



# COMUNE DI SERMONETA

(Provincia di Latina)

## AREA 1

### PROGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Anni scolastici 2013/14 - 2014/15 - 2015/16 (Art. 279 del d.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207)

#### **ELABORATO N. 1 - RELAZIONE TECNICA-ILLUSTRATIVA E QUADRO DI SPESA**

Il servizio di ristorazione scolastica, erogato da tempo dall'Amministrazione Comunale, rientra nel più vasto concetto di "assistenza scolastica", le cui funzioni amministrative sono state attribuite ai Comuni con l'art. 45 del D.P.R. 24 luglio 1977, n. 616 e le cui modalità di svolgimento sono demandate alla competenza legislativa regionale.

Il servizio ha come utenti gli alunni e gli insegnanti delle Scuole Materne e delle scuole Primarie con sede a Sermoneta.

Nell'anno scolastico 2012/2013, le stime dei pasti somministrati agli alunni e agli insegnanti, presso ciascun plesso, sono di seguito riportate:

Scuole dell'infanzia	Pasti medi stimati su 155 giorni di fornitura	Scuole primarie	Pasti medi stimati	Personale della scuola	Pasti medi stimati su 155 giorni di fornitura	TOTALI
<i>Centro storico</i>	3.120	<i>Centro storico</i>	11.125	<i>Centro storico</i>	1.100	14.295
<i>Sermoneta Scalo</i>	17.825			<i>Sermoneta Scalo</i>	2.080	20.405
<i>Doganella</i>	6.600			<i>Doganella</i>	400	7.250
<i>Pontenuovo</i>	5.500			<i>Pontenuovo</i>	670	6.870
	33.045		11525		4.250	
					<b>TOTALE</b>	<b>48.820</b>

Questo servizio è considerato di pubblica utilità e non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore. E' inoltre considerato servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modifiche ed integrazioni. Pertanto, il soggetto che lo andrà ad erogare dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero.

E' volontà dell'Amministrazione Comunale continuare a garantire a tutte le famiglie degli alunni, che ne abbiano necessità, la prosecuzione del servizio avvalendosi di soggetti esterni come fatto sinora: la gestione diretta da parte dell'Ente del servizio risulterebbe infatti troppo onerosa, anche perché si è convinti che l'affidamento in appalto sia la modalità più idonea, in quanto si avvale delle capacità imprenditoriali, organizzative e finanziarie di investimento di soggetti privati.

Il contratto in essere è giunto a scadenza a giugno 2013 e pertanto vi è la necessità di indire una gara d'appalto per individuare il soggetto che gestirà il servizio dal prossimo anno scolastico.

Caratteristiche generali del servizio le seguenti:

1. Previsto per tutti gli alunni delle sezioni e classi il cui orario curricolare preveda lezioni pomeridiane;
2. Per aderire al servizio è sufficiente che i genitori acquistino il credito presso gli esercizi commerciali convenzionati. Ogni mattina i collaborati scolastici rilevano il numero dei bambini presenti. Il numero dei pasti necessari sarà poi comunicato ogni giorno dal personale dell'Istituto Comprensivo, entro le ore 9,00, alla Ditta affidataria del servizio.
3. Sono ammessi a fruire del servizio di refezione anche gli insegnanti tenuti ad espletare le mansioni di sorveglianza degli alunni durante la consumazione del pasto.
4. Per l'espletamento del servizio la ditta dovrà avere piena disponibilità di mezzi, attrezzature e personale adeguati alle prestazioni richieste (anche in rapporto al tipo di utenza servita) oltre che compatibili con le strutture esistenti.

Il servizio verrà affidato per gli anni scolastici 2013/14, 2014/15 e 2015/16, poiché è volontà di questa Amministrazione intervenire a sostegno delle famiglie per tale periodo di tempo, considerato congruo.

Nell'anno scolastico 2012/2013, il tasso di copertura, relativo ai pasti consumati dagli alunni, è stato di n.44.570 spesa complessiva €225.837,04 (entrate da famiglie €120.399,00). Per quanto concerne invece quello dei pasti consumati dagli insegnanti che assommano a €44.570,00, il Ministero competente, alla data di adozione del presente atto, non ha provveduto al relativo rimborso.

Il quadro economico di progetto, per il periodo considerato, risulta pertanto il seguente:

<b>A)</b>	<b>Somme a base di gara</b>	Importo	Importo
A.1	importo corrispettivo del servizio (soggetto a ribasso)	€ 732.300,00	
A.2	oneri per la sicurezza per rischi da interferenza (non soggetto a ribasso)	€ 2.929,20	
	<b>Totale a base di gara (A.1+A.2)</b>	<b>€ 735.229,20</b>	<b>€735.229,20</b>
<b>B)</b>	<b>Somme a disposizione</b>		
B.1	I.V.A. al 4%	€ 29.292,00	
B.2	spese per pubblicazione e assistenza al r.u.p., incentivi art.92 c.5 d.lgs.163/2006 e ss.mm.ii.	€ 8.500,00	
B.3	spese per commissione di gara	€ 1.000,00	
	<b>Totale somme a disposizione</b>	<b>€ 38.792,00</b>	<b>€ 38.792,00</b>
	<b>TOTALE COMPLESSIVO (A+B)</b>		<b>€774.021,20</b>

La spesa come sopra stimata è finanziata con mezzi propri. Quanto alla tariffa da richiedere all'utenza, l'Amministrazione si riserva di decidere nel merito una volta conclusa la procedura d'appalto.

In ordine alla validazione del progetto di ristorazione scolastica, in relazione a quanto previsto dall'art. 280 del d.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207, esaminato il progetto, l'Amministrazione ritiene che si possa prescindere alla validazione dello stesso.

Il Responsabile dell'Area 1  
Dott.ssa Umberta PEPE



# COMUNE DI SERMONETA

(Provincia di Latina)

## AREA 1

### PROGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Anni scolastici 2013/14 - 2014/15 - 2015/16

(Art. 279 del d.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207)

#### **Elaborato n. 2 - Capitolato speciale d'appalto**

#### **Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

1. Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento, per gli anni scolastici 2013/14 - 2014/15 - 2015/16, del servizio complessivo di:

a) fornitura pasti destinati alla refezione scolastica degli alunni delle scuole materne e primarie statali di Sermoneta secondo le modalità (dislocazione plessi interessati; giorni; orari; numero medio utenti; tipologia del servizio; menù) di cui al successivo art. 9;

b) supporto operativo all'attività di ristorazione: ricevimento dei pasti; predisposizione del refettorio;

predisposizione dei tavoli per i pasti; distribuzione dei pasti; pulizia e riordino dei locali e tavoli dopo i pasti; gestione dei rifiuti, secondo le modalità di cui al successivo art. 11.

2. Sono ammessi a fruire del servizio di refezione anche gli insegnanti tenuti ad espletare mansioni di sorveglianza degli alunni durante la consumazione del pasto.

3. Il servizio viene appaltato in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia nonché dalla normativa specifica di settore in materia di ristorazione collettiva e scolastica in particolare quale, a titolo esemplificativo, le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29.04.2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell'11.06.2010; e la successiva D.G.R.L. n.40 in data 4.2.2011 sul "recepimento dell'intesa ai sensi dell'art.8 comma 6 della legge 5.6.2003 n.131 tra il governo le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano sulle linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica"; il D.Lgs. 06.11.2007 n. 193 in materia di "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

#### **Art. 2 - CARATTERE DEL SERVIZIO**

1. I servizi oggetto del presente capitolato sono considerati di pubblica utilità e non possono essere Interrotti o sospesi se non per comprovate cause di forza maggiore.

2. Il servizio reso si considera servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modifiche ed integrazioni. Pertanto, l'appaltatore dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero.

3. Nel caso di sciopero programmato del personale scolastico l'Appaltatore dovrà essere preavvisato dall'Ente, di norma, entro 24 ore; in tale evenienza, comunque, l'espletamento o meno del servizio di refezione dovrà essere comunicato entro le ore 13.00 del giorno antecedente quello di fornitura dei pasti.

4. Nel caso di sciopero non programmato del personale scolastico l'Appaltatore dovrà essere preavvisato dall'Ente entro e non oltre le ore 9.00 dello stesso giorno della fornitura.

5. Per sciopero del personale dell'Appaltatore, lo stesso dovrà darne comunicazione all'Ente con preavviso di almeno 48 ore.

### **Art. 3 - MEZZI, ATTREZZATURE E PERSONALE**

1. Per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato l'Appaltatore dovrà avere piena disponibilità di mezzi, attrezzature e personale adeguati alle prestazioni richieste (anche in rapporto al tipo di utenza servita) oltre che compatibili con le strutture esistenti.

2. Tutti i mezzi, le attrezzature e gli strumenti impiegati dovranno risultare in regola con la normativa vigente in materia igienico-sanitaria.

3. La produzione, preparazione e confezionamento dei pasti dovrà avvenire presso il centro di cottura dichiarato in sede di gara, del quale l'Appaltatore dovrà aver disponibilità prima della consegna del servizio, comunque entro 30 giorni dall'aggiudicazione definitiva, e che non dovrà distare più di 30 chilometri dalla sede Municipale – via della Valle 17 (fa fede il percorso più breve ricavabile dal sito [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it)).

4. I locali del centro di cottura destinati alla preparazione devono rispondere a tutti i requisiti di legge, ed in particolare ai requisiti di cui al Reg CE 852/2004, tali da garantire il numero dei pasti giornalieri richiesti, e quant'altro previsto dal presente capitolato.

5. Il personale impiegato, munito delle necessarie attestazioni igienico-sanitarie previste per la manipolazione di prodotti destinati all'alimentazione, dovrà tenere in servizio un contegno decoroso nonché rispettoso dei diritti dell'utenza. E' fatto obbligo all'Appaltatore di comunicare all'Ente – prima dell'avvio del servizio e ad ogni eventuale successiva variazione - il nominativo degli operatori addetti ai refettori.

### **Art. 4 - DURATA DELL'APPALTO**

1. La durata dell'appalto è stabilita in tre anni scolastici (2013/14 - 2014/15 - 2015/16), a decorrere dal

mese di settembre 2013.

2. Il Comune si riserva la facoltà, con preavviso non inferiore a 30 (trenta) giorni antecedenti la scadenza del contratto, di richiedere all'appaltatore una proroga temporanea dell'appalto della durata massima di 6 (sei) mesi, finalizzata all'espletamento o al completamento della nuova procedura di affidamento.

3. La proroga dovrà avvenire ai medesimi patti e condizioni contrattuali vigenti al momento della scadenza del contratto e l'accettazione della richiesta costituisce un obbligo per l'appaltatore.

4. Ricorrendo nel triennio successivo alla stipula del contratto le condizioni per il rinnovo del servizio, il Comune potrà avvalersi della facoltà di ripetizione del servizio per ulteriori tre anni scolastici ai sensi dell'art. 57 comma 5, lett. b) del D.Lgs. n. 163/2006.

### **Art. 5 –IMPORTO A BASE D'ASTA**

1. L'importo stimato per il triennio dell'appalto ammonta, Iva esclusa, a €732.300,00 oltre a €0,02 per ogni pasto - pari ad €2.929,20 per oneri sicurezza in fase di esecuzione del servizio da rischi di interferenza, giusto D.U.V.R.I. – Elaborato progettuale n. 6, per complessivi € 735.229,20 ed è stato calcolato sulla base del prezzo unitario di €5,00 moltiplicato per il numero dei pasti stimato come segue:

<b>Scuole dell'infanzia</b>	<b>Pasti medi stimati su 155 giorni di fornitura</b>	<b>Scuole primarie</b>	<b>Pasti medi stimati</b>	<b>Personale della scuola</b>	<b>Pasti medi stimati su 155 giorni di fornitura</b>	<b>TOTALI</b>
<i>Centro storico</i>	3.120	<i>Centro storico</i>	11.125	<i>Centro storico</i>	1.100	14.295
<i>Sermoneta Scalo</i>	17.825			<i>Sermoneta Scalo</i>	2.080	20.405

<i>Doganella</i>	6.600		<i>Doganella</i>	400	7.250
<i>Pontenuovo</i>	5.500		<i>Pontenuovo</i>	670	6.870
	33.045	11525		4.250	
				<b>TOTALE</b>	<b>48.820</b>

48.820,00 pasti annui x 3 anni = n. 146.460,00 x €p. 5,00 = €732.300,00  
 Oneri sicurezza DUVRI € 2.929,20  
 Totale complessivo €735.229,20

2. Il prezzo unitario di cui sopra è stato calcolato sulla base del costo sostenuto dall'Amministrazione nell'ultimo anno scolastico.

#### **Art. 6 - VARIAZIONI AL SERVIZIO**

1. In relazione alla natura del servizio si precisa che il numero di pasti indicato al precedente articolo è puramente indicativo in quanto subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscrizioni, assenze degli alunni, numero dei rientri pomeridiani, variazioni nell'organizzazione ecc).

Pertanto l'importo complessivo sopra indicato è presunto e il corrispettivo dovuto dipenderà dal numero dei pasti realmente ordinati e forniti.

2. L'appaltatore è comunque tenuto ad erogare il servizio ai medesimi patti e condizioni in presenza di una variazione percentuale del 20 % in aumento o diminuzione dell'importo come sopra definito.

3. Il Comune si riserva altresì di apportare variazioni, in più o in meno, all'elenco dei plessi scolastici da rifornire, e/o dei turni di somministrazione del servizio senza alcun onere aggiuntivo.

Tali variazioni andranno comunicate per iscritto e con congruo anticipo.

4. Previo accordo fra le parti, potranno essere altresì introdotte varianti ai menu previsti per innovazioni motivate, o legate alla stagionalità dei prodotti o per esigenze particolari dell'utenza o su eventuali direttive fornite dall'U.L.S.S.

5. Nessuna variazione potrà essere apportata dall'Appaltatore al menu senza previo assenso del Comune.

In caso di eventi improvvisi, non prevedibili e/o non programmabili che non consentano la preparazione dei piatti caldi, l'Appaltatore dovrà fornire in sostituzione piatti freddi dandone preventiva comunicazione al Comune ed ai plessi scolastici interessati.

6. Eventuali modifiche inerenti al menù non potranno essere concordate dall'Appaltatore né con i genitori né con gli operatori scolastici ma esclusivamente con il competente Servizio comunale.

#### **Art. 7 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO**

1. E' fatto divieto all'appaltatore di cedere il contratto d'appalto, pena la risoluzione e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento danni, fatto salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni a favore del Comune e delle più gravi sanzioni previste dalla legge.

2. Il subappalto è regolato secondo quanto disposto dalla normativa vigente in materia, con particolare riguardo all'art. 118 del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163 e s.m.i. con le limitazioni di cui al comma successivo.

3. È ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e di somministrazione del pasto. Si intendono conseguentemente subappaltabili esclusivamente i servizi di trasporto e di pulizia dei locali oggetto di appalto.

#### **Art. 8 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE**

1. Oltre agli obblighi derivanti dall'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato Speciale d'appalto, dai documenti da esso richiamati, dall'osservanza delle norme vigenti in materia di ristorazione scolastica, previdenza e sicurezza sul lavoro, l'Appaltatore ha l'obbligo di collaborare costantemente con il Comune al fine di perseguire gli obiettivi di efficienza, efficacia ed economicità prescritti dalla legge.

