

**AZIENDA PUBBLICA DEI SERVIZI ALLA PERSONA
DEI COMUNI MODENESI AREA NORD**

Via Muratori 109 – San Felice S/P (Modena)

DETERMINAZIONI DEL DIRETTORE GENERALE

DETERMINAZIONE n. 33

del 23/02/2024

Servizio Affari Generali

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L`AFFIDAMENTO DI SERVIZI RELATIVI ALLA REFEZIONE SCOLASTICA (TRASPORTO PASTI E SERVIZIO MENSA) NEI NIDI D`INFANZIA, NELLE SCUOLE DELL`INFANZIA E PRIMARIE DEI COMUNI DI CONCORDIA S/S, MEDOLLA E SAN FELICE S/P. PERIODO 01/06/2024 - 31/08/2026 - DETERMINAZIONE A CONTRARRE.

IL DIRETTORE GENERALE

D.ssa Roberta Gatti

**AZIENDA PUBBLICA DEI SERVIZI ALLA PERSONA
DEI COMUNI MODENESI AREA NORD**

Via Muratori 109 – San Felice S/P (Modena)

DETERMINAZIONI DEL DIRETTORE GENERALE

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DI SERVIZI RELATIVI ALLA REFEZIONE SCOLASTICA (TRASPORTO PASTI E SERVIZIO MENSA) NEI NIDI D’INFANZIA, NELLE SCUOLE DELL’INFANZIA E PRIMARIE DEI COMUNI DI CONCORDIA S/S, MEDOLLA E SAN FELICE S/P. PERIODO 01/06/2024 - 31/08/2026 - DETERMINAZIONE A CONTRARRE.

IL DIRETTORE GENERALE

Premesso che:

- A.S.P., per conte dell’Unione dei Comuni Modenesi Area Nord (UCMAN), da agosto 2022 gestisce i seguenti servizi per l’infanzia, in base alla deliberazione di Giunta UCMAN n. 67/2022, con cui è stato disposto il conferimento provvisorio per il solo anno educativo 2022/2023 di 4 nidi d’infanzia:
 - Nido “Arcobaleno” di Concordia sulla Secchia, via Lenin 43;
 - Nido “Le Farfalle” di San Prospero, via Primo Maggio 16;
 - Nido “Il Paese dei Balocchi” di Mirandola, via Poma 15;
 - Nido Felice di San Felice sul Panaro, costituito di Servizio Nido, Sezione Primavera e Spazio Bimbi Hakuna Matata, via Rita Levi Montalcini, 180;
- con deliberazione di Giunta UCMAN n. 6/2023 il conferimento di cui sopra è divenuto definitivo per i seguenti nidi:
 - Nido “Arcobaleno” di Concordia sulla Secchia, via Lenin 43;
 - Nido “Le farfalle” di San Prospero, via Primo Maggio 16;
 - Nido Felice di San Felice sul Panaro, costituito di Servizio Nido, Sezione Primavera e Spazio Bimbi Hakuna Matata, via Rita Levi Montalcini, 180;avendo il Comune di Mirandola receduto dall’Unione e, pertanto, ritirato la gestione del proprio nido “Il Paese dei Balocchi” dalla gestione comune;
- con lo stesso atto con cui ha confermato il conferimento definitivo ad A.S.P. dei nidi, UCMAN ha determinato di mantenere la gestione della maggior parte dei servizi per l’infanzia in gestione pubblica mediante la propria Azienda di servizi alla persona e l’esternalizzazione, tramite procedura pubblica, del Nido “Le Farfalle” di San Prospero, e del servizio integrativo al nido - spazio bambini “Hakuna Matata” di San Felice s/P. Inoltre, UCMAN ha determinato, all’interno del panorama complessivo dei propri servizi, di trasferire la gestione delle cucine scolastiche ad A.S.P., definendo che l’Azienda produca direttamente (in economia) i pasti per la ristorazione scolastica, mentre esternalizzi l’attività di trasporto, somministrazione e gestione dei terminali presso le mense scolastiche.

Dato atto che il servizio di refezione scolastica, come descritto nei precedenti alinee (trasporto, somministrazione e gestione dei terminali mensa):

- è attualmente gestito da soggetti diversi con contratti in scadenza;
- si configura come un servizio unitario, che necessita di omogeneità degli obiettivi e delle prestazioni, con un coordinamento tecnico e operativo in grado di garantire la continuità delle prestazioni anche in caso di sostituzioni di operatori o di nuove richieste delle istituzioni scolastiche e degli utenti, per cui non è suddivisibile in lotti;
- deve, pertanto, essere affidato ad un unico operatore economico dotato delle necessarie autorizzazioni e dei requisiti e organizzazione necessarie a soddisfare le esigenze dell’Azienda, in particolare:

- ✓ l'attività ausiliaria di somministrazione dei pasti ("Servizio mensa") si considera comprensiva di riassetto sedi e lavaggio stoviglie nelle mense delle Scuole dell'infanzia statali e nelle Primarie di Concordia s/S, San Felice s/P e Medolla;
- ✓ il trasporto e consegna dei pasti dovrà avvenire dalle cucine gestite direttamente da A.S.P. (Centro produzione pasti di Concordia s/S, Medolla e San Felice s/P) ai servizi educativi e alle mense scolastiche del proprio territorio di riferimento;
- ✓ l'attività ausiliaria di riassetto e lavaggio dovrà essere erogata presso i centri pasti di Medolla e San Felice s/P;
- ✓ il periodo di inizio e fine del servizio coinciderà indicativamente con le date del calendario scolastico dell'anno di riferimento;
- ✓ tutti i servizi dovranno essere svolti direttamente dall'appaltatore con proprio personale qualificato, idoneo a svolgere i compiti assegnati e in possesso di valido attestato di formazione per il personale alimentarista, come previsto dal Regolamento UE n. 852 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- ✓ tutti i servizi dovranno essere svolti con mezzi dell'appaltatore.

Preso atto che:

- attualmente il servizio è eseguito da n. 2 operatori economici (una cooperativa e una società per azioni), in modo non uniforme e a scavalco su altre attività, che occupano sui tre cantieri n. 17 addetti circa;
- il servizio dovrà essere erogato dall'01/06/2024 al 31/08/2026, con possibilità di proroga di 24 mesi (di cui 4 nel 2026, 12 nel 2027 e 8 nel 2028) dall'01/09/2026 al 31/08/2028;
- qualora a seguito della presente procedura di gara, si verificasse un cambio di gestione dell'appalto, l'appaltatore è tenuto ad assicurare la stabilità occupazionale del personale precedentemente impiegato, al rispetto delle clausole sociali previste dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro del comparto di appartenenza e, per quanto in specifico riguarda il comparto delle cooperative sociali, al rispetto dell'art. 37 del CCNL e successivi accordi integrativi di applicazione.

Valutato che l'importo complessivo del contratto è di € 600.347,50 comprensivi di oneri non soggetti a ribasso, quali oneri per la sicurezza (stimati in € 1.500,00) e costo della manodopera (stimato in € 559.030,60), al netto di IVA e/o altre imposte e contributi di legge. Ai fini della quantificazione delle principali voci di costo sono stati considerati:

- ✓ Costo personale: stimato con riferimento il Costo orario del lavoro per i lavoratori dipendenti da aziende del settore Turismo – comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva", indicato al Decreto Direttoriale n. 44 del 27-6-2019, pubblicato sul sito ufficiale del Ministero del Lavoro e delle politiche sociali per le ore complessive previste in contratto, pari a € 559.030,60;
- ✓ Automezzi: il costo è stato calcolato a partire dai costi storici di bilancio di A.S.P., da cui è stato ricavato il costo giornaliero per il trasporto pasti pari a € 5,50, moltiplicato per i giorni di servizio dedotti in appalto;
- ✓ Oneri sicurezza: corrispondenti al costo riferito al DUVRI, pari a € 500,00/anno;
- ✓ Costi generali: stimati al 7,00% circa del valore del servizio comprensivi del materiale, dell'HACCP, della formazione del personale e del rischio d'impresa.

Stimato, quindi il valore complessivo a base d'asta in € 1.188.142,20, dato dal valore del contratto per il periodo 01/06/2024 - 31/08/2026, comprensivo di oneri non soggetti a ribasso, e dal valore dell'eventuale proroga, per un periodo di 24 mesi, valutato in € 587.794,70 (anch'esso comprensivo di oneri non soggetti a ribasso), oltre a IVA 22%.

Dato atto che non sono attive né convenzioni stipulate dalla Consip S.p.A, né convenzioni stipulate dall'Agenzia regionale Intercent-ER per la tipologia di servizio di cui all'oggetto.

Rilevato che è, quindi, necessario:

- dare avvio alla procedura aperta per l'affidamento del servizio in oggetto ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. 36/2023;

- di adottare il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del rapporto qualità-prezzo in ossequio a quanto previsto dall'art. 108, co. 2 del D.Lgs. 36/2023, secondo i seguenti temi di valutazione:

Punti max assegnabili	Aree tematiche	Temi tecnici di valutazione (temi che nella valutazione dell'offerta si prenderanno in particolare considerazione)
40	T1 Progetto di gestione	Organigramma del personale, piano formativo ulteriore rispetto alla formazione obbligatoria, gestione del turn over e modalità di sostituzione del personale
20	T2 Piano dei trasporti	Il numero e le caratteristiche dei mezzi utilizzati, avendo riguardo alla riduzione dell'impatto ambientale
10	T3 Proposte innovative ulteriori	Proposte di miglioramento del servizio o di sensibilizzazione ai temi alimentari

Ricordato che:

- ai sensi dell'art. 62, comma 2 del D.Lgs. 36/2023, le procedure di importo superiore alle soglie comunitarie devono essere espletate da stazioni appaltanti qualificate ai sensi dell'art. 63 e dell'allegato II.4 dello stesso decreto;
- ai sensi del successivo comma 6, lett. a), le stazioni appaltanti non qualificate, come nel caso di A.S.P., procedono all'acquisizione di forniture, servizi e lavori ricorrendo a una centrale di committenza qualifica;
- in data 12/10/2022 è stata sottoscritta apposita convenzione (approvata con deliberazione A.S.P. n. 24 del 22/09/2022) tra A.S.P e la Stazione Unica Appaltante della Provincia di Modena per l'espletamento delle procedure di selezione dei fornitori di beni e servizi di importo superiore a € 40.000,00, e lavori per importi superiori a € 150.000,00 (agli atti dell'Azienda al prot. n. 8990/2022);
- in base a tale convenzione la SUA si fa carico dell'acquisizione del CIG, della redazione degli atti di gara, degli obblighi di pubblicazione, della gestione delle operazioni di gara e dell'esecuzione dei controlli al fine dell'aggiudicazione;
- gli incentivi tecnici previsti dal Regolamento A.S.P. ammontano a € 9.505,14, per quanto attiene alla quota di competenza dell'Azienda, e € 2.376,28 da riconoscere ai dipendenti della SUA;
- per l'adesione a tale convenzione la partecipazione finanziaria di A.S.P. è pari a € 1.448,77 (pari allo 0,2% dell'importo a base di gara), determinata come da art. 8 della convenzione stessa;
- il contributo ANAC dovuto per la procedura in parola è pari a € 660,00, come fissato dalla deliberazione ANAC n. 610 del 19 dicembre 2023, recante la "Attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2024", e sarà rimborsato da A.S.P. alla SUA dietro presentazione di regolare richiesta.

Considerato che al fine di indire la procedura di gara in parola sono stati predisposti i seguenti elaborati:

- capitolato speciale d'appalto;
- DUVRI;
- la Relazione Tecnica;

tutti allegati a far parte integrante e sostanziale del presente provvedimento.

Visti:

- la legge regionale dell'Emilia Romagna n. 19/2018 "Promozione della Salute, del Benessere della Persona e della Comunità e Prevenzione Primaria";
- la DGR n. 1452 del 04/09/2023 Approvazione delle linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari e sostenibili nelle scuole e degli strumenti per la sua valutazione e controllo";
- il D.Lgs. 36/2023;

- l'art. 32 dello Statuto dell'A.S.P. che attribuisce al Direttore la responsabilità della gestione aziendale e la direzione del personale;

Il Responsabile Unico del Progetto è la D.ssa Roberta Gatti, Direttore Generale di A.S.P.

I dati personali e sensibili sono detenuti e trattati con le modalità e nei termini previsti dal D.Lgs. n. 196/2003, come integrato dal D.Lgs. 101/2018 e il Regolamento UE 2016/679; il titolare del loro trattamento è A.S.P. dei Comuni Modenesi Area Nord, Via Muratori, 109, San Felice s/P (MO).

Visto il Bilancio Preventivo 2023 di ASP, che include anche il Conte Economico Pluriennale 2023-2025, come approvato dall'Assemblea dei Soci con deliberazione n. 2 del 30/03/2023 e integrato con deliberazione n. 4 del 16/06/2023.

Visto quanto sopra,

DETERMINA

1. di individuare l'operatore economico cui affidare la realizzazione del servizio in oggetto, come descritto in premessa, per l'importo posto a base di gara per il periodo contrattuale 01/06/2024 – 31/08/2026, pari ad € 600.347,50 comprensivi di oneri non soggetti a ribasso, quali oneri per la sicurezza (stimati in € 1.500,00) e costo della manodopera (stimato in € 559.030,60), al netto di IVA e/o altre imposte e contributi di legge con opzione di proroga per 24 mesi (di cui 4 nel 2026, 12 nel 2027 e 8 nel 2028) dall'01/09/2026 al 31/08/2028, per un importo pari ad € 587.794,70 (anch'esso comprensivo di oneri non soggetti a ribasso) e che, pertanto, l'importo complessivo stimato dell'appalto è di € 1.188.142,20 (IVA esclusa), mediante procedura aperta, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108, co. 2 del D.Lgs. 36/2023 e sulla base dei criteri individuati nella Relazione Tecnica, parte integrante e sostanziale del presente atto, e richiamati in premessa;
2. di approvare il Capitolato speciale d'appalto, il DUVRI, la Relazione Tecnica, allegati alla presente determinazione a contrattare;
3. di prendere atto che per il servizio in oggetto il CPV è il seguente: 55523100-3 "servizi di mensa scolastica";
4. di prendere atto che la SUA:
 - ☐ provvederà all'indizione della procedura aperta, compresa la relativa pubblicità;
 - ☐ acquisirà il codice identificativo gara C.I.G.;
 - ☐ provvederà alla verifica dei requisiti, espletate le procedure di gara;
 - ☐ provvederà all'aggiudicazione definitiva;
5. di dare atto che A.S.P. Comuni Modenesi Area Nord provvederà a rimborsare alla Provincia di Modena, quale Stazione Unica Appaltante, i seguenti costi, così come previsti nell'apposita Convenzione stipulata con la stessa:
 - per la gestione della procedura della gara in oggetto € 1.448,77 (pari allo 0,2% dell'importo a base di gara);
 - per gli incentivi tecnici da riconoscere ai dipendenti SUA € 2.376,28 per lo svolgimento delle funzioni tecniche nell'esecuzione della procedura in oggetto;
 - € 660,00 per contributo ANAC;
6. di disporre che il presente atto costituisce determinazione a contrattare ai sensi dell'art. 17 del D.Lgs. 36/2023, dando mandato alla SUA, di procedere all'indizione della procedura di cui ai precedenti punti 1 e 2;
7. di rimettere, pertanto, la relazione tecnica ed il capitolato speciale alla SUA per gli atti di sua competenza;
8. di riconoscere la somma di € 9.505,14 a titolo di incentivo tecnico, calcolata ai sensi del Regolamento sulle funzioni tecniche e l'art. 45 del D.Lgs. 36/2023, ai dipendenti con funzioni tecniche di A.S.P.;
9. di dare atto che la spesa prevista per questo intervento troverà copertura nel Bilancio Preventivo 2023 di ASP, che include anche il Conte Economico Pluriennale 2023-2025, come

approvato dall'Assemblea dei Soci con deliberazione n. 2 del 30/03/2023 e integrato con deliberazione n. 4 del 16/06/2023.

IL DIRETTORE GENERALE
F.To D.ssa Roberta Gatti

**AZIENDA PUBBLICA DEI SERVIZI ALLA PERSONA
DEI COMUNI MODENESI AREA NORD**

Via Muratori 109 – San Felice S/P (Modena)

DETERMINAZIONI DEL DIRETTORE GENERALE

DETERMINAZIONE n. 33

del 23/02/2024

Servizio Affari Generali

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L`AFFIDAMENTO DI SERVIZI RELATIVI ALLA REFEZIONE SCOLASTICA (TRASPORTO PASTI E SERVIZIO MENSA) NEI NIDI D`INFANZIA, NELLE SCUOLE DELL`INFANZIA E PRIMARIE DEI COMUNI DI CONCORDIA S/S, MEDOLLA E SAN FELICE S/P. PERIODO 01/06/2024 - 31/08/2026 - DETERMINAZIONE A CONTRARRE.

