



**COMUNE DI NICOSIA**  
**III° SETTORE**  
**I SERVIZIO**

**DETERMINA DIRIGENZIALE N. 5 DEL 4/1/2013.**  
**CIG. Z5907FAF53**

**OGGETTO: Servizio di refezione in favore degli alunni delle scuole materne ed elementari con classi a tempo pieno e scuole medie con classi a tempo prolungato - Anno scolastico 2013. Periodo gennaio - febbraio 2013. - Affidamento alla ditta Eden Market.**

**IL DIRIGENTE**

**Premesso** che è intendimento dell'Amministrazione Comunale assicurare anche per l'anno scolastico 2013, il servizio di refezione scolastica in favore degli alunni delle scuole materne ed elementari con classi a tempo pieno e delle scuole medie con classi a tempo prolungato;

**Dato atto** che all'uopo è stata indetta gara aperta il cui espletamento -in itinere- esige tempi tecnici non brevi;

**Considerata**, pertanto, la opportunità di procedere ad un affidamento temporaneo per mesi due del servizio de qua e, comunque, fino all'esaurimento della somma di 39.999,99 al fine di evitare soluzioni di continuità nella erogazione del medesimo che creerebbero disagio in un'utenza particolarmente sensibile;

**Vista** la nota 4 gennaio 2013 prot.n. 286, con la quale ditta Eden Market srl, con sede di Nicosia alla via Nazionale 5, partita IVA 01042410868 ha manifestato la propria disponibilità ad effettuare il servizio di refezione scolastica per il periodo gennaio – febbraio 2013 per il prezzo unitario ammontante ad € 4,50 iva compresa a pasto e alle condizioni tutte previste nel capitolato speciale allegato alla presente, comprese le tabelle dietetiche vidimate dalla ASP Servizio SIAN di Enna;

**Visto** l'art. 125 comma 11 del D.Lgs. 163/2006 come modificato con L. 12/7/2011 n. 106 che prevede l'affidamento diretto per servizi e forniture inferiori a € 40.000,00;

**Richiamato** il vigente Regolamento per la disciplina dei contratti modificato con delib. C.C. n. 79 del 30/11/2012 che all'art. 35 ter comma 2 punti 10 e 26 consente l'acquisizione di beni e servizi in economia;

**Vista** la dichiarazione sostitutiva di certificazione resa dal titolare della ditta in sostituzione del DURC attestante che la stessa alla data del 4/01/2013 è in regola con il versamento dei premi e accessori INAIL e dei contributi INPS;

**Dato atto** che in data 4/01/2013 è stato acquisito il relativo CIG;

**Visto** l'art. 13 della L.R. 23/12/2000 n. 30, secondo cui le determinazioni a contrattare e relative procedure previste dall'art. 1 della L.R. 11/12/1991 n. 48 sono soggette ad apposita determinazione da parte del responsabile del procedimento di spesa;

**Dato atto** che la ditta di che trattasi negli anni pregressi ha sempre svolto il servizio de qua regolarmente e senza mai dare adito a rilievi di sorta;

**Ritenuto**, nelle more dell'espletamento della gara, dover affidare l'attuazione del servizio in argomento alla Ditta sopra indicata, ai sensi dell'art. 125 comma 11 del D. Lgs. 163/2006 come modificato con L. 106/2011 per il periodo gennaio - febbraio 2013 e comunque fino all'esaurimento dell'importo complessivo di € 39.999,99 IVA compresa, in conformità al capitolato d'oneri allegato alla presente al prezzo unitario di pasto ammontante ad € 4,50 Iva compresa;

**Visto** il D. Lgs. 18/08/2000 n. 267,

## DETERMINA

**Di affidare** ai sensi dell'art. 125 comma 11 del D.Lgs. 163/2006 come modificato con L. 12/7/2011 n. 106 alla ditta Eden Market, con sede in Nicosia alla Via Nazionale n. 5 – partita IVA 01042410868, il servizio di refezione scolastica in favore degli alunni delle scuole materne ed elementari con classi a tempo pieno e scuole medie con classi a tempo prolungato per il periodo gennaio - febbraio 2013 e, comunque, fino all'esaurimento dell'importo complessivo di € 39.999,99 IVA compresa, al prezzo unitario di pasto ammontante ad € 4,50 Iva compresa, in conformità al capitolato d'oneri allegato alla presente per farne parte integrante ed inscindibile e mediante l'utilizzo delle tabelle dietetiche vidimate dall'ASP di Enna, servizio SIAN.

**Di dare che:**

- l'impegno per la copertura del servizio de qua è stato assunto con deliberazione di G.C.277/2012 al Titolo 1 Funzione 4 Servizio 5 Intervento 3 cap. 657 al bilancio pluriennale, esercizio 2013 che presenta la necessaria disponibilità.
- la ditta sopra ha prodotto dichiarazione sostitutiva di certificazione in sostituzione del DURC attestante che la stessa alla data del 4 gennaio 2013 è in regola con il versamento dei premi e accessori INAIL e dei contributi INPS che viene allegato alla presente;
- il presente provvedimento ha efficacia immediata e sarà affisso all'Albo Pretorio, sul sito on line, del Comune per la durata di gg. 15 ai fini della generale conoscenza.



