



CITTA' DI CAIAZZO
(Provincia di Caserta)

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER
GLI ANNI SCOLASTICI 2019/20, 2020/21, E 2021/22.**

ART. 1 – OGGETTO

Oggetto dell'appalto è la preparazione, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti e di acqua minerale nell'ambito del servizio di mensa scolastica nei plessi scolastici sottoelencati ove si svolge il tempo pieno o prolungato per gli anni scolastici 2019-20, 2020-21 e 2021-22:

- Scuola primaria centro – Rione Garibaldi;
- Scuola dell'infanzia del centro – Rione Garibaldi;
- Scuola dell'infanzia – Plesso Cesarano;
- Scuola primaria Cameralunga – Via Cameralunga;
- Scuola dell'infanzia Cameralunga – Via Cameralunga;
- Scuola dell'infanzia plesso frazione SS. Giovanni e Paolo.

Il numero presunto annuale di pasti che saranno erogati è di n. 44.990 (compresi quelli per gli insegnanti ed il personale non docente). Si precisa che il numero dei pasti sopraindicato è da intendersi a titolo meramente indicativo in quanto la fornitura dei pasti e del quantitativo giornaliero di acqua avverrà di volta in volta, in base alle effettive presenze degli alunni e degli insegnanti comunicate telefonicamente. Il numero dei pasti presunto infatti potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione, per la qual cosa l'appaltatore non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, pur avendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne hanno diritto. Il valore complessivo dell'appalto è determinato presuntivamente in € 427.854,90= oltre I.V.A. 4%, ed è comprensivo dell'importo di € 404,91= relativo ai costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso (vedi DUVRI allegato al presente Capitolato d'appalto).

ART. 2- DURATA DELL'APPALTO

La durata del servizio oggetto dell'appalto è fissata in numero 3 anni scolastici, con inizio per ciascun anno scolastico al 01/10 e termine al 31/05 dell'anno successivo, e sarà effettuato secondo il calendario scolastico ministeriale.

Alla fine di tale periodo il rapporto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta o preavviso.

L'Amministrazione Comunale, con provvedimento motivato, può in qualsiasi momento recedere dal contratto d'appalto del servizio, comunicando tale propria volontà alla Ditta appaltatrice con raccomandata A.R. e con preavviso di almeno dieci giorni.

ART 3 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di mensa scolastica si articola secondo i seguenti punti:

- a) La ditta appaltatrice dovrà avere la disponibilità di idonea struttura destinata a centro di cottura, in proprietà o locazione per il periodo di durata dell'appalto, munita di tutte le autorizzazioni sanitarie previste dalla L. n. 283/62 e dal D.P.R. 327/80, nonché dalla vigente normativa regionale in materia di preparazione e somministrazione pasti per mense scolastiche.
- b) Il trasporto dei pasti è a carico della ditta aggiudicataria e dev'essere effettuato, a pena di risoluzione del contratto, utilizzando almeno n. 2 mezzi idonei a norma di legge, tenuti in

perfetto stato d'igiene e in possesso dell'autorizzazione sanitaria per il trasporto dei pasti rilasciata dall'A.S.L. di competenza, nonché contenitori termici apposti per i pasti.

I contenitori e le attrezzature per il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. n. 327/1980 e successive modificazioni e dovranno consentire ai cibi da consumarsi caldi una costante temperatura non inferiore ai 65° fino al momento della consumazione;

I contenitori, trasportati con idoneo automezzo furgonato della ditta appaltatrice, devono pervenire ai locali di refezione entro 20 minuti dagli orari stabiliti per la distribuzione dei pasti così come stabilito per ciascun plesso con atto dei competenti Organi collegiali.

- c) Il servizio di distribuzione deve essere effettuato ai tavoli, mediante carrelli forniti dalla Ditta, o attraverso scodellamento da contenitori termici o con la distribuzione dei pasti da vaschette termiche in alluminio preconfezionate e termosigillate, bicchieri di carta, posate in materiale compostabile biodegradabile (sigillate in una confezione mono uso in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio di materiale destinato a venire a contatto con alimenti), tovaglette e tovaglioli di carta (uno o due, a seconda delle necessità per ciascun commensale), forniti dalla ditta.

Il servizio comprende anche la fornitura di 500 ml di acqua minerale naturale in confezioni sigillate singole per ogni alunno.

Il numero di pasti ed il quantitativo giornaliero di acqua sarà reso noto di volta in volta dalla Direzione didattica, in base alle effettive presenze degli alunni e degli insegnanti.

Il servizio di produzione dei pasti segue il calendario scolastico che indica i periodi di attività della scuola, salvo prolungamenti, a discrezione del Comune, durante iniziative estive eventualmente organizzate dallo stesso.

Il servizio, di norma, viene svolto su cinque giorni settimanali, dal lunedì al venerdì.

In ogni caso, esso non si effettua nei giorni festivi e di interruzione delle attività didattiche.

Il servizio non può, in nessun caso, essere sospeso, neanche in presenza di scioperi o di rivendicazioni sindacali degli addetti alla produzione e distribuzione dei pasti.

Il Comune si riserva di disporre la temporanea sospensione dello stesso nei casi di eventi sismici, meteorologici, epidemiologici, di interruzione dell'attività didattica, anche per sciopero, e, in genere, per ogni altro evento, che, per qualsiasi motivo, possa influire sul normale espletamento. In tal caso, l'Ente appaltante fornisce tempestiva informazione all'aggiudicatario del servizio, il quale non può pretendere alcun corrispettivo o risarcimento di danno.