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

IL RESPONSABILE

D.ssa Vignali Carla

Questo atto è stato firmato digitalmente da:

Roberta Gatti - Direttore Direzione Generale
Vignali Carla - Responsabile Servizio Affari Generali

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DI SERVIZI RELATIVI ALLA REFEZIONE SCOLASTICA (TRASPORTO PASTI E SERVIZIO MENSA) NEI NIDI D’INFANZIA, NELLE SCUOLE DELL’INFANZIA E PRIMARIE DEI COMUNI DI CONCORDIA S/S, MEDOLLA E SAN FELICE S/P. - PERIODO 01/06/2024 – 31/08/2026

1. Relazione tecnico illustrativa del servizio

Oggetto

I Comuni di Camposanto, Cavezzo, Concordia s/S, Finale Emilia, Mirandola, Medolla, San Felice s/P, San Possidonio e San Prospero nel 2009 hanno costituito l’Unione dei Comuni Modenesi Area Nord - UCMAN, ente a cui sono state trasferite diverse funzioni tra cui quelle relative all’istruzione (solo da parte dei Comuni di Camposanto, Concordia s/S, Medolla, San Prospero e San Felice s/P).

I medesimi 9 Comuni, al fine di gestire congiuntamente i servizi alla persona del distretto di Mirandola, hanno costituito l’Azienda pubblica di Servizi alla Persona dei Comuni Modenesi dell’Area Nord - ASP, che dal 01 luglio 2023 gestisce i seguenti centri produzione pasti destinati alla ristorazione scolastica dei seguenti comuni:

COMUNE	SERVIZIO	SCUOLE SERVITE	INDIRIZZO
CONCORDIA S/S	CENTRO PRODUZIONE PASTI	Nido, Scuola dell’Infanzia Statale e scuola primaria	Piazza Marconi n.6/3
SAN FELICE S/P	CENTRO PRODUZIONE PASTI	Nido, Scuola dell’Infanzia Statale e scuola primaria	via Rita Levi Montalcini
MEDOLLA	CENTRO PRODUZIONE PASTI	Nido, Scuola dell’Infanzia Statale e scuola primaria	Via Firenze

UCMAN ha determinato, all’interno del panorama complessivo dei propri servizi, di trasferire la gestione delle cucine scolastiche ad ASP, definendo che l’Azienda produca direttamente (in economia) i pasti per la ristorazione scolastica, mentre esternalizzi l’attività di trasporto, somministrazione e gestione dei terminali presso le mense scolastiche

Per quanto riguarda la parte di servizi destinati all’esternalizzazione, ASP intende affidare mediante procedura aperta, ai sensi dell’art. 71 del D.Lgs. 36/2023, con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del rapporto qualità-prezzo in ossequio a quanto previsto dall’art. 108, co. 2 del D.Lgs. 36/2023, secondo i criteri di aggiudicazione riportati al punto 9:

- l’attività ausiliaria di somministrazione dei pasti** (“Servizio mensa”) comprensivo di riassetto sedi e lavaggio stoviglie nelle mense delle scuole dell’infanzia statali e nelle Primarie di Concordia s/S, San Felice s/P e Medolla, così come dettagliato all’art. 2 del CSA;
- il trasporto e consegna dei pasti** dalle cucine gestite direttamente da ASP ai servizi educativi e alle mense scolastiche, così come descritto a all’art. 3 del CSA;
- l’attività ausiliaria di riassetto e lavaggio** presso i centri pasti di Medolla e San Felice s/P così come dettagliato all’art. 4 del CSA.

I servizi oggetto dell’appalto, suddivisi per comune di riferimento, sono indicati nell’ALLEGATO A.

Il personale incaricato dall’Appaltatore avrà l’intera responsabilità della conduzione del servizio.

Il servizio si configura come un servizio unitario, che necessita di omogeneità degli obiettivi e delle prestazioni, con un coordinamento tecnico e operativo in grado di garantire la continuità delle prestazioni anche in caso di sostituzioni di operatori o di nuove richieste delle istituzioni scolastiche e degli utenti, per cui non è suddivisibile in lotti. Vista l'eshaustività della documentazione progettuale e le caratteristiche e la capillarità del servizio, si ritiene di non prevedere l'effettuazione di sopralluogo da parte dei potenziali offerenti.

Si specifica che:

- i servizi inerenti al Comune di Medolla e di San Felice s/P decorreranno dal giorno 01/06/2024;
- i servizi inerenti al Comune di Concordia s/S decorreranno dal giorno 01/09/2024.

L'Appaltatore dovrà provvedere, con propria organizzazione, con tutti i mezzi necessari, nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia, alla consegna, alla somministrazione dei pasti ed alla gestione dei terminali di distribuzione con lavaggio stoviglie.

La data di inizio effettivo dei servizi per le primarie, per l'infanzia e per i nidi, per ogni anno scolastico e per ciascun Comune, sarà comunicato dal RUP.

Il periodo di inizio e fine coinciderà indicativamente con le date del calendario scolastico dell'anno di riferimento.

In particolare:

1. i servizi per i nidi dovranno essere resi a partire dal 1° settembre sino alla 1^ settimana di agosto, dal lunedì al venerdì, salvo modifiche del calendario di funzionamento dei nidi e dei servizi estivi di supporto alle famiglie.
2. I servizi per l'infanzia dovranno essere resi dal 15 settembre sino al 30 giugno, dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico adottato dall'Istituto comprensivo di riferimento.
3. I servizi per la primaria dovranno essere resi dal 15 settembre sino al 07 giugno, dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico adottato dall'Istituto comprensivo di riferimento.

ASP si riserva di anticipare o posticipare il termine dei servizi a seconda delle esigenze delle singole scuole.

Relativamente alla somministrazione questa dovrà avvenire ai tavoli negli spazi adibiti a mensa per quanto riguarda la scuola della infanzia e con "sistema self service" per quanto riguarda la scuola primaria, anche con modalità a doppio turno.

Personale

I servizi saranno svolti direttamente dall'appaltatore con proprio personale qualificato, idoneo a svolgere i compiti assegnati.

Il personale dovrà essere oltre che professionalmente capace, fisicamente idoneo, informato sulle modalità del servizio, sulle norme di igiene sulla produzione di alimenti, della preparazione e somministrazione dei pasti e sulle misure di prevenzione degli infortuni e di sicurezza previste dal D.Lgs. 81/2008 e ss.mm. in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

Tutto il personale dovrà essere in possesso di valido attestato di formazione per il personale alimentarista, come previsto dal Regolamento UE n. 852 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari. I requisiti del personale devono essere comprovati dall'Appaltatore, il quale deve fornire un dettagliato elenco nominativo del personale impiegato nel servizio ed indicando per ciascuno il monte ore settimanale. Tale elenco, con le dichiarazioni del possesso dei requisiti sopra richiesti, deve essere presentato dall'Appaltatore almeno una settimana prima dell'inizio dei servizi a seguito dell'aggiudicazione e dovrà essere costantemente aggiornato e riconfermato all'inizio di ciascun anno scolastico. L'appaltatore dovrà garantire altresì l'affiancamento di eventuali nuovi assunti di personale già addestrato, allo scopo di evitare disservizi.

È fatto obbligo all'appaltatore di garantire le seguenti figure professionali

- operatori servizio mensa in possesso di almeno un'esperienza annuale nell'ambito della ristorazione collettiva; tali figure devono essere costantemente aggiornate sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione sulla sicurezza e prevenzione infortuni sul lavoro e si occuperà di scodellamento pasti, servizi refettorio compresa di pulizia, sanificazione ambienti, lavaggio stoviglie.
- un responsabile dei servizi al quale il RUP potrà fare riferimento per questioni inerenti alla gestione operativa dei servizi stessi. Tale figura dovrà essere in possesso di esperienza almeno triennale nella conduzione di servizi di refezione scolastica analoghi per dimensioni e caratteristiche a quelli oggetto di gara. Deve occuparsi delle operazioni di coordinamento e verifica della corretta applicazione delle metodiche di lavoro, rispetto di quanto previsto dal Piano HACCP, dalla DGR 1452 del 04/09/2023 "Approvazione delle linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari e sostenibili nelle scuole e degli strumenti per la sua valutazione e controllo" e trasporto pasti da asporto.

- Un responsabile unico dell'Appalto che risponda dei rapporti contrattuali fra lo stesso e il RUP della Stazione appaltante e che sia reperibile tramite linea telefonica diretta negli orari di tutti i giorni di esecuzione dei servizi. Deve mantenere la direzione/responsabilità del servizio dal punto di vista tecnico/organizzativo e igienico-sanitario, nonché mantenere i giusti e continui contatti con il RUP/DE per una puntuale verifica dell'andamento del servizio.

In caso di assenza a qualsiasi titolo del personale impiegato, questo dovrà essere sostituito con altro personale di pari professionalità entro la stessa giornata, in tempo utile per la buona esecuzione del servizio.

Clausola sociale

Attualmente il servizio in parola è eseguito da n. 2 operatori economici (cooperativa e società), in modo non uniforme e a scavalco su altre attività, che occupano sui tre cantieri n. 19 addetti. Si specifica che alcuni operatori intervengono su più servizi.

Qualora a seguito della presente procedura di gara, si verificasse un cambio di gestione dell'appalto, l'appaltatore è tenuto ad assicurare la stabilità occupazionale del personale precedentemente impiegato, al rispetto delle clausole sociali previste dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro del comparto di appartenenza e, per quanto in specifico riguarda il comparto delle cooperative sociali, al rispetto dell'art. 37 del CCNL e successivi accordi integrativi di applicazione.

L'appaltatore si impegna, entro trenta giorni dall'affidamento, a riassorbire ed utilizzare prioritariamente il personale alle dipendenze del soggetto gestore uscente, ove gli interessati ne confermino la volontà e sempre che siano in possesso dei requisiti richiesti.

PERSONALE ATTUALMENTE IMPIEGATO NEI SERVIZI				
	Profilo	Monte	Servizio	
1	Addetto alle pulizie e ristorazione	23	Concordia s/S.	6° liv. "CCNL Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva Commerciale e Turismo"
2	Addetto alle pulizie e ristorazione	27	Concordia s/S.	6° liv. "CCNL Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva Commerciale e Turismo"
3	Addetto alle pulizie e ristorazione	10	Concordia s/S.	6° liv. "CCNL Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva Commerciale e Turismo"
4	Addetto alle pulizie e ristorazione	21,30	Concordia s/S.	6° liv. "CCNL Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva Commerciale e Turismo"
5	Addetto alle pulizie e ristorazione	21,30	Concordia s/S.	6° liv. "CCNL Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva Commerciale e Turismo"
6	Addetto alle pulizie e ristorazione	20	Concordia s/S.	6° liv. "CCNL Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva Commerciale e Turismo"
7	Addetta alla distribuzione – Infanzia	15	San Felice s/P.	6° liv. "CCNL Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva Commerciale e Turismo"
8	Addetta alla distribuzione Infanzia	25	San Felice s/P.	6° liv. "CCNL Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva Commerciale e Turismo"
8	Addetta alla distribuzione- Infanzia	25	San Felice s/P.	6° liv. "CCNL Pubblici Esercizi ristorazione Collettiva Commerciale e Turismo"
10	Addetta alla distribuzione- Primaria	20	San Felice s/P.	6° liv. "CCNL Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva Commerciale e Turismo"
11	Addetta alla distribuzione - Primaria	20	San Felice s/P.	6° liv. "CCNL Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva Commerciale e Turismo"
12	Addetta alla distribuzione - Primaria	20	San Felice s/P.	6° liv. "CCNL Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva Commerciale e Turismo"
13	Addetta alla distribuzione - Primaria	15	San Felice s/P.	6° liv. "CCNL Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva Commerciale e Turismo"
14	Addetta alla distribuzione - Primaria	15	San Felice s/P.	6° liv. "CCNL Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva Commerciale e Turismo"
15	Addetta alla distribuzione - Primaria	20	San Felice s/P.	6° liv. "CCNL Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva Commerciale e Turismo"
16	Addetto alle pulizie e ristorazione- Infanzia (su altri servizi)	5	Medolla	2° liv. "CCNL esercenti servizi di pulizia e disinfestazione servizi integrati e multiservizi"
17	Addetto alle pulizie e ristorazione Infanzia (stesso operatore che fa lavaggio in cucina)	5	Medolla	2° liv. "CCNL esercenti servizi di pulizia e disinfestazione servizi integrati e multiservizi"
18	Addetto alle pulizie e ristorazione Centro Pasti Lavaggio	32,30	Medolla	2° liv. "CCNL esercenti servizi di pulizia e disinfestazione servizi integrati e multiservizi"

19	Addetto alle pulizie e ristorazione primaria- terminale Lavaggio	18	Medolla	2° liv. "CCNL esercenti servizi di pulizia e disinfestazione servizi integrati e multiservizi
----	--	----	---------	---

2. Rischi derivanti da interferenze di cui al D.Lgs. 81/2008

In considerazione delle modalità di esecuzione del contratto d'appalto è stato rilevato che le interferenze tra le attività istituzionali e quelle della ditta sono da considerarsi a contatto medio. Pertanto è stato redatto il Duvri ai sensi dell'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/2008 per la definizione delle misure di prevenzione per la sicurezza. Il Duvri è inserito nella documentazione di gara.

I costi per la sicurezza sono pari ad € 1.500,00 sull'intero periodo.

3. Durata dell'appalto

L'appalto viene previsto dall'01/06/2024 al 31/08/2026.

ASP si riserva la facoltà di prorogare il contratto, in caso di esito favorevole dell'andamento, per un periodo della durata di 24 mesi (di cui 4 nel 2026, 12 nel 2027 e 8 nel 2028) dal 01/09/2026 al 31/08/2028.

4. Copertura finanziaria

La spesa è finanziata con fondi propri di ASP.

Si precisa che ASP non è soggetta a patto di stabilità.

5. Calcolo della spesa per l'acquisizione del servizio e prospetto degli oneri economici

Il contratto è stipulato interamente "a misura".

L'importo complessivo del contratto è stato stimato € 600.347,47 comprensivi di oneri non soggetti a ribasso, quali:

- sicurezza stimata in € 1.500,00;
- costo della manodopera stimata in € 559.030,60.

il tutto al netto di IVA e/o altre imposte e contributi di legge.

Oneri della sicurezza e costo della manodopera non sono ribassabili.

Ai fini della quantificazione delle principali voci di costo sono stati considerati:

- a. **Costo personale:** ai fini del calcolo del costo del personale è stato assunto come riferimento il Costo orario del lavoro per i lavoratori dipendenti da aziende del settore Turismo – comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva", indicato al Decreto Direttoriale n. 44 del 27-6-2019, pubblicato sul sito ufficiale del Ministero del Lavoro e delle politiche sociali. Per la quantificazione del numero di operatori e di ore si rinvia all'Allegato "A" del Capitolato.

Il costo della manodopera è stato così calcolato

ANNO	CONCORDIA S/S.	MEDOLLA	SAN FELICE S/P.	TOTALE ORE	Tariffa oraria € 18,89 (liv. 6°) CCNL Ristorazione collettiva Provincia di Modena
2024	1.780	957,00	3.569	6.306,00	€ 119.120,34
2025	4.582	2.169,30	7.740	14.491,30	€ 273.744,44

2026	2.802	1.294,30	4.700	8.796,50	€ 166.165,90
TOTALE ORE	9.164	4.421	16.009,00	29.594	€ 559.030,60

- b. **Automezzi:** il costo è stato calcolato a partire dai costi storici di bilancio di ASP, da cui è stato ricavato il costo giornaliero per il trasporto pasti pari a € 5,50, moltiplicato per i giorni di servizio dedotti in appalto.
- c. **Oneri sicurezza:** corrispondenti al costo riferito al DUVRI, pari a € 500,00/anno.
- d. **Costi generali:** stimati al 7,00% circa del valore del servizio comprensivi del materiale, dell'HACCP, della formazione del personale e del rischio d'impresa.

6. Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio

Nella tabella sottostante si evidenzia il calcolo del valore complessivo dell'appalto, comprensivo di eventuale ripetizione.

Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi relativi alla refezione scolastica dal 01/06/2024		
A	DESCRIZIONE DEI SERVIZI	VALORE
A1	Importo a base di gara per la durata dell'appalto	598.847,50 €
A2	Valore dell'appalto riferito alla eventuale ripetizione	586.294,70 €
A3	Costo della manodopera	559.030,60 €
A4	Costo della manodopera riferito all'eventuale ripetizione	547.488,87 €
A5	Oneri per rischi di interferenza per la durata dell'appalto	1.500,00 €
A6	Oneri per rischi di interferenza per eventuale ripetizione	1.500,00 €
	TOTALE A (valore stimato dell'appalto + oneri rischi interferenze + eventuale ripetizione)	1.188.142,20 €
B	ULTERIORI SPESE	VALORE
B1	Iva 22% sull'importo a base di gara per la durata dell'appalto	131.746,45 €
B2	Iva 22% sull'importo a base di gara per eventuale ripetizione	128.984,83 €
B3	Iva al 22% oneri sicurezza	330,00 €
B4	Iva al 22% oneri sicurezza per eventuale ripetizione	330,00 €
B5	Incentivi ex art. 45, nella percentuale del 0,80% dell'importo a base delle procedure di affidamento [al netto del 0,20% riconosciuto alla Provincia di Modena]	9.505,14 €

B6	Incentivi nella percentuale dello 0,20% dell'incentivo di cui all'art. 45, comma 2, a favore del personale della Provincia di Modena per la fase dell'affidamento	2.376,28 €
B7	Importo stimato per esecuzione gara (contributo SUA e ANAC)	1.860,70 €
	TOTALE B	263.251,98 €
	Totale A + B	1.451.394,18 €

La spesa è finanziata con fondi propri di ASP.