2. L'Appaltatore dovrà comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il nominativo (corredato di numero telefonico e fax) di un proprio referente tecnico responsabile verso il Comune per

l'espletamento di tutti i servizi. Questi dovrà tempestivamente segnalare al Comune l'opportunità di potenziare o razionalizzare i servizi sulla scorta di riscontri operativi nonché eventuali comportamenti scorretti tenuti dall'utenza.

3. L'Appaltatore è inoltre tenuto a fornire al Comune tutte le informazioni, che siano eventualmente richieste, pertinenti ai servizi svolti.

## **Art. 9 - REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI UTENTI DELLE SCUOLE MATERNE e PRIMARIE**

1. Le modalità operative di espletamento del servizio di refezione scolastica di cui all'art. 1 lett. a) del presente Capitolato sono le seguenti:

9.1.1. *luogo di espletamento*, si allegano le planimetrie dei locali nei quali avverrà la somministrazione::

<b>Scuole dell'infanzia</b>
<i>Plesso del Centro storico</i>
<i>Plesso di Sermoneta Scalo</i>
<i>Plesso di Doganella</i>
<i>Plesso di Pontenuovo</i>
<b>Scuole primarie</b>
<i>Plesso del Centro storico</i>

9.1.2. *periodo di espletamento*: da settembre a giugno di ciascun anno scolastico, in concomitanza con lo svolgimento dell'attività didattica;

9.1.3. *giorni settimanali di espletamento*:

- dal lunedì al venerdì secondo quanto stabilito dal calendario scolastico

9.1.4. *orari consegna pasti*: arco temporale compreso tra i 45' ed i 30' antecedenti l'orario stabilito da ciascun plesso per la consumazione del pranzo;

9.1.5. *n. utenti medi presunti/anno*: 48.820

9.1.6 *orario consumazione pasto*:

<b>Scuole dell'infanzia</b>	Ore
<i>Plesso del Centro storico</i>	11,50
<i>Plesso di Sermoneta Scalo</i>	12,10
<i>Plesso di Doganella</i>	12,25
<i>Plesso di Pontenuovo</i>	12,40
<b>Scuole primarie</b>	
<i>Plesso del Centro storico</i>	11,50

9.1.7 *caratteristiche pasto*: pasto completo comprensivo di primo piatto, secondo piatto, contorno (contorno crudo o cotto), pane, frutta, acqua in bottiglia da almeno 0,5 litri. Nell'ipotesi in cui il Comune decidesse di utilizzare l'acqua potabile di rubinetto, sarà compito dell'Appaltatore fornire le necessarie caraffe e provvedere al lavaggio delle stesse.

9.1.8 *caratteristiche del servizio*: pasto completamente veicolato su stoviglie o vassoi monoporzione a perdere; fornitura di tovagliette e tovaglioli in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni normative in materia ed in quantità adeguata al numero di utenti.

## **Art. 10 – ATTIVITA' OPERATIVE COMPLEMENTARI**

1. Presso ciascun refettorio dovrà essere assegnato un adeguato numero di operatori dell'Appaltatore addetti allo svolgimento delle seguenti attività complementari rispetto al servizio di fornitura dei pasti: a) **pleSSI scuole materne e primarie** - ricevimento dei pasti confezionati in contenitori Monoporzione, predisposizione dei tavoli per i pasti; distribuzione dei pasti sui tavoli distribuzione di tovaglie e stoviglie a perdere; disbrigo e pulizia successiva dei refettori e locali interessati al servizio, con lavaggio dei pavimenti, pulizia dei tavoli e di tutti gli arredi utilizzati avvalendosi di mezzi propri ivi compresi i detersivi e materiali di pulizia; gestione dei rifiuti come di seguito indicato;
2. Il numero degli addetti deve intendersi "adeguato" quando sia tale da garantire la qualità del servizio e la consumazione del pasto in un arco di tempo tale da non sovrapporsi e/o interferire con le attività didattiche pomeridiane, garantendo comunque un rapporto minimo di 1 addetto ogni 45 utenti, presso ciascun refettorio, salvo diverso altro rapporto assicurato in sede di offerta.
3. A refezione ultimata, l'Appaltatore dovrà provvedere, **senza addebito di spesa aggiuntiva**, al prelievo dei contenitori termici adibiti al trasporto dei cibi ed alla rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate e di ogni altro rifiuto conseguente all'attività derivante dal servizio.
4. Dovrà, altresì, provvedere, **con relativi oneri a proprio carico, allo smaltimento di tutti i rifiuti** di cui sopra tramite la ditta ASA, nel rispetto del Regolamento Comunale e dell'applicazione dell'apposita tariffa.
5. L'Appaltatore dovrà inoltre rendersi disponibile ad incontri periodici, con rappresentanti dell'Ente, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste.

#### **Art. 11 – MENU'**

1. L'Appaltatore dovrà presentare **menù differenziati per le due classi di età: 3-6 (scuola materna) e 6-11 (scuole primarie)**. I menù settimanali **variati e strutturati in almeno quattro settimane**, dovranno essere predisposti dall'Appaltatore. Gli stessi dovranno ottenere il parere favorevole preventivo del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS competente.
2. Innovazioni e modifiche ai menù potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra l'Appaltatore, il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS competente ed il Comune.
3. I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati, relative grammature, tipo di frutta e verdura).
5. E' compito dell'Appaltatore fornire copia cartacea dei menù, da consegnare a tutti gli utenti del servizio.

#### **Art. 12 – DIETE SPECIALI**

1. L'Appaltatore si impegna ad assicurare "diete speciali" (per motivi di salute, religiosi, etnici o filosofici). Dovranno essere formulati **menù equilibrati e variati secondo le singole necessità e strutturati in almeno 4 settimane** per prevedere una corretta rotazione degli alimenti e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di specifici utenti. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo degli altri pasti.
2. Il modello di domanda per richiedere i menù di cui al comma precedente è predisposto dall'Appaltatore.
3. Deve sempre essere prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale generale sino ad un massimo del 5% del numero dei pasti per plesso e così composto:
  - primo piatto: pasta o riso in bianco conditi con olio extravergine di oliva oppure minestrina in brodo vegetale;
  - secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) od in alternativa carni bianche cotte a vapore con carote e patate lesse.Il menù speciale può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.
4. Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

5. Tali tipologie di pasto, dovranno essere contenute in vaschette mono porzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

### **Art. 13 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI**

1. Gli alimenti utilizzati nell'ambito del servizio di refezione scolastica dovranno rispondere alle prescrizioni di carattere generale di cui all'elaborato progettuale n. 3 "Tabelle Merceologiche Derrate".

### **Art. 14– MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI**

1. In ordine alla preparazione dei pasti l'Appaltatore dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla normativa in materia e, in particolare, rispettare le prescrizioni di cui agli elaborati progettuali n. 4 "Indicazioni per la preparazione dei piatti" e n. 5 "Grammature di riferimento".

2. I cibi dovranno essere preparati in modo semplice e la scelta dei piatti deve tener conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 100 minuti.

3. Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10 °C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4 °C entro le successive 2 ore);
- la cottura di paste al forno (con le stesse modalità di cui sopra);
- la cottura di sughi e ragù (con le stesse modalità di cui sopra).

4. Per tutti gli alimenti indicati nel menù, comunque, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie vigenti. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'Appaltatore, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

5. I pasti preparati dovranno comunque rispondere alle prescrizioni di cui alle seguenti fonti normative:

- art. 5 L. 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati;
- art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto riguarda il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi, ed il mantenimento della catena del freddo.

6. Tutti gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di anomalie in ordine all'odore, al gusto ed allo stato fisico. Non dovranno essere rilevabili analiticamente (ovvero presenti, se previsto, oltre i limiti consentiti) le sostanze considerate nocive o indesiderabili quali metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc. Per quanto attinente ai parametri microbiologici dovrà essere fatto riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali in materia.

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue
- I cibi fritti
- Il dado da brodo contenente glutammato
- I conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- I residui dei pasti dei giorni precedenti
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- Prodotti derivanti da O.G.M. (Organismo Geneticamente Modificati) o che contengono O.G.M.
- Da escludere la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

### **Art. 15 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

1. Il numero dei pasti necessari sarà comunicato ogni giorno dal personale dell'Istituto Comprensivo entro le ore 9,30 con le modalità che verranno formalmente comunicate dall'appaltatore prima dell'inizio del servizio.

2. I pasti dovranno essere forniti in monoporzione in contenitori a norma di legge.



3. Le stoviglie e le posate a perdere dovranno essere fornite agli alunni in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato pari ad 1 a 1. I tovaglioli e le tovagliette dovranno essere fornite in rapporto al numero dei pasti forniti.
4. Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese dell'Appaltatore e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.
5. Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.
6. A ciascun plesso scolastico dovranno essere forniti i generi alimentari necessari al condimento delle verdure: olio extra vergine di oliva; aceto di vino; aceto balsamico; sale fino e limone.
7. Il tempo massimo di distribuzione dei pasti sui tavoli non dovrà superare i 30/45 minuti;

#### **Art. 16 – MODALITA' DEL TRASPORTO DEI PASTI**

1. L'Appaltatore è tenuto a recapitare, a proprie cura e spese, i pasti ed ogni altro materiale presso i singoli plessi scolastici depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto dovrà presentare, al momento della somministrazione, buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.
2. Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi - adeguatamente predisposti e riservati al trasporto alimentare - che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a + 65°C fino alla somministrazione (per i pasti caldi) e non superiore ai + 10 °C (per i pasti freddi).
3. I mezzi utilizzati, muniti di idonea attestazione, dovranno essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 75-90 minuti a decorrere dal termine della cottura e la consegna ai vari terminali di utilizzo non oltre i 30/40 minuti antecedenti l'orario stabilito per la refezione.
4. Pertanto, non possono trascorrere più di 120 minuti tra la fine della cottura dei cibi e l'inizio della loro somministrazione.
5. I pasti monoporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori chiusi ermeticamente. Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione così come sopra descritto.
6. Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singolo plesso scolastico dovrà avvenire con apposito documento di trasporto sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna da sottoscrivere ad opera di un incaricato della scuola stessa, che ne conserverà una copia.
7. L'Appaltatore deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione/sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

#### **Art. 17 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO**

1. L'Appaltatore è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.
2. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, + 4° C per 48 ore, con un cartello portante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".
3. I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

#### **Art. 18 - CONTROLLI DI QUALITA' E VERIFICHE BATTERIOLOGICHE**

1. L'Appaltatore ha l'obbligo di predisporre ed eseguire a proprie spese controlli analitici sugli alimenti (intermedi di lavorazione e prodotti finiti) e sugli ambienti di lavoro al fine di verificarne l'idoneità igienica.
2. Il piano di campionamento deve prevedere come minimo:

- N.3 tamponi ambientali su superfici presso il Centro cottura (frequenza mensile);
- N.2 alimenti (prodotto finito o intermedio di lavorazione attinente alle preparazioni effettuate per il Comune, da prelevarsi presso il Centro cottura con frequenza mensile);
- N.1 alimento (prodotto finito, da prelevarsi presso le scuole in fase di distribuzione con frequenza bimestrale).

3. Le analisi dovranno essere effettuate in un laboratorio accreditato alla Regione Lazio. I risultati di tali analisi dovranno essere inviati in copia al Comune.

4. L'Appaltatore ha altresì l'obbligo di provvedere ad eseguire a proprie spese un piano di controllo degli infestanti nei refettori e nei locali messi a disposizione per l'espletamento del servizio e, se necessari, eventuali interventi di disinfestazione, secondo il protocollo HACCP.

## **Art. 19 - CORRISPETTIVO FATTURAZIONI E PAGAMENTI**

**1. Il corrispettivo a base d'asta per la somministrazione di un singolo pasto** – comprensivo, per ciascun plesso, dei servizi di supporto operativo di cui al presente Capitolato è costituito dal prezzo offerto dall'appaltatore in sede di gara, inferiore al prezzo stimato a base di gara di **€ 5,00/pasto** (IVA esclusa).

Al prezzo offerto sono aggiunti gli oneri per la sicurezza da rischi di interferenza non soggetti a ribasso, stabiliti in **€0,02/pasto**.

**2.** Il pagamento dei corrispettivi sarà effettuato nel termine di 30 giorni dall'avvenuta verifica sulle prestazioni rese e prevista dall'art. 307 comma 2 del d.P.R. 207/2010, verifica che dovrà essere effettuata entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento delle fatture, emesse con frequenza mensile.

**3.** Ogni fattura riportante il totale dei pasti forniti, in ciascuno dei plessi serviti, distinti in pasti alunni e pasti insegnanti, dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture, bolle che dovranno essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse previo controllo.

**4.** In relazione alla complessità dei controlli, resta nella facoltà del Comune, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 4 comma 4 del D.Lgs. 9 ottobre 2002, n. 231 ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 4 comma 4 del D.Lgs. 9 ottobre 2002, n. 231, di differire tale termine a 60 giorni senza che il ritardo del pagamento comporti l'applicazione di interessi moratori.

**5.** Non sono comunque dovuti interessi nel caso venga disconosciuta la regolarità delle fatture, anche in virtù di contestazioni in atto ovvero di irregolarità riscontrate nei documenti di cui al successivo comma.

**6.** La liquidazione dei corrispettivi è subordinata all'acquisizione del D.U.R.C. ai sensi dell'art. 6 comma 3 del d.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207.

**7.** Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempimento a carico dell'impresa aggiudicataria e quant'altro dalla stessa dovuto.

**8.** Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'ente, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo l'impresa dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente Capitolato.

**9.** Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni e tutte le spese necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

## **ART. 20 - ADEGUAMENTO DEI PREZZI**

1. Ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs 163/2006, decorso il primo anno di prestazione del servizio, il prezzo dello stesso è adeguato, negli anni successivi, alla variazione dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati rilevato dall'Istat riferita al mese di luglio dell'anno precedente.