**IL DIRIGENTE**  
dott.ssa Salvina CIFALA'



# COMUNE DI NICOSIA

PROVINCIA DI ENNA

III° SETTORE

Ufficio Pubblica Istruzione

C.F 81002210862 Partita Iva 00100280866

**DIRIGENTE dott.ssa Salvina Cifalà**

Telefono 0935/672519-515 fax 0935/631150

Via B. di Falco n. 47

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMARIE SECONDARIE DI 1° GRADO E DELLA SCUOLA MATERNA PER MESI DUE (GENNAIO/FEBBRAIO 2013).**

**CIG : Z5907FAF53**

## ART. 1

### OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado, che intendono usufruire dello stesso. Beneficeranno della mensa anche il personale docente che per ragioni di servizio dovrà permanere nei plessi e gli accompagnatori degli alunni (servizio igienico - sanitario) aventi diritto. E' vietato somministrare pasti ad altre persone non espressamente autorizzate dall'Ente.

## ART.2

### Organizzazione del servizio

Il servizio di ristorazione scolastica comprende:

- Approvvigionamento delle derrate alimentari;
- Preparazione e cottura dei pasti, con utilizzo di gas proprio (con linea calda cioè il giorno stesso della loro consumazione);
- Fornitura di utensili monouso (piatti, bicchieri, posate etc.) e di materiale cartaceo (tovaglie e tovaglioli) a perdere monouso, tutto in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti;
- Utilizzo di contenitori termici idonei al trasporto ed al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65° c. e conformi alle leggi vigenti – (DPR n. 327/80 e successive modifiche e/o integrazioni);
- Automezzo autorizzato con apposita certificazione igienico-sanitaria necessario per la veicolazione dei pasti;
- Allestimento dei tavoli delle sale mensa;
- Scodellamento e sporzionamento dei pasti agli utenti;
- Sbarazzo e pulizia dei tavoli;
- Pulizia dei refettori e dei locali accessori;
- Manutenzione e pulizia dei mezzi tecnici.

I plessi scolastici dove dovrà essere garantito il servizio sono:

- Plesso I Circolo "Carmine" Largo Peculio;
- Plesso I Circolo Via Vittorio Emanuele ( ex Liceo Classico);
- Plesso Scuola Materna Magnana;
- Plesso Scuola Materna S. Elena;
- Scuola Materna S. Giovanni Fraz. Villadoro;
- Scuola Media Via Fontana Fraz. Villadoro;
- Plesso II Circolo "S.Felice";
- Istituto Comprensivo Dante Alighieri Viale Vittorio Veneto (già Luigi Pirandello);
- Istituto Comprensivo Dante Alighieri Via Umberto;

- Scuola rurale Marrigo;
- Scuola Materna Via Regina Elena (ex Via Giudecca);
- Plesso scuole Elementari Magnana.

I centri di cottura hanno sede nei seguenti plessi:

- I Circolo Largo Peculio;
- II Circolo San Felice;
- Scuola Materna S. Elena;
- Scuola Materna S. Giovanni Villadoro;
- Istituto Comprensivo Dante Alighieri Viale Vittorio Veneto (già Luigi Pirandello).

La preparazione dei pasti nei centri di cottura del plesso di Via S. Elena e la loro veicolazione e consegna presso:

- Plesso I Circolo Via Vitt. Emanuele (ex Liceo Classico)
- Plesso Scuola materna Magnana;
- Istituto Comprensivo Dante Alighieri Via Umberto;
- Scuola rurale Marrigo;
- Scuola Materna Regina Elena (ex Via Giudecca).

La preparazione dei pasti nei centri di cottura del plesso Scuola Materna " S. Giovanni di Villadoro e la loro veicolazione e consegna presso la Scuola Media Via Fontana di Villadoro.

I centri di cottura dovranno essere dotati di tutte le certificazioni di autorizzazione sanitaria rilasciate dalle autorità competenti, la cui responsabilità, a seguito dell'affidamento, graverà sulla ditta.

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere all'assunzione del personale necessario per il regolare svolgimento del servizio (cuochi, aiuto cuochi, addetti al servizio mensa, pulizieri, ecc.).

Gli oneri relativi al regolare inquadramento e retribuzione di detto personale sono a carico della Ditta affidataria.

Il personale dovrà essere in possesso dell'attestato di frequenza del corso di alimentarista di cui al Decreto Assessorato della Sanità Regione Sicilia del 19/02/2007 e ss.mm. ed ii.

La Ditta appaltatrice è obbligata ad osservare e fare osservare le norme in materia di prevenzione e sicurezza del lavoro contenute nel D. Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni e dovrà redigere il proprio piano di sicurezza nonché compilare la parte di propria competenza del DUVRI allegato al presente.

**Per gli oneri della sicurezza è stata prevista la somma di € 0,03 per ogni pasto fornito, importo non soggetto a ribasso?.**

La Ditta dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro idonei (camici, cuffie etc.) come prescritto dalle norme vigenti sia in materia di igiene, sia in materia di sicurezza sul lavoro.

La Ditta dovrà inoltre fornire mascherine (da utilizzare soprattutto in caso di raffreddore), e guanti monouso, da utilizzare in particolare durante la lavorazione di piatti freddi.

Il personale non potrà avere smalto sulle unghie né indossare anelli e braccialetti durante il servizio al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. E', inoltre, obbligatorio l'uso di copricapo in modo da contenere completamente la capigliatura.

La Ditta è tenuta all'osservanza di tutte le norme previste dal D. Lgs. 155 del 26/05/97 e dovrà dotarsi del manuale di corretta prassi igienica di cui all'art. 4 del suddetto decreto, dandone comunicazione al Responsabile del Servizio dell'Ente (manuale di auto controllo HCCP, di cui copia va consegnata al comune).