ASP non è soggetta al patto di stabilità.

7. Requisiti e cause di esclusione

Requisiti di capacità generale (artt. 94 e 95 D.Lgs. 36/2023)

Costituiscono motivi di esclusione di un operatore economico dalla partecipazione ad una procedura d'appalto o concessione il configurarsi di una fattispecie contrattuale e/o situazione previste dagli artt. 94 e 95 del D.Lgs. 36/2023.

Idoneità professionale

- Iscrizione nel Registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura o nel Registro delle Commissioni Provinciali per l'Artigianato dei servizi attinenti a quelli richiesti.
- **(In caso di cooperative)** Iscrizione all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero dello Sviluppo Economico a cura della Camera di Commercio, e se cooperative sociali, iscrizioni all'Albo Regionale delle cooperative sociali ex art. 9 della L. 381/1991 con uno scopo sociale compatibile con le attività oggetto dell'appalto.

Capacità economico finanziaria

- aver realizzato un fatturato minimo negli ultimi tre esercizi finanziari disponibili (2020/2021/2022) non inferiore a € 600.000,00 (IVA esclusa);
- avere in attivo i bilanci degli ultimi 3 esercizi compiuti e regolarmente approvati (2020-2021-2022).

Capacità tecniche professionali

- il concorrente deve aver eseguito nell'ultimo triennio (2020 -2021 2022) due servizi analoghi a quello oggetto di gara (ovvero servizio di ristorazione scolastica per i Nidi d'Infanzia fino alle Scuole primarie) esercitati a favore di committenti pubblici e privati, per un importo nel triennio non inferiore ad € 600.000,00 per servizio;
- il concorrente deve possedere la certificazione UNI EN ISO 9001:2015 pertinente all'oggetto "Servizi di ristorazione scolastica o collettiva".

8. Obblighi dell'operatore economico

L'Appaltatore è tenuto a provvedere a tutte le spese occorrenti e necessarie allo svolgimento delle attività, con propri capitali, mezzi e personale. In particolare provvede:

- a garantire la puntualità del servizio in relazione agli orari scolastici dei singoli istituti, programmati dagli organi competenti;
- a rispettare quanto indicato da capitolato in merito alle modalità di preparazione colazioni e merende e consegna pasti, ottemperando alla normativa vigente in materia;
- a garantire tutte le dotazioni necessarie alla somministrazione e lavaggio nei terminali di distribuzione;
- a pulire e sanificare i locali e le attrezzature che intende adottare presso le singole sedi di distribuzione del Comune di Concordia s/S, Medolla e San Felice s/P. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie (nei terminali di distribuzione) devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. I prodotti utilizzati devono altresì avere azione virucida;
- a individuare per ogni singolo terminale di distribuzione un referente per l'HACPP;

- al rispetto di tutta la normativa vigente in materia di igiene e sicurezza alimentare, di predisposizione e gestione di un programma di autocontrollo in conformità a quanto previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 riguardante l'igiene dei prodotti alimentari e i Regolamenti C.E. n. 852/2004 e Regolamento CE 178/2002 sulla sicurezza alimentare e la tracciabilità degli alimenti;
- alla formazione continua del personale nelle materie di HACCP e sulle materie specifiche per gli addetti alla somministrazione scolastica, circa la porzionatura dei pasti, la gestione delle diete e tutto ciò previsto dalla direttiva regionale 1452 del 04/09/2023;
- ad attivare il servizio di derattizzazione e disinfezione su tutti i terminali delle scuole servite, con modalità programmate (monitoraggio) e straordinarie (chiamata in caso di bisogno), in ottemperanza a quanto previsto nei piani di interventi e nelle relative schede ad integrazione del manuale HACCP ai sensi del regolamento C.E. n. 852/200 - igiene e sicurezza alimentare e ss.mm. e a carico dell'appaltatore;
- a prevedere a sua cura e spese i controlli necessari ad accertare il regolare svolgimento del servizio;
- ad adempiere correttamente agli obblighi verso il personale, tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori.

9. Criteri di aggiudicazione e valutazione

L'appalto sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del rapporto qualità-prezzo in ossequio a quanto previsto dall'art. 108, co. 2 del D.Lgs. 36/2023

Il contratto sarà stipulato interamente a misura.

Per la valutazione delle offerte verranno assegnati i seguenti punteggi: Offerta tecnica max 70 punti; Offerta economica max 30 punti.

In particolare all'OFFERTA TECNICA la Commissione attribuirà il punteggio (fino al massimo dei punti indicati) sulla base di apposite descrizioni o relazioni, con criteri comparativi fra le imprese concorrenti.

La Commissione valuterà il progetto contenente la descrizione delle modalità di svolgimento del servizio che il concorrente intende offrire, prendendo in considerazione:

Tabella Temi tecnici di valutazione e coefficienti ponderali

Punti max assegnabili	Aree tematiche	Temi tecnici di valutazione (temi che nella valutazione dell'offerta si prenderanno in particolare considerazione)
40	T1 Progetto di gestione	Organigramma del personale, piano formativo ulteriore rispetto alla formazione obbligatoria, gestione del turn over e modalità di sostituzione del personale
20	T2 Piano dei trasporti	Il numero e le caratteristiche dei mezzi utilizzati, avendo riguardo alla riduzione dell'impatto ambientale
10	T3 Proposte innovative ulteriori	Proposte di miglioramento del servizio o di sensibilizzazione ai temi alimentari

In base all'offerta tecnica ciascun membro della Commissione di gara attribuisce un coefficiente (V), variabile tra 0 e 1, sulla base della propria discrezionalità tecnica a ciascuna Area tematica (t). Per ciascun elemento (t) è calcolata la media dei coefficienti (V) attribuiti da ciascun commissario. Ciascuno, pertanto, esprimerà, per ogni Area tematica (t), un giudizio discrezionale corrispondente ai seguenti coefficienti:

- eccellente: 1,0
- ottimo: 0,9
- molto buono: 0,8
- più che buono: 0,7
- buono: 0,6
- più che discreto: 0,5
- discreto: 0,4
- più che sufficiente: 0,3
- sufficiente: 0,2
- scarso: 0,1
- insufficiente: 0

Ciascuna media dei coefficienti (V) sarà moltiplicata per il punteggio massimo assegnabile (P) ad ogni singola Area tematica (t).

Il punteggio finale assegnabile all'offerta tecnica sarà, quindi, dato dalla sommatoria ($\sum n$) della media dei coefficienti (V) moltiplicati per il punteggio massimo assegnabile, riparametrato alla media dei coefficienti migliore (Vm), secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio finale}_{(a)} = \sum n[(V/Vm) * P]$$

Dove:

Punteggio finale_(a) = punteggio finale della singola offerta tecnica

$\sum n$ = sommatoria di tutte le medie dei coefficienti (V)

(V) = media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario

(Vm) = media migliore dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario

(P) = punteggio massimo assegnabile per ogni singola Area tematica.

Si precisa che, nell'ambito dell'offerta tecnica, gli operatori economici concorrenti potranno presentare apposita dichiarazione, debitamente motivata e comprovata, relativa alle parti dell'offerta che si ritiene debba essere sottratta all'accesso, in quanto costituiscono segreti tecnici o commerciali, fatto salvo quanto previsto dall'art. 53 del D.Lgs. 50/2016. In mancanza, l'intera offerta sarà considerata integralmente accessibile.

L'offerta economica attribuirà massimo 30 PUNTI al miglior ribasso sull'importo a base di gara (Rm). Agli altri concorrenti che hanno presentato i ribassi (Ri) verrà attribuito un punteggio decrescente (Xi) secondo la seguente formula:

$$Xi = \frac{Ri * P}{Rm}$$

dove (P) = punteggio massimo assegnabile per l'offerta economica.

Il punteggio totale verrà determinato dalla somma algebrica del punteggio dell'offerta tecnica e dell'offerta economica. In caso di assoluta parità tra le offerte migliori, la stazione appaltante procederà al sorteggio tra le offerte uguali.

Sono allegati alla presente relazione i seguenti elaborati:

Capitolato speciale d'appalto

DUVRI- Documento unico dei rischi interferenziali

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DI SERVIZI RELATIVI ALLA REFEZIONE SCOLASTICA (TRASPORTO PASTI E SERVIZIO MENSA) NEI NIDI D'INFANZIA, NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE DEI COMUNI DI CONCORDIA S/S, MEDOLLA E SAN FELICE S/P
PERIODO 01/06/2024 – 31/08/2026

INDICE

Premesse

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto e sede dei servizi
- Art. 2 - Attività ausiliaria di somministrazione dei pasti
- Art. 3 - Attività di trasporto dei pasti
- Art. 4 - Attività di riassetto e lavaggio presso le cucine
- Art. 5 - Modalità di espletamento del servizio
- Art. 6 - Durata
- Art. 8 - Importo dell'appalto
- Art. 8 - Clausola sociale
- Art. 9 - Subappalto
- Art. 10 - Responsabilità della Ditta Appaltatrice
- Art. 11 - Domicilio della Ditta Appaltatrice
- Art. 12 - Garanzia definitiva
- Art. 13 - Garanzia assicurativa
- Art. 14 - Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI)
- Art. 15 - Avvio dell'esecuzione del contratto
- Art. 16 - Corrispettivo e Modalità di pagamento
- Art. 17 - Obblighi di tracciabilità dei pagamenti di cui alla L. 136/2010
- Art. 18 - Verifiche e controlli sullo svolgimento del servizio
- Art. 19 - Penalità
- Art. 20 - Adeguamento dei prezzi
- Art. 21 - Vigilanza e controllo
- Art. 22 - Verifica di conformità
- Art. 23 - Risoluzione del contratto
- Art. 24 - Recesso da parte della stazione appaltante
- Art. 25 - Norme di comportamento
- Art. 26 - Trattamento dei dati personali
- Art. 27 - Definizione delle controversie
- Art. 28 - Spese contrattuali, imposte, tasse a carico della Ditta appaltatrice
- Art. 29 - Norma di rinvio

Premesso che:

I Comuni di Camposanto, Cavezzo, Concordia s/S, Finale Emilia, Mirandola, Medolla, San Felice s/P, San Possidonio e San Prospero nel 2009 hanno costituito l'Unione dei Comuni Modenesi Area Nord - UCMAN, ente a cui sono state trasferite diverse funzioni tra cui quelle relative all'istruzione (solo da parte dei Comuni di Camposanto, Concordia s/S, Medolla, San Prospero e San Felice s/P). I medesimi 9 Comuni, al fine di gestire congiuntamente i servizi alla persona del distretto di Mirandola, hanno costituito l'Azienda pubblica di Servizi alla Persona dei Comuni Modenesi dell'Area Nord - ASP, che dal 01 luglio 2023 gestisce i seguenti centri produzione pasti destinati alla ristorazione scolastica dei seguenti comuni:

COMUNE	SERVIZIO	SCUOLE SERVITE	INDIRIZZO
CONCORDIA S/S	CENTRO PRODUZIONE PASTI	Nido, Scuola dell'Infanzia Statale e scuola primaria	Piazza Marconi n.6/3
SAN FELICE S/P	CENTRO PRODUZIONE PASTI	Nido, Scuola dell'Infanzia Statale e scuola primaria	via Rita Levi Montalcini
MEDOLLA	CENTRO PRODUZIONE PASTI	Nido, Scuola dell'Infanzia Statale e scuola primaria	via Firenze

UCMAN ha determinato, all'interno del panorama complessivo dei propri servizi, di trasferire la gestione delle cucine scolastiche ad ASP, definendo che l'Azienda produca direttamente (in economia) i pasti per la ristorazione scolastica, mentre esternalizzi l'attività di trasporto, somministrazione e gestione dei terminali presso le mense scolastiche

Per quanto riguarda la parte di servizi destinati all'esternalizzazione, il servizio si configura come un servizio unitario, che necessita di omogeneità degli obiettivi e delle prestazioni, con un coordinamento tecnico e operativo in grado di garantire la continuità delle prestazioni anche in caso di sostituzioni di operatori o di nuove richieste delle istituzioni scolastiche e degli utenti, per cui non è suddivisibile in lotti.

Vista l'eshaustività della documentazione progettuale e le caratteristiche e la capillarità del servizio, si ritiene di non prevedere l'effettuazione di sopralluogo da parte dei potenziali offerenti.

Art. 1 – Oggetto dell'appalto e sede dei servizi

L'appalto ha per oggetto le seguenti attività connesse al servizio di refezione scolastica destinato ai bambini frequentanti i servizi educativi e le scuole di Concordia s/S, Medolla e San Felice s/P:

- attività ausiliaria di somministrazione dei pasti** ("Servizio mensa") comprensivo di riassetto sedi e lavaggio stoviglie nelle mense delle scuole dell'infanzia Statali di Concordia s/S, San Felice e Medolla; nelle scuole Primarie di Concordia s/S, Medolla e San Felice, così come dettagliato alla successiva art. 2;
- trasporto e consegna dei pasti** dalle cucine gestite direttamente da Asp ai servizi educativi e alle mense scolastiche, così come descritto al successivo art. 3;
- attività ausiliaria di riassetto e lavaggio** presso il centro pasti di Medolla e San Felice sul Panaro così come dettagliato al successivo art. 4.

Il presente appalto è soggetto alla disciplina prevista dal Decreto 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del territorio e del Mare (CAM - Criteri Ambientali Minimi per servizi di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari).

Art. 2 - Attività ausiliaria di somministrazione dei pasti

L'attività ausiliaria di somministrazione dei pasti deve essere svolta dalla Ditta nelle sedi sotto indicate secondo il calendario scolastico inviato dall'ASP, così dettagliato per singolo comune.