Entro le ore 9.30 d'ogni giorno, la ditta, a propria cura e spese, dovrà telefonare o comunque informarsi presso la Direzione Didattica di Caiazzo, per conoscere il numero giornaliero dei pasti da somministrare ed inviare a mezzo fax alla Direzione Didattica una nota di conferma dell'ordinativo, riportante timbro della ditta e la sottoscrizione di un rappresentante.

La ditta al momento della fornitura dovrà ritirare i buoni-pasto, in possesso dei bambini; tali buoni-pasto dovranno essere allegati alle rispettive fatture per consentirne la liquidazione.

Nel caso di alunni sprovvisti del buono – pasto, la Ditta provvederà ugualmente all'erogazione del pasto previa annotazione puntuale dei relativi nominativi ed a comunicare all'Ufficio P.I. con cadenza quindicinale l'elenco giornaliero dei nominativi sprovvisti del ticket.

In particolare, il servizio dovrà presentare le seguenti caratteristiche qualitative:

A) **MATERIE PRIME**

La Ditta appaltatrice dovrà garantire la buona qualità ed il controllo delle materie prime raggruppate nei 15 settori merceologici: pasta, riso, panetteria, conserve di verdure, conserve di frutta, conserve di origine animale, olio, aceto, salse e condimenti, bevande, salumi, formaggi, carni, verdure surgelate, pesce surgelato.

Così come prescritto dall'art. 18 del regolamento C.E. 178 del 28 gennaio 2002 per tutte le produzioni alimentari l'impresa aggiudicataria deve garantire e documentare la "rintracciabilità di filiera" ossia la storia documentata dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale (attraverso le fatture).

La Ditta appaltatrice dovrà garantire di utilizzare olio extravergine d'oliva e che le carni utilizzate provengano da animali che non sono stati allevati con mangimi contenenti OGM.

L'impresa appaltatrice deve esercitare un controllo preventivo, attento e permanente, sulle condizioni igieniche a tutti i livelli del servizio. Le strutture presso cui sono stati acquistati i prodotti, devono assicurare la continuità della catena del freddo che è garanzia del mantenimento delle proprietà originarie dei prodotti.

Gli alimenti confezionati devono essere somministrati nel rispetto della data di scadenza del prodotto, e, in ogni caso, entro la data riportata nella dicitura "*consumare preferibilmente prima del.....*".

B) PREPARAZIONE E COTTURA

Personale altamente specializzato, professionalmente e numericamente adeguato, dovrà predisporre la preparazione dei piatti sulla base delle allegato tabelle dietetiche.

Nella preparazione dei tavoli deve essere curato il decoro, l'ordine ed il senso di accoglienza per contribuire a rendere gradevole il momento del pasto.

Si precisa che i pasti dovranno essere serviti al tavolo direttamente dal personale della ditta.

In caso di somministrazione di frutta fresca il personale della ditta, fornito di regolare libretto sanitario, sarà tenuto a sbucciare e tagliare la frutta ai giovani utenti.

La ditta appaltatrice è tenuta a fornire un numero adeguato di dipendenti qualificati in relazione agli utenti usufruenti il servizio di refezione, muniti di tesserino di riconoscimento visibile all'utenza, per tutto il tempo necessario alla distribuzione dei pasti. Il numero delle persone impiegate deve essere tale da garantire un servizio efficiente, tempestivo ed ordinato.

C) RIORDINO E PULIZIE

Al termine della consumazione da parte degli utenti, il personale della ditta dovrà provvedere alla pulizia/detersione e riordino degli arredi e dei locali con attrezzi e prodotti di pulizia idonei, nonché provvedere alla rimozione dei rifiuti ed al loro conferimento negli appositi contenitori;

D) MENÙ

Composizione e grammatura dei pasti

Nell'espletamento del servizio la Ditta si atterrà scrupolosamente al menù riportato in allegato al presente Capitolato (**Tab. A**). Le grammature delle singole porzioni dovranno rispettare scrupolosamente le prescrizioni di cui all'allegata **Tabella B**).

Variazione del menù

I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi (né per qualità né per quantità) da quelli indicati nel menù in vigore.

Diete speciali

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla preparazione di pasti alternativi per i bambini e per gli insegnanti che presentano allergie o problemi di alimentazione.

Tali fattori dovranno essere comprovati da regolari certificati medici.

Per le diete particolari nei casi di appartenenza a minoranze religiose o a particolari regimi alimentari (vegetariani - vegani) è sufficiente una dichiarazione di un responsabile del minore.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata contrassegnata dal cognome e nome dell'utente cui è destinata.

Diete in bianco

In caso di malesseri passeggeri (non oltre 3 giorni) sarà sufficiente una dichiarazione dei genitori che comporterà una dieta in bianco.

E) OBBLIGHI DELL' AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L' Amministrazione Comunale, con riferimento al servizio mensa scolastica, dovrà:

- a) mettere a disposizione della Ditta appaltatrice i locali, i tavoli e le sedie, nonché appositi contenitori per i rifiuti;
- b) provvedere alla manutenzione straordinaria dei locali, dei tavoli, delle sedie e di ogni altra attrezzatura di proprietà comunale.

F) OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta appaltatrice, con riferimento al servizio mensa scolastica, dovrà:

1. fornire ai propri dipendenti tutte le attrezzature ed il materiale ritenuto necessario per il trasporto e la distribuzione dei pasti;

2. provvedere all'organizzazione, gestione e somministrazione dei pasti giornalieri, con proprio personale, mezzi ed attrezzature;
3. apparecchiare i tavoli ricoprendoli con tovagliette monouso in carta e alla fine del servizio provvedere a sparecchiare;
4. provvedere alla rimozione dei rifiuti ed al loro conferimento negli appositi contenitori;
5. avere massima cura del locale adibito a mensa scolastica, nonché degli arredi contenuti nello stesso.
6. provvedere alla retribuzione, ai contributi assicurativi e previdenziali, all'assicurazione infortuni ed alla dotazione di libretti sanitari, regolarmente vistati, relativi al personale posto alle sue dipendenze;
7. fornire gli indumenti di lavoro al personale di servizio in numero adeguato;
8. affiggere il menù nella sala adibita a mensa.

ART. 4 – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Il personale dipendente della Ditta aggiudicataria dovrà essere, pena la rescissione del contratto, assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti norme in materia, nonché possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle vigenti leggi.

In particolare, il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere munito di Libretto di Idoneità Sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti e dovrà portare cuffie e grembiuli forniti dalla ditta ed essere munito di regolare libretto sanitario.

Il numero di persone impiegate deve essere tale da garantire un servizio efficiente, tempestivo ed ordinato; inoltre la ditta incaricata dovrà garantire la presenza di una figura responsabile cui l'Amministrazione Comunale potrà rivolgersi per qualsiasi necessità.

La ditta appaltatrice si impegnerà a conformarsi ai regolamenti relativi alla sicurezza, all'igiene. L'orario di lavoro del personale addetto al servizio sarà quello previsto dal contratto collettivo di lavoro della categoria a cui appartiene detto personale e dovrà essere articolato in maniera tale da assicurare il perfetto svolgimento di tutti i servizi di cui al presente capitolato. La ditta aggiudicataria s'impegna a fornire al Comune l'elenco nominativo del personale che opererà presso la mensa scolastica, nonché a comunicare tempestivamente eventuali sostituzioni che dovessero intervenire nel corso dell'anno.

Osservanza dei contratti collettivi

La ditta aggiudicataria si obbliga ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali, fino alla loro sostituzione.

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dall'Amministrazione Comunale o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà il sequestro della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Tutto il personale deve essere iscritto nel libro paga della ditta appaltatrice.

Obblighi assicurativi

Tutti gli obblighi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della ditta aggiudicataria, la quale ne è la sola responsabile.

Obblighi del Personale

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno decoroso e corretto, nel rispetto delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge.

ART. 5 -NORME IGIENICHE E DI SICUREZZA SUL LAVORO

La ditta dovrà rispettare tutte le norme vigenti in materia di igiene e sanità, sicurezza e igiene sul lavoro - D. Lgs. n. 81/2008 “Testo Unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro” e successive modifiche e integrazioni.

Igiene del lavoro

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal DPR n. 303 del 01.03.1956.

Normativa di riferimento

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla legge n. 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26.03.1980 e successive modificazioni ed integrazioni, al D.Lgs. n. 155 del 26.05.1997 "Attuazione delle Direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE" e s. m. i. nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

La ditta deve osservare le norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.P.R. n. 547/55, D.P.R. n.303/556, D.Lgs. n. 81/2008), nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368.

La ditta deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. La ditta aggiudicataria deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Controlli da parte del Comune.

Nell'esecuzione della fornitura dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta; ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione ai requisiti del personale utilizzato, con particolare riferimento a quanto in merito disposto dal T.U. delle leggi sanitarie.

Questa Amministrazione Comunale pertanto resta esonerata da ogni responsabilità civile e penale connessa, che viene assunta appieno dalla ditta fornitrice.

L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di esercitare in ogni momento il controllo della scrupolosa osservanza delle norme igieniche di cui sopra e la rispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente atto, nella conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti.

Il Comune potrà disporre in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio l'ispezione alle attrezzature, locali, ecc. e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato, nonché il controllo della preparazione e somministrazione dei pasti e alla buona conservazione degli alimenti.

La ditta aggiudicataria dovrà periodicamente controllare che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi più razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche e igieniche del pasto.

ART. 6 – RESPONSABILITÀ

La ditta aggiudicataria si obbliga a sollevare l'Amministrazione Comunale da qualunque pretesa o azione che possa derivargli da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

Le spese, che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti della ditta appaltatrice e in ogni caso da questa rimborsate.

La Ditta è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale e dai mezzi impiegati potessero derivare all'Amministrazione Comunale, a terzi o a cose.

Le interruzioni del servizio per cause di comprovata forza maggiore, comunicate tempestivamente all'Amministrazione Comunale, per iscritto, non danno luogo ad alcuna responsabilità per entrambe le parti.

In caso di sciopero del personale dipendente della ditta, quest'ultima dovrà provvedere ad avvisare il Comune, sia telefonicamente che per iscritto, entro i tre giorni precedenti a quello in cui si verificherà l'evento, salvo in caso di forza maggiore; il servizio dovrà comunque essere garantito.

ART. 7 – DANNI E ASSICURAZIONE

La ditta appaltatrice si assume ogni responsabilità sia civile sia penale derivante, ai sensi di legge, dall'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato e si impegna a stipulare con una primaria compagnia di assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale è esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale di Caiazzo deve essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne l'Amministrazione da ogni responsabilità.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori e a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi.