La Ditta appaltatrice dovrà fornire, al competente ufficio del Comune, l'elenco con i nomi del personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato, con la precisa indicazione delle qualifiche ed il luogo dove presta servizio indicando anche il responsabile del servizio per ogni plesso. Ogni qualsivoglia variazione in merito dovrà essere tempestivamente comunicata. L'appaltatore dovrà provvedere all'immediata sostituzione del personale assente, fermo restando il possesso da parte dei sostituti dei requisiti minimi richiesti dal presente capitolato.

### **ART.3 DURATA DELL' APPALTO**

L'appalto ha la durata dall'effettivo inizio fissato presumibilmente dal 7 gennaio Gennaio 2013 e fino all'esaurimento dell'importo € 39.999,99.

L'inizio ed il termine del servizio potrà essere differito o anticipato dall'Amministrazione comunale in relazione alle proprie esigenze organizzative e funzionali senza che ciò costituisca indennizzo, modifica di prezzo o pretesa alcuna da parte della ditta appaltatrice.

### **ART.4 IMPORTO DELL'APPALTO**

Il costo totale del presente appalto è di € 39.999,99 (Euro trentanovenovecentonovantanove,/99) Iva compresa al 4%, compresi gli oneri di sicurezza determinati con la certificazione D.U.V.R.k., allegato al presente atto, per il prezzo unitario a pasto di € 4,50 Iva compresa;

Esso è comprensivo di tutte le spese di trasporto, oneri e prestazioni inerente la predetta fornitura. L'importo di aggiudicazione resterà fisso ed invariato fino al termine del contratto.

Nel prezzo unitario di un pasto, si considerano interamente tutti i servizi richiesti e le prestazioni del personale.

### **ART. 5 ATTREZZATURE**

Il Comune di Nicosia mette a disposizione della Ditta aggiudicataria le attrezzature ed utensili di cui sono forniti i centri di cottura mediante consegna di predetto materiale.

La Ditta s'impegna a mantenere in buono stato i locali, gli impianti, le attrezzature, gli arredi.

La Ditta ne garantirà l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

Le forniture e qualsivoglia miglioria realizzata dalla Ditta restano di proprietà del Comune di Nicosia e per gli stessi non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere all'immediata e completa integrazione e sostituzione della dotazione iniziale con beni analoghi, ed al rinnovo dell'utensileria di cucina non più utilizzabile.

A carico dello stesso Ente restano le spese relative alla manutenzione straordinaria dei locali, la fornitura dell'energia elettrica e dell'acqua, mentre resta a carico della ditta l'onere per l'acquisto del gas.

### **ART. 6 MODALITA' DELLA FORNITURA**

La preparazione e il confezionamento dei pasti dovrà essere effettuato negli appositi centri di cottura per i quali dovrà essere rilasciata idonea autorizzazione sanitaria ai sensi di legge.

I pasti preparati in ossequio alle tabelle dietetiche, elaborate dal Dott. Michele Li Pira e vidimate dal Sian di Enna, allegate al presente C.S.A. a farne parte integrante, dovranno essere consegnati presso i locali scolastici indicati nell'art. 2.

La consegna dei pasti dovrà avvenire nei giorni di lezione, direttamente nei plessi scolastici interessati in orario da concordare con i Dirigenti scolastici.

### **ART. 7 SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere a:

- acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;

- preparazione dei pasti presso il centro di cottura;
- il trasporto di pasti presso i plessi scolastici;
- fornitura con i pasti trasportati, di piatti, bicchieri in plastica per alimenti in confezione singola a perdere, tovaglioli, tovagliette e posate a perdere (coltello, cucchiaio, forchetta), e di sacchetti per la raccolta di rifiuti;
- riassetto dei refettori;

Fanno capo alla Ditta appaltatrice gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.

## **ART.8 CONSEGNA**

La Ditta dovrà effettuare la consegna dei pasti a proprio rischio e spese di qualsiasi natura, presso i plessi scolastici indicati nell'art. 2 del presente C.S.A.

Nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi della fornitura oltre il limite di 30 minuti dall'orario di consegna stabilito all'articolo precedente, facendo salvo i casi di forza maggiore che comunque dovranno essere puntualmente rappresentati.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con mezzi e contenitori appositamente attrezzati destinati esclusivamente a tale uso e riconosciuti idonei ai sensi del D. Lgs. n. 155/97.

I cibi devono essere confezionati col sistema monodose, e debbono essere immessi in contenitori termici, ben protetti dalle infiltrazioni di polvere, con caratteristiche tecniche che assicurano una perfetta conservazione. La preparazione dovrà avvenire alle temperature previste dalla legislazione igienico – sanitaria vigente in materia.

## **ART.9 PASTI E MENU'**

I pasti saranno preparati in base alle tabelle dietetiche e i suoi allegati, che del presente capitolato fanno parte integrante, che devono ruotare su quattro settimane.

La Ditta non potrà portare delle variazioni quali-quantitative alle tabelle dietetiche, se non per particolari esigenze preventivamente autorizzate dall'Amministrazione, previa intesa dell'autorità Sanitaria competente.

In corso di esecuzione del contratto l'Amministrazione, su iniziativa dell'Autorità sanitaria competente potrà richiedere modificazioni quali-quantitative di dette tabelle dietetiche, qualora sopravvenute disposizioni legislative ovvero motivi di opportunità impongono detta rivisitazione.

Giornalmente ciascun Responsabile di plesso o suo incaricato, entro le ore 9,00- 9,30 a mezzo comunicazione telefonica, informerà la Ditta e/o l'ufficio comunale, circa il numero esatto dei pasti da erogare corrispondente al numero degli studenti presenti, che ne hanno fatto richiesta e che hanno regolarmente pagato la tariffa corrispondente.