COMUNE DI CONCORDIA S/S

Scuola dell'Infanzia Statale "Il girasole" Via Martiri della Libertà, 150	
Attività	<p><i>Ricevimento pasti:</i> Pasti: Pranzo, Colazione e merende - preparazione della colazione e della merenda e loro distribuzione; Pranzo: servizio di somministrazione pasti nelle sezioni; - gestione del terminale: lavaggio dei contenitori, delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la distribuzione, pulizia dei locali, gestione dei rifiuti;</p>

	- gestione dispensa: la scuola è presente una dispensa di generi alimentari confezionati, che serviranno per eventuali emergenze. La gestione di questo locale sarà a cura del personale addetto allo sporzionamento
n. ore giornaliere previste	10
n. pasti giornalieri	70
TERMINALI	1

Scuola Primaria "Gasparini" Via del Volontariato, 3	
Attività	<p><u>Apparecchiatura:</u> Il personale dovrà provvedere ad apparecchiare i tavoli dei locali adibiti a servizio mensa</p> <p><u>Ricevimento pasti</u> Il personale provvederà al lavaggio della frutta, al condimento della pasta e della verdura cotta e al posizionamento dei gastro-norma con cibi caldi negli appositi carrelli</p> <p><u>Somministrazione</u> Il personale si occuperà di servire il primo piatto, successivamente di condire la verdura cruda, posizionare sui tavoli i cestini con il pane, servire il secondo piatto e la verdura, portare in tavola le ciotole con la frutta. L'assemblaggio della pasta con i relativi sughi deve avvenire appena prima di procedere allo sporzionamento, calibrando bene la quantità di sugo o di brodo da aggiungere, avendo cura di rimuovere la pasta delicatamente per non romperla. Gli operatori dovranno aver cura di calibrare accuratamente le porzioni per ciascun utente, secondo le grammature indicate e rispettando le istruzioni impartite dalle cucine di produzione.</p> <p><u>Gestione della sede e gestione del terminale:</u> sparecchiatura, lavaggio dei contenitori, delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la distribuzione, pulizia dei locali, gestione dei rifiuti</p>
N. ore previste giornaliere	15
n. pasti giornalieri	200 su due turni con modalità self service
SEDE	Terminale di distribuzione e refettorio

COMUNE DI MEDOLLA

Scuola dell'Infanzia Statale "Rock no war" Via Firenze, 4	
Attività	servizio di somministrazione nelle sezioni
Numero pasti	35
N. ore previste giornaliere	2
SEDE	Presso le sezioni della scuola dell'infanzia statale

Scuola Primaria "Iqbal Masih" Piazza del Popolo, 8	
Attività	Supporto al servizio di somministrazione e gestione del terminale: lavaggio dei contenitori, delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la distribuzione, pulizia dei locali, gestione dei rifiuti.
Numero pasti	230
N. ore previste giornaliere	3
SEDE	Terminale di distribuzione e refettorio presso la scuola

Centro produzione pasti ASP

Attività	Attività di lavaggio stoviglie, pentolame, attrezzature, riassetto e pulizia locali,
N. ore previste giornaliere	6,30
SEDE	Cucina centralizzata Asp di Medolla

COMUNE DI SAN FELICE S/P

Scuola dell'Infanzia Statale "Montessori" Via Montessori	
Attività	<p><i>-Ricevimento pasti:</i> Il personale provvederà al lavaggio e taglio della frutta, al condimento della pasta e della verdura cotta e al posizionamento dei gastro-norm con cibi caldi negli appositi carrelli presenti;</p> <p>- Pasti: Pranzo Colazione e merende -preparazione della colazione e della merenda e loro distribuzione; -Pranzo: servizio di somministrazione nella zona dedicata;</p> <p>- gestione del terminale: lavaggio dei contenitori, delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la distribuzione, pulizia dei locali, gestione dei rifiuti;</p> <p>- gestione dispensa: la scuola è presente una dispensa di generi alimentari confezionati, che serviranno per eventuali emergenze. La gestione di questo locale sarà a cura del personale addetto allo sporzionamento</p>
n. ore giornaliere previste	15
n. pasti giornalieri	80
SEDE	Terminale di distribuzione presso la scuola e somministrazione nelle mense della scuola

Scuola Primaria "Muratori" Via Rita Levi Montalcini, 220	
Attività	<p><u>Apparecchiatura:</u> Il personale dovrà provvedere ad apparecchiare i tavoli dei locali adibiti a servizio mensa</p> <p><u>Ricevimento pasti</u> Il personale riceverà i pasti già pronti per la distribuzione dal personale ASP addetto alla preparazione.</p> <p><u>Somministrazione</u> Il personale dovrà predisporre i banchi self-service per il ricevimento dei pasti. Anziché procedere all'apparecchiatura, predisporrà sui moduli tutto l'occorrente per il servizio individuale: vassoi, posate, bicchieri, tovaglioli, oltre al pane e alla frutta.</p> <p><u>Gestione del terminale e lavaggio stoviglie:</u> A conclusione del pasto il personale dovrà sparecchiare e pulire i tavoli, lavare l'utensileria, le attrezzature specifiche e quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio. Il personale dovrà provvedere altresì al lavaggio del pentolame, degli utensili e delle attrezzature e quant'altro utilizzato per la produzione dei pasti presso nella cucina di San Felice</p>
N. ore previste giornaliere	25 (tra somministrazione e lavaggio)
n. pasti giornalieri	400 su due turni
SEDE	Refettorio presso la scuola

Art. 3 - Attività di trasporto dei pasti.

L'attività di trasporto pasti dovrà essere espletata, secondo il calendario e le frequenze giornaliere e settimanali stabiliti ogni anno scolastico dall'ASP mediante il trasporto dei pasti attraverso il legame fresco-caldo dalle cucine ASP ai nidi ed alle mense scolastiche così specificate:

COMUNE DI CONCORDIA S/S Dal 01/09/2024 <u>Centro Produzione pasti ASP: via Marconi 6/3 Concordia s/S</u>					
<u>PLESSO</u>	<u>INDIRIZZO</u>	<u>Orario di consegna pasti</u>	Ore giornaliere	n. pasti giornalieri	giorni di apertura all'anno
Nido d'infanzia "Arcobaleno"	Via Lenin, 02 Concordia s/S	-8,00 colazione e riconsegna contenitori puliti del giorno precedente 11,00 pranzo	1	47	213
Scuola dell'Infanzia Statale "	Via Martiri della Libertà 150 - Fossa di Concordia	8,30 colazione e riconsegna contenitori puliti del giorno precedente 11,30 pranzo	1	70	187
Scuola Primaria "Gasparini"	Via dal Volontariato	- 11,50 primo turno - 12,45 secondo turno	1	200	161

COMUNE DI MEDOLLA DAL 01/06/2024 <u>Cucina ASP di Medolla Piazza Missere 6</u>				
<u>PLESSO</u>	<u>INDIRIZZO</u>	<u>Orario di consegna pasti</u>	Ore giornaliere	n. pasti giornalieri
Scuola Primaria	Piazza del popolo, 8	11,30 consegna e riconsegna contenitori puliti 14.30	1	230

COMUNE DI SAN FELICE S/P DAL 01/06/2024 <u>Centro Produzione pasti ASP - San Felice via Rita Levi Montalcini 220</u>					
<u>PLESSO</u>	<u>INDIRIZZO</u>	<u>Orario di consegna pasti</u>	Ore giornaliere	n. pasti giornalieri	giorni di apertura all'anno
Nido	Via Rita Levi Montalcini 180 – San Felice s/P	11,00	1,30	42	213
Scuola dell'Infanzia Statale "Montessori"	Via Montessori	11,30	1,30	80	187

Mezzi per il trasporto.

I mezzi per il trasporto, 3 complessivamente ovvero uno per Comune, dovranno essere in possesso delle autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti e con vani di carico progettati in modo da garantire condizioni adeguate di temperatura e il mantenimento della stessa e con sistemi che garantiscano contro il ribaltamento e/o l'apertura dei contenitori di cibo.

Dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile. I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta la settimana.

La ditta dovrà applicare procedure basate sui principi del sistema HACCP, predisponendo documenti e registrazioni al fine di dimostrarne l'effettiva applicazione

Gli addetti al trasporto dovranno effettuare la consegna direttamente nella zona sporzionamento delle sale mense ed essere dotati di attrezzature adatte, che consentano svolgere le operazioni in sicurezza, anche nel caso in cui siano presenti barriere (es. scale) e consegnati negli orari indicati dall'ASP.

Riconsegna

La D.A., contestualmente alla consegna dei pasti, provvede al recupero dei contenitori per il trasporto dei pasti del giorno precedente, riportandoli nelle rispettive cucine di produzione.

Art. 4 - Attività ausiliaria di riassetto e lavaggio presso le cucine

L'attività dovrà essere espletata, secondo il calendario e le frequenze giornaliere e settimanali stabiliti ogni anno scolastico dall'ASP presso il centro produzione pasti di Medolla e di San Felice s/P e consiste in attività di lavaggio stoviglie, pentolame, attrezzature, riassetto e pulizia delle cucine, della strumentazione e dei locali e relative pertinenze.

Centro produzione pasti ASP di Medolla e San Felice	
Attività	Attività di lavaggio stoviglie, pentolame, attrezzature, riassetto e pulizia locali,
SEDE	Cucina centralizzata Asp di Medolla e di San Felice sul Panaro

Art. 5 – Modalità di espletamento del servizio.

Il Fornitore si impegna ad eseguire il servizio con diligenza e deve garantire l'esecuzione delle prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato, a pena la risoluzione di diritto del rapporto.

a) Obblighi generali

La D.A.:

- deve uniformarsi al Reg. CE n. 852/2004, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari, che nell'individuare nella sua attività processi, fasi e operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P.;
- deve nominare per ogni sede ove si svolge il servizio mensa un responsabile per l'applicazione del Piano H.A.C.C.P.;
- è l'unica responsabile del corretto svolgimento delle attività oggetto del presente capitolato e delle maestranze addette alle stesse;
- è tenuta a organizzare il lavoro dei propri operatori in osservanza di quanto previsto nel presente capitolato e nelle disposizioni che verranno impartite dall'ASP secondo le modalità che le saranno comunicate con un congruo anticipo;
- è tenuta a relazionarsi per l'organizzazione, la qualificazione, il controllo e il pagamento del servizio in oggetto con l'ASP;
- è tenuta ad assumere l'onere contributivo degli operatori impegnati nel servizio in oggetto, nel rispetto delle normative e degli accordi vigenti in materia quanto a corrispettivo, inquadramento, responsabilità, assicurazione, previdenza;
- ha a proprio carico ogni eventuale aumento contrattuale previsto dai C.C.N.L. per il personale.

La D.A. inoltre:

- è l'esclusiva responsabile del rispetto di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai servizi di cui al presente capitolato.
- dovrà assicurare nei riguardi dei propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e dagli accordi sindacali integrativi, nonché rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro e di tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci.
- ha l'obbligo di dare piena attuazione, nei riguardi del personale utilizzato agli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie e ad ogni altra disposizione contrattuale o normativa prevista.

La D.A. deve comunicare all'ASP il nominativo del Responsabile del presente appalto, con funzioni di coordinatore tecnico dei servizi oggetto del contratto, il relativo riferimento telefonico e indirizzo di posta elettronica.

Il referente tecnico ha inoltre il compito di verificare costantemente presso i punti di consumo se gli standard del servizio sono coerenti con le indicazioni espresse dall'ASP e serispondono in maniera esauriente al bisogno dell'utenza e a quanto previsto in capitolato.

Il referente tecnico deve essere sempre contattabile nell'orario di svolgimento del servizio.

In caso di sostituzione, assenza o impedimento del Responsabile individuato, la D.A. medesima deve comunicare tempestivamente il nominativo, l'indirizzo di posta elettronica e il riferimento telefonico di un sostituto.

b) Cadenza temporale del servizio.

Le attività oggetto del presente capitolato, per tutte le tipologie descritte all'art. 1, devono essere effettuate tutti i giorni, con esclusione del sabato, dei giorni festivi, del periodo di vacanze scolastiche e per la durata dell'intero anno scolastico, così come definito dai calendari scolastici e per eventuali Servizi estivi organizzati dall'ASP.

Per l'avvio e la conclusione del servizio in corso di anno scolastico, l'ASP deve darne comunicazione alla D.A. con un preavviso di almeno 10 giorni.

La mancata attivazione parziale del suddetto servizio inizialmente o in corso d'anno, non dà diritto alla D.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

c) Sospensione del servizio.

La D.A. si impegna, nel caso di impossibilità ad eseguire il servizio oggetto del presente capitolato a causa di scioperi del proprio personale, a darne comunicazione all'ASP almeno 5 giorni prima della data di svolgimento degli scioperi.

In difetto di ciò o in casi di mancato svolgimento del servizio, la D.A. corrisponderà all'ASP, per ogni giorno di sospensione, una penale corrispondente a € 1.000,00.

L'interruzione del servizio da parte della D.A., non imputabile alla stessa, non darà luogo ad applicazione di alcuna penale.

d) Obblighi riferiti al personale ausiliario.

Gli ausiliari impegnati nelle attività di cui agli artt. 2 e 3 del presente capitolato devono:

- rispettare le scadenze, gli orari e le modalità di servizio stabilite dall'ASP;
- essere in possesso dell'attestato di formazione da alimentarista (legge Regionale 24/6/2003, n. 11);
- conoscere e rispettare il Piano di Autocontrollo del Servizio di mensa adottato dall'ASP e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- non indossare braccialetti, anelli e orecchini durante il servizio, nonché smalto per unghie, al fine di evitare possibili contaminazioni degli alimenti in lavorazione o distribuzione;
- indossare gli indumenti di lavoro (camice e copricapo), i dispositivi di protezione individuale (calzature e grembiuli impermeabili) indicati dal documento di prevenzione dei rischi (di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a) del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81) e il cartellino di identificazione forniti dalla D.A.;
- utilizzare correttamente le strutture, gli arredi, le attrezzature e l'utensileria, di proprietà dei Comuni messi a disposizione dell'ASP, destinati all'espletamento del servizio, segnalando tempestivamente all'Azienda pubblica eventuali carenze o guasti, anche non imputabili a proprie responsabilità. Nel caso in cui, in seguito ad ispezioni, la D.A. risultasse inadempiente rispetto a questo obbligo e in tutti i casi di incuria e di uso non corretto da parte del personale della Ditta, la D.A. dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti. In caso di inadempimento da parte della D.A. a tale obbligo, l'ASP potrà provvedere direttamente addebitando i relativi costi, maggiorati di una penale del 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

La D.A. si obbliga:

- ad acquisire il certificato penale del casellario giudiziale per ogni persona che svolga attività professionali all'interno del servizio, che comportino contatti diretti e regolari con minori, al fine di verificare l'esistenza di condanne per reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori (art. 2 D.Lgs. 4 marzo 2014, n. 39, "Attuazione della direttiva 2011/93/UE relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile").
- a trasmettere ogni anno all'ASP prima dell'avvio del servizio, l'elenco degli ausiliari che verranno impiegati nelle scuole;
- a provvedere con tempestività alla sostituzione del personale assente per qualsiasi motivo, il quale deve essere in possesso dei requisiti richiesti e attenersi a tutti gli obblighi riferiti al personale ausiliario;
- a garantire la collaborazione dei propri ausiliari con i cuochi ASP e/o con il personale insegnante e ausiliario, secondo le disposizioni fornite dall'Azienda;
- a provvedere annualmente alla formazione specifica per la mansione degli ausiliari, dando comunicazione scritta all'ASP delle iniziative assunte e degli operatori coinvolti;
- ad assicurare - per un massimo di 6 (sei) ore per anno scolastico - la partecipazione degli ausiliari alle iniziative specificatamente promosse dall'ASP riguardo alla verifica dell'impostazione, dell'organizzazione e del funzionamento del servizio;
- a sostituire il personale - ritenuto non idoneo nell'esecuzione dei compiti e nel rispetto degli obblighi professionali inerenti al servizio e la funzione richiesta - entro tre giorni dalla comunicazione scritta in cui al RUP dell'ASP motiva la sua richiesta, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggiori oneri;
- a formare il proprio personale, all'atto dell'attivazione del servizio, informandolo dettagliatamente dei contenuti del presente capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard richiesti;
- ha l'obbligo di dare piena attuazione, nei riguardi del personale utilizzato agli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie e ad ogni altra disposizione contrattuale o normativa prevista.

Art. 6 - Durata.

L'appalto ha la durata a decorrere dal 1° giugno 2024 fino al 31 agosto 2026.

Per i servizi di trasporto ed ausiliariato di Concordia s/S il servizio decorrerà dal 01/09/2024.

ASP si riserva di prorogare il contratto per una durata massima di 24 mesi (di cui 4 nel 2026, 12 nel 2027 e 8 nel 2028), ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel presente capitolato.

In casi eccezionali il contratto, in corso di esecuzione, potrà essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente, se si verificano le condizioni di cui all'art. 120, co. 11 del D.Lgs. 36/2023. In

tal caso la D.A. è tenuta all'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente contratto agli stessi patti, prezzi e condizioni previsti in capitolato.

Art. 7 - Importo dell'appalto

Il contratto è stipulato interamente a misura.

L'importo complessivo del contratto è stato stimato € € 600.347,47 , comprensivi di oneri non soggetti a ribasso, quali:

- sicurezza stimata in € 1.500,00;
- costo della manodopera stimata in € 559.030,60

il tutto al netto di IVA e/o altre imposte e contributi di legge.

Oneri della sicurezza e costo della manodopera non sono ribassabili

Tale stima può però essere soggetta a variazioni anche sensibili, non dipendenti dalla volontà dell'ASP, in quanto derivanti dal numero di richiedenti il servizio mensa e dalla programmazione scolastica, in particolare dal numero di giornate di rientro delle classi.

ASP liquiderà mensilmente il corrispettivo dovuto.

Art. 8 – Clausola sociale.

Qualora a seguito della presente procedura di gara, si verificasse un cambio di gestione dell'appalto, l'appaltatore è tenuto ad assicurare la stabilità occupazionale del personale precedentemente impiegato, al rispetto delle clausole sociali previste dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro del comparto di appartenenza e, per quanto in specifico riguarda il comparto delle cooperative sociali, al rispetto dell'art. 37 del CCNL e successivi accordi integrativi di applicazione.

L'appaltatore si impegna, entro trenta giorni dall'affidamento, a riassorbire ed utilizzare prioritariamente il personale alle dipendenze del soggetto gestore uscente, ove gli interessati ne confermino la volontà e sempre che siano in possesso dei requisiti richiesti.

Art. 9 - Subappalto

Data la natura del servizio, ristorazione scolastica collettiva, e la delicatezza dell'utenza (minori di età compresa dai 6 mesi ai 12 anni) l'impresa esecutrice deve seguire direttamente tutto il servizio oggetto dell'appalto, non prevedendo quindi il subappalto.

Art. 10 – Responsabilità della Ditta Appaltatrice.

La D.A. è responsabile della sicurezza e incolumità del proprio personale, nonché dei danni procurati a terzi (persone e/o cose) in dipendenza del servizio prestato, esonerando l'ASP da ogni responsabilità conseguente, restando a completo ed esclusivo carico del soggetto aggiudicatario qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi.