## **Art. 21 - ONERI DELL'APPALTATORE.**

1. Tutte le spese discendenti dal contratto d'appalto, nessuna esclusa, sono a totale carico dell'Appaltatore. Sono a suo carico e compresi nel prezzo d'appalto, in particolare, i seguenti oneri:
  - spese per l'approvvigionamento delle derrate;
  - spese per il personale in base ai contratti collettivi di lavoro ed oneri corrispondenti;
  - acquisto, manutenzione, riparazione ed ammortamento di tutti i mezzi e attrezzature necessarie all'esercizio, ivi compresi i consumi e le periodiche revisioni;
  - direzione e sorveglianza;
  - imposte e tasse;
  - spese per danni a terzi o al Comune causati dal personale o dai mezzi dell'Appaltatore durante lo svolgimento del servizio;
  - spese di accesso e rientro dalla sede dell'azienda al luogo di partenza degli operatori e dei veicoli;
  - spese per i servizi sostitutivi di emergenza;
  - spese per la rilevazione giornaliera delle presenze;
  - spese per raccogliere le quote di partecipazione dell'utenza al servizio;
  - spese non elencate, ma necessarie ed indifferibili per la regolare completa attuazione del servizio.
  - spese per la predisposizione dei menù, con la consegna di copia cartacea degli stessi a tutti gli utenti del servizio;
  - spese per la predisposizione della carta del servizio mensa;
  - tutte le spese di contratto, le spese ed i diritti di rogito, di segreteria, di bollo, di registrazione, nessuna esclusa;
  - le spese di recupero dei costi per la pubblicità degli avvisi di gara e post informazione effettuate sui giornali e previste dall'art.34 comma 35 del D.L. n.179/2012 convertito in Legge 221/2012.
2. L'appaltatore è tenuto all'osservanza di tutte le leggi, regolamenti e normative vigenti in materia di stato giuridico del personale impiegato, trattamento economico, orario di lavoro, trattamento assicurativo, assistenziale e previdenziale di categoria, protezione dell'impiego e sicurezza delle condizioni di lavoro, con particolare riferimento al D.Lgs. n. 81/2008.
3. Nei confronti del personale dovrà applicare condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località di svolgimento del servizio, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive condizioni contrattuali ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nella località che, per la categoria, venga successivamente stipulato.
4. Fatta salva l'acquisizione del D.U.R.C. ai sensi dell'art. 6 comma 3 del d.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207, il Comune potrà richiedere all'appaltatore copia dei versamenti contributivi, previdenziali ed assicurativi nonché idonea documentazione circa il fatto che tali versamenti sono riferiti ai lavoratori impiegati nel servizio in oggetto e circa le retribuzioni loro corrisposte.
5. In caso di accertata inottemperanza agli obblighi in materia contributiva e/o retributiva nei confronti del personale impiegato nel servizio, il Comune procede ai sensi degli art. 4 e 5 del d.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207.

## **Art. 22 - OBBLIGHI A CARICO DEL COMUNE**

1. Il Comune provvederà, prima della consegna del servizio e ai sensi dell'art. 300 del d.P.R. 207/2010, alla nomina di un direttore dell'esecuzione del contratto quale referente del Comune con l'appaltatore.
2. Il Comune, anche a mezzo dei competenti organi scolastici, si impegna ad avvisare L'Appaltatore in merito a sospensioni del servizio per qualsiasi motivo (vacanze, festività, scioperi o altro) non appena a conoscenza.

## **Art. 23 – CONTROLLI**

1. Al direttore dell'esecuzione del contratto di cui al precedente articolo ed agli altri soggetti indicati al successivo comma, è attribuita la facoltà di esercitare, nelle forme e modalità ritenute più opportune, con o senza preavviso, azioni di controllo volte a verificare a corretta attuazione delle obbligazioni contrattuali.
2. E' altresì facoltà del Comune incaricare personale (proprio od esterno) con il compito di verificare, presso i luoghi sopra individuati, la corretta applicazione delle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.  
Gli organismi preposti al controllo sono:
  - a) i competenti Servizi di Igiene Pubblica dell'Azienda ASL competente per territorio;
  - b) il personale incaricato dal Comune;
  - c) i componenti del Comitato Mensa scolastica ai quali peraltro non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti ovvero delle attrezzature ne devono interferire nello svolgimento del servizio né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'Appaltatore limitandosi, del caso ad inoltrare eventuali contestazioni al Comune.
3. L'azione di controllo può eventualmente prevedere la rilevazione dei livelli qualitativi e funzionali del servizio e del grado di soddisfazione dell'utenza.
4. L'attività di controllo posta in essere dal Comune non potrà subire ostacoli od eccezioni di sorta da parte dell'appaltatore.

#### **Art. 24 - PENALITA'**

1. In caso di inadempienze, ritardi, omissioni ovvero imperfetta esecuzione dei servizi affidati l'Appaltatore incorrerà in sanzioni pecuniarie (da un minimo di € 500,00 ad un massimo di €10.000,00) commisurate alla gravità delle inadempienze commesse, fermo restando l'obbligo di recuperare i servizi non resi o eseguiti in modo insoddisfacente.
2. A titolo esemplificativo e non esaustivo si segnalano le seguenti infrazioni cui consegue l'applicazione della sanzione pecuniaria:
  - confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia;
  - etichettatura non conforme alla vigente normativa;
  - mancata corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati;
  - totale mancata consegna dei pasti ordinati c/o ogni singolo plesso scolastico;
  - totale mancata consegna di una portata c/o ogni singolo plesso scolastico;
  - mancata consegna di pasti per errori nella somministrazione;
  - mancata consegna di pasti destinati agli utenti che usufruiscono di diete personalizzate;
  - mancata consegna di materiale a perdere;
  - mancato rispetto delle grammature verificato su 10 pesate;
  - mancato rispetto, senza preavviso, del menù previsto;
  - rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nelle derrate e/o pietanze;
  - rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
  - inadeguata igiene dell'attrezzatura e degli utensili;
  - inadeguata igiene degli automezzi;
  - mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il centro produzione pasti;
  - mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti;
  - mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei refettori;
  - mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 20' rispetto all'orario previsto.
  - mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie e degli adempimenti relativi allo smaltimento dei rifiuti.
3. Le inadempienze saranno contestate all'Appaltatore che nel termine di 15 giorni potrà presentare le proprie controdeduzioni.
4. Esaurita l'istruttoria, e comunque non oltre 30 giorni dalle controdeduzioni dell'Appaltatore, o dalla scadenza del termine per le stesse, verrà irrogata la sanzione e comunicato l'ammontare della penale che sarà trattenuta sul primo rateo in scadenza.

5. In caso di violazioni contrattuali gravi quali la tentata frode, l'inosservanza delle norme sull'igiene degli alimenti, la sospensione arbitraria dei servizi, reiterate mancanze tali da compromettere il buon andamento dei servizi, gravi violazioni agli obblighi previdenziali e assicurativi nei confronti del personale dipendente, si procederà alla risoluzione del contratto ed all'incameramento del deposito cauzionale.

6. L'Amministrazione, oltre alla applicazione della penale, ha la facoltà di esperire ogni azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito e delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'inadempimento contrattuale.

#### **Art. 25 - RESPONSABILITA'**

1. L'appaltatore si obbliga a sollevare la Stazione appaltante da ogni responsabilità sia civile che penale

per qualsiasi danno che possa derivare a terzi, cose o persone a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto.

2. A tal fine si impegna a stipulare con una primaria compagnia assicurativa apposita **polizza assicurativa**, a beneficio del Comune e dei terzi per l'intera durata del contratto, a copertura del **rischio da responsabilità civile** dell'Impresa in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto.

3. Detta polizza, nella quale dovrà risultare che il Comune è considerato "terzo" a tutti gli effetti, dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione scolastica nonché ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati dall'Impresa e relative derrate.

4. L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 3.000.000,00 (euro tremilioni/00) unico per sinistro/persona ed €300.000,00 (trecentomila/00) per danni a cose.

5. L'impresa inoltre dovrà stipulare **polizza assicurativa** per i beni comunali dati in uso, a garanzia di qualsiasi **danno in dipendenza dell'attività svolta e di incendio e atti vandalici** per un valore di €100.000,00 (centomila/00).

6. Copia delle polizze di cui sopra dovranno essere presentate al Comune contestualmente alla produzione della documentazione contrattuale entro il termine assegnato dall'Amministrazione comunale.

7. La mancata presentazione delle suddette polizze e dell'ulteriore documentazione contrattuale entro i termini previsti, comporta la revoca immediata dell'aggiudicazione nonché l'incameramento della cauzione ed eventuale azione risarcitoria del danno.

8. Il Comune, infine, non risponde in caso di gravi eventi, quali calamità naturali o altro, che dovessero comportare la chiusura improvvisa ed immediata dei plessi scolastici.

#### **Art. 26 – CAUZIONE DEFINITIVA**

1. L'aggiudicatario deve prestare la garanzia fidejussoria costituente la cauzione definitiva ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 162/2006.

2. Tale cauzione garantirà anche l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata, per fatto dell'appaltatore, a causa dell'inadempimento o cattiva esecuzione del contratto.

3. La garanzia garantirà altresì il pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dall'inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori, ovvero per irregolarità fiscali accertate a seguito della verifica di cui all'art. 35 comma 28 del D.L. 4-7-2006 n. 223.

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

5. In caso di inadempienza, la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal canone di appalto e previo avviso scritto da comunicare all'Appaltatore.

6. La cauzione definitiva resterà vincolata per tutta la durata dell'appalto e verrà restituita all'Appaltatore dopo che le parti avranno regolato in modo definitivo ogni pendenza dipendente dall'esecuzione del contratto.

## **ART. 27 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

1. Il contratto è stipulato inderogabilmente nel termine fissato dal Comune decorso il termine dilatorio di cui all'articolo 10 comma 11 del D. Lgs. 163/2006.
2. Nell'eventualità in cui l'aggiudicatario non addivenisse alla firma del contratto entro il termine fissato dal Comune e non ottemperasse agli obblighi previsti, il Comune potrà disporre, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dell'aggiudicazione, incamerare la cauzione provvisoria.
3. Ricorrendo le condizioni di grave danno per l'interesse pubblico di cui all'art. 10 comma 9 ultimo periodo del D. Lgs. 163/2006, è facoltà dell'Amministrazione procedere in via d'urgenza alla consegna del servizio secondo le modalità e le tempistiche stabilite dall'art. 302 commi 2 e seguenti del d.P.R. 207/2010.

## **Art. 28- RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

1. Il Comune si riserva di promuovere la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra rivalsa di danni, oltre che nel caso indicato all'art. 25 comma 5 anche nei seguenti casi:
  - a. per abbandono del servizio, salvo cause di forza maggiore;
  - b. per contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o di regolamento relative ai servizi;
  - c. per comportamento ripetutamente scorretto dell'appaltatore nei confronti degli utenti;
  - d. per violazione dell'obbligo di sollevare e tenere indenne il Comune da qualsivoglia azione o pretesa di terzi;
  - e. per impedimento in qualsiasi modo dell'esercizio del potere di controllo da parte dal Comune;
  - f. per mancato possesso delle prescritte autorizzazioni, licenze e concessioni, previste dalle norme legislative e regolamentari, che disciplinano la materia;
  - g. per ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termine dell'art. 1453 C.C..
2. Nei casi previsti dal presente articolo ed in ogni caso in cui si verificano gravi e persistenti inadempienze nella gestione del servizio, si procederà con diffida ad adempiere entro un congruo termine, comunque non superiore a 15 giorni, decorsi i quali il contratto si intenderà risolto di diritto, si procederà ad introitare il deposito cauzionale e l'Appaltatore sarà tenuto al risarcimento del danno, ferma restando la facoltà dell'Ente appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.
3. Nel caso di risoluzione del contratto, il Comune ha facoltà di affidare l'appalto al concorrente che segue immediatamente nella graduatoria, imputando all'Appaltatore inadempiente le eventuali spese che dovrà sostenere per supplire al mancato adempimento degli obblighi contrattuali.
4. E' sempre in facoltà del Comune di procedere alla revoca dell'appalto nei casi in cui, a suo giudizio, vengano meno le ragioni di interesse pubblico che determinano il servizio.
5. Qualora sia riconosciuta l'opportunità della soppressione del servizio, oppure ne venga sospeso l'esercizio per cause di forza maggiore e non sia possibile ripristinarlo con sicurezza di continuità, si può fare luogo, d'intesa con l'appaltatore, alla risoluzione del contratto d'appalto.
6. Ove il servizio venga sospeso soltanto parzialmente, il Comune stabilisce, a suo giudizio, a quali condizioni l'appalto possa continuare ad avere corso.

## **Art. 29 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

1. Il contratto è risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 C.C., nei casi in cui l'Appaltatore:
  - a. venga a perdere i requisiti di idoneità morale, finanziaria e professionale previsti dal D.Lgs. 163/2006 ovvero, per altre cause, la capacità a contrattare con la pubblica amministrazione;
  - b. proceda al subappalto o alla cessione del contratto d'appalto in violazione di quanto previsto all'art. 7;

2. Nel caso di risoluzione di diritto del contratto, sono addebitati eventuali nuovi o maggiori oneri per i nuovi contratti all'appaltatore, che perderà ogni diritto di indennizzo per spese sostenute o mancato guadagno, rimanendo salvo il diritto del Comune al risarcimento di eventuali danni ed all'incameramento della cauzione, senza che per questo l'Appaltatore o chiunque altro possa vantare diritto o pretesa alcuna.

3. La risoluzione é preceduta da formale contestazione del fatto, intimata ai sensi di legge (Raccomandata A.R. o p.e.c.). E' riconosciuto all'appaltatore un termine per controdedurre alle osservazioni, che non potrà essere inferiore a giorni cinque e superiore a giorni quindici decorrenti dalla data di ricevimento della contestazione del fatto.

4. Costituisce altresì causa di risoluzione del contratto il mancato utilizzo nelle transazioni derivanti dal presente contratto del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, ai sensi della Legge 13 agosto 2010, n. 136.

### **Art. 30 - RECESSO**

1. Il Comune, ai sensi dell'art. 1 comma 13 del D.L. n. 95/2012 convertito nella Legge 135/2012 ha diritto di recedere dal contratto previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a 15 (quindici giorni) e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni ancora da eseguire, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate successivamente da CONSIP spa ai sensi dell'art. 26 comma 1 della L. n. 448/1999 siano migliorativi rispetto a quelli del contratto in essere e l'Appaltatore non acconsenta alla modifica delle condizioni contrattuali.

### **Art. 31 - CONTROVERSIE**

1. Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra il Comune e l'Appaltatore in ordine all'esecuzione dei adempimenti derivanti dal presente contratto, competente a giudicare sarà il Foro di Latina.

### **Art. 32 - NORME DI RINVIO**

1. Il presente appalto è soggetto, oltreché all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente

enunciate, al rispetto della normativa in materia e con particolare riferimento al rispetto della normativa in materia di ristorazione scolastica.

2. L'Appaltatore è tenuto comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

3. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

4. Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti di servizi.

### **Art. 33 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

1. Ai sensi dell'art. 13, comma 1° del D.Lgs. 196/2003, i tutti i dati forniti dall'Appaltatore saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità di gestione del rapporto stesso.

2. I suddetti dati, inoltre, saranno comunque conservati ed eventualmente utilizzati per l'indizione di altre gare di appalto.

3. L'appaltatore gode dei diritti di cui all'art. 7 del decreto citato, da farsi valere nei confronti del Comune appaltante, in ordine all'accesso ai dati che la riguardano ed all'opposizione al loro trattamento in presenza di motivi legittimi.



# COMUNE DI SERMONETA

(Provincia di Latina)

## AREA 1

### PROGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Anni scolastici 2013/14 - 2014/15 - 2015/16

(Art. 279 del d.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207)

## **ELABORATO N. 3 - TABELLE MERCEOLOGICHE: CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

### **TABELLE MERCEOLOGICHE: Caratteristiche delle derrate alimentari**

Per garantire la qualità del pasto confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica, tutte le materie prime utilizzate dovranno essere "di qualità superiore".