Nei casi di sospensione temporanea delle lezioni, e fuori da quelli ordinariamente previsti per festività varie, la Ditta sarà avvisata direttamente dal Dirigente scolastico o suo incaricato entro le ore 13,00 del giorno precedente.

Relativamente all'esattezza ovvero la tempestività di tali informazioni di cui ai commi precedenti, l'Amministrazione declina qualsivoglia responsabilità.

Il numero dei pasti da fornire giornalmente verrà predeterminato in ciascun giorno in cui dovrà essere effettuata la refezione sulla base degli utenti presenti nella medesima giornata.

Il servizio, escluso il sabato, è articolato:

- per cinque giorni per la scuola materna ed elementare;
- per due giorni le classi della Scuola Secondaria di I grado.

In caso di sciopero o per altre ragioni che comportano la sospensione delle lezioni la Ditta verrà avvisata per tempo ed in tal caso nessun indennizzo potrà essere preteso.

La cottura e la distribuzione e la veicolazione dei pasti dovranno essere effettuati da personale della Ditta appaltatrice.

La somministrazione dei pasti avverrà alle ore 12,00 per le scuole materne, per le medie ed elementari, alle ore 13,00 Tali orari potranno essere modificati a richiesta del Dirigente scolastico previo concerto con il competente Ufficio comunale.

Le tabelle dietetiche dovranno essere affisse nelle cucine e all'entrata di ogni refettorio in modo da potere essere ben visibili ai commensali.

E' fatto divieto dell'uso di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo, pertanto i cibi erogati dovranno essere preparati nella stessa giornata di consumo.

## **ART. 10 PASTI SPECIALI**

Nell'ipotesi di esigenze dietetiche personali determinate da particolari patologie da cui è affetto il bambino, è possibile richiedere alla ditta eventuali diete speciali su richiesta dei genitori tramite la scuola previa, presentazione di certificazione medica che indichi la patologia, le principali caratteristiche, i metodi e le relative procedure di preparazione e somministrazione dei cibi, nonché da relativa tabella dietetica validata dal responsabile del competente ufficio A.S.P.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in vaschetta monoporzione di materiale idoneo, termosaldato identificabile con apposita etichetta dal personale addetto alla distribuzione dei pasti.

## **ART. 11 DERRATE ALIMENTARI CARATTERISTICHE E CONSERVAZIONE**

La Ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare nell'erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato impiegando sempre derrate alimentari di prima qualità conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia che qui si intendono tutte richiamate, ed aventi le seguenti caratteristiche:

- **PANE:** il pane da somministrare dovrà essere fresco di tipo "comune" prodotto con sfarinati di grano duro, da pasta convenientemente lievitata, con aggiunta della giusta quantità di sale comune, ben cotto secondo le norme in vigore. Dovrà essere garantita ad ogni fruitore, una porzione del peso determinato nella tabella dietetica e dovrà essere trasportato in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchio. Non è consentito l'uso di pane surgelato o in qualunque altro modo rigenerato. E' vietato congelare il pane fresco.
- **PASTA ALIMENTARE:** le paste alimentari dovranno corrispondere alle caratteristiche previste dalle leggi in vigore: *paste secche*. Dovranno essere confezionate esclusivamente con semola e semolati di grano duro con o senza uova. La pasta dovrà rispondere alle seguenti caratteristiche: lo stato di perfetta conservazione; odori e sapore gradevoli, che non denuncino acidità o presenza di muffa; aspetto uniforme; non farinosa; resistente alla cottura per 10 minuti, a seconda dei formati, senza spaccarsi o disfarsi né presentarsi collosa e l'acqua di cottura non dovrà contenere brandelli di pasta né rimanere lattiginosa. I formati dovranno essere vari ed adeguati al tipo di preparazione.
- **RISO:** rispondere alle norme delle leggi vigenti, non essere trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche della specie, non essere infestate da parassiti né larve di alcun genere. per una migliore tenuta di cottura dovrà essere preferito il riso noto sotto il nome di "avorio" o "parboiled".
- **PASSATA DI POMODORO E POMODORI PELATI:** i prodotti dovranno essere di provenienza locale o comunque siciliana e confezionati secondo le norme vigenti. I pelati in scatola, una volta aperti, dovranno essere consumati immediatamente, ovvero non dovranno essere utilizzati pelati contenuti in scatole già aperte, il contenuto residuo andrà eventualmente riposto in recipienti idonei per alimenti con coperchio, sui quali andrà apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.
- **LEGUMI:** dovranno corrispondere alle norme delle leggi in vigore, possedere le caratteristiche merceologiche delle specie e non essere infestati da parassiti di alcun genere.
- **OLIO:** dovrà corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi in vigore nel rispetto delle direttive CEE.

Ai fini delle refezioni scolastiche sarà utilizzato esclusivamente "olio extravergine di oliva", aventi le caratteristiche prescritte dal D.M. 509/1987, preferibilmente a fine cottura ed a crudo.