ASP è pertanto esonerata:

- da ogni e qualsiasi responsabilità per danni, infortuni o altro dovesse accadere al personale dell'Impresa appaltatrice per qualsiasi causa nell'esecuzione del servizio;
- da ogni e qualsiasi responsabilità attinente alla mancata, parziale o inadeguata vigilanza e assistenza agli alunni durante il periodo di presa in carico degli stessi per lo svolgimento dei servizi appaltati, all'interno e all'esterno della scuola durante le attività programmate.

La D.A. rimane unica responsabile della custodia delle attrezzature e dei materiali necessari a svolgere il servizio, che siano di sua proprietà, anche laddove conservati presso le strutture di ASP.

Art. 11 - Domicilio della Ditta Appaltatrice.

La D.A. dovrà indicare con chiarezza il proprio domicilio al quale la Stazione Appaltante potrà inviare tutte le comunicazioni inerenti al presente appalto, nonché il proprio indirizzo di PEC (posta elettronica certificata), l'indirizzo di posta elettronica.

Art. 12 – Garanzia definitiva.

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento contrattuale, il Fornitore dovrà costituire una garanzia, a sua scelta, sotto forma di deposito cauzionale o fideiussione ai sensi dell'art. 106 D.Lgs. 36/2023 pari al 10% dell'importo contrattuale.

Tale garanzia deve essere rilasciata dai soggetti di cui all'art. 106, co. 3 D.Lgs. 36/2023, con le modalità nello stesso articolo previste, e deve prevedere espressamente le seguenti clausole:

durata della garanzia fino alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione;
pagamento a semplice richiesta e senza che il garante possa sollevare eccezione alcuna e con l'obbligo di versare la somma richiesta, entro il limite dell'importo garantito, entro un termine massimo di 15 giorni consecutivi dalla richiesta scritta dall'Azienda, senza che sia necessaria la costituzione in mora da parte di quest'ultima;
rinuncia del fideiussore al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del c.c.

che l'eventuale mancato pagamento dei premi non sia opponibile all'Amministrazione garantita; rinuncia ad eccepire il decorso dei termini di cui all'art. 1957 c.c.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione presentata in sede d'offerta.

La cauzione definitiva si intende estesa a tutti gli accessori del debito principale ed è prestata a garanzia dell'esatto e corretto adempimento di tutte le obbligazioni del Fornitore, anche future ai sensi del presente capitolato.

In particolare, la cauzione rilasciata garantisce tutti gli obblighi specifici assunti dal Fornitore, anche quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione delle penali e, pertanto, resta espressamente inteso che A.S.P. ha diritto a rivalersi direttamente sulla cauzione e quindi sulla fideiussione per l'applicazione delle penali.

In caso di Raggruppamento Temporaneo la garanzia è presentata, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i partecipanti ferma restando la responsabilità solidale delle imprese del Raggruppamento.

Il deposito cauzionale deve coprire l'intera durata contrattuale e sarà svincolato, previa deduzione di eventuali crediti di A.S.P., a seguito della piena ed esatta esecuzione delle obbligazioni contrattuali.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, il Fornitore dovrà provvedere al reintegro entro il termine di 10 giorni dal ricevimento della relativa richiesta.

Art. 13 - Garanzia assicurativa.

La D.A. assume ogni responsabilità per infortuni e danni, a persone e cose, arrecati all'ASP o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti e collaboratori, anche esterni, nell'esecuzione degli adempimenti assunti con il contratto, sollevando pertanto ASP da qualsiasi obbligazione nei confronti di terzi.

È obbligo della D.A. stipulare specifica polizza assicurativa R.C., comprensiva della Responsabilità Civile verso terzi (RCVT), con esclusivo riferimento all'oggetto del presente contratto e con l'estensione della garanzia ai rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti connessi alla somministrazione di cibi, bevande e alimenti in genere e per i danni manifestatisi in occasione della somministrazione, con massimale per sinistro non inferiore a € 5.000.000 (cinque milioni/00) e con validità non inferiore alla durata del contratto.

In alternativa alla stipulazione della polizza che precede, la D.A. potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche i servizi previsti dal presente contratto, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri, e che il massimale per sinistro non è inferiore ad € 5.000.000 (cinque milioni/00).

Il costo della suddetta polizza è da ritenersi compreso nell'importo contrattuale, pertanto ogni onere ad essa relativo deve essere considerato a carico della D.A.

Nel caso in cui tale polizza preveda scoperti e/o franchigie per sinistro, queste non potranno essere in alcun modo opposte all'ASP od al terzo danneggiato e dovranno rimanere esclusivamente a carico della ditta assicurata.

La regolare costituzione della presente garanzia assicurativa dovrà essere documentata dalla D.A. prima dell'inizio della prestazione e dovrà coprire l'intera durata del contratto. Copia conforme all'originale della polizza assicurativa dovrà essere prodotta al Direttore dell'esecuzione del contratto prima dell'inizio del servizio. In ogni caso per ottenere il rimborso delle spese e la rifusione dei danni ASP potrà rivalersi, mediante trattenute, sui crediti della D.A. o sulla garanzia definitiva.

Art. 14 - Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI).

In merito alla presenza di rischi da interferenze, come da art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008, si precisa che è stato predisposto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI) in quanto: viste le modalità e tipologie delle prestazioni oggetto dell'appalto, si sono riscontrate interferenze per le quali è necessario intraprendere misure di prevenzione e protezione atte ad eliminare e/o ridurre i rischi.

Il DUVRI forma parte integrante del presente atto (allegato "C") ed è allegato al contratto d'appalto, potrà essere aggiornato dal committente in caso se ne ravvisassero le necessità.

Resta fermo l'obbligo per la D.A. di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere alle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività volta.

Il DUVRI dovrà essere integrato, da parte del Dirigente scolastico della sede in cui ha luogo il servizio o suo delegato, con riferimento ai rischi specifici da interferenza presenti nel luogo in cui verrà espletato l'appalto.

La D.A. si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi compresi quelli in tema di igiene e sicurezza, nonché la disciplina previdenziale e infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.

I costi della sicurezza del lavoro sono determinati in € 300,00 per ciascun anno di esecuzione del contratto, riferiti alle procedure previste nel Documento unico di valutazione dei rischi per interferenze (DUVRI).

Art. 15 - Avvio dell'esecuzione del contratto.

L'avvio all'esecuzione del contratto potrà essere effettuato, in via d'urgenza, anche prima della sottoscrizione del relativo contratto, mediante apposito verbale, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 17, comma 9 del D.Lgs. 36/2023.

Art. 16 - Corrispettivo e Modalità di pagamento.

Il corrispettivo dovuto al Fornitore per le prestazioni oggetto del presente capitolato è quello determinato sulla base dell'offerta economica e si riferisce all'esecuzione dei servizi prestati a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali.

Tutti gli obblighi e gli oneri derivanti al Fornitore dall'esecuzione del capitolato e dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché da disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità, sono compresi nel corrispettivo contrattuale.

Il corrispettivo è stato determinato a proprio rischio dal Fornitore in base ai propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime, e sono, pertanto, fissi e invariabili indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità, facendosi carico di ogni relativo rischio e/o alea. Il Fornitore, pertanto, non potrà vantare diritto ad altri compensi, ovvero ad adeguamenti o aumenti del corrispettivo indicato nell'offerta.

La fatturazione deve essere distinta per ogni singola struttura, oppure unica mensile distinguendo, però, quanto di competenza di ogni struttura.

In ogni caso la fatturazione dovrà distinguere la quota relativa al servizio di trasporto pasti da quella del servizio di scodellamento, suddividendo per i punti di erogazione dei servizi, di seguito ricapitolati:

- A) COMUNE DI CONCORDIA s/S
 - Nido d'infanzia "Arcobaleno";
 - Scuola d'infanzia statale "Il Girasole";
 - Scuola primaria "Gasparini".
- B) COMUNE DI MEDOLLA
 - Scuola d'infanzia statale "Rock No War";
 - Scuola primaria "Iqbal Masih";
 - Centro produzione pasti ASP;
- C) COMUNE DI SAN FELICE s/P
 - Nido d'infanzia di San Felice;
 - Scuola d'infanzia statale "Montessori";
 - Scuola primaria "Muratori".

Il termine di pagamento è fissato entro 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura a causa della complessità di gestione del contratto in relazione ai diversi servizi, tariffe e sedi di erogazioni, come previsto dal D.Lgs. 231/2002.

La fatturazione sarà previa rendicontazione del numero delle ore effettivamente prestate oggetto delle diverse articolazioni del servizio, così come descritte agli artt. 2, 3 e 4 del presente Capitolato.

La D.A. si obbliga a presentare un rendiconto mensile del servizio svolto nel corso del mese di riferimento. Il rendiconto deve essere verificato dal Direttore dell'esecuzione al fine di autorizzare l'emissione della relativa fattura. Qualora il Direttore dell'esecuzione lo ritenesse necessario, può richiedere alla D.A. l'integrazione della documentazione. La D.A. sarà tenuta a soddisfare la richiesta del Direttore dell'esecuzione che deve verificare il rendiconto entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento di tale integrazione.

Sull'importo netto dell'ultima fattura, a chiusura dell'anno scolastico, sarà applicata la ritenuta dello 0,50% (zero virgola cinquanta per cento).

Le fatture dovranno essere intestate ad A.S.P. Azienda pubblica di Servizi alla Persona dei Comuni Modenesi Area Nord, indicando sempre il Codice Identificativo Gara (CIG) riportato nell'intestazione del presente atto, a pena di sospensione dei pagamenti.

Le fatture dovranno essere emesse e trasmesse in formato elettronico, secondo i requisiti tecnici stabiliti dal DM 55/2013. Il codice univoco ufficio, utile per la fatturazione elettronica, è YUKKSW. A.S.P. non potrà procedere ad alcun pagamento, nemmeno parziale, fino alla ricezione della fattura in formato elettronico tramite il Sistema di Interscambio (gestito dall'Agenzia delle Entrate).

Ai sensi della legge di stabilità 2015 (L. 190/2014), per qualunque cessione di beni o prestazione di servizi, l'Azienda pagherà ai fornitori il solo importo dell'imponibile evidenziato in fattura, senza corrispondere l'IVA, che verrà versata direttamente all'Erario da A.S.P. Nella fattura andrà indicata l'annotazione "scissione dei pagamenti".

Scaduto il termine di pagamento di cui sopra l'A.S.P. non potrà essere considerata in mora se non dopo l'inutile decorso di 30 giorni dal ricevimento di raccomandata A.R. di sollecito, affidata alle poste, dopo la scadenza di pagamento. In ogni caso, il tasso applicato sarà quello legale.

Art. 17 Obblighi di tracciabilità dei pagamenti di cui alla L. 136/2010

La D.A. si impegna ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 e ss.mm., e a fornire all'A.S.P. ogni informazione utile a tal fine e, in particolare:

- a utilizzare un conto corrente dedicato, acceso presso banche o Poste Italiane S.p.a., ovvero altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie, comunicati all'Azienda tempestivamente e, comunque, entro sette (7) giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie

relative al presente contratto, nonché negli stessi termini, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, impegnandosi a comunicare ogni eventuale modifica relativa ai dati trasmessi;

- a registrare tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto su detto conto;
- ad effettuare tutti i movimenti finanziari mediante bonifico bancario o postale ovvero con gli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie, riportando il codice identificativo di gara (CIG), fatto salvo quanto previsto all'art. 3, comma 3, della citata legge.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie costituisce causa di risoluzione del contratto (art. 9bis, L. 136/2010).

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si applicano le disposizioni dell'art. 3 della L. 136/2010 e ss. mm.

Art. 18 - Verifiche e controlli sullo svolgimento del servizio.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto verifica l'esatto adempimento delle prestazioni e lo svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato di appalto attraverso strumenti di controllo e di monitoraggio finalizzati anche al costante miglioramento delle attività espletate.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, inoltre, potrà effettuare, nei modi e nei tempi ritenuti opportuni, controlli specifici e verifiche ispettive al fine di verificare l'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, la qualità delle prestazioni dovute e l'adempimento di ogni attività prevista dal presente capitolato.

Nell'espletamento del servizio di cui al presente capitolato la D.A. sotto la propria esclusiva responsabilità sarà tenuta ad osservare e a far osservare tutte le disposizioni impartite dal Direttore dell'esecuzione del contratto.

Nel caso vi fossero da evidenziare alla D.A. eventuali segnalazioni, osservazioni e/o richieste di chiarimenti e/o precisazione, alla stessa sarà assegnato un termine di dieci (10) giorni per la presentazione delle proprie precisazioni e/o per il compimento delle prescrizioni cui è richiesto di uniformarsi. Nel caso, invece, tale valutazione fosse negativa a causa di rilevante inadempimento contrattuale, l'ASP procederà a formalizzare la relativa contestazione, secondo le modalità di cui al successivo articolo.

Ogni contestazione in merito all'accertamento d'inadempienze e inosservanze che saranno riscontrate in relazione a tutti gli oneri e gli obblighi derivanti dal presente Capitolato nonché di tutte le disposizioni impartite dal Direttore dell'esecuzione saranno contestate ai fini della irrogazione delle penali.

Art. 19 – Penalità.

L'ASP applicherà alla D.A. le seguenti penalità, qualora si determinino le condizioni qui di seguito indicate:

- € 2.000 per ogni giornata di sospensione del servizio per scioperi del personale della D.A., in caso di mancato preavviso di almeno 5 giorni, come specificato all'art. 4, lettera C);
- € 1.500,00 per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie in ogni fase del processo produttivo: trasporto, consegna e distribuzione (compresa la somministrazione di diete sbagliate);
- € 300,00 per ogni episodio in cui il personale della D.A. addetto al porzionamento- distribuzione dei pasti e alla pulizia-rassetatura delle mense-refettorio non tenga nei confronti dell'utenza un comportamento civile e collaborativo.

Resta salvo il diritto dell'ASP al risarcimento degli eventuali maggiori danni, che dall'inadempienza della D.A. dovessero derivare compresa la facoltà di procedere direttamente al servizio non eseguito a spese della D.A.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle suddettepenali verranno contestati alla D.A. per iscritto dal Direttore dell'esecuzione del contratto. La D.A. dovrà comunicare in ogni caso le proprie deduzioni al Direttore dell'esecuzione del contratto nel termine massimo di 5 (cinque) giorni lavorativi dalla stessa contestazione. Qualora dette deduzioni non siano accoglibili a giudizio dell'ASP ovvero non visia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato, potranno essere applicate le penali sopra indicate.

Per ottenere il pagamento delle penalità, l'ASP può rivalersi, mediante trattenuta, sui crediti della D.A. in sede di verifica e conseguente di liquidazione o sulla cauzione prestata la quale, eccezion fatta ovviamente per il caso di risoluzione del contratto, dovrà essere immediatamente integrata.

La misura complessiva della penale non può superare il 10% dell'importo contrattuale, pena la facoltà, per l'ASP, di risolvere il contratto in danno della D.A.

L'ASP si riserva di risolvere in contratto, oltre che nei casi specificatamente previsti all'art. 24, in caso di gravi inadempimenti nell'esecuzione del servizio.

Art. 20 - Adeguamento dei prezzi.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determini una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al 5% dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati nella misura dell'80% della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire in maniera prevalente. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizza l'indice delle retribuzioni contrattuali orarie relative al C.C.N.L. della ristorazione.

Art. 21 - Vigilanza e controllo.

ASP provvede alla vigilanza e al controllo sulle attività del servizio in appalto a mezzo del Direttore dell'esecuzione del contratto, in

collaborazione con i Dirigenti Scolastici.

A tale scopo, l'ASP si riserva di verificare la corretta gestione delle attività e della rispondenza del servizio svolto dalla D.A.

La D.A. si impegna a presentare all'ASP una relazione sull'andamento del servizio, al termine di ciascun anno scolastico, non oltre il 31 luglio, al fine di dimostrare la corretta esecuzione del servizio e la rispondenza dello stesso anche agli impegni e agli standard proposti in sede di offerta tecnica. Tali relazioni dovranno essere sottoscritte dal legale rappresentante e dal soggetto individuato come responsabile del servizio.

Art. 22 - Verifica di conformità.

Il servizio oggetto del presente appalto sarà sottoposto a verifica di conformità ad opera del Direttore dell'esecuzione. Le attività di verifica di conformità sono dirette a certificare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte e nel rispetto delle condizioni, modalità e termini previsti dal contratto, inclusivo dell'offerta tecnica presentata in sede di gara, nonché nel rispetto della normativa vigente.

La verifica di conformità sarà effettuata in corso d'esecuzione del contratto, nei termini e con gli strumenti previsti all'art. 15 (prima del pagamento delle fatture mensili) e al termine di ciascun anno scolastico, in concomitanza con la presentazione della relazione di fine anno scolastico, di cui all'art. 22, comma 3.

La verifica finale di conformità, sarà effettuata, al termine del periodo di vigenza contrattuale (31/08/2026), relativamente agli anni scolastici 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027, nonché al termine dell'eventuale periodo di rinnovo (31/08/2028) per gli anni scolastici successivi.

