso di mancato adempimento, da parte della ditta appaltatrice, di quanto previsto all'art.33, comma 3 (emissione note di credito in caso di irrogazione di sanzioni).
9. La liquidazione dei corrispettivi è comunque subordinata all'acquisizione del DURC ai sensi dell'art.6, comma 3, del D.P.R. 5.10.2010 n°207.
10. Eventuali ritardi nel pagamento da parte del Comune, dovuti a causa di forza maggiore, non esonerano in alcun modo l'impresa dagli obblighi e oneri derivanti dal presente capitolato.

ART.58

TRACCIABILITÀ

1. La ditta appaltatrice assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010 n. 136, come modificata e integrata con D.L. n. 187 del 12 novembre 2010, attraverso l'utilizzazione di uno o più conti correnti bancari o postali accesi presso banche o presso la società Poste Italiane Spa dedicati anche non in via esclusiva alle commesse pubbliche. Tutti i movimenti finanziari relativi al contratto dovranno essere registrati sui conti correnti dedicati e, salvo quanto previsto al comma 3, dell'art. 3 della legge, dovranno essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni determina la risoluzione di diritto del contratto ai sensi dell'art. 3 comma 9 bis della legge n. 136/2010.
2. La ditta appaltatrice assume l'obbligo di inserire nelle fatture relative alle commesse pubbliche il codice CIG comunicato dalla stazione appaltante. A tale fine la stessa ditta, come sopra rappresentata, comunicherà al Comune gli estremi del conto corrente dedicato, sul quale eseguire i relativi pagamenti.
3. La procedura di pagamento e movimentazione delle somme inerenti al presente appalto dovrà essere eseguita anche nell'esclusivo rispetto delle clausole previste nel "Protocollo di legalità" di cui al successivo art.63.



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

**CAPO IX
CONTROLLI E VIGILANZA**

ART.59

**CONTROLLI E VIGILANZA - COMMISSIONE MENSA
UNITA' DI VALUTAZIONE E ASSAGGIO**

1. Si procederà alla verifica sulla conformità della regolare esecuzione del contratto ai sensi del D.P.R. 5 ottobre 2010 n°207 – Parte IV – Titolo IV.
2. Sarà cura del settore pubblica istruzione vigilare affinché il servizio venga reso ed espletato nel rispetto assoluto delle norme contrattuali e di quant'altro previsto in questo capitolato, oltre alle norme di legge e regolamenti vigenti in materia.
3. Fatti salvi i controlli in materia di sicurezza alimentare e i controlli igienico-sanitari e nutrizionali di competenza degli organismi preposti ed esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Comune si riserva la più ampia facoltà di azione per la vigilanza sullo svolgimento di ogni fase del servizio, ivi compreso l'opportunità di effettuare verifiche quotidiane e/o periodiche in corso di esecuzione contrattuale, anche per appurare la rispondenza delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati.
4. Il dirigente del settore pubblica istruzione, anche quale RUP, unitamente al direttore dell'esecuzione del contratto e ad altro personale dallo stesso individuato, potrà disporre in qualsiasi momento, senza preavviso alcuno e con le modalità che riterrà più opportune:
 - a) L'accesso e controllo presso il centro di produzione pasti e i plessi scolastici ove sono veicolati i pasti;
 - b) Controllare i mezzi utilizzati dalla ditta appaltatrice per il trasporto pasti;
 - c) Verificare la qualità e l'adeguatezza delle prestazioni rese dalla ditta appaltatrice in rapporto anche alla relazione tecnica presentata dalla ditta appaltatrice stessa in sede di gara;
 - d) Verificare il rispetto degli elementi qualitativi offerti in gara;
 - e) Esercitare controlli sul personale utilizzato dalla ditta appaltatrice;
 - f) Esercitare ogni ulteriore controllo che riterrà opportuno sull'andamento del servizio, nessuno escluso.
5. Fermo restando gli organismi, per legge, preposti al controllo sanitario della ditta, l'amministrazione comunale, con regolamento approvato con deliberazione del Commissario Straordinario n°40 del 9.4.2013 e s.m.i., si è dotata di un'apposita "Commissione mensa scolastica", con lo scopo di assicurare all'utenza la massima trasparenza nella gestione del servizio di refezione scolastica, ivi compreso i controlli sull'espletamento del servizio. Il compito della "Commissione mensa scolastica", altresì, consiste anche nell'essere presenti durante l'orario del pasto al fine di rilevare la corretta erogazione del servizio: gradibilità del cibo, mancato rispetto del menu, modalità del servizio, pulizia degli ambienti. I dati e le osservazioni dovranno essere riportati in appositi moduli di rilevazione. E' fatto divieto ai componenti della commissione di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale. Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie. Alla "Commissione mensa scolastica", presso le scuole, è consentito l'accesso limitatamente ai locali adibiti a refettori. La ditta appaltatrice del servizio dovrà attenersi scrupolosamente alla disciplina del predetto regolamento e dovrà mettere a disposizione, a proprie spese, tutto l'occorrente necessario allo svolgimento dei controlli (camici, guanti, copricapo ecc.).
6. Nell'ambito della Commissione mensa, e quale supporto alla stessa, sarà istituita, presso ogni plesso scolastico, una "Unità di Valutazione/Assaggio", che potrà operare anche quotidianamente nel periodo di espletamento del servizio, costituita da due rappresentanti dei genitori e da un docente, chiamata a esprimere una valutazione di gradimento sulla base degli aspetti organolettici degli alimenti/preparazioni dei pasti. Tale "Unità di Valutazione/Assaggio" espletterà anche controlli sulle modalità di somministrazione dei pasti, sugli orari di consegna degli stessi, sulle attività dei refezionisti, così come disciplinato dal presente capitolato. Tale Unità, altresì, là dove dovesse