Per qualità si intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

I parametri generali cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate alimentari sono:

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (ad esempio appartenenza ad un Consorzio di produzione, Ente o Associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, certificazione di conformità alle norme serie ISO 9000, ecc.);
- preferenza per i prodotti provenienti da produzione regionale o nazionale, laddove possibile;
- completa e corretta compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita ed etichettatura del prodotto secondo quanto stabilito dal D.Lgs. 27.1.1992, n.109 e successive modifiche e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- chiara indicazione della data di scadenza o del Termine Minimo di Conservazione su ogni confezione e/o imballaggio;
- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste, sacchi privi di rotture o perforazioni, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc;
- confezioni integre, chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, aspetto e odore anomali;
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.) specifici dell'alimento;
- non rilevabilità analitica o presenza entro i limiti naturali o minimi, quando previsti, di sostanze quali metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, OGM, ecc.;
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei;
- prezzi d'acquisto in sintonia con il mercato.

L'Amministrazione comunale potrà richiedere l'elenco delle ditte fornitrici e dovrà essere informata di ogni variazione.

### **PRODOTTI FARINACEI**



### ***PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO***

**La pasta di semola di grano duro deve rispondere ai requisiti fissati dalle Leggi 4.7.1967 n. 580 e 8.6.1971 n.440, DPR 09.02.2001 n.187.**

La pasta dovrà avere le seguenti caratteristiche merceologiche:

- perfetto stato di conservazione;
- aspetto uniforme colore giallo ambrato, assenza di bottature o venature, crepe o rotture, punti bianchi o neri;
- odore e sapore tipici: assenza di odori di stantio e muffe, sapore acido, piccante o altrimenti sgradevole;
- assenza di tracce di infestazioni di parassiti o insetti;
- assenza di depositi di residui di polvere e farine al sollevamento della pasta stessa;
- resistenza alla pressione delle dita, frattura vitrea;
- resistenza alla cottura per 15 minuti circa, senza spaccarsi o disfarsi, diventare collosa od intorbidire

sensibilmente l'acqua.

I formati richiesti sono: pasta lunga , pasta corta, pastine.

### ***PASTE SPECIALI ALL'UOVO E/O RIPIENE***

La pasta all'uovo deve essere prodotta con semola di grano ed almeno 200 grammi di uova o ovoprodotto per chilogrammo di semola.

I formati richiesti per la pasta all'uovo sono: piccoli per pastina; pasta per pasticcio- preferibilmente surgelata.

Per le paste ripiene si richiederanno: ravioli, tortellini, tortelloni, ect.

Non dovrà esservi presenza di additivi chimici a funzione conservante. Sono ammesse, per la conservazione, la tecnica della surgelazione, la tecnica del confezionamento sottovuoto e quella del confezionamento in atmosfera controllata.

Queste paste devono garantire una buona tenuta di cottura, senza spezzamento e perdite di ripieno, nelle condizioni caratteristiche di un servizio mensa con trasporti.

### ***FARINA DI GRANO TENERO TIPO "OO"***

La farina bianca non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

Il prodotto non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti; non deve presentare grumi, sapori ed odori acri.

### ***FARINA DI MAIS PER POLENTA***

Farina ricavata dalla granella di mais (bianca o gialla). Valgono le stesse caratteristiche espresse per la farina di grano tenero.

### ***RISO***

Il riso deve essere :

- identificato dalla denominazione commerciale "Superfino arborio, Vialone Nano o Parboiled" o altre denominazioni ad uso specifico;
- dell'ultimo raccolto, aver subito una lavorazione del 2° grado, essere fresco di pila, secco, sulla buona media dell'annata;
- in grani interi pressoché uniformi, con tolleranza (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammessa dalle consuetudini commerciali per il riso di prima qualità;
- indenne da larve, insetti e loro frammenti; da corpi estranei generici e semi infestanti; strofinato tra le mani non deve lasciare traccia di sostanze farinacee;
- resistente alla cottura per almeno 15 minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione della forma;

Il riso non deve avere:

- punteggiature, perforazioni, odore di muffa o altri odori sgradevoli;
- una umidità superiore al 15%.

### ***ORZO PERLATO***

Orzo mondato del tipo H Vulgare.

Il prodotto non dovrà contenere larve, insetti e loro frammenti né presentare corpi estranei generici e semi infestanti.

### ***PANE BIANCO DI TIPO COMUNE***

Deve essere:

- formato esclusivamente da un impasto composto di farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito naturale ( in quantità non superiore all'1% ) , con percentuale di umidità non superiore al 29%;
- in pezzatura da 50-70 gr;
- fresco e preparato giornalmente non oltre quattro ore prima dalla consegna; non deve essere conservato con il freddo o con altre tecniche e successivamente rigenerato.

All'analisi organolettica deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non caratterizzati eccessivamente dal lievito, non deve presentare odore di rancido, di muffa o di altro.

La fornitura giornaliera presso i luoghi somministrazione deve essere fatta in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni causa di insudiciamento oltre che dalla pioggia.

### ***PASTA DA PANE/ PER PIZZA***

Prodotto ottenuto dalla miscela di farina di frumento, acqua, lievito, sale. La pasta per pizza potrà essere prodotta con miscele di farine specifiche per pizza e con l'aggiunta di olio d'oliva.

### **MATERIE GRASSE**

#### ***OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE***

Il prodotto deve essere ottenuto da olive dell'ultima annata, di produzione nazionale con la dicitura "spremitura a freddo". L'acidità non dovrà essere superiore all'1% espresso in acido oleico.

Dovrà essere in perfetto stato di conservazione, con odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto netto, sapido, che ricorda quello dell'oliva; non si dovranno quindi rilevare odori disgustosi come rancido, putrido, muffa, etc.

Potranno presentare, secondo la provenienza o la tecnica di lavorazione, una colorazione variante dal giallo paglierino al giallo dorato, al giallo verdastro.

#### ***OLI MONOSEME: olio di mais, arachide, girasole***

Gli oli di semi dovranno essere fluidi, di odore caratteristico, di sapore gradevole, di colore giallo chiaro, limpidi e non si dovranno rilevare odori disgustosi di rancido, di putrido di muffa, ecc. Dovranno presentare una acidità libera totale calcolata in acido oleico non superiore allo 0,5%.

Per condire a crudo si propone l'olio di mais eventualmente miscelato con olio extravergine di oliva.

### **PRODOTTI LATTIERO-CASEARI**

#### ***LATTE***

Il latte deve essere intero omogeneizzato e/o parzialmente scremato, fresco pastorizzato o UHT a media conservazione.

Le confezioni devono essere in idoneo materiale per alimenti ,da 1 lt. , a perdere.

#### ***YOGURT ALLA FRUTTA***

Lo yogurt deve essere ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni.

Il latte impiegato deve essere intero.

Si consente l'aggiunta di omogeneizzati di frutta. I prodotti alla frutta non devono contenere antifermentativi; la frutta deve essere in preferenza purea e ben omogenea al coagulo.

Non dovranno essere contenuti conservanti e coloranti.

### **FORMAGGI**

I formaggi devono essere prodotti con le garanzie ed i requisiti previsti dalle leggi e dalle disposizioni igienico-sanitarie vigenti.

Devono avere le seguenti caratteristiche:

- devono corrispondere alla miglior qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato;
- non devono essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola,..);
- non devono presentare alterazioni della crosta e della pasta e devono essere corrispondenti alle caratteristiche tipiche sia nella composizione che nello stato di presentazione stagionatura;
- non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno e all'esterno;
- non devono avere la crosta formata artificialmente, né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e il sapore dei formaggi maturi;
- anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte bovino;
- non devono contenere polifosfati E 450 o altri additivi chimici non previsti dalla legge.

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- nome del venditore;
- eventuali additivi consentiti aggiunti;
- peso di ogni forma e confezione.

Tipologia: Asiago, Montasio, Italico, Parmigiano Reggiano, Fontal, Casatella, Crescenza o Stracchino,

Ricotta, Mozzarella, Caciotta.

In particolare:

-*Asiago*: dovrà essere esclusivamente di produzione regionale ed avere tutte le caratteristiche dell'Asiago tipico;

-*Parmigiano Reggiano*: dovrà avere le caratteristiche fissate dalla normativa per la 1° qualità, stagionatura non inferiore a 18 mesi e marchio del consorzio;

-*Fontal*: dovrà essere prodotto da puro latte vaccino fresco;

-*Ricotta*: deve essere di derivazione del siero di vacca;

-*Mozzarella*: deve avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso, nella forma di filone, boccone, bocconcini; non dovrà avere macchie o colore giallognolo. La confezione sigillata deve riportare la data di scadenza.

## **BURRO**

Dovrà corrispondere alle caratteristiche previste dalla Legge 23.12.1956 n. 1526 e successive modifiche.

Deve essere ricavato esclusivamente da crema di latte vaccino centrifugata e pastorizzata. Il contenuto in peso di materia grassa non deve essere inferiore all'82%.

## **CARNI**

### ***CARNI BOVINE FRESCHE REFRIGERATE***

Le carni bovine dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- provenire da allevamenti nazionali;
- essere di vitello, vitellone, o bovino adulto (castrato o non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati di età non superiore ai 18 mesi.
- non provenire da animali che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali e inoltre non essere trattate con radiazioni ionizzanti od ultraviolette né contenere residui di farmaci;
- presentare grana fine, colorito brillante rosso-roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;

- aver subito periodo di frollatura di almeno 10 giorni;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, grasso compatto, assenza di contaminazione microbiche e fungine;
- essere confezionate in sottovuoto;
- avere una etichetta chiara e completa ,secondo le ultime disposizioni di legge, su ogni confezione Tipologia dei tagli anatomici: scamone (bistecche, arrosti), fesa interna (arrosti), fesa esterna (umidi, spezzatino), girello (spezzatino), noce-muscolo (arrosti, bistecche), filetto (bistecche, cottura rapida).

### ***CARNI SUINE FRESCHE REFRIGERATE***

Le carni suine dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- provenire da allevamenti nazionali o CEE;
- provenire da animali appartenenti alla classe E della classificazione CEE cioè di suino maschio castrato, definito maturo, con peso morto non inferiore a 120 kg;
- essere di prima qualità;
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa; non è consentita la fornitura di carni fresche che presentino una accentuata frollatura o eccessiva umidità;
- essere confezionata in sottovuoto;
- avere una etichetta chiara e completa ,secondo le ultime disposizioni di legge, su ogni confezione.

### ***PROSCIUTTO COTTO***

Dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- essere di prima qualità, prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale;
- privo di polifosfati, caseinati, lattati e glutammato monosodico;
- essere di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle, rammollimenti);
- avere carne di colore rosa chiaro compatta;
- il grasso deve essere sodo e ben rifilato;
- essere proveniente da coscia e di peso non inferiore a Kg 7 ed avere forma a mandolino;
- non avere difetti anche lievi di fabbricazione;
- avere aroma delicato e sapore non fortemente salato;
- essere ben asciugato e stagionato in modo da presentarsi al taglio perfettamente compatto;
- non è consentito l'uso di prosciutti ricomposti o di spalla cotta.

### ***PROSCIUTTO CRUDO***

Deve :

- corrispondere alla coscia di maiale stagionata con aggiunta di solo sale;
- avere stagionatura dichiarata non inferiore ai 14 mesi;
- essere conforme alle Leggi 26/90 (Prosciutto di Parma),30/90 (San Daniele),628/81 (Veneto Berico- Euganeo).

### ***CARNI AVICOLE FRESCHE REFRIGERATE***

Devono avere le seguenti caratteristiche:

- provenire da allevamenti nazionali;
- provenire da animali allevati a terra;
- le carcasse e i tagli devono presentare bollo sanitario dell'avvenuta visita;
- non essere trattati con sostanze ormonali e antiormonali; per gli animali trattati con antibiotici dovranno essere rispettati i tempi di sospensione;
- la macellazione deve essere recente: non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore;
- il pollo macellato deve essere ben toelettato e ricoperto dalla propria pelle,che dovrà essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne, plumole e screpolature;
- le carni devono essere di colorito bianco-rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

Tipologia dei tagli: polli in busto, cosce e sovracosce di pollo, petti di pollo, petti di tacchino, cosce di

tacchino.

### **UOVA**

Le uova devono essere di categoria A, fresche, di produzione nazionale, selezionate, di categoria di peso da 60/65 g, con guscio integro e pulito; camera d'aria non superiore a 6 mm di spessore, albume chiaro, limpido, denso; tuorlo ben trattenuto. Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, macchie di sangue ed odori estranei.

Si richiede la certificazione veterinaria quindicinale comprovante l'assenza di salmonella presso il centro di raccolta.

Le uova devono essere confezionate in piccoli e grandi imballaggi, muniti di fascette e/o dispositivo di etichettatura leggibili e recanti:

- il nome e la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda;
- il numero distintivo del centro d'imballaggio;
- la categoria di qualità e il peso;
- il numero delle uova imballate;
- la data di imballaggio.

Per la preparazione di frittate ed eventuali cibi contenenti uova, si prescrive l'uso di "uova intere pastorizzate", confezionate in tetrabrik del peso massimo di 1 Kg, rispondenti ai requisiti fissati dal Reg.CE 852, 853, 854 e 882 del 2004 e s.m.i, Reg. CE n. 589/2008 e s.m.i.

### **PESCE FRESCO E SURGELATO**

Il pesce fresco e surgelato di acqua dolce e/o salata dovrà possedere le seguenti caratteristiche generali:

- prodotto di provenienza nazionale od estera, accuratamente toelettato e privato di spine, cartilagine e pelle
- odore tenue aspetto brillante e riflessi iridescenti
- corpo con consistenza soda ed elastica
- pelle tesa ed unita
- carne solida, bianca o rosea, con riflessi madreperlacei
- costole e colonna vertebrale aderenti alla carne
- i filetti di pesce surgelato non dovranno presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne e resti di pinne.
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamenti con antibiotici o antisettici
- allo scongelamento il pesce deve conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza

Le qualità di pesce fresco e surgelato da fornire perfettamente diliscate e toelettate potranno essere i seguenti: merluzzo, alibut, salmone, persico, smeriglio, sogliola, palombo.

Non devono essere ammessi prodotti la cui eventuale glassatura sia superiore al 20% del peso lordo. si deve comunque richiedere la percentuale della glassatura utilizzata.

### **PRODOTTI SURGELATI**

I prodotti surgelati forniti devono rispondere ai requisiti previsti da D.M 15.06.1971, D.M. 01.03.1972 e successive modifiche, D.Lgs. n. 110/92, D.M. n. 493 del 25.09.1995, ovvero la confezione dovrà:

- portare ben chiara la dicitura "surgelato" e assicurare la massima protezione delle caratteristiche
- organolettiche e qualitative del prodotto,
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche,
- impedirne il più possibile la disidratazione,
- riportare la curabilità minima prevista.

Inoltre:

- l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione devono essere conformi alle norme CEE,
- il prodotto non dovrà aver subito mai interruzioni della catena del freddo, quindi non deve evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche.

## **ALIMENTI VARI**

### ***TONNO ALL'OLIO D'OLIVA E AL NATURALE***

Tonno di prima scelta, di produzione nazionale od estera in oli di oliva. Confezionato in scatole di banda stagnata con peso netto di grammi 1800 e 80

Caratteristiche qualitative del prodotto:

- poco salato
- di gusto delicato
- di consistenza soda ma tenera
- di colore omogeneo
- compatto e non sbriciolato
- privo di parti estranee e acqua

Il prodotto fornito deve avere almeno 6 mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa in materia.