La verifica di conformità annuale e finale, dovrà avvenire in contraddittorio con l'Impresa appaltatrice, nella figura del Responsabile del servizio e/o del legale rappresentante dell'Impresa.

Delle operazioni di verifica di conformità è redatto verbale che, oltre ad una sintetica descrizione dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali e dei principali estremi dell'appalto, deve contenere le seguenti indicazioni: la qualità del servizio, nel rispetto degli standard qualitativi indicati nel capitolato e nell'offerta tecnica; l'adeguatezza delle prestazioni.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, quale incaricato della verifica di conformità, rilascia il certificato di conformità (per le verifiche annuali e per la verifica finale) quando risulti che l'Impresa appaltatrice abbia completamente e regolarmente eseguito tutte le prestazioni contrattuali. Il certificato di conformità contiene gli estremi del contratto e degli eventuali atti aggiuntivi, l'indicazione dell'Impresa appaltatrice, il nominativo del Direttore dell'esecuzione, le date delle attività di effettiva esecuzione delle prestazioni; il richiamo agli eventuali, precedenti, verbali delle operazioni di verifica di conformità. Il certificato di conformità, emesso dal Direttore dell'esecuzione del contratto e sottoscritto dal Responsabile del procedimento, deve essere trasmesso per la sua accettazione all'Impresa appaltatrice, il quale deve firmarlo nel termine di quindici giorni dal ricevimento dello stesso e restituirlo al Direttore dell'esecuzione del contratto.

Art. 23 - Risoluzione del contratto.

L'Impresa appaltatrice incorre nella risoluzione del contratto, a norma dell'art. 1456 del codice civile, nei casi sotto elencati:

1. cessione del contratto;
2. subappalto non autorizzato del servizio;
3. reiterato mancato rispetto degli obblighi riferiti al personale con disabilità o svantaggiato ai sensi dell'art. 112 del D.Lgs. 50/2016.
4. n. 5 contestazioni per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie in ogni fase del processo produttivo: trasporto, consegna e distribuzione (compresa la somministrazione di diete sbagliate) mancato avvio del servizio alla data stabilita;
5. nel caso in cui la D.A. sia una società cooperativa, la cancellazione della stessa dall'Albo regionale di cui all'art. 4 della L.R. Emilia-Romagna n. 12 del 17 luglio 2014 o dagli analoghi albi tenuti dalle altre Regioni;
6. quando la D.A. si renda colpevole di frodi o risulti in stato di insolvenza;
7. n. 5 contestazioni relative a gravi violazioni accertate degli obblighi di comportamento di cui al successivo art. 23;
8. inosservanza degli obblighi di riservatezza e trattamento dati personali (art. 24);
9. qualora disposizioni legislative, regolamentari e autorizzative non consentano, in tutto o in parte, la prosecuzione del servizio;
10. mancato rispetto delle disposizioni previste nel Codice di comportamento adottato da A.S.P. (scaricabile al seguente indirizzo: https://www.aspareanord.it/amministrazione_trasparente/disposizioni-general/atti-general/codice-di-comportamento-e-codice-disciplinare)
11. somma di inadempimenti che determinino un importo massimo della penale superiore al 10% dell'importo del contratto;
12. mancato reintegro della cauzione eventualmente escussa, nei termini di cui all'art. 17;

Per le ipotesi di cui sopra, la D.A. riconosce che l'inadempienza costituisce clausola di risoluzione espressa per la quale sarà applicato il disposto dell'art. 1456 c.c.

Pertanto la risoluzione del contratto opererà di diritto non appena ASP dichiarerà all'altra parte, con semplice comunicazione del Responsabile del Procedimento, che intende avvalersi della clausola risolutiva.

Eventuali danni o spese derivanti all'ASP per colpa dell'Impresa appaltatrice sono a carico di quest'ultima.

In ogni caso ASP incamererà la cauzione a titolo di penale e di indennizzo; nessun indennizzo è dovuto all'impresa inadempiente.

Art. 24 - Recesso da parte della stazione appaltante.

L'ASP ha diritto di recedere dal contratto, in tutto o in parte, in qualsiasi momento, con preavviso di almeno trenta (30) giorni, da comunicare al Fornitore con raccomandata con ricevuta di ritorno, nei seguenti casi:

- a) giusta causa;
- b) mutamento di carattere organizzativo, quali a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, accorpamento e/o trasferimento dei servizi dell'ASP;
- c) per motivi di interesse pubblico.

Si intende per "giusta causa", a titolo esemplificativo e non esaustivo:

1. qualora sia stata depositata contro il Fornitore un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia, di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari dell'Appaltatore;
2. qualora il Fornitore perda i requisiti minimi richiesti per l'affidamento di forniture e appalti di servizi pubblici e, comunque, quelli specificamente previsti nel bando per la partecipazione alla gara relativi alla procedura attraverso la quale è stato scelto il Fornitore stesso;
3. qualora, essendosi aggiudicato il servizio una ditta o una società, taluno dei componenti l'organo di amministrazione o l'amministratore delegato o il direttore generale o il responsabile tecnico del Fornitore siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la pubblica amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;
4. ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il contratto.

Dalla data di efficacia del recesso, il Fornitore dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno all'ASP.

In caso di recesso, il Fornitore ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché eseguite 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 ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 del Codice Civile.

Il Fornitore potrà recedere dall'incarico solo con preavviso tre (3) mesi e per giustificato motivo.

Art. 25 – Norme di comportamento.

L'Impresa appaltatrice si impegna a rispettare e si obbliga ad estendere, nei confronti dei propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili, gli obblighi di condotta previsti dal "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art.54 del D.Lgs. 30/03/2001 n. 165" di cui al D.P.R. 16/04/2013 n. 62, nonché dal Codice di comportamento dei dipendenti ASP

Art. 26 - Trattamento dei dati personali.

La D.A. si obbliga ad effettuare i trattamenti di dati personali acquisiti e trattati in connessione con l'esecuzione del presente contratto in conformità al Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 sulla protezione dei dati personali (GDPR) e alla normativa nazionale applicabile in materia di protezione dei dati personali. Poiché l'attività oggetto del contratto comporta per l'Impresa appaltatrice il trattamento di dati personali per conto di ASP, con il presente contratto designa l'Impresa appaltatrice quale Responsabile del trattamento ai sensi dell'art. 28 del GDPR (Allegato C), e quest'ultimo si impegna:

- a) a trattare i dati personali soltanto su istruzione documentata del Titolare del trattamento e a non eseguire trattamenti diversi da quelli previsti dal presente accordo;
- b) a garantire che le persone autorizzate al trattamento dei dati personali si siano impegnate alla riservatezza o abbiano un adeguato obbligo legale di riservatezza;
- c) ad adottare tutte le misure richieste ai sensi dell'articolo 32 del Regolamento, atte a eliminare o, comunque, a ridurre al minimo qualsiasi rischio di distruzione o perdita, anche accidentale, dei dati personali trattati, di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme, mettendo in atto misure tecniche e organizzative adeguate a garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio;
- d) a rispettare le condizioni di cui ai paragrafi 2 e 4 dell'art. 28 del GDPR per ricorrere a un altro responsabile del trattamento;
- e) ad assistere il Titolare del trattamento con misure tecniche e organizzative adeguate, nella misura in cui ciò sia possibile, al fine di soddisfare l'obbligo del titolare del trattamento di dare seguito alle richieste per l'esercizio dei diritti dell'interessato di cui al capo III del Regolamento, tenendo conto della natura del trattamento;
- f) ad assistere il Titolare del trattamento nel garantire il rispetto degli obblighi di cui agli articoli 32 (Sicurezza del trattamento), 33 (Notifica di una violazione dei dati personali all'autorità di controllo), 34 (Comunicazione di una violazione dei dati personali all'interessato), 35 (Valutazione d'impatto sulla protezione dei dati) e 36 (Consultazione preventiva), tenendo conto della natura del trattamento e delle informazioni a disposizione del responsabile del trattamento. In particolare, il

Responsabile del trattamento in caso di violazione dei dati personali (cd “data breach”), è obbligato ad informare il Titolare, senza ingiustificato ritardo ed in ogni caso essere comunicati, **entro 12 ore** da quando si viene a conoscenza dell’evento, al seguente indirizzo mail: carla.vignali@aspareanord.it e per conoscenza a segreteria@aspareanord.it, per consentire al Titolare la notificazione all’Autorità di Controllo entro i termini previsti dall’art. 33, comma 1, del Regolamento (UE) 2016/679;

- g) su scelta del Titolare del trattamento, a cancellare o restituire tutti i dati personali dopo che è terminata la prestazione dei servizi relativi al trattamento e cancellare le copie esistenti, salvo che il diritto dell’Unione o degli Stati membri preveda la conservazione dei dati;
- h) a mettere a disposizione del Titolare del trattamento tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi assunti, nonché consentire e contribuire alle attività di revisione, realizzate dal Titolare del trattamento o da un altro soggetto da questi incaricato.

Il Responsabile esterno, inoltre, si impegna ad informare il Titolare del trattamento qualora, a suo parere, un’istruzione del Titolare violi il Regolamento o altre disposizioni, nazionali o dell’Unione, relative alla protezione dei dati.

Resta inteso che i profili attinenti alla protezione dei dati personali saranno disciplinati da apposito “Atto di nomina del Responsabile del trattamento”, che la D.A., in qualità di Responsabile del trattamento, si impegna sin d’ora a sottoscrivere all’atto di perfezionamento della stipula del contratto d’appalto. L’atto sarà depositato d’ufficio agli atti. Tale nomina avrà validità per il tempo necessario ad eseguire le operazioni affidate dal Titolare e si considererà revocata a completamento dell’incarico.

Le parti si danno reciprocamente atto di aver reso disponibile l’informativa (allegata al presente capitolato) relativa ai dati personali trattati. La durata del trattamento è strettamente connessa all’oggetto contrattuale; i dati personali saranno trattati secondo le finalità proprie del contratto, funzionalmente allo svolgimento dell’oggetto contrattuale e agli obblighi di legge.

Il fornitore si impegna, altresì, a comunicare, all’atto della sottoscrizione del contratto, gli estremi del Data Protection Officer o Referente Privacy aziendale, se designati.

Il DPO di A.S.P. è il Ing. Matteo Del Rio, contattabile al seguente indirizzo: rdp@aspareanord.it.

Art. 27- Definizione delle controversie

Per tutte le controversie che dovessero insorgere per l’esecuzione del contratto, non risolte in via amministrativa, è competente il Foro di Modena.

Art. 28 - Spese contrattuali, imposte, tasse a carico della Ditta appaltatrice.

Sono a carico della D.A., senza diritto di rivalsa, le spese, le imposte, i diritti di segreteria, le tasse e ogni altro onere relativi al perfezionamento e alla registrazione del contratto.

A carico della D.A. restano inoltre le imposte e gli altri oneri che, direttamente o indirettamente, gravano sul servizio oggetto dell’appalto, comprese le eventuali commissioni per bonifici bancari quale terzo creditore.

Art. 29 - Norma di rinvio

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa rinvio alle disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia ed in particolare al D.Lgs. 36/2023.



INGEGNERIA

Via Magellano, 10
40017 San Giovanni in Persiceto (BO)
Tel 051/523113 • gsa@gsaingegneria.it

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

ai sensi del D.Lgs. n° 81 del 9 aprile 2008 -
art. 26

A.S.P. Comuni Modenesi Area Nord
Via Muratori, 109
San Felice s/P (MO)

DOCUMENTAZIONE PER IL CONTRATTO DI
APPALTO RIGUARDANTE:
TRASPORTO PASTI E SERVIZIO MENSA NEI NIDI
D'INFANZIA, SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE DEI
COMUNI DI
CONCORDIA S.S., MEDOLLA E SAN FELICE S.P.

Elaborato il 17/11/2023

*Il presente documento è proprietà di GSA Ingegneria
che tutelerà i propri diritti a termini di legge.*



Deposito in cartella di gestione
qualità certificato UNI EN ISO 9001:2015

A) DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ APPALTATA:

L'attività appaltata consiste nei seguenti servizi:

1. **Attività ausiliaria di somministrazione dei pasti** (c.d. servizio mensa) comprensivo di riassetto delle sedi e lavaggio stoviglie nelle mense delle scuole dell'infanzia statali e primarie di Concordia sulla Secchia, San Felice sul Panaro e Medolla;
2. **Trasporto e consegna dei pasti** delle cucine gestite direttamente da ASP ai servizi educativi e alle mense scolastiche;
3. **Attività ausiliaria di riassetto e lavaggio** presso i centri pasti di Medolla e San Felice s./P.

B) SOGGETTI COINVOLTI:

COMMITTENTE:

ASP Comuni Modenesi Area Nord - Via Muratori, 109 - 41038 San Felice s/P (MO)

Società:	
Direttore Generale	Roberta Gatti
Resp. Serv. Prev. Prof. (R.S.P.P.)	Lorenzo Artuso
Medico Competente	Sergio Gambuzzi
Rapp. dei lavoratori per la sicurezza (R.L.S.)	



DATI IMPRESA APPALTATRICE:

CIRFOOD S.C. – Area Emilia Est Via E. Morante, 71 - 41123 San Felice s/P (MO)

Società:	
Datore di Lavoro	
Resp. Serv. Prev. Prof. (R.S.P.P.)	
Medico Competente	
Rapp. dei lavoratori per la sicurezza (R.L.S.)	
Indicazione del Preposto all'attività	

APPALTATORE O SUBAPPALTATORE

Società:	
Datore di Lavoro	
Resp. Serv. Prev. Prof. (R.S.P.P.)	
Medico Competente	
Rapp. dei lavoratori per la sicurezza (R.L.S.)	
Indicazione del Preposto all'attività	

C) Durata prevista delle lavorazioni:

-Dall'**01/03/2024** al **31/08/2026** per i servizi inerenti al comune di Medolla e di San Felice s./P.;

- Dall'**01/09/2024** al **31/08/2026** per i servizi inerenti al comune di Concordia s./S.

d) Verifica l'idoneità tecnica professionale, punto 1. comma a) dell'art. 26:

La ditta appaltatrice deve fornire:

- 1) Il certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
- 2) L'autocertificazione del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'articolo 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445 (Dichiarazioni sostitutive dell'atto di notorietà, a cui allegare una copia fotostatica, non autenticata, di un documento di identità del sottoscrittore)

e) D.U.V.R.I. (punti 2 e 3 dell'art. 26)

Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento deve riportare i costi relativi alla sicurezza del lavoro non soggetti a ribassi.

f) TESSERA DI RICONOSCIMENTO (punto 8. dell'art. 26)

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro, la data di assunzione (in casi di subappalto, la relativa autorizzazione - Legge 13 agosto 2010, n. 136).

Per lavoratori autonomi l'indicazione del committente.

g) INDICAZIONE DEL PREPOSTO (punto 8 bis dell'art.26).

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, i datori di lavoro appaltatori o subappaltatori devono indicare espressamente al datore di lavoro committente il personale che svolge la funzione di preposto.

h) DEFINIZIONI

Contratto d'appalto

Contratto con il quale una parte assume, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, il compimento di un'opera o di un servizio verso un corrispettivo in denaro (art. 1655 Codice Civile). Il contratto deve prevedere, tra l'altro, specifiche clausole in materia di sicurezza.

Contratto d'opera

Si configura quando una persona si obbliga verso un'altra persona fisica o giuridica a fornire un'opera o un servizio pervenendo al risultato concordato senza vincolo di subordinazione nei confronti del Committente (art. 2222 Codice Civile). Il contratto deve prevedere, tra l'altro, specifiche clausole in materia di sicurezza.

Contratto di Somministrazione

Contratto con il quale una parte si obbliga, verso corrispettivo di un prezzo, a eseguire, a favore dell'altra, prestazioni periodiche o continuative di cose (art. 1559 Codice Civile). Il contratto deve prevedere, tra l'altro, specifiche clausole in materia di sicurezza.

Committente

Soggetto che, avendone l'autorità, sottoscrive con l'Impresa il contratto per un intervento che prevede la presenza di personale dell'Impresa stessa presso l'Istituto.

DUVRI

Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza. Piano di coordinamento delle attività indicante le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze dovute alle attività dell'Impresa ovvero delle Imprese coinvolte nell'esecuzione dei lavori.

Tale documento attesta inoltre l'avvenuta informazione nei confronti dell'Impresa circa i rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui l'Impresa stessa dovrà operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate. Il documento è allegato al contratto.

Costi relativi alla sicurezza

Sono da intendersi le maggiori spese derivanti dall'adozione di particolari misure di prevenzione e protezione connesse alla presenza di rischi da interferenza; sono fatti salvi i costi per la sicurezza connessi alle attività proprie dell'Impresa e del Committente.

Interferenza

Circostanza in cui si verifica un contatto (rischioso) tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti.