- **FORMAGGI:** dovranno essere rispondenti alle norme vigenti e in ogni caso conformi alle qualità individuate dalla tabella dietetica.
- **CARNI:** dovranno soddisfare le vigenti condizioni di vigilanza sanitaria e provenire da allevamenti controllati, non aver subito azione di sostanze estrogeniche. Potranno essere utilizzati:
  - *petti di pollo* interi completamente disossati;
  - *carne e tritato di vitello* I taglio. I tagli dovranno essere privati dal connettivo, dei tendini, delle grandi fasce aponeuretiche;
  - *costolette e salsiccia di maiale* proveniente tassativamente da allevamenti locali; Tutte le carni dovranno provenire da animali di fresca macellazione.
  - *prosciutto cotto* di coscia, magro e senza aggiunta di polifosfati. E' vietato l'utilizzo di prosciutto in confezioni già affettato;
- **UOVA:** dovranno provenire da allevamenti preferibilmente locali, controllati, assoggettati alla vigilanza di cui alle leggi vigenti. Ogni uovo dovrà essere marcato con la data di produzione e dovrà essere di categoria "A".
- **PESCE:** in alternativa al pesce fresco dovrà essere utilizzato esclusivamente pesce surgelato deliscato di ottima qualità (Findus). Tipologia: bastoncini di filetto di merluzzo panato e comunque conformi alle tabelle dietetiche.
- **ORTAGGI:** dovranno:
  - presentare precise caratteristiche merceologiche di specie e qualità
  - essere di recente raccolta
  - essere maturati fisiologicamente, asciutti, privi di terrosità, altri corpi o prodotti eterogenei estranei
  - appartenere alla stessa specie botanica, essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura
  - non presentare tracce di appassimento o alterazione anche incipiente ed essere privi di lesioni, danni da gelo o da soleOrtaggi, erbaggi e verdure dovranno essere preferibilmente freschi di stagione, tuttavia, per l'impiego di prodotti fuori stagione potranno essere utilizzati ortaggi surgelati, preparati e confezionati a norma di legge.
  - **Patate:** dovranno essere formate da messe di tuberi e di morfologia uniforme. Non dovranno presentare tracce di verde epicarpale, di germoglianza incipiente, di marcescenza incipiente, maculosità brune della polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, ferite o virosi, a forme parassitarie, vegetali o animali né tracce di trattamenti con fitofarmaci. Dovranno essere fresche. In sostituzione potranno essere utilizzate anche le patate surgelate.
- **FRUTTA DI STAGIONE:** I frutti dovranno essere di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana ed inoltre dovranno:
  - essere in porzioni tali da garantire almeno un frutto per ogni commensale pari al peso indicato nella tabella dietetica;
  - essere di selezione accurata, turgida, esenti da difetti visibili sull'epicarpio, da ferite o abrasioni meccaniche;
  - avere raggiunto naturalmente la maturazione fisiologica che le renda atte al consumo;
  - essere stata accuratamente lavata prima della somministrazione e dovrà essere trasportata in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchio.



- **ACQUA:** dovrà essere utilizzata esclusivamente acqua di rete. In caso di anomalie nella distribuzione dell'acqua o del funzionamento dell'impianto di filtrazione di acqua ad uso potabile dovrà essere garantita la quantità di almeno 500 ml. ad alunno di acqua minerale naturale in bottiglia PET.
- **VARIE:** per i generi alimentari (necessari alla preparazione dei pasti, sale iodato, aromi vari) previsti nella tabella e non espressamente sopraelencati, si specifica che dovranno essere utilizzati generi di prima qualità nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

Prima dell'inizio del servizio la Ditta dovrà comunicare l'elenco delle derrate alimentari, tutti i prodotti alimentari dovranno essere conservati conformemente alle loro caratteristiche merceologico-annonarie e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

I magazzini e i frigoriferi dovranno essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.

I frigoriferi non dovranno essere riempiti eccessivamente per consentire la circolazione dell'aria e rendere più omogenea la temperatura.

Le derrate deperibili e non deperibili dovranno essere collocate rispettivamente negli apparecchi refrigeranti e negli scaffali al riparo dalla luce, dalla polvere, dall'umidità, lontano da fonti di calore e non dovranno mai venire a contatto con il pavimento.

I prodotti alimentari sfusi, sia freschi che secchi, non dovranno essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso etc. dovranno essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

La protezione delle derrate dovrà avvenire solo mediante impiego di pellicola d'alluminio o film plastico idonei al contatto diretto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alla normativa in materia.

I cibi cotti e quelli crudi dovranno essere sempre adeguatamente separati, utilizzando superfici, contenitori ed utensili diversi (o sanificati prima dell'uso) per evitare contaminazioni crociate.

Tutti i prodotti alimentari dovranno essere conservati conformemente alle loro caratteristiche merceologico-annonarie e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

I magazzini e i frigoriferi dovranno essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.

I frigoriferi non dovranno essere riempiti eccessivamente per consentire la circolazione dell'aria e rendere più omogenea la temperatura.

Le derrate deperibili e non deperibili dovranno essere collocate rispettivamente negli apparecchi refrigeranti e negli scaffali al riparo dalla luce, dalla polvere, dall'umidità, lontano da fonti di calore e non dovranno mai venire a contatto con il pavimento.

I prodotti alimentari sfusi, sia freschi che secchi, non dovranno essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso etc. dovranno essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

La protezione delle derrate dovrà avvenire solo mediante impiego di pellicola d'alluminio o film plastico idonei al contatto diretto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alla normativa in materia.

I cibi cotti e quelli crudi dovranno essere sempre adeguatamente separati, utilizzando superfici, contenitori ed utensili diversi (o sanificati prima dell'uso) per evitare contaminazioni crociate.