### ***ACETO***

Ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, deve contenere più del 6% in acidità totale espressa come acido acetico ad una quota residua di alcool non superiore all'1,5% in volume. Non devono risultare aggiunte sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di coloranti.

Non deve avere odori o sapori estranei o sgradevoli.

### ***POMODORI PELATI E PASSATA DI POMODORI***

Devono essere ricavati direttamente dal frutto, fresco maturo, sano e ben lavato, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media lunghezza, che non abbia subito manipolazioni prima del confezionamento che non siano la scottatura e la pelatura.

L'inscatolamento deve avvenire in recipienti idonei ermeticamente chiusi e successivamente sottoposti ad adeguato trattamento industriale.

I pelati non devono presentare aspetto, colore o sapore anormali; non devono contenere nelle loro masse organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali.

Passata di pomodoro: come da vigenti norme; ingredienti: pomodoro, sale 0,25%, residuo secco 6 %.

### ***ZUCCHERO***

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore.

Non deve essere sofisticato con glucosio, saccarina ed altre sostanze organiche o minerali; deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce, con assenza di sapori estranei e impurità.

### ***SALE MARINO ALIMENTARE IODATO***

Deve essere estratto dall'acqua del mare e raffinato con l'aggiunta di iodato di potassio 00051% pari a 3 mg di iodio per 100 grammi di prodotto.

Va fornito in confezioni da 1 kg.

### ***DADI PER BRODO***

Dado vegetale o estratto per brodo senza aggiunta di glutammato monosodico e additivi artificiali.

Sarà composto da proteine vegetali, sale marino, estratto di lievito olio vegetale (massimo 5%), ortaggi misti (cipolle, sedano, carote, prezzemolo, pomodoro).

### ***AROMI***

Naturali, vegetali, essiccati.

### ***PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI***

Requisiti generali:

- preferibilmente devono essere di origine regionale e/o nazionale;

- eventualmente essere di origine biologica, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente;
- devono essere maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo; il grado di maturazione dei prodotti deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni di stoccaggio e rispondere alle esigenze tipiche della categoria di consumatori in oggetto;
- devono essere di stagione, freschi, puliti e selezionati; devono essere fisiologicamente maturi, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti (in conformità col decr.Min.San.27/02/96,n.209, e successive modifiche), integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie;
- devono essere turgidi, senza segni di rammollimento, privi di germogli, privi di additivi per la
- conservazione;
- devono essere classificati di prima categoria.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- siano stati trattati in superficie con sostanze ad azione conservante;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazioni,
- ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (microrganismi, larve in attività biologica all'interno della frutta, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi derivanti da ticchiolatura..);
- presentino distacco prematuro del peduncolo (sgambatura) morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo (rachitismo, atrofia o altre anomalie..);
- non siano privati dei torsoli e delle parti inutilizzabili, nella misura prevista;
- siano della IV o V gamma (ovvero ortaggi mondati e tagliati, pronti da condire o da cuocere; prodotti prelaborati, cotti e confezionati sottovuoto).

### **REQUISITI DELLA VERDURA FRESCA:**

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione e di prima qualità.

La verdura deve:

- avere indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere, per ciascuna partita, alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente e di altri corpi o prodotti
- eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- essere del tutto priva di residui di anti-parassitari o comunque nei limiti ammessi dalla legge vigente essere protetta da imballi sempre nuovi, asciutti, puliti.

### **RADICI, TUBERI E BULBI**

**CAROTE:** dovranno essere lisce, intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, non germogliate, né legnose o biforcute. Sarà tollerata una leggera colorazione verde o rosso violacea al colletto di cm 1 al massimo per le radici di carota la cui lunghezza non superi i cm 8 e di cm 2 per le lunghezze superiori. Il calibro minimo, rilevato nella sezione massima, è fissato in mm20. Le foglie dovranno essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

**PATATE:** dovranno essere di morfologia uniforme con peso minimo di gr.60 per tubero e massimo di 270 gr.

I tuberi dovranno essere selezionati per qualità e grammatura.

Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto in caso di rifornimento di prodotto novello. Non dovranno presentare tracce di verde erpicale (solanina), di germinazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose aderenti o sciolte in sacchi, incisioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa.

**CIPOLLE:** lo stelo dovrà essere ritorto e presentare un taglio netto di lunghezza non superiore a cm 4.

I bulbi dovranno essere non germogliati e privi di ciuffo radicale.

### **FUSTI,GERMOGLI E FOGLIE**

**FINOCCHI:** i grumoli dovranno essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non dovrà superare i cm 10.

Le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche. Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il calibro minimo dovrà essere di 6 cm. Saranno escluse dalla fornitura le finocchie.

**CAVOLI,VERZE E CAPPuccio:** dovranno risultare di peso non inferiore a ge.300 e i cappucci dovranno presentarsi ben serrati.

**SPINACI:** dovranno essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice dovrà essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non dovrà superare i 10 cm e non dovranno presentare tracce visibili di fertilizzanti antiparassitari.

**LATTUGHE,INDIVIE RICCE E SCAROLE:** i cespi non dovranno essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. La lattuga dovrà consistere di un solo bel grumolo ben formato.

La pezzatura non dovrà essere inferiore a:

- lattughe, indivie ricce e scarole coltivate all'aperto: gr.50 al cespo;
- lattughe coltivate sottovetro: gr.80 il cespo;
- indivie ricce e scarole coltivate sottovetro: gr.100 il cespo.

**RADICCHIO:** i cespi dovranno essere sufficientemente sgrondati, nel caso che siano stati lavati, la radice dovrà essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm.4 e dovrà essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre dovranno essere ben sviluppati e consistenti.

### **ORTAGGI E FIORI**

**CAVOLFIORI:** dovranno avere le infiorescenze resistenti, di gran serrata, bianco o bianco avorio, esenti da danni da roditori; il diametro delle stesse dovrà essere inferiore ai cm.14.

Potranno essere presenti in 2 modi:

- defogliati, cioè privi di tutte le foglie e della parte commestibile del torsolo con al massimo 5 foglioline tenere di colore verde pallido, intere e aderenti all'infiorescenza;
- -coronati o semidefoliati, cioè rivestiti di un numero di foglie sufficienti a proteggere lateralmente la infiorescenza.

Le foglie dovranno essere verdi e sane, mozzate al massimo di cm 3 sopra l'infiorescenza, il torsolo dovrà essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione dell'ultima foglia di protezione.

**CARCIOFI:** le bratte centrali dovranno essere ben serrate e di colorazione omogenea e i fasci vascolari della parte inferiore non dovranno presentare inizio di lignificazione.

### **ORTAGGI,FRUTTI E SEMI**

**POMODORI:** dovranno avere la polpa resistente e potranno presentare leggere ammaccature. Saranno

però esclusi frutti con le screpolature fresche e cicatrizzate con la zona perpendicolare di consistenza e

colore visibilmente anomale.

**ZUCCHINE:** dovranno avere polpa compatta e pochi semi.Il peso non dovrà essere superiore a gr.200.

**MELANZANE:** le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate, (senza sviluppo eccessivo di semi) e con polpa fibrosa, consistenti, munite del calice e peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la cui superficie non superi cm. 3. Il diametro minimo delle melanzane lunghe dovrà essere di cm 4 e la lunghezza minima di 10 cm, per le melanzane globose il diametro minimo dovrà essere di cm 7.



**FAGIOLINI:** i baccelli dovranno essere teneri, senza filo e ben chiusi; saranno tollerati semi poco sviluppati e teneri. Non dovranno presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

**PISELLI:** i baccelli dovranno essere muniti del peduncolo, ben pieni e contenere almeno 5 semi; dovranno essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che premuti fra le dita non si schiaccino senza dividersi e inoltre non dovranno essere farinosi.

**ZUCCA:** si richiedono i tipi “marina” e “mantovana”.

### **LEGUMI SECCHI**

I fagioli secchi dovranno essere del tipo “da minestra” , quelli identificati dalla denominazione commerciale “fagioli borlotti” o “saluggia piemontese”; dovranno corrispondere, per quanto riguarda la conservazione e il confezionamento, alla apposita legislazione vigente.

I fagioli dovranno essere: sani, secchi, ben selezionati, del nuovo raccolto, interi, pressoché uniformi e lisci, esenti da tarli, macchie, gessature e corpi estranei, con le tolleranze non superiori a quelle ammesse dalle consuetudini commerciali per i fagioli di prima qualità’.

Viene inoltre richiesta la fornitura di orzo perlato e piselli secchi sempre per la preparazione delle minestre.

### **VERDURA SURGELATA**

I tipi di verdura richieste sono i seguenti:

- minestrone;
- bieta;
- spinaci;
- piselli finissimi (calibro 7,5-8,2 mm);
- fagiolini (senza fili, calibre 8,5-9,5 mm);
- gnocchi di patate ( il prodotto deve presentarsi per essere consumato asciutto. Si richiedono i seguenti
- ingredienti: patate, farina di grano tenero, fecola di patate, sale, senza aggiunta di conservanti e
- coloranti.);
- carote primizia;
- zucchine a rondelle;
- patate a spicchi;
- patatine novelle;

Il prodotto di produzione nazionale od estera dovrà essere pulito e conforme alle norme previste dalla CEE in materia. L’aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità; non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze e corpi estranei o insetti o frammenti di insetti. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate, rotte, eccessivamente molli, decolorate, macchiate o avvizzite.

### **REQUISITI DELLA FRUTTA FRESCA**

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione .

Deve rispondere ai seguenti requisiti:

- rispettare in toto la normativa vigente in merito;
- essere di recente raccolta;
- la provenienza deve essere indicata chiaramente;
- presentare le precise caratteristiche organolettiche di specie e della varietà ordinata;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente,
- essere adatta al pronto consumo o ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, marciumi, ammuffimenti o attacchi parassitari o di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura
- priva del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18/7/1990
- la differenza di calibre tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%., con una tolleranza di pezzi non omogenei non superiore al 10%.

- gli imballi devono essere sempre nuovi.

### **MELE, PERE, UVA**

MELE E PERE: dovranno conservare il peduncolo, anche se danneggiato.

Saranno ammessi difetti di buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione purchè la superficie totale non superi il centimetro quadrato. Le pere non dovranno essere grumose. Il calibro minimo non dovrà essere inferiore alle seguenti misure: mele- cm 6,5; pere-cm 6; il peso del singolo pezzo dovrà aggirarsi attorno ai 150 gr e in ogni caso non superare i 180gr.

UVA: i grappoli dovranno essere esenti da tracce visibili di muffa, fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini dovranno essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al graso e ricoperti della loro pruina.

### **BANANE**

I frutti devono avere forma tipica con picciolo integro, la buccia di colore giallo, intera e senza ammaccature, polpa soda e pastosa, senza annerimenti, non allappante (indice di maturità), pezzatura minima di 45 mm. Di diametro e gr 150 di peso.

### **AGRUMI**

Gli agrumi dovranno essere esenti da colorazione anormale e da inizio essiccamento, non dovranno essere molli o avvizziti, la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, deformata. Non dovranno presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari. I calibri minimi saranno i seguenti: arance 6,5 cm, limoni 5 cm, mandarini 5 cm, clementine 5 cm.

In ogni caso il peso per le arance non dovrà superare i 180 gr.

### **PESCHE E SUSINE**

PESCHE: il calibro minimo non dovrà essere inferiore a cm.6 ed in ogni caso il peso non dovrà superare i gr.180.

SUSINE: dovranno essere praticamente ricoperte di pruina secondo le varietà. Il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purchè non ne risultino possibilità di alterazione del frutto.



# COMUNE DI SERMONETA

(Provincia di Latina)

## AREA 1

### PROGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Anni scolastici 2013/14 - 2014/15 - 2015/16

(Art. 279 del d.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207)

## **ELABORATO N. 4 - INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE DEI PIATTI**

### **INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE DEI PIATTI**

#### **Indicazioni generali:**

1. Non effettuare la precottura.
2. Privilegiare le cotture al forno, al vapore, le stufature che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti e che evitano la carbonizzazione degli alimenti e la conseguente formazione di sostanze mutagene.
3. Non sottoporre a frittura nessuna preparazione.
4. Aggiungere i condimenti a freddo unicamente a fine cottura (olio extravergine di oliva, burro) utilizzando solo l'indispensabile quantità iniziale per spennellature di placche.
5. Evitare l'uso di soffritti e spezie.

#### **Preparazione dei primi piatti:**

1. Preparare ogni tipo di sugo con salsa a base di pomodori pelati con una base di ortaggi (sedano, carote, cipolle, porri erbe aromatiche) evitando assolutamente l'impiego di zucchero come correttore di acidità.
2. I passati di verdure devono essere cremosi e non troppo densi.
3. Utilizzare la fecola di patate come unico addensante.
4. Utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine, per la preparazione di minestre, risotti etc.

#### **Pesce:**

1. Deve essere preparato e cotto in modi diversi affinché sia più gradito ai bambini.

#### **Uova:**

1. Le uova pastorizzate una volta aperte ,vanno consumate in giornata.

#### **Verdure:**

1. La verdura cruda e cotta deve essere tagliata sottile e variata il più possibile secondo le stagioni.
2. Utilizzo di patate fresche.
3. Il purè di patate deve essere cremoso e confezionato con patate.



# COMUNE DI SERMONETA

(Provincia di Latina)

## AREA 1

### PROGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Anni scolastici 2013/14 - 2014/15 - 2015/16

(Art. 279 del d.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207)

## **ELABORATO N. 5 - GRAMMATURE DI RIFERIMENTO**

### GRAMMATURE DI RIFERIMENTO

N.B. Le seguenti grammature sono indicative per alcuni piatti e sono da considerarsi a crudo ed al netto degli scarti.