L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di un massimale minimo di €1.000.000= unico, per ogni sinistro e per anno assicurativo.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente della ditta, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore ad € 500.000= che tenga indenne l'Amministrazione da ogni responsabilità.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale prima della stipulazione del contratto e comunque entro 15 giorni dalla data di aggiudicazione definitiva dell'appalto.

ART. 8 – PENALITA'

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e ai regolamenti concernenti il servizio stesso.

Se non attende a tutti gli obblighi, oppure viola le disposizioni del presente capitolato è tenuta al pagamento di una penale di:

- € 500,00= per ogni giorno di mancata esecuzione del servizio;
- € 15,00 per ogni singolo pasto giornaliero non fornito;
- € 100,00 per ogni giorno di ritardo nella presentazione della documentazione necessaria per la stipulazione del contratto.
- € 100,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
- € 50,00 per ogni ritardo nella consegna dei pasti superiore a 30 minuti dall'orario dei pasti stabilito per ogni singolo plesso
- € 260,00 per mancanza giornaliera del personale;
- € 520,00 per ogni mancato rispetto delle disposizioni igienico-sanitarie previste dalle leggi in materia;

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, avverso la quale la ditta appaltatrice avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni, entro e non oltre dieci giorni dalla notifica della contestazione.

Il provvedimento è assunto dal Responsabile del Settore. Al recupero delle penalità da parte del Comune si procede mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

ART. 9 - CONTESTAZIONI E RILIEVI

L'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto alla ditta appaltatrice eventuali rilievi e contestazioni mosse dagli organi deputati al controllo, con obbligo da parte della Ditta di presentare le proprie controdeduzioni e giustificazioni scritte e documentate nel termine di gg. 10 dalla notifica delle succitate contestazioni.

Se entro dieci giorni dalla data della comunicazione la ditta non fornisce prova contraria attestante la carenza di responsabilità per i fatti contestati, l'Amministrazione Comunale applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

ART. 10 – AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura aperta, ai sensi dell'articolo 95, comma 3 del D.Lgs. 50/2016 da aggiudicarsi con il **criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa** individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo

ART. 11 – INVARIABILITA' DEL PREZZO

Il prezzo offerto ed accettato dall'Amministrazione si intende comprensivo e compensativo di tutti gli oneri di cui al presente capitolato, tutto incluso e nulla escluso, per la intera durata del servizio. Il prezzo unitario predetto si intende offerto dall'aggiudicatario in base al calcolo di propria convenienza, a tutto suo rischio ed è invariabile ed indipendente da qualsiasi eventualità. La ditta aggiudicataria non avrà, quindi, diritto alcun di pretendere sopraprezzi o indennità speciali di alcun genere, per l'aumento di costi dei materiali, perdita, o per qualsiasi altra sfavorevole circostanza che potesse verificarsi dopo l'aggiudicazione.

ART. 12 – PAGAMENTI

Il pagamento dei corrispettivi avverrà dietro presentazione di regolare fattura mensile con le modalità previste dalla vigente normativa (fatturazione elettronica) e verrà effettuato solo in ragione della fornitura e del servizio effettivamente eseguito. A tale fine sarà acquisita la dichiarazione del Responsabile dell'Ufficio Servizi Assistenza attestante il numero dei pasti mensilmente erogati.

Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla ditta appaltatrice, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o, in subordine, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

L'operatore economico aggiudicatario è obbligato, a i sensi e per gli effetti della vigente normativa sulla tracciabilità dei flussi finanziari, a porre in essere tutti gli adempimenti previsti dall'art. 3 dell a L. n. 136 del 13/08/2010 e s.m.i. e, quindi, accettare ed a far sì che tutti i movimenti finanziari, relativi al presente appalto, dovranno essere registrati su un suo conto corrente, dedicato alle pubbliche commesse; conto sul quale pertanto dovranno essere effettuati i movimenti, esclusivamente, tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni previa apposizione del relativo CIG.

ART. 13 - DEPOSITO CAUZIONALE

A garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi dal presente capitolato d'appalto e dal contratto che lo recepisce, ovvero per il risarcimento dei danni nonché per il rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante il rapporto per fatto imputabile alla Ditta a ragione di inadempimento o di cattiva esecuzione del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà costituire una garanzia fideiussoria del due per cento (2%) dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

La garanzia, prevista con le modalità di cui all'articolo 75, comma 3, del del D. Lgvo n. 163/2006, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

L'importo della garanzia, a norma del comma 7 dell' art. 75 del succitato D. Lgvo n. 163/2006, é ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

Resta salvo per l'Amministrazione Comunale l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la misura della cauzione risultasse insufficiente.

La ditta appaltatrice potrà essere obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione Comunale avesse dovuto valersi in tutto o in parte durante l'esecuzione del rapporto.

In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese della ditta appaltatrice, prelevandone l'importo dal canone-corrispettivo.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del rapporto e comunque non oltre tre mesi.

La cauzione dovrà essere costituita prima della stipulazione del contratto e **comunque entro 15 giorni dalla data di aggiudicazione definitiva dell'appalto.**

ART. 14 -SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, **ivi comprese le spese di pubblicazione del Bando sulla GURI**, cedono a carico della ditta aggiudicataria.

ART. 15 - DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' fatto divieto assoluto in qualsiasi forma e modo alla ditta appaltatrice di subappaltare in tutto o in parte il servizio in oggetto, pena la risoluzione del contratto.