## **Art.12 RIFIUTI**

E' fatto obbligo, altresì, alla Ditta affidataria di provvedere alla raccolta differenziata dei rifiuti ed all'uso delle compostiere per lo smaltimento dei rifiuti organici. I necessari contenitori e le relative compostiere saranno collocati a cura del gestore del servizio di gestione integrata dei rifiuti. Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, scatoloni ed altro) dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori delle cucine, ma dovrà essere conferito direttamente negli appositi contenitori collocati nell'apposito spazio all'esterno del centro di produzione pasti. Tale area dovrà essere mantenuta in modo decoroso ossia in buone condizioni di igiene e pulizia. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari. Qualora si verificassero otturazioni

degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di refezione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno a totale carico della Ditta.

### **ART. 13**

#### **TUTELA E GARANZIA DELL' IGIENE E QUALITA' DEL PRODOTTO**

Alla Ditta competente la responsabilità in merito all'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito previsto dalla normativa vigente.

La ditta dovrà individuare ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di cui all' art 3,2 comma, del D.Lgs n° 155/97.

Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate la schede o altre strumenti consentite dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure. Per l'acquisto delle derrate alimentari la Ditta dovrà preferire quei prodotti che garantiscono la freschezza e la filiera corta e qualità e la conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

### **ART.14**

#### **VIGILANZA**

La vigilanza sul servizio verrà garantita dall'Amministrazione Comunale per tutto il periodo dello appalto con la più ampia facoltà nei modi ritenuti più idonei.

Fermo restando i controlli di competenza dell' A.S.P., il Comune si riserva di effettuare ispezioni in qualsiasi momento, al fine di verificare il buon andamento del servizio, nonché di controllare la piena rispondenza dei requisiti richiesti per tutti gli alimenti, anche attraverso analisi da effettuarsi presso strutture pubbliche o private convenzionate.

### **ART.15**

#### **PERSONALE MEZZI**

La cottura e il trasporto dei pasti nei plessi scolastici saranno effettuati da personale dipendente della Ditta appaltatrice, debitamente munito di apposito libretto di idoneità sanitaria e dotato degli indumenti suggeriti dalle norme igienico e di decoro.

La Ditta dovrà utilizzare mezzi di trasporto propri a dimostrare la disponibilità di automezzi efficienti sotto l' aspetto tecnico e igienico sanitario, sanificati ogni giorno.

Gli alimenti dovranno essere conservati e trasportati in conformità a quanto previsto dal D. lgs 155/97.

### **ART.16**

#### **RESPONSABILITA'**

La ditta risponderà direttamente o indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti, a terzi o a cose durante l' espletamento del servizio.

La ditta appaltatrice si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivati dall'inserimento, da parte dei commensali dei cibi preparati.

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio a cause ad esse connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose e persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della Ditta appaltatrice.

A tal riguardo, e prima della stipula del contratto, l'impresa aggiudicataria dovrà documentare al Settore competente di avere contratto una polizza assicurativa di responsabilità civile verso i terzi, con un massimale minimo pari ad € 1.500.000,00. La polizza dovrà prevedere tutte le principali estensioni di garanzia compresa la responsabilità civile derivante dall'erogazione e/o distribuzione di cibi e bevande.

## **ART. 17 PAGAMENTI**

I pagamenti verranno effettuati alla fine di ogni mese, con provvedimento dirigenziale a presentazione di regolari fatture, debitamente corredate dai buoni utilizzati. Sarà cura dell' ufficio comunale competente verificare il numero dei pasti effettivamente erogati.

La liquidazione verrà disposta sulla scorta della perfetta corrispondenza quantitativa tra la fattura presentata e i buoni utilizzati, previa verifica del documento DURC. Gli oneri di sicurezza saranno liquidati proporzionalmente nel corso della durata dell'appalto. Si rammenta che la Ditta dovrà fornire un numero di pasti uguale all'ordine ricevuto giornalmente a cui dovrà corrispondere un numero uguale di pasti.

## **ART. 18 OBBLIGHI DELLA DITTA**

La Ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, occupati nei lavori oggetto dell'appalto, condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria.

Il Comune in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, e previa comunicazione alla Ditta delle inadempienze ad essa denunciate dall'Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta sull'importo dell'appalto, che verrà stabilita in relazione all'entità della violazione.

Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'Ispettorato del Lavoro avrà dichiarato che la Ditta si sia posta in regola, né questa potrà vantare diritto alcuno per il ritardato pagamento.

La Ditta prima dell'inizio delle attività dovrà essere in possesso delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la prestazione dei servizi oggetto dell'appalto. L'auto mezzo per la veicolazione dei pasti dovrà essere munito delle opportune autorizzazioni igienico sanitarie già in sede di gara al momento della presentazione dell'offerta..

La Ditta, inoltre, dovrà, per tutti i locali in cui verrà effettuato il servizio di Refezione, *presentare apposite variazioni delle Registre SCIA (art. 19, comma 2, L. 7 agosto 1990, n. 241 sostituito dal comma 4-bis dell'art. 49 del D. L. 31 maggio 2010, n. 78, convertito in legge, con modificazioni dell'art. 1 comma 1, L. 30 luglio 2010, n. 122).*

## **ART. 19 PREVENZIONE, PROTEZIONE, SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO**

Il Comune promuove la cooperazione per la gestione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto, elaborando un documento unico di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento (D.U.V.R.I.) allegato al bando di gara, del quale il presente C.S.A. fa parte integrante, sarà allegato al contratto.

Il Comune si impegna altresì a fornire qualsivoglia ulteriore informazione successiva o integrativa al predetto documento, come previsto dall'art. 26 del Decreto Leg.vo n. 81/2008 e s.m.i.