<b>Alimenti</b>	<b>Alunni</b>	<b>Insegnanti</b>
Primi piatti	grammi	Grammi
<b>Pasta o riso asciutti</b>	<b>70/80</b>	<b>90</b>
<b>Pasta o riso in brodo vegetale</b>	<b>30</b>	<b>40</b>
<b>Gnocchi di patate</b>	150	200
CONDIMENTI PER I PRIMI		
<b>Parmigiano o Padano grattugiato</b>	5	10
<b>Sugo con base di pomodoro</b>	30	50
<b>Olio extra vergine di oliva</b>	5	7
SECONDI PIATTI		
<b>Carne</b>	60	100
<b>Pesce</b>	100	120
<b>Uova</b>	1	2
<b>Prosciutto cotto</b>	40	70
<b>Formaggi a pasta molle o filata</b>	50	70
<b>Formaggi a pasta dura</b>	30	60
CONDIMENTI VERDURE		
<b>Olio extra vergine di oliva</b>	5	8
PANE		

<b>Pane comune</b>	50	70
<b>Pane integrale</b>	60	80
<b>Cereali per minestre e legumi</b>		
Cereali (pasta, riso, orzo, farro, semolino) (g.)	30	50
Patate	30	50
Legumi secchi	30	50
Legumi freschi	60	100
<b>FRUTTA E VERDURA</b>		
Verdura fresca, insalata, radicchio	50	50
Verze, cappucci, finocchi tagliati a filetto, carote grattugiate	50	70
Pomodori	100	200
Verdura da far cotta	130	200
Frutta cruda	150	200
Frutta cotta	180	200



# COMUNE DI SERMONETA

(Provincia di Latina)

## AREA 1

### PROGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Anni scolastici 2013/14 - 2014/15 - 2015/16

(Art. 279 del d.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207)

## **ELABORATO N. 6 D.U.V.R.I. – LUGLIO 2013**

*Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze*

### SOMMARIO

<b>1. FINALITA'</b>	<b>4</b>
<b>2. DEFINIZIONI</b>	<b>4</b>
<b>3. OBBLIGHI PRELIMINARI</b>	<b>4</b>
<b>4. DISCIPLINA DELLE ATTIVITA' DA SVOLGERSI</b>	<b>5</b>
<b>5. SOTTOSCRIZIONE DOCUMENTO</b>	<b>6</b>
ALLEGATO 1 – disposizioni per i lavoratori esterni chiamati a prestare la loro opera presso la nostra società	
<b>1. ELEMENTI DI QUALIFICAZIONE DELL'IMPRESA COMMITTENTE</b>	<b>7</b>
<b>1.1 ANAGRAFICA E SOGGETTI INTRESSATI</b>	<b>7</b>
<b>2.1 ANAGRAFICA E SOGGETTI INTERESSATI</b>	<b>9</b>
<b>2.2 INDICAZIONE DELLE LAVORAZIONI IN SUBAPPALTO</b>	<b>10</b>
<b>2.3 ANAGRAFICA E SOGGETTI INTERESSATI PER L'IMPRESA SUBAPPALTATRICE</b>	<b>11</b>
ALLEGATO 2 – COORDINAMENTO RISCHI DI INTERFERENZA	
<b>1. PRESCRIZIONI</b>	<b>12</b>
<b>2. DECRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA ATTUATE</b>	<b>15</b>
<b>2.1 INFORMAZIONI SUI RISCHI</b>	<b>15</b>
<b>2.2 INFORMAZIONI SUI COSTI PER LA SICUREZZA</b>	<b>15</b>

<b>3. DISPOSIZIONI A TUTELA DELLA SICUREZZA .....</b>	<b>16</b>
<b>3.1 COORDINAMENTO DELLE FASI LAVORATIVE .....</b>	<b>17</b>
<b>3.2 RISCHI DERIVANTI DALLE ATTREZZATURE DI LAVORO .....</b>	<b>17</b>
<b>3.3 RISCHI PER ESPOSIZIONE A RUMORE .....</b>	<b>17</b>
<b>3.4 RISCHI D'INCENDIO E/O ESPLOSIONE.....</b>	<b>17</b>
<b>3.5 RISCHI DOVUTI ALLA MOVIMENTAZIONE MECCANICA DEI CARICHI .....</b>	<b>18</b>
<b>3.6 RISCHI DOVUTI ALLA MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI .....</b>	<b>18</b>
<b>3.7 VIE DI FUGA E USCITE DI SICUREZZA .....</b>	<b>18</b>
<b>3.8 RISCHIO CADUTA MATERIALI DALL'ALTO .....</b>	<b>19</b>
<b>3.9 RISCHIO DA PROIEZIONE DI SCHEGGE .....</b>	<b>19</b>
<b>3.10 ACCESSO DEGLI AUTOMEZZI E MACCHINE OPERATRICI .....</b>	<b>19</b>
<b>3.11 APPARECCHI ELETTRICI, COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA, INTERVENTI SUGLI IMPIANTI ELETTRICI .....</b>	<b>19</b>
<b>3.12 INTERRUZIONI ALLA FORNITURA DI ENERGIA ELETTRICA, GAS, ACQUA.....</b>	<b>20</b>
<b>3.13 RADIAZIONI NON IONIZZANTI .....</b>	<b>20</b>
<b>3.14 ACQUISTI E FORNITURE DA INSTALLARE NELL'AMBITO DEI LUOGHI DI LAVORO DELLA DITTA COMMITTENTE .....</b>	<b>20</b>
<b>3.15 SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO .....</b>	<b>20</b>
<b>3.16 POLVERI DERIVANTI DA LAVORAZIONI .....</b>	<b>21</b>
<b>3.17 USO DI PRODOTTI CHIMICI .....</b>	<b>21</b>
<b>3.18 EMERGENZE .....</b>	<b>21</b>

## **1. FINALITA'**

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) è redatto preventivamente alla fase di appalto / prestazione d'opera / somministrazione, in ottemperanza al dettato dell'art. 26 del D. Lgs. 81/2008, per promuovere la cooperazione ed il coordinamento prevista nel medesimo articolo e cioè:

- per cooperare all'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- per coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- per informarsi reciprocamente in merito a tali misure;

al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle lavorazioni da svolgersi all'interno della azienda committente, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo della stessa anche se svolto presso altre sedi.

Le disposizioni del comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività dell'Appaltatore o dei

singoli lavoratori autonomi o subappaltatori, che sono invece oggetto dei rispettivi P.O.S.

## **2. DEFINIZIONI**

### 1. Contratto d'opera – art. 2222 cod. civ.

Contratto nel quale una persona si obbliga a compiere verso un corrispettivo un'opera o un servizio con lavoro prevalentemente proprio e senza vincolo di subordinazione. Il lavoro viene svolto da un prestatore d'opera autonomo, o dal titolare di una ditta individuale.

### 2. Contratto d'appalto – artt. 1655 e 1656 c.c.

Contratto nel quale una parte assume, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio il compimento di un'opera o di un servizio verso un corrispettivo in danaro. Il lavoro viene svolto da personale dipendente e/o collaboratori di altre imprese. Il contratto intercorrente tra le Aziende prevede l'attività da svolgere e i soggetti incaricati del lavoro, che devono essere identificati e coincidenti con quelli preventivamente dichiarati.

### 3. Contratto di somministrazione – art. 1559 c.c.

contratto nel quale una parte si obbliga, verso corrispettivo di un prezzo, a eseguire, a favore dell'altra, prestazioni periodiche o continuative di cose.

4. Il Committente del servizio è il Comune di Sermoneta , mentre - il Datore di Lavoro è il Dirigente Scolastico

## **3. OBBLIGHI PRELIMINARI**

Prima dell'esecuzione dei lavori il Direttore all'esecuzione del contratto dell'impresa committente provvede in via preventiva all'identificazione dell'attività e degli operatori, attraverso la stipula di un opportuno contratto e previa verifica dell'idoneità tecnico-professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi cui affidare i lavori. Tale verifica è svolta anche attraverso l'accertamento della conformità e compatibilità dell'iscrizione alla CCIAA con l'esecuzione dei lavori/servizi/ forniture da commissionare.

Nell'ipotesi di contratto verbale o telefonico, si assicura comunque l'identificazione degli operatori, la verifica dell'idoneità di cui sopra e la redazione del presente Documento con lo scambio di informazioni relative alle misure di Prevenzione e Protezione.

Al fine della verifica dell'idoneità tecnico professionale:

1. l'impresa appaltatrice deve risultare in regola con i versamenti dei contributi assicurativi e previdenziali a favore dei propri lavoratori dipendenti e produrre la seguente documentazione:

- copia dell'ultimo versamento dei contributi assicurativi e previdenziali;
- copia di idonea assicurazione R.C.T., comprendente anche la copertura in caso di:
  - azione di rivalsa/regresso esercitata dall'INAIL;
  - danni per i quali i lavoratori dipendenti dell'appaltatore non risultino indennizzati dall'INAIL;

2. il lavoratore autonomo deve risultare in regola con i versamenti dei contributi assicurativi e previdenziali e a dimostrazione di ciò produce la seguente documentazione:



- copia dell'ultimo versamento dei contributi assicurativi e previdenziali;
- copia di idonea assicurazione RCT, comprendente anche la copertura dei danni per i quali il lavoratore autonomo non risultasse indennizzato dall'INAIL.
- fornisce il documento unico di valutazione dei rischi definitivo che è costituito dal presente documento preventivo, completo delle specifiche informazioni relative alle interferenze;
- coordina gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, attraverso informazioni reciproche, ai sensi dell'art 26 del D. Lgs. 81/2008, anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva;

La ditta appaltatrice produce un proprio DVR sui rischi connessi alle attività specifiche.

#### 4. DISCIPLINA DELLE ATTIVITA' DA SVOLGERSI

Come regola generale, i servizi sono stati preceduti da un sopralluogo congiunto nell'area interessata per la definizione di tutti gli aspetti operativi e le implicazioni di sicurezza conseguenti, compresi gli eventuali rischi di interferenza di cui al presente documento. Il presente documento costituisce allegato al contratto d'appalto / contratto d'opera / contratto di somministrazione (art. 26 del D.Lgs. 81/2008).

All'ingresso in Azienda, il personale dell'impresa appaltatrice / lavoratore autonomo viene identificato. Esso deve esporre la tessera di riconoscimento corredata di fotografia, degli elementi identificativi del lavoratore e della azienda per cui lavora (Legge 123/07).

Preventivamente all'inizio dei servizi il Direttore all'esecuzione del contratto dell'impresa committente

assicura che ai lavoratori esterni di cui sopra siano fornite dettagliate informazioni su:

- rischi specifici esistenti all'interno dell'ambiente di lavoro in cui sono chiamati ad operare
- misure di prevenzione ed emergenza adottate dall'azienda, mediante la compilazione, anche tramite il personale della propria azienda, degli Allegati n. 1 (Disposizioni per i lavoratori esterni chiamati a prestare la loro opera all'interno della nostra società) e n. 2 (Coordinamento Rischi di Interferenza) al presente Documento.

#### 5. SOTTOSCRIZIONE DOCUMENTO

<i>Data</i>	
<i>Luogo</i>	<b>SERMONETA (LT)</b>
<b>FIRMA COMMITTENTE</b> <i>Il Datore di Lavoro</i> .....	<b>FIRMA APPALTATORE</b> <i>Il Datore di Lavoro</i> .....
<b>Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP)</b> .....	<b>Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP)</b> .....
<b>Il Rappresentante dei Lavoratori per la sicurezza (RLS)</b> _____	<b>Il Rappresentante dei Lavoratori per la sicurezza (RLS)</b> _____

**ALLEGATO 1 – DISPOSIZIONI PER I LAVORATORI ESTERNI CHIAMATI A PRESTARE LA LORO OPERA PRESSO LA NOSTRA SOCIETÀ**

**1. ELEMENTI DI QUALIFICAZIONE DELL'IMPRESA COMMITTENTE**

**1.1 ANAGRAFICA E SOGGETTI INTRESSATI**

<b>Ragione Sociale</b>	COMUNE DI SERMONETA
<b>Indirizzo</b>	Della Valle 17 04013 Sermoneta (LT)
<b>Attività</b>	AMMINISTRAZIONE PUBBLICA LOCALE
<b>C. Fiscale</b>	
<b>N° Iscr. Reg. Imprese</b>	
<b>N° Iscr. Reg. Imprese</b>	
<b>N° R.E.A.</b>	
<b>Posizione INPS n°</b>	
<b>Posizione INAIL n°</b>	
<b>Telefono</b>	
<b>Titolare e/o Rappresentante Legale</b>	
<b>Medico Competente (se nominato)</b>	
<b>Responsabile del Servizio di prevenzione e Protezione dell'Impresa (RSPP)</b>	
<b>Eventuali altri addetti al Servizio di Prevenzione e Protezione (ASPP)</b>	
<b>Addetto/i Prevenzione Incendi</b>	
<b>Addetto/i Primo Soccorso</b>	
<b>Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS)</b>	

**2. ELEMENTI DI QUALIFICAZIONE DELL'IMPRESA APPALTATRICE O LAVORATORE AUTONOMO**

**2.1 ANAGRAFICA E SOGGETTI INTERESSATI**

<b>Ragione Sociale</b>	
<b>Indirizzo</b>	
<b>Attività</b>	
<b>Partita IVA</b>	
<b>C. Fiscale</b>	
<b>N° Iscr. Reg. Imprese</b>	
<b>N° Iscr. Reg. Imprese</b>	

<b>N° R.E.A.</b>	
<b>Posizione INPS n°</b>	
<b>Posizione INAIL n°</b>	
<b>Telefono</b>	
<b>Titolare e/o Rappresentante Legale</b>	
<b>Medico Competente (se nominato)</b>	
<b>Responsabile del Servizio di prevenzione e Protezione dell'Impresa (RSPP)</b>	
<b>Eventuali altri addetti al Servizio di Prevenzione e Protezione (ASPP)</b>	
<b>Addetto/i Prevenzione Incendi</b>	
<b>Addetto/i Primo Soccorso</b>	
<b>Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS)</b>	

## 2.2 INDICAZIONE DELLE LAVORAZIONI IN SUBAPPALTO

Si riporta l'elenco delle prestazioni da eseguirsi (affidate o che si intende affidare) in subappalto e i nominativi delle imprese designate (se già note) per tali prestazioni. Anche le imprese subappaltatrici devono consegnare il Piano Operativo di Sicurezza / Valutazione dei rischi.

<b>LAVORAZIONE</b>	<b>MPRESA</b>	<b>DURATA PREVISTA(*)</b>

Nota (\*): Questa colonna viene compilata in funzione della dimensione delle prestazioni da eseguire ed in alternativa (o in assenza) di un programma dei servizi. L'elenco verrà tenuto aggiornato durante l'esecuzione dei servizi.