ART. 16 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L' Amministrazione Comunale, a seguito di ripetute infrazioni da parte della ditta appaltatrice, può unilateralmente rescindere il contratto con effetto immediato, comunicando alla ditta i motivi mediante lettera raccomandata A/R.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
 - b) interruzione non motivata del servizio;
 - c) per motivi di pubblico interesse;
 - d) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali e alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio, quali:
 - gravi e ripetute inosservanze delle norme igienico-sanitarie nella conduzione dei locali messi a disposizione;
 - inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;-violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
 - inosservanza di uno o più impegni assunti verso il Comune;
 - e) casi di intossicazione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta aggiudicataria, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
 - f) subappalto del servizio;
 - g) cessione del contratto a terzi (cessione a terzi, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti al presente capitolato);
 - h) ulteriore inadempienza della ditta dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
 - i) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale della ditta appaltatrice;
 - l) impiego di personale non dipendente della ditta;
 - m) nel caso in cui la ditta appaltatrice si renda colpevole di frode;
 - n) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta (R.D. 267/1942), messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della ditta;
 - o) nel caso in cui la Ditta trasferisca il centro cottura in altro locale privo dei requisiti di cui all'art. 3 del presente Capitolato.
 - p) ogni altra inadempienza, qui non contemplata che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.
- Nei casi previsti dal presente articolo:
- la Ditta appaltatrice incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.
 - saranno a carico della ditta appaltatrice i danni aggiuntivi, rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, che il Comune dovesse sostenere per l'effettuazione del servizio sostitutivo. Il giudizio arbitrale sarà inappellabile.

ART. 17 DISPOSIZIONI FINALI

La Ditta aggiudicataria si considererà, all'atto dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e delle attrezzature su cui dovrà espletarsi il servizio specificato nel presente capitolato.

ART. 18 -OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la ditta aggiudicataria ha l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionali che regionale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le Ordinanze comunali).

Il Responsabile del Settore 1
f.to Mastroianni Renzo



Tab. A)

Comune di Caiazzo
(Provincia di Caserta)

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA - MENU' DI RIFERIMENTO					
PRIMAVERA					
1° settimana					
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Riso con crema di lenticchie	Pennette ai pomodorini	Ditalini con pisellini primavera	Fusilli al pesto	Orecchiette al pomodoro
2	Formaggio (Fontina o Emmental o Asiago)	Cotoletta di petto di pollo al forno	Prosciutto Cotto	Polpettine al forno	Bastoncini di filetti di merluzzo al forno
3	Patate prezzemolate	Carote alla julienne	Lattughino al limone	Zucchine stufate	Spinaci all'insalata
4	Panino fresco imbustato e frutta fresca di stagione	Panino fresco imbustato Yogurt intero alla frutta senza additivi e coloranti (gr. 125)	Panino fresco imbustato e frutta fresca di stagione	Panino fresco imbustato e frutta fresca di stagione	Panino fresco imbustato e formaggio fresco alla frutta (gr. 50)

2° settimana					
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Orecchiette con crema di zucca	Farfalline con tonno e pomodorini	Mezze penne rigate al pomodoro	Ditali con pisellini primavera	Sedani al pomodorino.
2	Grana padano	Frittatina al forno con prosciutto cotto	Hamburger di tacchino	Bocconcini di vitello alla pizzaiola	Bastoncini di filetto di merluzzo al forno
3	Zucchine stufate	Pisellini in umido	Bietole al limone /spinaci all'insalata	Mais all'insalata	Purea di patate
4	Panino fresco imbustato e frutta fresca di stagione	Panino fresco imbustato e gelato allo yogurt con muesli (gr. 50)	Panino fresco imbustato e yogurt intero con frutta senza additivi e/o coloranti (gr. 125)	Panino fresco imbustato e frutta fresca di stagione	Formaggio fresco alla frutta senza additivi e/o coloranti (gr. 50)

3° settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Orecchiette con crema di zucchine	Pennette al pomodorino	Pasta e piselli	Risotto olio e parmigiano	Pasta al pomodoro
Bastoncini di filetto di merluzzo al forno	Polpettine di pollo al forno	Prosciutto cotto	Dadini di petto di pollo in umido	Formaggio (Fontina o Emmental o Asiago)
Crocchette di patate al forno	Zucchine stufate	Lattughino al limone	Indivia gratinata	Fagiolini al vapore
Panino fresco imbustato e frutta fresca di stagione	Panino fresco imbustato e gelato allo yogurt senza additivi e/o coloranti	Panino fresco imbustato e frutta fresca di stagione	Panino fresco imbustato e frutta fresca di stagione	Panino fresco imbustato e yogurt intero alla frutta (gr. 125) senza additivi e/o coloranti

4° settimana					
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Farfalle con prosciutto e piselli	Pennette al pesto	Rigatoni al pomodoro	Mafalde corte ricotta e pomodoro	Orecchiette con crema di zucca
2	Polpettine al pomodoro	Formaggio (Fontina o Emmental o Asiago)	Prosciutto cotto	Hamburger di tacchino	Bastoncini di filetto di merluzzo al forno
3	Patate prezzemolate	Carote alla Julienne	Fagiolini al vapore /purea di patate	Zucchine trifolate	Lattughino al limone
4	Panino fresco imbustato e frutta fresca di stagione	Panino fresco imbustato e gelato allo yogurt con muesli	Panino fresco imbustato e frutta fresca di stagione	Panino fresco imbustato e frutta fresca di stagione	Yogurt intero alla frutta (gr. 125) senza additivi e/o coloranti