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

accertare qualsiasi tipo di disfunzione e/o inadempienza nel corso del servizio, avrà cura di avvisare, anche telefonicamente, il dirigente del settore pubblica istruzione e il direttore dell'esecuzione del contratto, facendo seguire immediatamente verbalizzazione scritta e sottoscritta dei fatti accertati, per consentire la successiva adozione dei provvedimenti del caso. Al fine di consentire l'espletamento di tale attività, la ditta appaltatrice, quotidianamente, è tenuta a fornire, a proprie spese, presso ogni sede di refezione, un pasto completo di 100 gr. per singola tipologia (infanzia, primaria e secondaria di primo grado) che sarà utilizzato dall'Unità di Valutazione/Assaggio. Il pasto sarà custodito dai refezionisti e consegnato unicamente all'Unità di Valutazione/Assaggio. Le vaschette, oltre alle indicazioni previste all'art.9 comma 6, dovranno contenere un'ulteriore etichetta indicante "Pasto assaggio". La mancata consegna del pasto assaggio, comporterà, a carico della ditta appaltatrice, una sanzione di euro 250 (duecentocinquanta) per ogni pasto non consegnato.

ART.60

BLOCCO DELLE DERRATE

1. Il dirigente del settore pubblica istruzione e/o il direttore dell'esecuzione del contratto potranno, a seguito di controlli analitici, imporre alla ditta appaltatrice di non utilizzare per l'espletamento del servizio nei propri confronti le derrate risultate non conformi alle disposizioni di legge.
2. Il dirigente del settore pubblica istruzione e/o il direttore dell'esecuzione del contratto baderanno a farle custodire, a cura della ditta appaltatrice, in un magazzino o in cella frigorifera (in caso di derrate deperibili) e a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".
3. Gli accertamenti sulle condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento dovranno avvenire entro due giorni. Qualora i referti diano esito positivo, salva l'applicazione degli altri rimedi previsti nel presente capitolato, alla ditta appaltatrice saranno addebitate le spese di analisi.
4. La mancata osservanza di quanto disciplinato dal presente articolo, comporterà, a carico della ditta appaltatrice, una sanzione di euro 1000 (mille) a ogni controllo. Fatto salvo eventuali ulteriori sanzioni previste dalla specifica normativa in materia.

ART.61

CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

1. La conservazione del campione del pasto non rientra tra le procedure preventive di controllo del rischio igienico, ma tra quelle atte a supportare l'efficacia dell'indagine epidemiologica in caso di sintomatologia collettiva riferibile a sospetta tossinfezione alimentare. A tal fine la ditta appaltatrice, a cura del responsabile del centro cottura, è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, del pasto" alternativo al menù base e del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, nel luogo di produzione dei pasti. Tali campioni, con almeno 100 gr di prodotto a portata, vanno posti in contenitori/sacchetti sterili forniti dalla ditta stessa, muniti di etichetta recante la data di preparazione, il contenuto, il nome del cuoco responsabile della preparazione; conservati a +2/+4°C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "Alimenti appattati per eventuale verifica"; per i pasti veicolati: "Pasti scuole Campionatura rappresentativa del pasto". I campioni delle preparazioni del venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.
2. Il personale della ditta appaltatrice deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione, la cui corretta gestione è di cruciale importanza per l'accertamento delle cause e delle responsabilità in occasione di episodi tossinfettivi.
3. La mancata osservanza di quanto disciplinato dal presente articolo, comporterà, a carico della ditta appaltatrice, una sanzione di euro 2.500 (duemilacinquecento) ad ogni controllo. Fatto salvo eventuali ulteriori sanzioni previste dalla specifica normativa in materia.



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

CAPO X DISPOSIZIONI FINALI

ART.62

APPLICAZIONE PROTOCOLLO DI LEGALITA' SOTTOSCRITTO CON LA PREFETTURA DI NAPOLI IN DATA 19.10.2007

1. La procedura di cui alla presente gara d'appalto a evidenza pubblica è svolta nel rispetto delle norme e condizioni contenute nel "Protocollo di legalità" sottoscritto in data 19 ottobre 2007 tra la Commissione Straordinaria amministrante il Comune di Boscoreale e il Prefetto di Napoli, disponibile sul sito internet della Prefettura di Napoli <http://www.utgnapoli.it>, e presso il Settore Pubblica Istruzione, che qui s'intende integralmente riportato e trascritto.
2. Le ditte partecipanti alla presente procedura di gara, e la ditta appaltatrice, dovranno uniformarsi al predetto "Protocollo di legalità" e di conseguenza, con la partecipazione alla gara e con la sottoscrizione del presente capitolato per accettazione, assumeranno, senza alcuna riserva, tutte le clausole in esso contenute.