## 2.3 ANAGRAFICA E SOGGETTI INTERESSATI PER L'IMPRESA SUBAPPALTATRICE

<b>Ragione Sociale</b>	
<b>Indirizzo</b>	
<b>Attività</b>	
<b>Partita IVA</b>	
<b>C. Fiscale</b>	
<b>N° Iscr. Reg. Imprese</b>	
<b>N° Iscr. Reg. Imprese</b>	

<b><i>N° R.E.A.</i></b>	
<b><i>Posizione INPS n°</i></b>	
<b><i>Posizione INAIL n°</i></b>	
<b><i>Telefono</i></b>	
<b><i>Titolare e/o Rappresentante Legale</i></b>	
<b><i>Medico Competente (se nominato)</i></b>	
<b><i>Responsabile del Servizio di prevenzione e Protezione dell'Impresa (RSPP)</i></b>	
<b><i>Eventuali altri addetti al Servizio di Prevenzione e Protezione (ASPP)</i></b>	
<b><i>Addetto/i Prevenzione Incendi</i></b>	
<b><i>Addetto/i Primo Soccorso</i></b>	
<b><i>Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS)</i></b>	

## ALLEGATO 2 – COORDINAMENTO RISCHI DI INTERFERENZA

### 1. PRESCRIZIONI

#### COORDINAMENTO ART. 26, D.LGS. 81/2008

<b>DESCRIZIONE ATTIVITA' DA ESEGUIRE:</b>	<p>Il servizio di refezione, affidato in appalto con la tipologia di “pasti pronti veicolati” (pronti per il consumo, preparati nel centro cottura, che non dovrà distare più di 30 chilometri dalla sede municipale, della Ditta Appaltatrice asportati e distribuiti presso il plesso scolastico) comporta lo svolgimento delle seguenti attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• consegna dei pasti presso il plesso scolastico da parte della ditta appaltatrice;</li> <li>• ricevimento dei pasti (in contenitori MONOPORZIONE) da parte di un lavoratore della ditta appaltatrice;</li> <li>• allestimento dei tavoli del refettorio;</li> <li>• somministrazione dei pasti ai bambini/ragazzi e al personale docente della scuola;</li> <li>• al termine della refezione il lavoratore della ditta appaltatrice dovrà provvedere alla perfetta pulizia e disinfezione dei locali mensa, dei relativi arredi, suppellettili e stoviglie e dei pavimenti;</li> <li>• sono ammessi a fruire del servizio di refezione anche gli insegnanti tenuti ad espletare mansioni di sorveglianza degli alunni durante la consumazione del pasto.</li> </ul>	
<b>ATTREZZATURE</b>	<p>Le attrezzature a disposizione per svolgere l'attività sono: stoviglie varie e quant'altro necessario al corretto funzionamento del servizio;</p>	
<b>PRESSO</b>	<p>plesso di sermoneta centro storico                  plesso di doganella                  plesso di pontenuovo                  plesso di sermoneta scalo</p>	<p>Dal lunedì al venerdì alle ore 11,50                  Dal lunedì al venerdì alle ore 12,25                  Dal lunedì al venerdì alle ore 12,40                  Dal lunedì al venerdì alle ore 12,10</p>
	<p><b><u>caratteristiche del pasto</u></b>                  pasto completo di primo piatto, secondo piatto, contorno, (crudo e/o cotto), pane, frutta, acqua in bottiglia da almeno 0,5 litri</p>	<p><b><u>caratteristiche del servizio:</u></b>                  pasto completo veicolato su stoviglie e/o vassoi monoporzionati a perdere. Fornitura di tovaglie e tovaglioli in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti norme di legge ed in quantità adeguata al numero di utenti</p>
	<p><b>PER IL COMMITTENTE</b>                  (nome e cognome in stampatello)</p>	<p><b>PER L'APPALTATORE</b>                  (nome e cognome in stampatello)</p>
<b>Referente interno</b>		

Di seguito si riporta l'elenco dei possibili rischi da interferenza e le indicazioni delle misure di sicurezza di massima da adottare:

<i>Attività/lavorazioni</i>	<i>Possibili rischi Interferenze con alunni e personale scolastico</i>	<i>Misure di sicurezza</i>
<b>Consegna dei pasti con furgone</b>	Nell'area di accesso dei mezzi di servizio rischio di	Procedere a passo d'uomo; la consegna dei pasti deve

<i>Attività/lavorazioni</i>	<i>Possibili rischi Interferenze con alunni e personale scolastico</i>	<i>Misure di sicurezza</i>
	investimento	avvenire nel pieno rispetto del Codice della Strada e secondo tempi e modalità da concordare con il Committente per evitare ogni possibile interferenza con altre persone (alunni, genitori, lavoratori della scuola, ecc.)
<b>Pulizie e sanificazioni dei locali</b>	Scivolamento in caso di pavimento bagnato	Organizzare il lavoro in modo tale da evitare le interferenze tra personale scolastico/alunni e addetti alla pulizia
<b>Caduta di oggetti dall'alto</b>	Immagazzinamento, oggetti in equilibrio precario, etc.	Depositare in modo corretto i materiali sugli scaffali. I materiali pesanti vanno collocati nei ripiani inferiori, quelli leggeri nei ripiani superiori.
<b>Elettrocuzione</b>	Attrezzature per lo svolgimento del servizio	Le attrezzature devono essere utilizzate soltanto dal personale autorizzato
<b>Rumore</b>	Attrezzature per lo svolgimento del servizio	Le procedure di lavoro non devono emettere nell'ambiente utilizzato dal personale della scuola e dagli utenti un valore superiore ad 80 dB.
<b>Esposizione a nebbie, vapori</b>	Esposizione a nebbie, vapori presenti negli ambienti di lavoro	Accertarsi del corretto funzionamento degli impianti di aerazione.
<b>Esposizione a / contatti con sostanze tossiche – nocive</b>	Esposizione a / contatti con sostanze tossiche – nocive presenti negli ambienti di lavoro	Eseguire la valutazione del rischio chimico
<b>Virus e batteri patogeni</b>	Virus e batteri patogeni che possono essere trasmessi	Utilizzare la normale prassi igienica personale.
<b>Distribuzione pasti</b>	Rischio urti, scivolamenti ecc.	Effettuare adeguata formazione.
<b>Presenza di persone in prossimità della zona di distribuzione pasti</b>	Urti, impatti, ustioni da calore.	Accertarsi che non siano presenti alunni o insegnanti in prossimità dell'area di distribuzione dei pasti.
<b>Pulizia dei locali</b>	Esposizione e contatto con agenti chimici nocivi	Usare i prodotti chimici seguendo le modalità operative indicate sulla scheda di sicurezza e tecnica. È fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in altri contenitori. È fatto divieto di lasciare incustoditi i prodotti chimici o loro contenitori.
<b>Gestione rifiuti</b>	Esposizione e contatto con	Allontanamento dei rifiuti a

<i>Attività/lavorazioni</i>	<i>Possibili rischi Interferenze con alunni e personale scolastico</i>	<i>Misure di sicurezza</i>
	agenti nocivi	fine ristorazione.
<b>Situazioni di emergenza</b>	Evacuazione dei locali.	Effettuare prove di evacuazione. All'interno della struttura sono presenti presidi antincendio. L'edificio è dotato di impianto di illuminazione di emergenza che garantisce l'illuminazione dei percorsi di fuga in caso di emergenza.
<b>Controllo qualità della Commissione Mensa</b>	Urti, impatti, ustioni da calore	Fare indossare al personale della Commissione Mensa idonei DPI.
<b>Manutenzioni ordinarie e straordinarie</b>	Urti, impatti, schiacciamenti	Effettuare la manutenzione vietando la presenza di personale non addetto. Le manutenzioni dovranno essere concordate di volta in volta.

## 2. DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA ATTUATE

Con il seguente documento unico preventivo, sono fornite all'impresa appaltatrice / lavoratore autonomo:

### 2.1 INFORMAZIONI SUI RISCHI

Tali informazioni riguardano i rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro oggetto dell'appalto (e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività), sui rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui sono destinate ad operare le ditte appaltatrici nell'espletamento dell'appalto in oggetto e sulle misure di sicurezza proposte in relazione alle interferenze (c.f.r. Cap. 7).

### 2.2 INFORMAZIONI SUI COSTI PER LA SICUREZZA

I costi della sicurezza corrisposti all'Appaltatore per tutta la durata dell'appalto garantiscono la sicurezza rispetto ai rischi di interferenza che possono verificarsi nei luoghi di lavoro interessati.

*I costi della sicurezza sono relativi esclusivamente ai rischi di tipo interferenziale e relativi al servizio Tali oneri sono stati stimati forfettariamente in €2.929,20 per il triennio di svolgimento del servizio (stimati 0,2 euro/pasto) e non sono soggetti a ribasso d'asta, ai sensi dell'art. 86 comma 3 ter del D.Lgs. 12.04.2006 n.163 e s.m.i.*

*I costi sulla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze vanno tenuti distinti dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso, e non sono neppure oggetto di alcuna verifica essendo stati quantificati e valutati a monte dalla Stazione Appaltante/Committenza.*

*Mentre per i costi sulla sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'Appaltatore resta immutato l'obbligo per lo stesso di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi. I suddetti costi sulla sicurezza sono a carico dell'Impresa incaricata del servizio in oggetto.*

## 3. DISPOSIZIONI A TUTELA DELLA SICUREZZA

Viene prescritto, per tutti i luoghi di lavoro, quanto segue:

- È vietato fumare

- È vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate

dal referente della sede ove si svolge il lavoro

- Le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere

accompagnate dalla relative schede di sicurezza aggiornate;

- È necessario coordinare la propria attività con il referente della sede ove si svolge il lavoro per:

- normale attività
- comportamento in caso di emergenza e evacuazione in caso di percezione di un potenziale pericolo

avvertire immediatamente gli addetti all'emergenza

Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:

- sono stati individuati i percorsi di esodo come da planimetrie esposte nei luoghi di lavoro con indicazione dei numeri di telefono di emergenza;
- gli estintori e gli idranti sono segnalati da idonea cartellonistica e installati in numero e posizione adeguati
- è stata istituita la squadra di gestione dell'emergenza e lotta all'incendio. I nomi degli addetti dell'emergenza sono a conoscenza del Datore di Lavoro o suo delegato.
- è presente la cassetta di primo soccorso segnalata da apposita cartellonistica

La sicurezza di un ambiente di lavoro è data dall'insieme delle condizioni relative all'incolumità degli utenti, alla difesa e alla prevenzione di danni in dipendenza di fattori accidentali. In ogni luogo di lavoro, dopo aver adottato tutte le misure necessarie alla prevenzione, è indispensabile garantire la sicurezza e l'incolumità degli operatori anche nel caso un incidente avesse comunque a verificarsi. In sede di redazione degli elaborati relativi alla tipologia di prestazione di lavori, servizi e forniture e comunque prima dell'avvio della procedura di affidamento a terzi, il Datore di Lavoro committente supportato dal Servizio di prevenzione e Protezione e dal Medico Competente, redige il presente documento il quale va a costituire un allegato al contratto.

**A tal fine qui di seguito si presenta un elenco delle principali misure da adottare per ridurre i rischi dovuti alle interferenze intervenendo nei luoghi di lavoro della ditta committente:**

### **3.1 COORDINAMENTO DELLE FASI LAVORATIVE**

Si stabilisce che non può essere iniziata alcuna operazione nei luoghi di lavoro, da parte dell'impresa appaltatrice/lavoratore autonomo, se non a seguito di avvenuta informazione reciproca sui rischi presenti, anche riguardanti le interferenze;

Si stabilisce inoltre che eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato, danno il diritto ad entrambe le imprese, di interrompere immediatamente i lavori.

Si stabilisce che il datore di lavoro committente ed il Sig..... incaricato della ditta appaltatrice per il coordinamento degli stessi lavori affidati in appalto, possono interromperli, qualora nel prosieguo delle attività ritengano che le medesime, anche per sopraggiunte nuove interferenze, non fossero più da considerarsi sicure;

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento (art 6 della Legge 123/2007).

### **3.2 RISCHI DERIVANTI DALLE ATTREZZATURE DI LAVORO**

Al fine di evitare i pericoli derivanti dall'uso di macchine operatrici ed attrezzature di proprietà della ditta appaltante, derivanti anche dalla scarsa conoscenza che di esse hanno i lavoratori della ditta appaltatrice, si conviene di vietarne tassativamente l'utilizzo.

Qualora vi fosse la necessità di usare tali macchine/attrezzature la ditta appaltatrice inoltrerà specifica domanda al capo reparto o al coordinatore dell'appalto e, in caso di assenso all'uso, espletterà specifica formazione/informazione nei confronti dei propri dipendenti o subordinati, di cui si dovrà dare assicurazione per iscritto.



### **3.3 RISCHI PER ESPOSIZIONE A RUMORE**

Considerato che le lavorazioni oggetto dell'appalto, saranno effettuate in luoghi in cui è possibile l'esposizione giornaliera a valori limite superiori a 80 dB/A, i lavoratori incaricati dell'appalto, dovranno fruire, a cura e spese del datore di lavoro della ditta appaltatrice, dei requisiti minimi di protezione previsti dalla normativa vigente sulla sicurezza. Nel caso le condizioni di lavoro dovessero innalzare significativamente il valore della esposizione giornaliera si dovrà preventivamente verificare la possibilità di sfalsamento delle lavorazioni. Nel caso ciò non fosse possibile si dovrà dotare anche il personale della stazione appaltante di idonei DPI.

### **3.4 RISCHI D'INCENDIO E/O ESPLOSIONE**

All'interno delle aree delimitate ed indicate di essere a rischio è fatto divieto di usare fiamme libere, fumare, usare utensili elettrici e attrezzature non a norma. Le attrezzature da lavoro utilizzate dovranno

essere efficienti sotto il profilo della sicurezza ed il prelievo dell'energia elettrica avverrà nel rispetto delle caratteristiche tecniche compatibili con il punto di allaccio.

Eventuali fasi lavorative necessitanti l'impiego di fiamme libere saranno precedute: dalla verifica della presenza di materiali infiammabili in prossimità del punto di intervento; dalla verifica della presenza di un presidio antincendio in prossimità dei punti di intervento; dalla conoscenza da parte del personale della procedura di gestione dell'emergenza, comprendente, anche, l'uso dei presidi antincendio disponibili.

Comunque, per l'inizio delle lavorazioni con fiamme libere, obbligatoriamente, deve sempre essere assicurata la presenza di mezzi estinguenti efficienti a portata degli operatori.

### **3.5 RISCHI DOVUTI ALLA MOVIMENTAZIONE MECCANICA DEI CARICHI**

Prima di intraprendere qualsiasi operazione all'interno delle aree di azione degli apparecchi di sollevamento presso il luogo di lavoro oggetto dell'intervento, dovranno essere concordate tra le parti, le modalità di comportamento in funzione dei segnali utilizzati ai fini della sicurezza.

### **3.6 RISCHI DOVUTI ALLA MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI**

Prima di intraprendere qualsiasi operazione di movimentazione manuale dei carichi presso il luogo di lavoro oggetto dell'intervento, dovranno essere concordate le sequenze di lavoro e le modalità di comportamento e di accatastamento temporaneo dei materiali movimentati.

### **3.7 VIE DI FUGA E USCITE DI SICUREZZA**

La ditta che interviene nei luoghi di lavoro del committente deve preventivamente prendere visione della planimetria o disegno dei locali con la indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza, comunicando al Datore di Lavoro interessato ed al servizio di prevenzione e protezione della ditta committente eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi. Le vie di fuga in generale devono essere mantenute costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sgombre da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere, anche se temporanei.

L'impresa appaltatrice dovrà preventivamente prendere visione della posizione dei presidi di emergenza e degli interruttori atti a disattivare le eventuali alimentazioni idriche e/o elettriche e/o del gas. I mezzi di estinzione devono essere sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi. Ogni lavorazione o svolgimento di servizio deve prevedere: un pianificato smaltimento dei rifiuti presso discariche autorizzate; procedure corrette per la rimozione di residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari; la delimitazione e segnalazione delle aree per il deposito temporaneo; il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori. Occorre di volta in volta provvedere a uno scambio di informazioni per l'allarme e l'allertamento dei responsabili degli uffici in caso di emissioni accidentali in atmosfera, nelle acque, e nel terreno. I responsabili della sede nell'ambito delle quale si svolgono lavorazioni continuative con presenza di cantieri temporanei, devono essere informati circa il recapito dei responsabili dell'impresa appaltatrice per il verificarsi di problematiche o situazioni di emergenza connesse con la presenza del cantiere stesso.

### **3.8 RISCHIO CADUTA MATERIALI DALL'ALTO**

Per gli interventi eseguiti in quota si deve provvedere alla segregazione, quindi al divieto di passare o sostare sotto tali postazioni. Qualora sia necessario permettere la sosta ed il transito di persone terze nelle zone sottostanti i medesimi interventi, saranno preposte delle protezioni, delimitazioni e segnaletica richiamante il pericolo. Tutte le opere provvisoriale e le scale necessarie allo svolgimento degli interventi saranno allestite, delimitate ed usate nel rispetto dei criteri di sicurezza vigenti.