A titolo di esempio si possono considerare interferenti i 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).

h) METODOLOGIA DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

Premesso che la Committente ha ottemperato a tutte le disposizioni previste dall'attuale normativa vigente in materia di sicurezza, si riporta di seguito la valutazione dei rischi da interferenze riferiti all'ambiente di lavoro nel quale è chiamata ad operare la ditta Appaltatrice. Sono inoltre descritte le relative misure di prevenzione adottate, il comportamento richiesto alla Committente ed alla ditta Appaltatrice, i costi della sicurezza riconosciuti alla stessa ditta Appaltatrice nonché le modalità di verifica sull'applicazione delle misure considerate.

Metodologia di valutazione del rischio:

- identificazione del lavoro da svolgere
- individuazione dei pericoli (interferenze)
- individuazione del rischio derivante dalle interferenze
- individuazione delle misure di prevenzione e protezione
- determinazione dei costi per la sicurezza
- modalità di verifica sull'attuazione delle misure previste

Stima dell'entità del rischio:

Al fine di procedere alla valutazione dell'entità del rischio è opportuno fare riferimento alle seguenti definizioni:

Danno: effetto possibile causato dall'esposizione ad agenti di rischio legati all'attività lavorativa, ad esempio il rumore (fattore di rischio) generato dalla pinza pneumatica (elemento di rischio) può causare la diminuzione della soglia uditiva (danno).

Probabilità: si tratta della probabilità che i possibili danni si realizzino.

Rischio: probabilità che sia raggiunto il livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego e/o esposizione, nonché dimensioni possibili del danno stesso. Si tratta di un parametro derivato dalla combinazione della probabilità e del danno possibile.

La valutazione del rischio consiste nel porre in relazione la probabilità che si verifichi l'evento con l'entità del danno atteso al fine di emettere un giudizio di gravità del rischio.

Conformemente a quanto indicato nelle linee guida contenute negli orientamenti CEE ed alla prassi comunemente accettata, la gravità del rischio (Entità del rischio) è semplicemente ottenuta dal prodotto tra la probabilità che si verifichi l'evento e l'entità del danno atteso o ipotizzato. È pertanto necessario definire preventivamente una scala di probabilità del verificarsi dell'evento ipotizzato, una scala di gravità del danno atteso, ed infine una correlazione tra le due che permetta di esprimere un giudizio di gravità del rischio al verificarsi dell'evento.

Probabilità che si verifichi l'evento dannoso ipotizzato – P

Valori	Livello	Definizioni / Criteri
4	Molto Probabile <i>(inevitabile nel tempo)</i>	<ul style="list-style-type: none"> Esiste una correlazione diretta tra la mancanza rilevata ed il verificarsi del danno ipotizzato per i lavoratori. Si sono già verificati danni per la mancanza rilevata nella stessa azienda o in aziende simili o in situazioni operative simili. Il verificarsi del danno conseguente la mancanza rilevata non susciterebbe alcun stupore in azienda.
3	Probabile	<ul style="list-style-type: none"> La mancanza rilevata può provocare un danno, anche se non in modo automatico o diretto. È noto qualche episodio in cui alla mancanza ha fatto seguito il danno.
2	Poco Probabile <i>(possibile)</i>	<ul style="list-style-type: none"> La mancanza rilevata può provocare un danno solo in circostanze sfortunate di eventi. Sono noti rarissimi episodi già verificatisi Il verificarsi dell'evento (danno conseguente la mancanza rilevata) susciterebbe una grande sorpresa in azienda.
1	Improbabile	<ul style="list-style-type: none"> La mancanza rilevata può provocare un danno per la concomitanza di più eventi poco probabili indipendenti. Non sono noti episodi già verificatisi. Il verificarsi dell'evento ipotizzato susciterebbe incredulità in azienda.

Gravità del danno atteso dal verificarsi dell'evento – G

Valori	Livello	Definizioni / Criteri	
4	Gravissimo	<ul style="list-style-type: none"> • Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale. • Esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente invalidanti. 	<i>Ferite/malattie mortali o totalmente invalidanti</i>
3	Grave	<ul style="list-style-type: none"> • Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti di invalidità parziale. • Esposizione cronica con effetti reversibili e/o parzialmente invalidanti. 	<i>Ferite/malattie gravi (fratture, lacerazioni, amputazioni, debilitazioni gravi)</i>
2	Medio	<ul style="list-style-type: none"> • Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti locali o di invalidità reversibile. • Esposizione cronica con effetti reversibili. 	<i>Ferite/malattie di modesta entità (abrasioni, piccoli tagli)</i>
1	Lieve	<ul style="list-style-type: none"> • Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti di inabilità rapidamente reversibile. • Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili. 	<i>Non provoca ferite e/o malattie</i>

Nella valutazione della probabilità che si verifichi un determinato evento è opportuno considerare le caratteristiche operative in funzione di un certo insieme di parametri (caratterizzazione dei soggetti esposti) quali grado di formazione/informazione del personale addetto; condizioni di macchine, impianti, attrezzature; influenza di fattori ambientali o psicologici specifici, adeguatezza di sistemi di protezione collettiva, ecc....

ENTITA' DEL RISCHIO – R

dove $R = P \times G$ P = probabilità che si verifichi l'evento ipotizzato
G = gravità del danno atteso

<u>Gravità G</u>					
Gravissimo	4	4	8	12	16
Grave	3	3	6	9	12
Medio	2	2	4	6	8
Lieve	1	1	2	3	4
		1	2	3	4
<u>Probabilità P</u>		IMPROBABLE	POCO probabile	Probabile	Molto probabile

La matrice "Entità del Rischio" sopra riportata, oltre ad emettere un giudizio di gravità del rischio secondo i criteri indicati nella seguente tabella, permette la definizione di un criterio di priorità con il quale pianificare gli interventi necessari.

ENTITÀ DEL RISCHIO R E PRIORITÀ DEGLI INTERVENTI

R	Entità del Rischio	Priorità degli interventi
SE $R \geq 8$	Elevata	Azioni correttive urgenti ed indilazionabili <i>È un livello di rischio intollerabile che richiede interventi immediati. Nei casi più estremi può imporsi il blocco immediato dell'attività rischiosa.</i>
SE $4 \leq R < 8$	Media	Azioni correttive necessarie da programmare nel breve periodo. <i>È un livello di rischio da allertare il Datore di Lavoro ed il SPP. Sono necessari interventi tecnici, organizzativi o procedurali tesi alla diminuzione del rischio da pianificare nel breve periodo.</i>
SE $1 < R \leq 3$	Lieve	Azioni correttive e/o migliorative da programmare nel medio termine. <i>Si tratta di un rischio tangibile, di non eccessiva rilevanza, per il quale sono comunque ipotizzabili interventi di riduzione del rischio da attuare nel medio periodo.</i>
R = 1	Accettabile	Eventuali azioni migliorative da valutarsi in fase di programmazione <i>L'aspetto di rischio evidenziato è convenientemente soddisfatto oppure è tale da non richiedere alcun tipo di intervento, almeno in questa fase. Eventuali azioni volte alla ulteriore riduzione del rischio potranno essere considerate in fase di programmazione a medio-lungo termine.</i>
-	Assente	<i>Lo specifico fattore di rischio non è applicabile.</i>

i) Rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui dovrà operare la ditta/lavoratore autonomo (punto 1. comma b) dell'art. 26):

FATTORE DI RISCHIO (*)	RISCHIO	MISURA DI PREVENZIONE O PROTEZIONE
Rischio di elettrocuzione	Contatto con parti elettriche in tensione	Tutti gli impianti elettrici sono realizzati a regola d'arte e conformi alle normative CEI; Il personale della ditta appaltatrice dovrà: -utilizzare attrezzature di proprietà e rispondenti alle normative applicabili (es. marcatura CE);
Rischio di inciampo	Presenza di austerità o buche	Le pavimentazioni sono prive di pericoli per l'inciampo, eventuali dislivelli vengono adeguatamente segnalati; Il personale della ditta appaltatrice dovrà fare attenzione che eventuali prolunghe non siano di intralcio e non dovrà abbandonare materiale nelle zone di passaggio.
Rischio di urto	Urti, contusioni	Eventuali pericoli vengono correttamente segnalati da apposita cartellonistica orizzontale o verticale. Fanno eccezione gli arredi la cui struttura può essere accidentalmente urtata dagli arti inferiori. Per tale aspetto risulta data la necessaria informazione.
Rischio scivolamento	Presenza di liquidi sui pavimenti	Il lavaggio dei pavimenti dovrà essere reso evidente mediante specifico cartello riportante l'indicazione di pericolo "pavimento bagnato". Qualsiasi liquido accidentalmente versato a pavimento dovrà essere tempestivamente raccolto utilizzando adeguati materiali.
Rischio di ferite	Rischio presente nelle lavorazioni con attrezzature manuali.	Le attrezzature manuali presenti nelle strutture sono adeguate al tipo di utilizzo (es. cutter con sistema di sicurezza); il personale della ditta appaltatrice dovrà essere informato e formato su tale fattore di rischio.
Rischio biologico	Rischio presente durante le operazioni di igiene personale dei fanciulli	Nei luoghi di lavoro sono presenti idonei mezzi per l'igiene delle mani (sapone con erogatore contact less e carta monouso) a disposizione dei lavoratori. Il personale della ditta appaltatrice dovrà: -essere formata e informata su tale fattore di rischio; -utilizzare idonei DPI (es. guanti monouso, ecc.).
Incendio	Presenza di materiale infiammabile	Nei luoghi di lavoro vige il divieto di fumare. È presente un sistema di allarme antincendio e sono presenti un adeguato numero di estintori e manichette. Il personale della ditta appaltatrice dovrà evitare di depositare materiale infiammabile; È fatto divieto di manomettere o ostruire i presidi antincendio; È vietato l'uso di fiamme libere.
Emergenza	Terremoti, inondazioni	Sono presenti percorsi di esodo sicuro; è presente un impianto di illuminazione di emergenza. Le modalità di gestione delle emergenze sono divulgate ai lavoratori della ditta appaltatrice.

(*) *Elenco da non ritenersi esaustivo e che potrà essere implementato dopo il sopralluogo congiunto o in fase di verifica sull'operato dei lavoratori della ditta appaltatrice.*

j) **RISULTATO DELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA**

Fattore di rischio	Punto di verifica	Descrizione del rischio	Misure di prevenzione e protezione per la COMMITENTE	Misure di prevenzione e protezione per le ditte APPALTATRICI	P	D	R	ENTITA' DEL RISCHIO	Incaricato della verifica	Costo per la sicurezza (euro)
Interferenza e coordinamento	Gestione dell'interferenza e del coordinamento	<ul style="list-style-type: none"> Valutazione delle interferenze Delimitazione delle aree interessate Gestione del coordinamento 	<ul style="list-style-type: none"> Prima dell'inizio di ciascuna attività, in occasione del sopralluogo congiunto, vengono affrontati gli aspetti di coordinamento tra le attività presenti. Il nostro personale è comunque a disposizione delle appaltatrici per eventuali osservazioni o chiarimenti. Il coordinamento è Promosso dalla Committente che redige e gestisce il DUVRI (Documento unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza). Il DUVRI è un documento "dinamico" che viene aggiornato al mutare delle situazioni considerate in fase di definizione dell'appalto. Naturalmente il DUVRI potrà essere modificato anche sulla base di proposte migliorative avanzate dalle ditte esecutrici dei lavori 	<ul style="list-style-type: none"> Non è consentito interagire con aree di lavoro di non Vostra competenza senza preventiva autorizzazione espressamente emessa dal nostro personale preposto. Prestate attenzione a non ostacolare le altre attività presenti e rimuovete tempestivamente le cause che possono costituire per esse ostacolo. E' vietato rimuovere transenne, cartelli indicatori, segnalazioni o qualunque sistemazione antinfortunistica o di sicurezza approntata da altro reparto o impresa presente. Se necessario ciascuna Appaltatrice può sempre richiedere, attraverso il proprio referente interno, una riunione di coordinamento. 	2	2	4	MEDIA	Preposto	200€
Ambiente di lavoro	Pavimenti delle aree di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> Scivolamento Inciampo Cadute al suolo Distorsioni agli arti inferiori 	<ul style="list-style-type: none"> I pavimenti risultano sufficientemente lisci ed uniformi. Nonostante le regolari attività di pulizia i pavimenti delle aree di lavoro potrebbero essere resi sdruciolevoli dall'accidentale 	<ul style="list-style-type: none"> Tutti i materiali depositati a pavimento devono essere collocati nelle aree appositamente previste ed in modo ordinato al fine di ridurre le fonti di inciampo ed urto per gli arti inferiori. Eventuali versamenti di liquidi, sostanze 	2	2	4	MEDIA	Preposto	300€

Fattore di rischio	Punto di verifica	Descrizione del rischio	Misure di prevenzione e protezione per la COMMITTENTE	Misure di prevenzione e protezione per le ditte APPALTATRICI	P	D	R	ENTITA' DEL RISCHIO	Incaricato della verifica	Costo per la sicurezza (euro)
			presenza di residui di lavorazione, sostanze bagnate o oleose, polvere e sabbia, ecc. con la possibilità di causare cadute al suolo dalle conseguenze anche gravi.	oleose o sdruciolevoli devono essere tempestivamente raccolti e la superficie mantenuta adeguatamente pulita.						
Ambiente di lavoro	Passaggi, Vie di circolazione ed aree di manovra	<ul style="list-style-type: none"> Investimento da mezzi in transito. Caduta di oggetti da mezzi in movimento. Presenza di ostacoli sulle vie di transito Mancata utilizzabilità delle vie di transito Cadute dall'alto o in profondità 	<ul style="list-style-type: none"> Le vie di circolazione e le aree di manovra risultano di dimensioni adeguate in riferimento alla tipologia di mezzi impiegati. Le vie di circolazione e le aree di manovra hanno una pavimentazione sufficientemente regolare e di adeguata resistenza al passaggio di mezzi di trasporto. Le aperture esistenti nel suolo o nei pavimenti dei luoghi di lavoro (buche, fosse, pozzi e pozzetti), sono provviste di solide coperture idonee a sostenere i carichi transitanti, ovvero di parapetti normali atti ad impedire la caduta di persone. 	<ul style="list-style-type: none"> L'accesso alle aree di lavoro di mezzi e personale dovrà avvenire seguendo i percorsi stabiliti. Eventuali esigenze diverse dovranno essere segnalate al nostro personale. È necessario prestare attenzione al transito di persone o bambini nei parcheggi durante le operazioni di manovra coi veicoli personali. 	2	2	4	MEDIA	Preposto	
Ambiente di lavoro	Spazi di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> Urti e contusioni 		<ul style="list-style-type: none"> I lavoratori dell'Appaltatrice dovranno evitare di depositare oggetti a pavimento che possano essere fonte di urti e contusioni. I lavoratori dell'Appaltatrice devono verificare che la loro attività non riduca indebitamente gli spazi di lavoro necessari ai lavoratori della Committente o delle altre Appaltatrici presenti. 	2	2	4	MEDIA	Preposto	

Fattore di rischio	Punto di verifica	Descrizione del rischio	Misure di prevenzione e protezione per la COMMITENTE	Misure di prevenzione e protezione per le ditte APPALTATRICI	P	D	R	ENTITA' DEL RISCHIO	Incaricato della verifica	Costo per la sicurezza (euro)
				Eventuali esigenze in tal senso andranno coordinate al momento dal personale preposto						
Ambiente di lavoro	Condizioni microclimatiche particolari	<ul style="list-style-type: none"> • Condizioni onerose di temperatura e/o umidità 	<ul style="list-style-type: none"> • I luoghi di lavoro sono dotati di idonei sistemi di raffrescamento e sono dotati di adeguate aperture per garantire una corretta ventilazione nei mesi estivi. Negli uffici sono presenti sistemi di climatizzazione e/o ventilazione. Nelle aree all'aperto sono presenti apposite zone d'ombra. 	<ul style="list-style-type: none"> • Qualora le attività appaltate dovessero comportare l'esclusione dei sistemi di climatizzazione e/o riscaldamento e/o ventilazione (inclusa la impossibilità di ricorrere alla ventilazione naturale aprendo portoni e finestre) i lavoratori dovranno essere dotati di adeguate quantità d'acqua per idratarsi nei casi di microclima caldo. 	2	2	4	MEDIA	Preposto	
Ambiente di lavoro	Illuminazione - Illuminazione d'emergenza	<ul style="list-style-type: none"> • Insufficiente illuminazione • Attivazione del sistema di illuminazione d'emergenza 	<ul style="list-style-type: none"> • Tutti i locali di lavoro sono convenientemente illuminati da luce artificiale e da luce naturale diretta. • Esiste un sistema di illuminazione d'emergenza che entra automaticamente in funzione al mancare dell'alimentazione di rete. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le esigenze di migliorare le condizioni di illuminazione dovranno essere soddisfatte mediante sistemi localizzati da predisporre a cura delle Appaltatrici. • Tutte le lampade portati eventualmente utilizzate dovranno essere conformi ai requisiti previsti (almeno IP44 – se in ambiente esterno IP 55), dotate delle relative certificazioni ed in buone condizioni d'uso. 	2	2	4	MEDIA	Preposto	
Movimentazione Manuale dei carichi	Movimentazione manuale di attrezzature	<ul style="list-style-type: none"> • Sforzi eccessivi • Torsioni del tronco • Movimenti bruschi • Posizioni instabili • Danni all'apparato dorso lombare 		<ul style="list-style-type: none"> • Le attività di movimentazione manuale dei carichi devono essere effettuate razionalmente per ridurre l'impegno funzionale della colonna vertebrale e con il supporto di ausili adeguati. • Durante le attività con impegno della schiena e degli arti, il personale della ditta appaltatrice dovrà evitare di assumere posizioni incongrue per tempi 	2	2	4	MEDIA	Preposto	300€