ART.63

VERIFICA APPLICAZIONE IMPEGNI ASSUNTI IN SEDE DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

1. La ditta appaltatrice, là dove in sede di gara si vedrà attribuiti i punteggi previsti all'art.46, comma 2, alla voce "Organizzazione del servizio", punti 1,2,3,4,5,6,7,11,12,13,14, sette giorni prima dell'inizio del servizio, deve trasmettere al dirigente del settore pubblica istruzione, copia conforme all'originale dei contratti sottoscritti per le forniture dei singoli prodotti e la documentazione prevista. Ogni variazione dovrà essere tempestivamente comunicata, con relativa documentazione, al dirigente del settore pubblica istruzione.
2. La ditta appaltatrice, altresì, là dove in sede di gara si vedrà attribuiti i punteggi previsti all'art.46, comma 2, alla voce "Migliorie e innovazioni del servizio", punti 1,2,3, sette giorni prima dell'inizio del servizio, deve trasmettere al dirigente del settore pubblica istruzione, copia conforme all'originale di tutti i documenti prodotti in sede di gara, in uno a quelli relativi ai servizi aggiuntivi proposti.
3. La ditta appaltatrice, entro i primi sette giorni del mese successivo all'utilizzo dei prodotti, deve trasmettere al dirigente del settore pubblica istruzione, copia conforme all'originale delle fatture dalle quali si rilevi l'acquisto dei prodotti indicati all'art.46, comma 2, alla voce "Organizzazione del servizio", punti 2,3,4,5,6.
4. La mancata osservanza di quanto previsto ai commi 1,2,3, comporterà, a carico della ditta appaltatrice, l'applicazione di una sanzione di euro 500(cinquecento) oltre a una sanzione di euro 100 (cento) per ogni giorni di ritardo accumulato nella consegna della documentazione.

ART.64

RINVIO

1. Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa riferimento alle vigenti normative in materia di contratti d'appalti e servizi, e a quelle che eventualmente subentreranno nel corso dell'appalto, e alle quali la ditta appaltatrice dovrà sempre adeguarsi e uniformarsi.

**Per accettazione incondizionata del presente Capitolato Speciale d'Appalto
e relativi atti allo stesso collegati**

li _____

Firma del legale Rappresentante _____

(indicare luogo)

(indicare data)



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

Allegato 1 al Capitolato Speciale d'Appalto

**DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DELLE
INTERFERENZE PRELIMINARE – VALUTAZIONE
RICOGNITIVA DEI RISCHI STANDARD**

(ART. 26 comma 3-ter del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.)



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

Premessa

L'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 (Testo Unico sulla sicurezza sul lavoro) obbliga il Datore di Lavoro, in caso di affidamento di lavori, servizi o forniture all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola Unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima, sempre che abbia la disponibilità giuridica dei luoghi in cui si svolge l'appalto o la prestazione di lavoro autonomo, a promuovere la cooperazione nell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto ed il coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenza.

Nella Determinazione 5 marzo 2008, n. 3 l'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici individua l'"interferenza" nella circostanza in cui si verifichi "un contatto rischioso tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nello stesso luogo di lavoro/ambiente/territorio con contratti differenti".

A titolo esemplificativo si possono considerare interferenti i seguenti rischi:

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

Il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI) deve essere allegato al contratto di appalto o di opera e va adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture.

Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento ai costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. Tali costi non sono soggetti a ribasso.

Il D.Lgs. 106/2009 (Disposizioni integrative e correttive del D.Lgs. 81/2008) ha modificato il suddetto articolo 26 del D.Lgs. 81/2008 introducendo al comma 3-ter la previsione per cui nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

Viene inoltre specificato al comma 3-bis che l'obbligo della redazione del DUVRI non si applica ai servizi di natura intellettuale, alle mere forniture di materiali o attrezzature, nonché ai lavori o servizi la cui durata non sia superiore ai due giorni, sempre che essi non comportino rischi derivanti dalla presenza di agenti cancerogeni, biologici, atmosfere esplosive o dalla presenza dei rischi particolari di cui all'allegato XI del D.Lgs. 81/2008.



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

TERMINI	DEFINIZIONI
Comune di Boscoreale	Soggetto che affida il contratto d'appalto e che redige il documento di valutazione ricognitiva dei rischi standard ai sensi dell'art.26 comma 3-ter del D.Lgs.81/2008 e s.m.i.
Scuola: 1) Istituto comprensivo 1° Cangemi: <ul style="list-style-type: none">• Plesso scuola primaria, Via F. Cangemi n°41• Plesso scuola infanzia, Via Prolungamento L. Oliva (Corpo aggiunto alle spalle del plesso di Via F. Cangemi. Distanza circa cento metri dal civico n°41 di Via F. Cangemi)• Plesso scuola infanzia, primaria e secondaria di primo grado, Via Papa Giovanni XXIII n°64 2) Istituto comprensivo 2° Dati: <ul style="list-style-type: none">• Plesso scuola secondaria di primo grado "Francesco Dati", Via Papa Giovanni XXIII n°35• Plesso scuola infanzia e primaria, Via Nicola De Prisco n°1• Plesso scuola infanzia e primaria, Rione Gescal, Via Montessori, n°1• Plesso scuola infanzia e primaria, Piano Napoli Villa Regina, Via Settetermini 3) Istituto comprensivo 3° Castaldi-Rodari: <ul style="list-style-type: none">• Plesso scuola secondaria di primo grado "Mons. G. Castaldi", Piano Napoli Passanti, via Passanti Scafati;• Plesso scuola primaria, Piano Napoli Passanti, via Passanti Scafati;• Plesso scuola infanzia, Piano Napoli Passanti, via Passanti Scafati;• Plesso "Pellegrini", scuola infanzia e primaria, via Passanti Flocco, altezza civico n°191• Plesso "Marchesa", scuola infanzia e primaria, via Marchesa n°172• Plesso "Cangiani", scuola infanzia e primaria, via Cangiani, altezza civico n°212	Soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto
Fornitore	L'impresa risultata aggiudicataria della _____ pubblicata _____ conseguentemente obbligata ad eseguire le forniture ed i servizi oggetto del Capitolato Tecnico e del Disciplinare _____