Tab. a)

Comune di Caiazzo

(Provincia di Caserta)

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA - MENU' DI RIFERIMENTO

AUTUNNO - INVERNO

1° settimana

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Tortellini in brodo vegetale (senza aggiunta di glutammato)	Torciglioni al sugo	Ditalini con crema di fagioli	Rigatoni al sugo	Lumachine con patate
2	Bocconcini impanati di pollo al forno	Polpettine al sugo	Formaggio (Fontina, Emmentaler o Asiago)	Arista di maiale al forno	Bastoncini di merluzzo
3	Spinaci all'insalata	Carote prezzemolate	Stick di patate al forno	Bietoline al limone	Lattughino
4	Panino fresco imbustato e frutta fresca di stagione	Panino fresco imbustato – Yogurt intero alla frutta (gr. 125) senza additivi e/o coloranti	Panino fresco imbustato – Frutta fresca di stagione	Panino fresco imbustato Yogurt intero alla frutta (gr. 125) senza additivi e/o coloranti	Panino fresco imbustato e frutta fresca di stagione

2° settimana

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Riso con crema di verdure passate (zucca, carota, bieta, spinacio)	Pennette al sugo	Fusilli alla bolognese	Gramigna con crema di ceci	Gateau di patate (piatto unico)
2	Cuori di merluzzo al forno	Bocconcini di tacchino in umido	Grana Padano	Polpettine al forno	
3	Mais all'insalata	Spinacini al limone	Lattughino	Zucchine trifolate	Carote prezzemolate
4	Panino fresco imbustato e frutta fresca di stagione	Panino fresco imbustato e yogurt intero alla frutta (gr. 125) senza additivi e/o coloranti	Panino fresco imbustato e Plum Cake allo yogurt senza additivi e/o conservanti (gr. 145)	Panino fresco imbustato e frutta fresca di stagione	Panino fresco imbustato e Yogurt intero alla frutta (gr. 125) senza additivi e/o coloranti

3° settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Ditalini con crema di lenticchie	Riso al sugo	Tortellini in brodo vegetale (senza glutammato)	Pennette al tonno	Tubetti al sugo
Formaggio (Fontina o Emmental o Asiago)	Polpette al sugo	Frittatina al forno con prosciutto cotto	Arista di maiale al forno	Cuori di merluzzo panati
Patate croccanti al forno	Carote prezzemolate	Bietoline al limone	Indivia gratinata	Lattughino
Panino fresco imbustato e frutta fresca di stagione	Panino fresco imbustato e budino senza additivi e/o coloranti (gr. 110)	Panino fresco imbustato e frutta fresca di stagione	Panino fresco imbustato e yogurt intero alla frutta senza additivi e/o coloranti (gr. 125)	Panino fresco imbustato e frutta fresca di stagione

4° settimana					
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Corallini con crema di fagioli	Farfalline al sugo	Risotto con crema di zucca	Pennette al sugo	Gramigna con crema di ceci
2	Spinacina di pollo al forno	Bastoncini di filetti di merluzzo al forno	Bocconcini di vitello in umido	Frittatina al forno con prosciutto cotto	Formaggio (Fontina o Emmental o Asiago)
3	Carote prezzemolate	Spinaci gratinati	Bietolina al limone	Stick di patate al forno	Spinaci al limone
4	Panino fresco imbustato e frutta fresca di stagione	Panino fresco imbustato e yogurt intero alla frutta senza additivi e/o coloranti (gr. 125)	Panino fresco imbustato e Plum Cake allo yogurt senza additivi e/o coloranti (gr. 145)	Panino fresco imbustato e frutta fresca di stagione	Panino fresco imbustato e yogurt intero alla frutta senza additivi e/o coloranti (gr. 125)



Tab. B)

CITTA' DI CAIAZZO

Provincia di Caserta

SCUOLE DELL'INFANZIA – PRIMARIE
GRAMMATURE ALIMENTI

Le grammature sono indicate al crudo e al netto degli scarti, tranne quando diversamente indicato;

ALIMENTI	SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
CEREALI E DERIVATI		
Pasta asciutta	60	70
Tortellini secchi	60	70
Gnocchi	120	160
Riso	50	60
Pasta – riso in minestra	30	40
Spaghettoni in frittata	30	30
Pane	50	60
CARNI, PESCE, UOVA		
Pollo	100	140
Tacchino	100	140
Vitello per polpette	80	100
Vitello	100	120
Atista di maiale	100	100
Carne per ragù	40	60
Bastoncini di merluzzo	n. 3	n. 4
Tonno (I piatto con pennette)	50	50
Uova per frittata	n. 1	n. 1
Uova per polpette o per gateau (per 10 porzioni)	n. 1	n. 1
LATTICINI E SALUMI		
Grana Padano (stagionatura min. 12 mesi)	40	50
Fontina o Asiago o Emmental	40	50
Ricotta fresca nella pasta	30	30
Yogurt intero senza coloranti e additivi	125	125
Prosciutto cotto	60	70
Prosciutto cotto in gateau - frittatina	30	40

ORTAGGI FRESCHI, PATATE E LEGUMI		
Spinaci - insalata	100	120
Spinaci in umido	120	150
Spinaci (in crema di verdure)	30	30
Ceci (in crema)	30	30
Carote	100	150
Carote (in crema di verdura)	30	30
Patate (purea)	120	150
Patate (gateau)	150	180
Patate al forno	150	180
Patate (crocchette)	120	150
Pisellini (con pasta)	60	80
Lenticchie (con pasta)	60	80
Bietole	100	120
Bietole (in crema di verdure)	30	30
Lattuga	100	100
Mais	50	50
Zucca (in crema di verdura)	50	50
Zucca (con pasta o riso)	60	80
Zucchine	100	120
Fagiolini al vapore	70	100
Fagioli (con pasta)	30	40
Indivia	50	70
Frutta di stagione	150	200
Olio extra vergine d'oliva	15	15

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

(art. 26, comma 4, D.Lgs. 81/2008)

SERVIZIO: L'affidamento ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per i gli alunni e il personale della scuola dell'Infanzia e Primaria.