Rimane a carico della ditta redigere il documento di valutazione dei rischi secondo quanto previsto dall'art. 28 del Decreto leg.vo 81/2008 e s.m.i.

## **ART. 20 SANZIONI – PENALI**

La somministrazione dei generi guasti o sofisticati con sostanze innocue o nocive sarà denunciata all'Autorità Giudiziaria per i provvedimenti di competenza.

Qualora i cibi o i servizi in generale non fossero rispondenti alla qualità e tipo previsti nel presente capitolato, oppure in caso di fornitura non corrispondente alla grammatura con una tolleranza del 5% in meno, tenuto conto del calo fisiologico del cotto sul crudo, oppure nel caso di cariche microbiche elevate, accertate da un laboratorio della struttura pubblica, l'Amministrazione

comunale, previa contestazione, effettuata a mezzo raccomandata A.R., concedendo 8 giorni di tempo per fornire le proprie controdeduzioni e, se non saranno ritenute adeguate e convincenti, defalcherà il valore complessivo della fornitura contestata ed applicherà le seguenti sanzioni per ciascuna violazione accertata:

- Penale di € 516,46 nel caso la fornitura non corrispondente alle grammature indicate negli allegati;
- Penale di € 516,46 in caso di fornitura non conforme alle tabelle dietetiche, salvo diverse richieste del Comune;
- Penale di € 516,46 nel caso di fornitura con cariche microbiche elevate;
- Penale di € 516,46 per mancata erogazione del servizio nei giorni richiesti, ovvero per tutti quegli inconvenienti che non consentono l'utilizzo del servizio agli utenti;
- Penale di € 100,00 per non conformità negli orari di somministrazione;

L'Amministrazione potrà inoltre chiedere il risarcimento dei danni conseguenti le sopraesposte infrazioni.

## **ART. 21 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

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

- apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta appaltatrice;
- messa in liquidazione o altri casi cessione dell'attività della gestione;
- mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente dalla ditta appaltatrice;
- inosservanza recidiva delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle cucine del centro produzione pasti;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche; casi di intossicazione alimentare;
- utilizzo per tre volte di derrate non previste dal contratto;
- inosservanza delle norme di legge al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- insussistenza dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 C.C.

Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale contratto per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

## **ART. 22 CAUZIONE**

Prima della stipula del contratto la ditta è obbligata a costituire una cauzione nella misura del 2% dell'importo scaturente dal prodotto del prezzo unitario offerto dalla ditta per il numero potenziale di utenti, come sopra riportato, riferito all'intero periodo di durata dell'appalto. La cauzione resterà vincolata fino a completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

**ART. 23**  
**STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

Tutte le spese inerenti la stipula del contratto sono a carico della ditta affidataria (diritti di segreteria, bolli, registrazioni etc.), che dovranno essere versate come previsto dalla stazione appaltante alla Tesoreria Comunale prima della stipula del contratto.

La stipulazione del contratto, nella forma pubblica amministrativa, deve avere luogo nel giorno che verrà comunicato dalla stazione appaltante.

**ART. 24**  
**DIVIETO DI CESSIONE E DI SUB APPALTO**

La Ditta, non potrà cedere o subappaltare la fornitura prevista in contratto pena la immediata risoluzione dello stesso, ed facendo salve eventuale il risarcimento dei danni e delle spese causate all' Amministrazione Comunale.

**ART. 25**  
**DOMICILIO E CONTROVERSIE**

A tutti gli effetti del presente contratto la Ditta appaltatrice assumerà il proprio domicilio legale presso la sede municipale.

Per qualsiasi controversia in merito alla fornitura è convenzionalmente competente in via esclusiva il foro di Nicosia.

**ART.26**  
**TRATTAMENTO DEI DATI**

Ai sensi del D. Lgs n. 196/03 e s.m., s' informa che i dati forniti dalle imprese sono trattati esclusivamente per le finalità connesse alla <sup>gara</sup> gara e per l' eventuale successiva stipula e gestione di contratti e l' ambito di diffusione dei dati medesimi è quello definitivo dalla legge n° 241/90 s.m.i.e dalla normativa vigente in materia di appalti pubblici.

**ART. 27**  
**RINVIO**

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato o erroneamente regolato si fa riferimento alle disposizioni di leggi e regolamenti in materia, nonché ad ogni altra norma di carattere generale in quanto compatibile.

Nicosia

**Il Dirigente**  
dott.ssa *Salvina Cifalà*

**Sottoscrizione per accettazione integrale dell'appalto (timbro e firma per esteso)**

Lì \_\_\_\_\_

Il titolare/ Il legale rappresentante

**N.B.** Il presente capitolato andrà siglato anche su ogni singolo foglio.  
In caso di raggruppamento d'impresa, la sottoscrizione dovrà avvenire a cura di ogni ditta facente parte del raggruppamento



# COMUNE DI NICOSIA

PROVINCIA DI ENNA

III° SETTORE

Ufficio Pubblica Istruzione

C.F. 81002210862 Partita Iva 00100280866

DIRIGENTE dott.ssa Salvina Cifalà

Telefono 0935/672519-515 fax 0935/631150

Via B. di Falco n. 47

## DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

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

**OGGETTO: APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE PRIMARIE, SECONDARIE DI PRIMO GRADO E SCUOLA MATERNA.**

**DURATA DEL CONTRATTO:** anno scolastico 2012/2013 – (periodo gennaio – febbraio 2013) con decorrenza presunta 7 Gennaio 2013 e fino all'esaurimento dell'importo dell'affidamento dell'appalto di € 39.999,99.