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

TERMINI	DEFINIZIONI
DUVRI standard	Il presente documento
DUVRI	Il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze di cui all'art.26 D.Lgs 81/2008 e s.m.i. che la Scuole sono tenuta a redigere, integrando il presente DVRI standard predisposto dal Comune di Boscoreale
Datore di Lavoro	Soggetto titolare del rapporto di lavoro con il Lavoratore o, comunque, soggetto che, secondo il tipo e l'assetto dell'organizzazione nel cui ambito il Lavoratore presta la propria attività, ha la responsabilità dell'organizzazione stessa o dell'unità' produttiva in quanto esercita i poteri decisionali e di spesa. Secondo la definizione di cui all'art. 2 del D.Lgs 81/2008 e s.m.i. nelle Pubbliche Amministrazioni per Datore di Lavoro si intende il dirigente al quale spettano i poteri di gestione, ovvero il funzionario non avente qualifica dirigenziale, nei soli casi in cui quest'ultimo sia preposto ad un ufficio avente autonomia gestionale, individuato dall'organo di vertice delle singole Amministrazioni tenendo conto dell'ubicazione e dell'ambito funzionale degli uffici nei quali viene svolta l'attività, e dotato di autonomi poteri decisionali e di spesa.
Lavoratore	Persona che, indipendentemente dalla tipologia contrattuale, svolge un'attività lavorativa nell'ambito dell'organizzazione di un Datore di Lavoro pubblico o privato, con o senza retribuzione, anche al solo fine di apprendere un mestiere, un'arte o una professione, esclusi gli addetti ai servizi domestici e familiari, secondo quanto stabilito dall'art. 2 del D.Lgs 81/2008 e s.m.i..

VALUTAZIONE RICOGNITIVA DEI RISCHI STANDARD

Il presente elaborato costituisce il DVRI Documento di Valutazione dei Rischi da Interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard, conformemente all'art.26 comma 3-ter del D.Lgs.81/08 e s.m.i., che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto redatto ai sensi del D.Lgs. del 3 agosto 2009 n.106 e relativo alla seguente tipologia di prestazione

OGGETTO DELLE ATTIVITA': *Servizio di refezione scolastica per alunni, insegnanti e personale Ata delle scuole statali dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, per gli anni scolastici 2016/17, 2017/18 e 2018/19.*

		Descrizione
LAVORI	<input type="checkbox"/>	
SERVIZI	<input checked="" type="checkbox"/>	Servizio di refezione scolastica per alunni, insegnanti e personale Ata delle



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

		scuole statali dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, per gli anni scolastici 2016/17, 2017/18 e 2018/19.
FORNITURE	<input type="checkbox"/>	

Riferimenti di

Richiesta di offerta n _____

Bando di gara _____

Altro _____

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' OGGETTO DEL CONTRATTO

L'appalto concerne l'affidamento del servizio di refezione (mensa) scolastica per gli alunni, insegnanti e personale ATA aventi diritto, delle scuole statali dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, esistenti sul territorio del Comune di Boscoreale, con distribuzione settimanale, per l'intero anno scolastico, dal lunedì al venerdì.

Il servizio comprende:

- ☞ La preparazione dei pasti, la mattina stessa del consumo, presso il centro di cottura dell'appaltatrice della gara, mediante il legame fresco-caldo, in altre parole senza l'utilizzo di prodotti precotti;
- ☞ La consegna e distribuzione presso i refettori e/o ai locali adibiti a refezione scolastica, a cura dell'appaltatrice della gara;
- ☞ L'approntamento e il riassetto dei refettori, le attività di porzionamento e distribuzione dei pasti agli alunni, insegnanti e personale ATA, la sanificazione dei locali e dei tavoli, immediatamente prima della refezione e subito dopo, lavaggio stoviglie, utensileria, attrezzature specifiche, attrezzature d'uso generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio, seppur non espressamente specificato. Nelle attività di riassetto, lavaggio e sanificazione è compresa anche la fornitura del materiale occorrente per il riassetto e il lavaggio predetti (*detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.*);
- ☞ Raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni alle sedi dei refettori, nel rispetto dei principi di differenziazione dei rifiuti prodotti e in conformità alle regole di raccolta vigenti nel Comune di Boscoreale.

SOGGETTO CHE AFFIDA IL CONTRATTO: **Comune di Boscoreale**

Datore di Lavoro	Geom. Sergio de Prisco
Resp. Serv. Prev. Prot. (R.S.P.P.)	Dott.Per.Ind. Giuseppe Gianni
Incaricato antincendio	
Incaricato 1° soccorso	
Medico Competente	Dr.ssa Francesca Cimmino
Rapp. dei lavoratori per la sicurezza (R.L.S.)	Sig. Ciro Varone



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

SOGGETTO PRESSO IL QUALE SI ESEGUE IL CONTRATTO: Istituto comprensivo 1° Cangemi

Datore di Lavoro	Sig.
Resp. Serv. Prev. Prot. (R.S.P.P.)	Sig.
Incaricato antincendio	Sig.
Incaricato 1° soccorso	Sig.
Medico Competente	Dr.
Rapp. dei lavoratori per la sicurezza (R.L.S.)	Sig.