DURATA DEL CONTRATTO: triennio scolastico 2019/2020-2020/2021-2021/2022

IMPORTO PRESUNTO DEL CONTRATTO: Euro 444.969,10 (IVA esclusa) in relazione al numero presunto dei pasti per l'intero periodo contrattuale (n. 134.970), comprensivo dei costi della sicurezza, per la eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso, quantificati in € 0,003 per ogni singolo pasto.

Tale importo è meramente presuntivo e non vincola l'ente appaltante, perché il suo ammontare effettivo dipenderà dal numero di pasti realmente consumati; pertanto, l'Ente si ritiene vincolato solamente dal prezzo unitario offerto dalla Ditta aggiudicataria.

Il prezzo dei pasti delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti normali.

1. CONSIDERAZIONI GENERALI

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

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

Vengono di seguito indicati i dati identificativi dell'Ente Committente

Datore di lavoro	Sindaco pro tempore Geom. Stefano Giaquinto
RUP – Responsabile del Servizio	Sig. Renzo Mastroianni
Referente	Resp. U.O. Servizi Assistenziali e Pubblica Istruzione: Sig. Felice Imperato Contatti: Tel: 0823-615734 Fax: 0823-615748 E-mail: serviziassistenziali@comune.caiazzo.ce.it Pec: settoreanagrafe-commercio@pec.comune.caiazzo.ce.it
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP)	Ing. Raffaello Sangiovanni Cell. 392.1809003 E-mail: raffaello.sangiovanni@gmail.com Pec: raffaello.sangiovanni@cgn.legalmail.it
Medico Competente (MC)	Dott.ssa Serena Diana Cell. 320-1434433
Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS)	Dott. Sergio De Luca Tel: 0823-615739/33 Fax: 0823-615746 E-mail: poliziamunicipale@comune.caiazzo.ce.it PEC: settorevigilanza@pec.comune.caiazzo.ce.it

Il presente documento ha lo scopo di:

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

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

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

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

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

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

ATTIVITA' DA ESEGUIRE: Servizio di refezione scolastica

LUOGHI:

- Scuola primaria centro – Rione Garibaldi;
- Scuola dell'infanzia del centro – Rione Garibaldi;
- Scuola dell'infanzia – Plesso Cesarano;
- Scuola primaria Cameralunga – Via Cameralunga;
- Scuola dell'infanzia Cameralunga – Via Cameralunga;
- Scuola dell'infanzia plesso frazione SS. Giovanni e Paolo

2. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

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

- il trasporto dei pasti dai centri di cottura dell'aggiudicatario;
 - la somministrazione dei pasti presso i locali adibiti a refettorio nella sede dei singoli plessi scolastici.
- I locali mensa trovano collocazione all'interno delle strutture ove ha sede ogni singolo plesso scolastico. Gli ambienti di lavoro sono costituiti da vari locali e la loro organizzazione interna risulta dimensionata in modo tale da garantire uno spazio di lavoro sufficiente per permettere i movimenti operativi.

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

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

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

3.1 DOCUMENTAZIONE RICHIESTA DA CONSEGNARE PRIMA DELL'INIZIO DEI LAVORI

Ai sensi dell'art 26 del D.Lgs. 81/08, prima dell'inizio dei lavori, se non già provveduto in precedenza, si richiede la consegna della documentazione e la firma (da parte del datore di lavoro appaltatore/prestatore d'opera) delle dichiarazioni e attestati elencate di seguito:

1. elenco delle attrezzature, mezzi d'opera ed equipaggiamento tecnico per l'esecuzione dei lavori;
2. la valutazione dei rischi relativamente ai lavori da svolgere;
3. il nominativo del Datore di Lavoro, del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, del Medico Competente, del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza e degli Addetti alla gestione delle emergenze;
4. elenco del personale che sarà in forza presso i siti sopra specificati, con la relativa formazione ed informazione, ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 81/08;
5. qualifiche professionali e posizione assicurativa presso l'INPS e l'INAIL;
6. esito della sorveglianza sanitaria.

Precisazioni: ogni sostituzione o variazione del personale dovrà essere preventivamente autorizzata e dovrà dare luogo all'aggiornamento di quanto sopra.

3.2 MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO

Valgono le seguenti prescrizioni nell'ambito dell'edificio scolastico ove viene espletato il servizio di refezione scolastica:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni di manutenzione da parte di personale del Comune;
- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti di proprietà del Comune se non espressamente autorizzato nel capitolato o in altro atto;
- divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non espressamente autorizzati dal Comune o dal Dirigente scolastico;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di rimuovere o manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'impresa aggiudicataria;
- divieto sia per il personale del Comune che per quello dell'impresa aggiudicataria di compiere di propria iniziativa manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possano compromettere la sicurezza di altre persone;
- divieto sia per il personale del Comune che per quello dell'aggiudicataria di compiere qualsiasi

- operazione su macchine / impianti in funzione;
- divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa;
- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;
- obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza.