### 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.

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.

Il presente documento riguarda esclusivamente i rischi connessi alle interferenze ovvero i casi in cui si verifica un contatto rischioso tra il personale del committente, il personale dell'impresa affidataria e il personale della scuola. Pertanto vanno esclusi i rischi specifici connessi all'attività d'impresa dell'affidatario del servizio di refezione scolastica.

L'attività presa in esame si articola in diversi momenti: vi è una attività che si svolge nell'ambito del centro di cottura dell'impresa, ovvero la preparazione ed il confezionamento dei pasti; segue il trasporto a cura e con mezzi della ditta ai vari plessi scolastici ed infine l'attività che si sviluppa all'interno della scuola che riguarda:

- 1- Consegna dei pasti
- 2- Ricevimento e smistamento dei pasti
- 3- Somministrazione degli stessi agli utenti
- 4- Riassetto dei refettori e dei locali annessi.

Relativamente all'attività che si svolgerà nella cucina della Ditta appaltatrice, i rischi correlati saranno oggetto della relazione sulla valutazione dei rischi che dovrà essere redatta dall'impresa.

Per quanto attiene invece l'attività che si svolgerà all'interno dei plessi articolata nei punti 1-2-3-4-, essa sarà oggetto di valutazione dei rischi derivanti dalle interferenze tra il personale della ditta, del committente e della scuola descritta nel DUVRI.

## **IL PRESENTE DOCUMENTO HA LO SCOPO DI:**

- fornire alle imprese affidataria, 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 affidataria 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, i 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.

## **DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'**

Il servizio meglio descritto nel capitolato speciale di appalto prevede alcune attività potenzialmente a rischio di interferenze. Le attività appaltate riguardano:

- la produzione e il confezionamento dei pasti presso il centro di cottura autorizzato della ditta appaltatrice in base alle presenze giornaliere (nessun rischio di interferenza);
- il trasporto dal centro di cottura ai vari plessi scolastici viene effettuato con mezzi autorizzati dalla ditta appaltatrice (azione con rischio da interferenza);
- il trasporto dei pasti all'interno dei plessi scolastici avviene a cura della ditta appaltatrice (azione con rischio da interferenza);
- la somministrazione dei pasti all'interno di ciascun refettorio avviene a cura della ditta appaltatrice, con la presenza del personale docente per la vigilanza degli alunni nonché con il personale ausiliario della scuola (azione con rischio da interferenza);
- la pulizia, il riassetto e l'aerazione dei locali mensa e dei servizi annessi avviene a cura esclusiva della ditta appaltatrice (azione con rischio da interferenza).

## **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 affidataria nell'espletamento del servizio di refezione;
- alle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuate;
- ai costi per la sicurezza, 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 (presunti 8.888,88 pasti), calcolandone l'incidenza sul singolo pasto.

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

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

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni di manutenzione da parte di personale del Comune di Nicosia;
- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti di proprietà del Comune o delle Scuole, 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 affidataria;
- divieto sia per il personale del Comune che per quello dell'impresa affidataria 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'affidataria 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. 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 affidataria);
    - *Interventi per la riduzione del rischio nella gestione delle emergenze* (formazione ed esercitazioni);
    - *Riunioni di coordinamento periodiche*.

## **COSTI DELLA SICUREZZA NEL CONTRATTO DI SERVIZIO DI FORNITURE**

In analogia ai lavori, come previsto dall'art. 7 c.1. del D.P.R. 222/03, sono quantificabili come costi della sicurezza tutte quelle misure preventive e protettive necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuati nel DUVRI.

In relazione all'appalto in oggetto, i costi così come indicativamente riportato di seguito, riguardano:

- le procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza;
- le misure di coordinamento previste nel DUVRI relative all'uso comune di locali, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva.

La stima viene effettuata analitica per voci singole e risponde a quanto verificato da indagine di mercato e verifica dei prezziari o listini ufficiali vigenti.



## QUADRO E COSTI ANALITICI DELLE ATTIVITA' INTERFERENTI

Attività da svolgersi a carico della ditta affidataria	Interferenze con:	Misure da adottarsi	Incidenza sul costo pasto (n. presunto 8.888,88)	Costo totale
<i>Consegna delle materie prime e preparazione dei pasti</i>	Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori, personale Scolastico e comunale, ed eventuale pubblico esterno)	La consegna delle materie prime fino alla cucina 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 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.	0,01	88,88
<i>Trasporto e movimentazione contenitori entro l'edificio scolastico sino ai luoghi di refezione</i>	Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori, personale Scolastico e comunale, ed eventuale pubblico esterno)	Le aree di lavoro e di transito risultano accessibili e dunque prive di elementi di rischio significativi. Alla ditta affidataria viene richiesto di evidenziare qualsiasi tipo di danneggiamento riscontrato nella pavimentazione, vie di transito, vie di fuga. Verranno individuati percorsi protetti 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	0,01	88,88
<i>Pulizia e sanificazione luoghi di refezione e locali di pertinenza</i>	Utenti servizio di refezione	Delimitare le zone, eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza Esposizione della relativa segnaletica	0,01	88,88

**Totale complessivo € 256,40**  
**oltre IVA al 4% € 10,26**

Viene così calcolata in € 0,03 l'incidenza, in relazione ad ogni singolo pasto, dei costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso.

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

Nicosia, 5 gennaio 2013

**Il Funzionario**  
**Dott. Michele Lo Bianco**

**Il Dirigente**  
**Dr.ssa Salvina Cifalà**