SOGGETTO PRESSO IL QUALE SI ESEGUE IL CONTRATTO: Istituto comprensivo 2° Dati

Datore di Lavoro	Sig.
Resp. Serv. Prev. Prot. (R.S.P.P.)	Sig.
Incaricato antincendio	Sig.
Incaricato 1° soccorso	Sig.
Medico Competente	Dr.
Rapp. dei lavoratori per la sicurezza (R.L.S.)	Sig.

SOGGETTO PRESSO IL QUALE SI ESEGUE IL CONTRATTO: Istituto comprensivo 3° Castaldi-Rodari

Datore di Lavoro	Sig.
Resp. Serv. Prev. Prot. (R.S.P.P.)	Sig.
Incaricato antincendio	Sig.
Incaricato 1° soccorso	Sig.
Medico Competente	Dr.
Rapp. dei lavoratori per la sicurezza (R.L.S.)	Sig.

DATI FORNITORE CONTRATTO: _____

Datore di Lavoro	
Resp. Serv. Prev. Prot. (R.S.P.P.)	



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

Incaricato antincendio	
Incaricato 1° soccorso	
Medico Competente	
Rapp. dei lavoratori per la sicurezza (R.L.S.)	

Elenco delle ditte già presenti per le quali si configurano interferenze aggiuntive

DATI FORNITORE: _____

RIFERIMENTI CONTRATTO: _____

Datore di Lavoro	
Resp. Serv. Prev. Prot. (R.S.P.P.)	
Incaricato antincendio	
Incaricato 1° soccorso	
Medico Competente	
Rapp. dei lavoratori per la sicurezza (R.L.S.)	

DATI FORNITORE: _____

RIFERIMENTI CONTRATTO: _____

Datore di Lavoro	
Resp. Serv. Prev. Prot. (R.S.P.P.)	
Incaricato antincendio	
Incaricato 1° soccorso	
Medico Competente	
Rapp. dei lavoratori per la sicurezza (R.L.S.)	

DATI FORNITORE: _____

RIFERIMENTI CONTRATTO: _____

Datore di Lavoro	
Resp. Serv. Prev. Prot. (R.S.P.P.)	



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

Incaricato antincendio	
Incaricato 1° soccorso	
Medico Competente	
Rapp. dei lavoratori per la sicurezza (R.L.S.)	

Il presente documento contiene soltanto l'indicazione delle possibili interferenze che potrebbero venire a crearsi nello svolgimento del servizio oggetto d'appalto.

Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integrerà gli atti contrattuali.

Tale soggetto dovrà evidenziare al contempo eventuali costi aggiuntivi delle misure da adottare per eliminare, o ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. Tali costi non sono soggetti a ribasso. Oltre ai rischi immessi dalle lavorazioni stesse del Fornitore ed in considerazione della natura della fornitura, si indicano, in via preliminare, come potenziali "interferenze" le attività di seguito elencate:

Potenziali rischi da interferenze	Descrizione rischio	Misure di prevenzione e protezione
Rischio di caduta in piano	I pavimenti sono generalmente in buono stato di conservazione anche se rimane sempre un rischio di caduta che può essere dovuto alla presenza di superfici bagnate (mensa) o ingombri a pavimento.	Calzare sempre calzature con suola antiscivolo e prestare la massima attenzione nel caso di zone scivolose o con presenza di ingombri. Rimuovere immediatamente eventuali sversamenti di sostanze (bevande, cibi, ecc...) a pavimento.
Caduta di materiali movimentati manualmente o da piccole altezze di peso moderato (sino a 20 Kg con rischi a carico degli arti inferiori)	Il rischio si presenta sia durante la fornitura delle derrate per la preparazione dei pasti (es. scarico automezzo utilizzato per la consegna con possibile interferenza tra l'operatore addetto alla consegna ed il cuoco responsabile della cucina che riceve la derrata alimentare), sia durante la somministrazione dei pasti.	Calzare sempre calzature chiuse con puntale a protezione del piede.
Rischio di infortunio dovuti a evacuazione in caso di emergenza	Urti, cadute, intrappolamento durante un'evacuazione per mancata conoscenza dei	Consegnare copia del piano di emergenza o comunque fornire informazioni sulle procedure di evacuazione, sui percorsi di esodo



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

Potenziali rischi da interferenze	Descrizione rischio	Misure di prevenzione e protezione
	percorsi di esodo.	e sulle figure aziendali addette alla gestione delle emergenze.
Rischio da contatto con materiali taglienti e/o appuntiti (vetri, utensili, lamiere, chiodi, ecc...)	Il rischio di infortunio dovuto a contatto con materiali taglienti si può presentare durante alcune attività che consistono in preparazione dei pasti, lavaggio stoviglie, pulizia del locale mensa, smaltimento dei rifiuti. In particolare per l'impiego di coltelli, affettatrici e similari, ecc...	Gli operatori con compiti di preparazione pasti, lavaggio stoviglie, smaltimento rifiuti e riassetto delle sedi di refezione dovranno essere muniti di indumenti adeguati al tipo di attività e dispositivi di protezione individuale per gli arti superiori.
Rischio di investimento dovuti a transito di mezzi mobili (macchine operatrici o automezzi)	Vi può essere un rischio di investimento per la presenza di automezzi presso i piazzali e/o le aree di accettazione merce degli istituti scolastici durante la consegna delle derrate alimentari o distribuzione dei pasti.	Informare gli addetti circa le aree di transito dei mezzi, istruire sul significato della segnaletica di pericolo e divieto.
Rischio di contatto cutaneo con sostanze chimiche che possono comportare pericolo	Presso gli istituti scolastici vi sono prodotti chimici classificati come irritanti, infiammabili, ecc... utilizzati dal personale sia dipendente sia esterno per le attività di pulizia locale mensa e lavaggio stoviglie.	Gli operatori esterni devono essere informati circa la presenza e le caratteristiche di pericolosità dei prodotti chimici presenti. Gli operatori dell'appaltatore dovranno essere muniti di idonei dispositivi di protezione individuale e saranno pienamente responsabili per danni causati alle persone o strutture per uso improprio dei prodotti o per negligenza.
Rischio di esposizione ad agenti biologici potenziali (tetano, leptospira, salmonella, ecc.)	Il rischio è dovuto alle attività di sgombero locale mensa e smaltimento rifiuti.	I rifiuti solidi urbani provenienti da cucina, refettori e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.
Compresenza con altri lavoratori	Presenza dei lavoratori della scuola, operatori ed insegnanti.	