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

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

Gli automezzi della Ditta dovranno accedere ed effettuare movimenti nel cortile, nelle aree di sosta della scuola nei limiti del necessario e comunque a velocità tale da non risultare di pericolo per le persone presenti o gli altri automezzi.

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

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

Riunioni di coordinamento periodiche.

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, la Stazione Appaltrice dovrà adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione:

1. **INCENDIO/ESPLOSIONE - ELETTROCUZIONE:** non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; non gettare mozziconi di sigaretta accesi. Collegare correttamente le attrezzature alle prese elettriche senza sovraccaricare ogni singolo collegamento. Evitare di collegare prese cascata. Durante le fasi di pulizia non pulire componenti elettriche con mani e/o panni umidi. Gli addetti devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio.
2. **OSTACOLI:** non sostare e non depositare materiale che intralci le vie di esodo.
3. **SCIVOLAMENTO E CADUTE:** evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antiscivolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati. Intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione. Raccogliere gli spanti con apposita sostanza oleoassorbente.
4. **INVESTIMENTI DA MEZZI DI TRASPORTO:** non sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi, fare attenzione agli attraversamenti, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori;
5. **INCIDENTI DOVUTI ALLA CIRCOLAZIONE DI AUTOMEZZI:** durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. Annunciare la presenza ai cancelli di entrata. La velocità dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale e meteorologiche. Procedere comunque a passo d'uomo

all'interno dei cortili e degli spazi aperti degli edifici, in particolare in presenza di eventuali studenti o altri utenti. Gli automezzi della dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili, nelle aree di sosta, ecc. delle sedi di lavoro a velocità tale da non risultare di pericolo sia per le persone presenti che agli altri automezzi.

6. POSSIBILI INTERFERENZE CON PERSONALE NON ADDETTO: porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi). Verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc.) utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni presenti.

7. SITUAZIONE DI EMERGENZA: la ditta dovrà preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza. La Stazione Appaltante sarà inoltre informata sui nominativi degli addetti alla gestione delle emergenze nell'ambito delle sedi scolastiche o dei locali dove si interviene. In caso di evacuazione dall'edificio la ditta dovrà: • Rimuovere le attrezzature di proprietà che potrebbero costituire intralcio agli interventi di soccorso e al raggiungimento dei mezzi di estinzione; • Seguire le indicazioni degli addetti all'emergenza e/o del personale del committente; • Recarsi all'esterno attraverso l'uscita più vicina senza attraversare la zona interessata dall'evento.

3.3 QUADRO E COSTI ANALITICI DELLE ATTIVITA' INTERFERENTI

Attività da svolgersi a carico della ditta aggiudicataria:

Trasporto e consegna dei pasti dal centro di cottura alla scuola, munita solo di refettorio.

Interferenze con:

Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori, personale comunale ed eventuale pubblico esterno).

Misure da adottarsi:

La consegna dei pasti fino alla scuola deve avvenire nel pieno rispetto del Codice della Strada e delle prescrizioni del Dirigente Scolastico secondo tempi e modalità da concordare per evitare ogni possibile interferenza.

La fornitura/preparazione dei pasti nella sede di refezione avverrà con personale alle dipendenze della ditta affidataria e l'operazione avverrà in orari appositamente concordati al fine di evitare, per quanto possibile, ogni possibile interferenza con alunni, genitori ed eventuale pubblico esterno.

Incidenza sul costo pasto: 0,002

Attività da svolgersi a carico della ditta aggiudicataria:

Movimentazione contenitori entro l'edificio scolastico.

Interferenze con:

Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori, personale comunale, ed eventuale pubblico esterno)

Misure da adottarsi:

Le aree di lavoro e di transito risultano accessibili e dunque prive di elementi di rischio significativi. Alla ditta affidataria viene richiesto di evidenziare qualsiasi tipo di danneggiamento riscontrato nella pavimentazione, vie di transito, vie di fuga. Verranno individuati percorsi protetti ed orari favorevoli (escludendo i periodi di ricreazione). Il trasporto e la somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma: di facile manovrabilità ed antiribaltamento.

Incidenza sul costo pasto: 0,001

3.4 TOTALE ONERI SUL SINGOLO PASTO 0,003

Viene così calcolata in € 0,003 l'incidenza, in relazione ad ogni singolo pasto, dei costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetta ribasso.

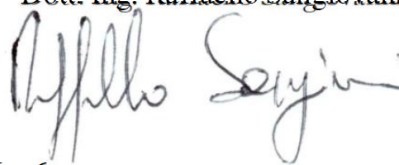
Ai sensi del D.Lgs 81/08 art. 26 comma 5 come modificato dal D.Lgs 106/09 il costo relativo alle misure per eliminare o ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivante dalle interferenze delle lavorazioni, non sono soggetti a ribasso.

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

Le eventuali integrazioni successive del presente piano non possono costituire comunque incremento dei costi della sicurezza riconosciuti dal committente nell'appalto e qui dettagliati.

Caiazzo, li 06/08/2019

Il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione
Dott. Ing. Raffaello Sangioanni

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Raffaello Sangioanni', written in a cursive style.

Pag. 6 a 6