Fattore di rischio	Punto di verifica	Descrizione del rischio	Misure di prevenzione e protezione per la COMMITENTE	Misure di prevenzione e protezione per le ditte APPALTATRICI	P	D	R	ENTITA' DEL RISCHIO	Incaricato della verifica	Costo per la sicurezza (euro)
				prolungati (es. apparecchio tavola, assistenza durante i pasti, ecc.); • Il personale deve essere formato e informato su questo fattore di rischio.						
Rischio biologico	Esposizione a virus infettivi	• Manipolazione di elementi infetti		• È necessario effettuare il lavaggio delle mani con acqua e sapone dopo ogni operazione; • È necessario smaltire eventuali rifiuti secondo le disposizioni della committente; • È necessario che il personale della ditta appaltatrice sia formato su tale fattore di rischio e sia sottoposta a adeguata sorveglianza sanitaria sentito il parere del medico competente. • È necessario che il personale della ditta appaltatrice sia formato in merito al rischio biologico, in materia HACCP e relativamente alle corrette prassi igieniche.	2	2	4	MEDIA	Preposto	
UTENSILI MANUALI	Manipolazione manuale d'oggetti	• Tagli e ferite alle mani. • Ustioni per contatto con elementi caldi. • Caduta al suolo di gravi	• I lavoratori dispongono di idonee attrezzature "portacoltelli" (ceppo o cassetto per coltelli) in modo da evitare che questi siano depositati casualmente all'interno di un cassetto o sul piano di lavoro.	• La manipolazione di elementi taglienti (es. vetri rotti) viene fatta con la massima accortezza. A fronte di eventuali piccole ferite accidentali si ritiene sufficiente il contenuto presente nel pacchetto di medicazione/cassetta di sicurezza per la necessaria medicazione. • Ai lavoratori è fatto divieto di comprimere con le mani i sacchetti contenenti rifiuti. • E' VIETATO abbandonare i coltelli all'interno del lavabo, in particolare se sono celati da altri oggetti (pentole, piatti, ecc.)	2	2	4	MEDIA	Preposto	200€

Fattore di rischio	Punto di verifica	Descrizione del rischio	Misure di prevenzione e protezione per la COMMITENTE	Misure di prevenzione e protezione per le ditte APPALTATRICI	P	D	R	ENTITA' DEL RISCHIO	Incaricato della verifica	Costo per la sicurezza (euro)
				<ul style="list-style-type: none"> I lavoratori sono informati e formati sui rischi connessi alla manipolazione di oggetti che possono provocare ferite alle mani (tagli e ustioni), ovvero che espongono il lavoratore a rischi di natura chimica o biologica. 						
Incendio e gestione dell'emergenza	Utilizzabilità degli apprestamenti antincendio e dei percorsi d'esodo	<ul style="list-style-type: none"> Difficoltà di accesso agli apprestamenti antincendio per ostacoli o impedimenti. Fruibilità delle vie d'esodo e delle uscite emergenza. 	<ul style="list-style-type: none"> All'interno delle strutture è previsto un adeguato numero di apprestamenti antincendio (estintori, nspi, idranti) posti in posizione nota e sottoposti a regolare verifica periodica. In sede di sopralluogo congiunto verranno illustrate le posizioni degli apprestamenti antincendio presenti nell'area, le vie di fuga e le uscite di emergenza da utilizzare in caso di necessità. 	<ul style="list-style-type: none"> E' vietato rimuovere gli estintori dalla loro posizione; E' vietato depositare materiali e comunque creare ostacoli che possano impedire l'accesso agli apprestamenti antincendio ed in generale ai dispositivi da utilizzarsi in casi di emergenza quali pulsanti di allarme, quadri elettrici, valvole di intercettazione, ecc. Analogamente i percorsi d'esodo e le uscite di emergenza devono essere mantenute sempre e costantemente fruibili. Ogni ostacolo inopportuno creato deve essere tempestivamente rimosso. 	2	2	4	MEDIA	Preposto	
Incendio e gestione dell'emergenza	Gestione dell'emergenza	<ul style="list-style-type: none"> Prevenzione incendi Pronto soccorso 	<ul style="list-style-type: none"> Vedi specifica procedura allegata al presente documento 	<ul style="list-style-type: none"> Tutto il personale delle ditte presenti dovrà essere posto a conoscenza delle modalità di gestione dell'emergenza come indicate in apposita procedura allegata al presente documento. Il personale delle Appaltatrici dovrà comprendere lavoratori formati quali addetti alla prevenzione incendi ed addetti al Pronto Soccorso. Eventuali carenze andranno comunicate al nostro personale preposto. I lavoratori delle Appaltatrici dovranno 	2	2	4	MEDIA	Preposto	

Fattore di rischio	Punto di verifica	Descrizione del rischio	Misure di prevenzione e protezione per la COMMITENTE	Misure di prevenzione e protezione per le ditte APPALTATRICI	P	D	R	ENTITA' DEL RISCHIO	Incaricato della verifica	Costo per la sicurezza (euro)
				avere a disposizione una propria cassetta di pronto soccorso/pacchetto di medicazione. Eventuali carenze andranno comunicate al nostro personale preposto.						
Impianti / Attrezzature	Mezzi di trasporto	<ul style="list-style-type: none"> • Collisioni, investimenti, urti o schiacciamenti • Perdita del carico. 	<ul style="list-style-type: none"> • All'interno dell'Azienda (stabilimento e piazzali esterni) possono operare mezzi di trasporto (furgoni, camion ecc..) e mezzi di trasporto e sollevamento (muletti, ecc..). • In generale i mezzi dovranno muoversi sulle vie di circolazione mentre i pedoni dovranno muoversi seguendo gli appositi percorsi. • Non è ammessa la sosta o il parcheggio di mezzi lungo le vie di circolazione o fuori dalle aree appositamente previste. • La conduzione o l'uso dei mezzi è assegnato a personale autorizzato. • In generale le Appaltatrici dovranno utilizzare mezzi di trasporto propri. 	<ul style="list-style-type: none"> • Assicuratevi sempre dell'efficienza dei Vostri mezzi con particolare riferimento all'impianto frenante, ai dispositivi acustici (clacson e cicalini di retromarcia) ed ai dispositivi di illuminazione e di segnalazione). • Prestate la massima attenzione agli eventuali mezzi in movimento in quanto sono possibili investimenti, urti e/o schiacciamenti. • Nel caso di accesso con Vostri mezzi utilizzate le vie di circolazione espressamente previste. • Mantenete rigorosamente una velocità a passo d'uomo ed una condotta prudente. • Avvertite eventuali pedoni che dovessero interferire con il Vostro percorso con i dispositivi sonori presenti sui mezzi. • Nel caso di manovre in spazi ristretti o con scarsa visibilità chiedete l'aiuto di un secondo operatore a terra (eventualmente al nostro personale). • Mantenete il motore acceso solo per il tempo strettamente necessario alla manovra. • Parcheggiate i mezzi nelle aree previste, fuori dalle vie di circolazione, 	2	2	4	MEDIA	Preposto	

Fattore di rischio	Punto di verifica	Descrizione del rischio	Misure di prevenzione e protezione per la COMMITENTE	Misure di prevenzione e protezione per le ditte APPALTATRICI	P	D	R	ENTITA' DEL RISCHIO	Incaricato della verifica	Costo per la sicurezza (euro)
				con il freno di stazionamento inserito e togliendo le chiavi dal cruscotto.						
Attività svolta a contatto con il pubblico	Rischio sociale	<ul style="list-style-type: none"> • Aggressioni fisiche e verbali. • Reazioni violente da parte di malintenzionati 		<ul style="list-style-type: none"> • I lavoratori che operano in luoghi in cui potrebbe esserci contatto con la pubblica utenza dovranno essere formati al comportamento da assumere verso avventori irascibili o con atteggiamenti aggressivi. 	2	2	4	MEDIA	DL Appaltatrici	
Uso dei DPI	Gestione del rischio residuo	<ul style="list-style-type: none"> • Contusioni, abrasioni e piccole ferite in genere 		<ul style="list-style-type: none"> • A fronte dei rischi residui tutto il personale deve essere dotato di scarpe antinfortunistiche con suola antiscivolo • Sono fatti salvi i DPI eventualmente previsti dall'attività specifica. 	2	2	4	MEDIA	Preposto	
Impianti / Attrezzature	Movimentazione carrelli portavivande	<ul style="list-style-type: none"> • Contusioni e schiacciamenti agli arti inferiori • Ustioni 	<ul style="list-style-type: none"> • I carrelli portavivande sono rispondenti alle normative previste ed adeguatamente coibentati per prevenire il rischio da ustione. La manipolazione di elementi caldi comporta comunque un rischio residuo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il personale addetto alla movimentazione dei carrelli portavivande dovrà essere dotato di calzature di sicurezza con puntale rinforzato (EN 345 S1) • Il personale addetto alla movimentazione dei carrelli portavivande ed in generale alla manipolazione di elementi caldi (teglie, tegami, ecc..) dovrà essere dotato di adeguati DPI). 	1	1	1	LIEVE	DL Appaltatrici	350€
Termico	Ustioni	<ul style="list-style-type: none"> • Ustioni per contatto con elementi caldi. • Fuoriuscita di fluidi caldi in pressione 	<ul style="list-style-type: none"> • Le parti della macchina o impianto soggette ad alta temperatura sono indicate in sede di sopralluogo congiunto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prima di accedere a parti calde della macchina o impianto accertarsi che la temperatura sia sufficientemente bassa. • Se sussistono parti calde attendere il loro raffreddamento; qualora impossibilitati utilizzare appositi guanti ed operare con la massima cautela. • Prima di rimuovere valvole, condotti o 	2	3	6	MEDIA	Preposto	

Fattore di rischio	Punto di verifica	Descrizione del rischio	Misure di prevenzione e protezione per la COMMITENTE	Misure di prevenzione e protezione per le ditte APPALTATRICI	P	D	R	ENTITA' DEL RISCHIO	Incaricato della verifica	Costo per la sicurezza (euro)
				manicotti su circuiti idraulici o di raffreddamento verificare l'assenza di fluidi caldi ed eventualmente l'assenza di pressione. • La pulizia/sanificazione di fuochi di cottura, forni, carrelli portavivande ecc.. deve essere effettuata con temperature sufficientemente fredde. Se necessario devono essere disponibili adeguati DPI. • La manipolazione di pentole, teglie ed in generale di elementi caldi durante lo scodellamento ed il servizio deve essere fatto con appositi DPI.						
Gestione ed organizzazione dell'intervento	Formazione ed informazione del personale	• Insufficiente informazione e formazione sui rischi da interferenze e misure di p.p.		• L'Appaltatrice dovrà rendere edotti i propri operatori circa i rischi presenti e le modalità operative previste (misure di prevenzione e protezione) al fine di garantire i necessari livelli di sicurezza come evidenziati nel presente documento.	2	2	4	MEDIA	Preposto	150€
NOTA: Valutazione dei costi della sicurezza: Si ricorda che i costi della sicurezza necessari per la eliminazione/riduzione dei rischi da interferenze, vanno tenuti distinti dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso.					TOTALE COSTI PER LA SICUREZZA					1500€

K) STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA

Le parti garantiranno l'attività di cooperazione e coordinamento tra i Datori di Lavoro, in conformità a quanto previsto dal D. Lgs 81/08.

L'importo degli oneri e dei costi della sicurezza è stimato a 1500 €.

Si ricorda che i costi della sicurezza si riferiscono esclusivamente ai costi dovuti ad interferenze e aggiuntivi rispetto a quelli già sostenuti dalle aziende per ottemperare agli obblighi del D. Lgs. 81/08.

L) GESTIONE DELL'EMERGENZA

(punto 1. com. b) dell'art. 26)

Emergenza	INCENDIO ED EVACUAZIONE
Misure di Prevenzione e Protezione	All'interno delle strutture è previsto un adeguato numero di estintori posti in posizione nota. In sede di sopralluogo congiunto verranno illustrate le posizioni degli apprestamenti antincendio presenti nell'area, le vie di fuga e le uscite di emergenza da utilizzare in caso di necessità. Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave, il numero di chiamata per l'emergenza incendi è il 115 Vigili del Fuoco .
Vostro comportamento di sicurezza	<ol style="list-style-type: none"> 1. Informare la persona più vicina; 2. Chiamare gli addetti all'emergenza della committente e fornire ogni utile informazione (i nominativi aggiornati sono riportati su apposita planimetria esposta agli ingressi delle singole strutture); Inoltre il lavoratore se in possesso di attestato di formazione, può : <ol style="list-style-type: none"> 3. Utilizzare gli estintori o gli idranti in dotazione all'area di lavoro per tentare di controllare o spegnere l'incendio senza mettere a repentaglio la propria sicurezza.
Istruzioni per il personale in caso di segnale di evacuazione	<ol style="list-style-type: none"> 1) Restare calmo e non farsi prendere dal panico; 2) Interrompere immediatamente ogni attività e avviare la procedura di evacuazione; 3) Abbandonare il locale nel rispetto del piano di emergenza presente in struttura, chiudendo finestre e porte ed evitando di portare con se oggetti voluminosi, pesanti o quanto possa ostacolare il regolare esodo; 4) Recarsi al Punto di raccolta seguendo le vie di fuga segnalate senza correre e spingere; 5) Durante la fuga percorrere le scale, non utilizzare mai l'ascensore; 6) Appena arrivati al Punto di raccolta attendere istruzioni; 7) La ripresa della normale attività lavorativa potrà essere effettuata solo se il pericolo è cessato; 8) I responsabili dovranno accertare che tutto il personale sia confluito nei punti di raccolta; 9) IL PERSONALE RIMARRÀ NEI PUNTI DI RACCOLTA E NON POTRÀ RIENTRARE AL PROPRIO POSTO DI LAVORO SE NON DOPO AUTORIZZAZIONE DEL RESPONSABILE DELLA COMMITTENTE.

-	PRONTO SOCCORSO
Misure di Prevenzione e Protezione	Nella struttura è presente una cassetta di primo soccorso da utilizzare in emergenza ed il cui contenuto rispetto il disposto dal DM 388/03.
Vostro comportamento di sicurezza	<ul style="list-style-type: none"> • Qualora Vi trovaste nella necessità di un intervento di Pronto Soccorso, intervenite solo se ne avete la possibilità e se siete in possesso della qualifica di addetto al Pronto Soccorso secondo il DM 388/03. In alternativa potete rivolgervi agli addetti all'emergenza della Committente. • Utilizzate i presidi sanitari presenti nella cassetta di pronto soccorso. • Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave è necessario chiamare il 118 Pronto Soccorso indicando il luogo, il percorso (se difficile da trovare) e le condizioni dell'infortunato.

N.B. NEI LUOGHI DI LAVORO E' VIETATO FUMARE.

Resta pure inteso che sulla base dei rischi specifici individuati, la ditta appaltatrice provvederà a:

- informare e formare i lavoratori (artt. 36 e 37 del D.lgs. 81/08);
- utilizzare lavoratori in possesso dei relativi titoli abilitativi per l'esecuzione di attività per le quali tali titoli sono previsti (es. Uso PLE, carrelli elevatori, autogrù, spazi confinati, ecc....)
- mettere a disposizione dei lavoratori adeguate ed appropriate attrezzature (art. 71 D.lgs. 81/08);
- fornire ai lavoratori idonei DPI (art. 77 D.lgs. 81/08).

La ditta Appaltatrice dichiara:

1. di cooperare al coordinamento segnalando ogni eventuale situazione di rischio che dovesse palesarsi collaborando per una efficace soluzione.
2. di approvare il contenuto del presente documento e di aver preso visione dei rischi presenti nei luoghi di lavoro in occasione del sopralluogo effettuato in

data: ;

Alla presenza di:

- Referente (Preposto) per la Committente: _____
- Referente (Preposto) per la Appaltatrice: _____
- Referente (Preposto) per l'Appaltatrice: _____

ALLEGATI

(documentazione da produrre PRIMA dell'inizio dell'attività)

- Certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
- Autocertificazione del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'articolo 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;
- Assicurazione RCT