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

COSTI DELLA SICUREZZA RELATIVI ALLE INTERFERENZE

[] Non si rilevano costi relativi a misure da attuare in considerazione dei rischi inerenti alle interferenze. Si ritiene che esistano costi specifici relativi allo svolgimento di ogni singola attività e pertanto di competenza del soggetto presso il quale si svolge il contratto e dell'appaltatore

[X] Si rilevano costi preventivi relativi a misure da attuare in considerazione dei rischi inerenti alle interferenze. Tuttavia tali costi dovranno essere aggiornati e integrati con i costi specifici non soggetti a ribasso dovuti alle interferenze che si configureranno all'interno dei luoghi di lavoro presso cui si svolge il contratto. Tali importi integreranno gli atti contrattuali.

Di seguito si riporta l'analisi dei costi preventivi non soggetti a ribasso.

Interferenza rilevata	Misure di prevenzione	Costi stimati delle misure da attuare
Rischio di caduta in piano	Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo con foro per aggancio catena, con segnale "Vietato Entrare"	€.520,00 (costo unitario €.40,00 x 13)
Rischio di caduta in piano	Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo - Pavimento Bagnato	€.195,00 (costo unitario €.15,00 x 13)
Caduta di materiali movimentati manualmente o da piccole altezze di peso moderato (sino a 20 Kg con rischi a carico degli arti inferiori)	Pellicola autoadesiva - cartello "Pericolo Caduta"	€.39,00 (costo unitario €.3,00 x 13)
	Pellicola autoadesiva - cartello "Divieto D'accesso"	€.39,00 (costo unitario €.3,00 x 13)
	Riunioni di coordinamento, specifiche procedure, gestione interferenze, spiegazione piano di emergenza, etc.	€.240,00 (costo unitario €.120,00 x 2)
	Attività di informazione sui rischi specifici	€.100,00 (costo unitario €.50,00 x 2)
Misure di Prevenzione e Protezione	Informazione e formazione di 1 h/ per edificio/anno per i lavoratori addetti. Consegna delle procedure di emergenza a tutti i lavoratori. Informazione dei lavoratori sui luoghi, percorsi di esodo e dove si trovano gli apprestamenti, antincendio.	€.300,00
Accessori professionali	Dispositivi di protezione e indumenti professionali (indumenti, guanti, cuffie, mascherine etc.)	€.1500,00
TOTALE		€.2.633,00

I costi, non soggetti a ribasso, che dovrà sostenere l'aggiudicataria per mettere in atto le specifiche misure di sicurezza per prevenire i rischi di natura interferenziale, sono quantificati sulla base delle potenziali interferenze. Rispetto ai suindicati rischi si è stimato che l'incidenza complessiva degli oneri di sicurezza è la seguente:

- oneri della sicurezza incidenti su ciascun pasto secondo le diverse tipologie:

☞ Scuole dell'infanzia €0,05x n°150.000 pasti = €7.500

☞ Scuole primarie €0,05x n° 24.300 pasti = €1.215

☞ Scuole secondarie di primo grado €0,05x n° 9.450 pasti = € 472,50

☞ Insegnanti e Ata €0,05x n° 12.180 pasti = €1.827

TOTALE €11.014,50

TOTALE GENERALE ONERI SICUREZZA: €11.014,50

Per presa visione ed accettazione

(data e luogo, firma e timbro del legale rappresentante della ditta appaltatrice)



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

DICHIARAZIONI DI IDONEITÀ DEI REQUISITI PROFESSIONALI DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Allo scopo di rispettare quanto previsto all'art. 26 comma a) del D.Lgs. 81/08 è riportata tutta la documentazione richiesta alla ditta appaltatrice per accertarne l'idoneità tecnico – professionale.

DICHIARAZIONE DEL DATORE DI LAVORO DELL'IMPRESA APPALTATRICE IN MERITO AL POSSESSO DEI REQUISITI TECNICO – PROFESSIONALI OBBLIGATORI

Il sottoscritto				
nato a	cognome		il	nome
residente in	Comune di nascita		provincia	Data di nascita
	via – piazza	n. civico	c.a.p.	comune
provincia	C.F.	codice fiscale della persona fisica		
nella sua qualità di	telefono	qualifica rivestita (titolare, legale rappresentante, amministratore, etc.)		
della	ragione sociale ditta, impresa, ente, società			
con sede in	via – piazza	n. civico	c.a.p.	
	comune	provincia	telefono	
Partita IVA	C.F.	codice fiscale della società		
numero di lavoratori occupati				

Consapevole delle sanzioni penali previste per il caso di dichiarazione mendace e di falsità in atti, così come stabilito dall'art.76 del D.P.R. 445/2000, nonché di quanto previsto dall'art.75 del medesimo D.P.R.445/2000

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

di essere in possesso dei requisiti obbligatori previsti dalla normativa vigente nell'appalto di _____ ed in particolare:

- 1) di essere iscritto alla Camera di Commercio di _____ n° di iscrizione _____;
- 2) di essere iscritto:
 - all'INAIL sede di _____ (n° di posizione INAIL _____)
 - all'INPS sede di _____ (n° di matricola INPS _____)
 - e di aver adempiuto agli obblighi contributivi ed assicurativi previsti dalla normativa vigente;
- 3) di essere in possesso di polizza assicurativa _____;
- 4) che l'azienda è / non è certificata secondo sistema di qualità secondo le norme _____;
- 5) che l'azienda ha svolto negli ultimi cinque anni lavori simili;
- 6) di aver nominato come RSPP il Sig. _____;
- 7) che il RLS eletto dai lavoratori è il Sig. _____;
- 8) di aver designato e formato i seguenti lavoratori incaricati per l'attuazione delle misure di prevenzioni incendi e lotta antincendio e pronto soccorso:

1)	5)
2)	6)
3)	7)
4)	8)

- 9) di aver incaricato Medico Competente il Dott. _____;



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

- 10) di impiegare nei lavori oggetto dell'appalto, soggetti all'obbligo di sorveglianza sanitaria, lavoratori in possesso di idoneità alla mansione specifica accertata dal medico competente;
- 11) di avere effettuato agli addetti che svolgeranno i lavori la formazione in materia di sicurezza di seguito descritta e riportata in allegato;
- 12) di avere predisposto il documento di valutazione dei rischi ed in particolare che lo stesso riporta tutte le misure preventive e protettive adottate nonché le procedure di sicurezza aziendali.

Si dichiara inoltre di osservare, durante l'esecuzione delle lavorazioni in appalto le misure generali di tutela curando in particolare:

- **che tutto il personale impiegato sarà munito ed esporrà in maniera visibile apposito tesserino di riconoscimento** con indicazione del nome e del ruolo svolto da ciascun addetto;
- che tutto il personale impiegato abbia ricevuto istruzioni ed addestramento per un corretto uso e manutenzione dei D.P.I. e dei mezzi ed attrezzature adottati per l'esecuzione dei lavori in appalto;
- il mantenimento dei luoghi di lavoro in condizioni di ordinate e di soddisfacente salubrità;
- l'ubicazione dei posti di lavoro tenendo conto delle condizioni di accesso, definendo le vie e le zone di spostamento e di circolazione;
- le condizioni di movimentazione dei vari materiali;
- la manutenzione ed il controllo dei dispositivi, al fine di eliminarne i difetti, che possono pregiudicare la sicurezza dei lavoratori;
- la delimitazione e l'allestimento delle zone di stoccaggio e di deposito;
- la cooperazione tra i datori di lavoro e i lavoratori autonomi;
- le integrazioni con le attività all'interno dell'azienda.

Si allega copia conforme della seguente documentazione:

- Copia documento di identità del legale rappresentante;
- Copia visura camerale non antecedente i sei mesi;
- Copia del libro matricola, relativa ai dipendenti che si intende utilizzare nell'esecuzione dei lavori in appalto presso il Committente
- Copia del bollettino dei versamenti INPS ed INAIL del mese precedente all'aggiudicazione dell'appalto o, in alternativa, fotocopia del libro paga o libro presenze vidimato dall'INAIL.
- documenti di regolarità contributiva;
- Copia contratto di polizza assicurativa;
- Copia certificazione di qualità;
- Dichiarazione dei lavori simili svolti negli ultimi cinque anni;
- Nominativo del RSPP e relativi attestati di formazione;
- Copia verbale di elezione del RLS e relativo attestato di formazione (conforme al D.M. del 16/01/1997);
- Copia nomina del Medico Competente;
- Copia designazione e attestati corsi di formazione degli addetti al primo soccorso (conforme al Decreto del Ministero della Salute 15 luglio 2003, n. 388);
- Copia designazione e attestati dei corsi di formazione degli addetti alla lotta antincendio (conforme all'allegato IX del D.M. 10/03/1998) e se necessario di idoneità tecnica di cui all'art. 3 della legge 28 novembre 1996, n. 609;
- Copia documentazione relativa alla formazione ricevuta dai lavoratori impegnati nell'esecuzione dell'appalto in materia di sicurezza (indicare modalità, contenuti e durata della formazione svolta);
- documento di valutazione dei rischi e procedure di sicurezza aziendali per le lavorazioni in appalto;
- indicazione dei mezzi ed attrezzature che verranno impiegati nello svolgimento dei lavori;
- indicazione dei mezzi ed attrezzature antinfortunistiche inerenti alla tipologia di lavori da eseguire;
- indicazioni sulla dotazione di dispositivi di protezione individuale;
- elenco degli infortuni occorsi negli ultimi tre anni (numero, tipologia, prognosi ecc).

In Fede

(data e luogo, firma e timbro del legale rappresentante della ditta appaltatrice)



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

PRESCRIZIONI COMPORTAMENTALI A CUI L'APPALTATORE DEVE ATTENERSI

L'Appaltatore dovrà istruire e formare adeguatamente il proprio personale affinché durante lo svolgimento dell'attività, rispetti le seguenti prescrizioni:

- 1) I corridoi e le vie di fuga in generale dovranno essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da ostacoli di qualsiasi genere anche se temporanei. Pertanto in nessun caso dovranno essere depositati materiali di alcun genere sulle vie di fuga;
- 2) Il personale dell'impresa che attua i lavori o fornisce il servizio dovrà preventivamente prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione dei presidi di emergenza e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas. Deve inoltre informarsi sui nominativi degli addetti alla gestione delle emergenze nominati nell'ambito delle sedi dove si interviene.
- 3) I mezzi di estinzione dovranno sempre essere facilmente fruibili e pertanto non dovranno essere in alcun modo rimossi, spostati o manomessi;
- 4) L'impresa deve: utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni vistose. E' ammesso l'uso di prese per uso domestico e similari quando l'ambiente di lavoro e l'attività in essere non presentano rischi nei confronti di presenza di acqua, polveri ed urti, contrariamente devono utilizzarsi prese a spina del tipo industriale, conformi alle norme. L'impresa deve verificare che la potenza dell'apparecchio utilizzatore sia compatibile con la sezione della conduttura che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori già collegati al quadro. Ogni intervento sull'impiantistica dell'edificio è esplicitamente VIETATO. E' comunque vietato l'uso di fornelli, stufe elettriche, radiatori termici e/o raffrescatori portatili, piastre radianti ed altri utilizzatori se non preventivamente ed espressamente autorizzati. I cavi e le prolunghe saranno sollevati da terra, se possibile, in punti soggetti ad usura, colpi, abrasioni, calpestio, ecc. oppure protetti in apposite canaline passacavi e schiene d'asino di protezione, atte anche ad evitare inciampo.
- 5) Ove necessario l'impresa provvederà ad apporre specifica segnaletica di sicurezza. (ad esempio cartelli con pericolo di scivolamento ..)
- 6) Se vi è la percezione della presenza in aria di gas, occorre arieggiare immediatamente il locale, ovvero la zona, facendo allontanare le persone presenti, avvisare immediatamente la committenza, evitando azioni che possono dar luogo alla formazioni di inneschi (accensione apparecchi di illuminazione, sfregando o battendo materiale, usando fiammiferi, sigarette accese, ecc.).
- 7) Superfici bagnate nei luoghi di lavoro: L'impresa esecutrice deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento.
- 8) Nel caso di attività che prevedano interferenze con le attività lavorative, in particolare se comportino elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, etc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro, in periodi o orari non di chiusura degli Uffici / Locali, dovrà essere informato il competente servizio di prevenzione e protezione aziendale e dovranno essere fornite informazioni ai dipendenti (anche per accertare l'eventuale presenza di lavoratori con problemi asmatici, di mobilità o altro) circa le modalità di svolgimento delle lavorazioni e le sostanze utilizzate.
- 9) In nessun caso il personale della ditta appaltatrice dovrà effettuare lavorazioni se nelle immediate vicinanze (a distanza inferiore ad 1 mt) è presente personale della committenza che svolge la propria attività. Deroga alla presente prescrizione è costituita da una situazione di passaggio di personale delle committenza o altro personale (visitatori presenti in azienda, pubblico...). Se la lavorazione non potrà essere rinviata o spostata, si dovrà chiedere al personale della committenza, di porsi a distanza di sicurezza (almeno 3 mt) per tutta la durata della lavorazione. In caso di situazioni dubbie o contraddittorie, si avviserà la committenza al fine di individuare adeguate e specifiche misure alternative.



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

IMPORTANTE

Il titolare dell'azienda appaltatrice, o il suo delegato Referente presso la sede ove si svolge l'attività, dovrà avvertire il proprio personale ed attenersi ad eventuali ulteriori indicazioni specifiche che dovessero essere fornite. Qualora dipendenti avvertissero segni di fastidio o problematiche legate allo svolgimento dei lavori (eccessivo rumore, insorgenza di irritazioni, odori sgradevoli, polveri, etc.) il Datore di Lavoro dovrà immediatamente attivarsi convocando i responsabili dei lavori, allertando il S.P.P. del committente (ed eventualmente il M.C.) al fine di fermare le lavorazioni o di valutare al più presto la sospensione delle attività.

PERSONALE DIPENDENTE

L'appaltatore comunicherà, prima dell'inizio del servizio i nominativi del personale che verrà impiegato per il compimento delle opere oggetto del contratto. L'ingresso verrà consentito solo al personale per cui sarà esibito quanto sopra indicato e munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore ed indicante il datore di lavoro.

Per presa visione ed accettazione

(data e luogo, firma e timbro del legale rappresentante
della ditta appaltatrice)



COMUNE DI BOSCOREALE

Provincia di Napoli

"Terra della pietra lavica"

3° SETTORE - AREA

Istruzione - Cultura - Politiche Sociali

Allegato 2 al Capitolato Speciale d'Appalto

PERSONALE REFEZIONISTA INTERESSATO **AL PASSAGGIO DI CANTIERE**

Il personale refezionista (adetto ai refettori) interessato al passaggio di cantiere, è riportato nella nota del 14.1.2016 della ditta uscente, acquisita al protocollo generale al n°971 del 15 gennaio 2016, agli atti del Settore Pubblica Istruzione.

Gli operatori interessati sono complessivamente n°22 (ventidue), con livello di inquadramento 6° (sesto).

I nominativi non vengono resi qui disponibili per ragioni di privacy.

L'elenco, tuttavia, è a disposizione, per la sola visione, delle ditte partecipanti alla gara.