### **3.9 RISCHIO DA PROIEZIONE DI SCHEGGE**

Occorre pianificare le operazioni necessarie a prevenire un simile evento, delimitando e segnalando l'area di influenza. Ciò deve avvenire attraverso la predisposizione di delimitazioni, segregazioni ed opportuna segnaletica di sicurezza.

### **3.10 ACCESSO DEGLI AUTOMEZZI E MACCHINE OPERATRICI**

Gli automezzi della ditta appaltatrice dovranno accedere ed effettuare movimenti nelle vie di circolazione, aree di sosta, etc. della ditta committente a velocità tale da non risultare di pericolo per le persone presenti o gli altri automezzi. Per interventi da eseguirsi con impiego di mezzi operativi, la ditta appaltatrice porrà la massima attenzione (prima, durante e dopo le manovre) affinché nessuno possa entrare, né tanto meno sostare nel raggio d'azione della macchina operatrice. Qualora l'operatore, anche negli spostamenti, dovesse avere problemi di visibilità sarà aiutato da un secondo operatore munito di appositi DPI. La macchina operatrice dovrà essere dotata degli appositi dispositivi sonori e luminosi di segnalazione. L'area di intervento sarà comunque interdetta al transito di persone e altri mezzi. Dovranno essere indicati i percorsi alternativi per i pedoni e per i mezzi.

### **3.11 APPARECCHI ELETTRICI, COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA, INTERVENTI SUGLI IMPIANTI ELETTRICI**

L'impresa appaltatrice deve utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE) ed in buono stato di conservazione; utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni vistose.

Ogni intervento sull'impiantistica deve essere comunicato alla ditta committente ed eseguito conformemente alle norme di buona tecnica (ed in quanto tale certificato).

L'impresa appaltatrice dovrà di norma provvedere con forniture elettriche autonome rispetto alla rete della ditta committente ed in ogni caso, prima di ordinare, acquisire e collegare all'impianto elettrico apparecchiature di notevole assorbimento di energia, occorrerà accertare (se non avvenuta in sede

progettuale) la disponibilità di potenza elettrica ed ottenere l'assenso al collegamento da parte della ditta committente. E' comunque vietato l'uso di fornelli, stufe elettriche, radiatori termici e/o raffrescatori portatili, piastre radianti ed altri utilizzatori se non preventivamente ed espressamente autorizzati. Ai sensi del Decreto del ministero dello sviluppo economico 22 gennaio 2008, n. 37 e suo regolamento attuativo, per gli interventi sugli impianti elettrici e di sicurezza (rivelazione incendio, estinzione incendi, etc.), che non siano semplicemente interventi di manutenzione ordinaria (ad esempio cambio lampade, mantenimento in efficienza degli impianti), dovrà essere rilasciata dichiarazione di conformità.

Non saranno eseguiti interventi di riparazione se non da personale qualificato e non dovranno essere manomessi i sistemi di protezione attiva e passiva delle parti elettriche. Se possibile, i cavi e le prolunghie saranno sollevati da terra nei punti soggetti ad usura, colpi, abrasioni, calpestio, ecc. oppure protetti in apposite canaline passacavi e schiene d'asino di protezione, atte anche ad evitare inciampo. E' necessario apporre specifica segnaletica di sicurezza.

### **3.12 INTERRUZIONI ALLA FORNITURA DI ENERGIA ELETTRICA, GAS, ACQUA**

Interruzioni dell'energia elettrica, del gas, del funzionamento degli impianti di riscaldamento/climatizzazione, delle forniture idriche per i servizi e per il funzionamento degli impianti di spegnimento antincendio, andranno sempre concordate con il committente. Le manovre

di erogazione/interruzione saranno eseguite successivamente all'accertamento che le stesse non generino condizioni di pericolo e/o danni per disservizio.

### **3.13 RADIAZIONI NON IONIZZANTI**

Nel caso in cui durante operazioni, ad esempio di saldatura, si configurino rischi per terzi, i lavori stessi

saranno preceduti dalla attuazione delle precauzioni necessarie, tra cui il divieto di permanenza (oltre che di transito) ai terzi nelle zone di intervento, con predisposizione di delimitazioni, segregazioni e apposita segnaletica di sicurezza.

### **3.14 ACQUISTI E FORNITURE DA INSTALLARE NELL'AMBITO DEI LUOGHI DI LAVORO DELLA DITTA COMMITTENTE**

L'acquisto di attrezzature, macchine, apparecchiature, utensili, arredi, sostanze, l'uso di energie, deve essere fatto tenendo conto delle misure generali di tutela, richiedendo esplicitamente al costruttore/fornitore, a seconda del genere di fornitura, la marcatura CE e la dichiarazione di conformità alle norme vigenti in materia di sicurezza e prevenzione e compatibilità elettromagnetica (con esplicito riferimento al D.Lgs. 81/2008), le schede di sicurezza e cautele nell'utilizzo. Tale documentazione deve essere mantenuta a disposizione del competente Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale e degli organi di controllo. L'ubicazione e le caratteristiche di apparecchiature, materiali e sostanze deve essere compatibile con i locali ove questi saranno posizionati. Nel caso di modifiche di macchine esistenti o fornitura di nuove macchine, deve essere fornito al servizio di prevenzione e protezione aziendale un certificato di conformità e un fascicolo tecnico, appositamente predisposto, conformemente al D.P.R.459/96 "direttiva macchine".

Eventuali prodotti chimici presenti dovranno essere accompagnati dalla scheda di sicurezza chimico tossicologica che, in forma comprensibile, dovrà essere a disposizione. Non è ammesso l'acquisto e la presenza di sostanze chimiche se sprovviste di tale scheda.

### **3.15 SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO**

L'impresa esecutrice deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento.

### **3.16 POLVERI DERIVANTI DA LAVORAZIONI**

Nel caso che un'attività lavorativa preveda lo svilupparsi di polveri, si opererà con massima cautela installando aspiratori o segregando gli spazi con teli o barriere. Tali attività saranno programmate e, se necessario, svolte in assenza di terzi sul luogo di lavoro. Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti. A fine lavorazione occorre provvedere ad una adeguata pulizia della zona interessata.

### **3.17 USO DI PRODOTTI CHIMICI**

L'impiego di prodotti chimici da parte dell'impresa appaltatrice deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulla scheda tecnica (scheda che deve essere presente in loco insieme alla documentazione di sicurezza ed essere esibita su richiesta del Datore di Lavoro, del Referente del Contratto e dal competente servizio di prevenzione e protezione aziendale).

Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti chimici, se non per lavori d'urgenza, saranno programmati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo. E' fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi non compatibili o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati. L'impresa operante non deve in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti e incustoditi. I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti. Al termine del lavoro, in nessun caso dovranno essere abbandonati rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata.

### **3.18 EMERGENZE**

In linea generale, l'impresa appaltatrice deve attenersi alle presenti linee guida e predisporre la propria

struttura per la gestione delle emergenze nei casi esclusi dall'applicazione del D.Lgs 494/96 s.m.i. oppure, diversamente, predisporre gli idonei accorgimenti nell'ambito del piano di sicurezza e di coordinamento o del piano di sicurezza sostitutivo del PSC. E' necessario che il Datore di Lavoro committente assicuri: la predisposizione di mezzi estinguenti, la segnaletica di sicurezza (presidi, percorsi e uscite), le istruzioni per l'evacuazione, l'indicazione ed il recapito dei membri componenti la squadra di emergenza (addetti all'emergenza), le modalità per la interruzione delle forniture elettriche, del gas, dell'acqua, ecc.

L'argomento assume particolare rilievo quando nei luoghi sono presenti impianti tecnologici a rischio.



# COMUNE DI SERMONETA

(Provincia di Latina)

## AREA 1

### PROGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Anni scolastici 2013/14 - 2014/15 - 2015/16

(Art. 279 del d.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207)

#### ELABORATO N. 7 - SCHEMA DI CONTRATTO

Rep. n. ....

#### **SCRITTURA PRIVATA CONTRATTO D'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

L'anno duemila....., addì ..... del mese di .... (../2013) nella sede municipale di Sermoneta i signori:

1) ..... nat\_ a ....., il ..... Responsabile del Servizio ..... del Comune di Sermoneta , domiciliato per motivi di carica presso la sede Municipale Sermoneta – Via della Valle 17, la quale agisce in nome, per conto e nell'esclusivo interesse del Comune di Sermoneta (codice fiscale e P. I.V.A.80003970599) ai sensi [dell'art. 107, comma 3, lett. c), del D.Lgs. 18.08.2000, n. 267] , che nel prosieguo dell'atto può essere chiamato per brevità anche "Comune";

2) ....., nato a ....., il ....., (C.F. ....) e residente a ....., in Via ....., n..... (3), il quale interviene nel presente atto nella sua qualità di ..... della ditta..... con sede legale in ..... (C.F. ....P.IVA.....) ed in nome, per conto e nell'interesse della ditta medesima, che nel prosieguo dell'atto può essere chiamato per brevità anche "Appaltatore".

#### **P R E M E S S O**

- che con Deliberazione di Giunta Comunale n. .... in data ..... veniva approvato il progetto del servizio di ristorazione scolastica per gli anni scolastici 2013/14 - 2014/15 - 2015/16;

- che l'Amministrazione ha acquisito, anche ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010, n. 136 il Codice Identificativo di Gara (C.I.G.) n. ....;

- che con determinazione n. .... in data ..... veniva stabilito di procedere all'affidamento del suddetto servizio mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 3 comma 37 del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163 e s.m.i., con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 83 del citato D.Lgs. 163/2006, e veniva altresì approvato il bando, il disciplinare di gara e relativi allegati;

- che con il predetto provvedimento si stabiliva altresì di stipulare il contratto mediante scrittura privata

autenticata dall'Ufficiale rogante dell'Amministrazione aggiudicatrice ai sensi dell'art. 11, comma 13, del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163;

- che a conclusione della sopra citata procedura di individuazione del contraente, con determinazione n. .... in data ..... si è provveduto all'aggiudicazione definitiva del servizio al sunnominato appaltatore, che ha offerto un ribasso del ...% (..... percento) sul prezzo unitario del pasto pari ad € 5,00 posto a base di gara al netto di IVA e degli oneri per la sicurezza e che l'importo contrattuale stimato per il periodo di validità è stato impegnato nel bilancio di previsione pluriennale del Comune;
- che l'aggiudicazione definitiva come sopra effettuata può considerarsi efficace giusta apposizione in data ..... del visto di regolarità contabile previsto dall'art. 151 del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 e della dichiarazione di efficacia del Responsabile del Servizio ..... effettuata, per gli effetti di cui all'art. 11 comma 8 del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163 e successive modifiche ed integrazioni, con determinazione n. .... in data ..... in seguito alla verifica positiva delle dichiarazioni rese dall'appaltatore in sede di gara;
- che l'Appaltatore ha indicato in sede di gara che intende subappaltare parte del servizio nel rispetto di modalità e limiti previsti all'art. 118 del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163 e s.m.i.;
- che il responsabile del procedimento del servizio di cui trattasi, ha provveduto, con lettera in data ..... prot. n. ...., ad inviare le comunicazioni previste dall'art. 79 commi 5 lett. a), 5 bis, 5 ter e quater del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163 e s.m.i. relativa all'avvenuta aggiudicazione definitiva, comunicazione contenente peraltro soggetto al quale e termini entro cui gli esclusi possono proporre eventuale impugnativa;
- che alla data odierna non sono pervenuti ricorsi per l'annullamento ne richieste di sospensione del provvedimento di aggiudicazione definitiva sopra citato;
- che è decorso il termine dilatorio di trentacinque giorni decorrenti dalla data dell'ultima comunicazione effettuata ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 79 commi 5 lett. a), 5 bis, 5 ter e 5 quater del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163 e s.m.i.;
- che l'Amministrazione, in presenza delle condizioni e avvalendosi della facoltà di cui all'art. 11 comma 12 del D. Lgs. 163/2006 e all'art. 129 primo comma del D.P.R. 554/1999, ha provveduto alla consegna del servizio in via d'urgenza in data \_\_\_\_\_ come risulta dal relativo verbale, redatto in pari data e depositato in atti;

**----- TUTTO CIÒ PREMESSO -----**

tra il Comune di Sermoneta e l'Appaltatore come sopra rappresentati, si conviene e si stipula quanto segue:

**Articolo 1. Premesse**

1. I sunnominati contraenti dichiarano di riconoscere e confermare la premessa narrativa come parte integrante del presente contratto;

**Articolo 2. Oggetto dell'appalto**

1. Il Comune di Sermoneta come sopra rappresentato, demanda ed accolla alla ditta ..... con sede in ....., Via ....., che, a mezzo del suo legale rappresentante signor/a ....., accetta l'appalto del servizio di refezione scolastica per gli anni scolastici 2013/14 - 2014/15 - 2015/16.

- L'appalto viene concesso ed accettato sotto l'osservanza piena, assoluta ed inscindibile delle norme, delle condizioni, dei patti e delle modalità dedotti e risultanti dalla determinazione di aggiudicazione n. .... del ....., prima citata, e dal progetto del servizio come sopra approvato, dall'offerta presentata dall'Appaltatore in sede di gara che in copia sottoscritta dalle Parti, si allega al presente contratto sotto la lettera ".....", per costituirne parte integrante e sostanziale.

2. Ad ogni effetto di legge le parti dichiarano di avere esatta conoscenza dei seguenti documenti, depositati agli atti del "Comune" unitamente alla citata deliberazione di approvazione del progetto, tutti sottoscritti marginalmente dalla ditta appaltatrice pagina per pagina, in segno di piena, totale e incondizionata accettazione e che formano parte integrante e sostanziale del presente contratto per quanto al medesimo non risultino materialmente allegati:

- RELAZIONE DI PROGETTO;
- CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO;
- TABELLE MERCEOLOGICHE DERRATE;
- INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE DEI PIATTI;
- GRAMMATURE DI RIFERIMENTO;
- D.U.V.R.I.;

### **Articolo 3. Obblighi dell'Appaltatore**

1. Il servizio è svolto dall'Appaltatore con propri mezzi e proprio personale, a suo rischio e con l'assunzione a proprio carico di tutti gli oneri attinenti il servizio stesso, nessuno escluso.
2. Il servizio è effettuato nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, in rapporto al calendario deciso dalle autorità scolastiche che hanno autonoma competenza nella loro fissazione. Il Comune, anche a mezzo dei competenti organi scolastici, si impegna ad avvisare L'Appaltatore in merito a sospensioni del servizio per qualsiasi motivo (vacanze, festività, scioperi o altro) non appena a conoscenza.
3. Il servizio dovrà essere eseguito nella scrupolosa osservanza di tutte le disposizioni legislative e regolamentari concernenti la normativa di settore.

### **Articolo 4. Durata**

1. L'appalto avrà la durata di anni 3 (tre) a decorrere presuntivamente dal primo settembre 2013 e sino al 30 giugno 2016;
2. I giorni di effettuazione del servizio saranno quelli del calendario scolastico, con interruzione per le festività natalizie e pasquali, fatte salve eventuali variazioni apportate dall'autorità scolastica locale.
3. Il Comune si riserva la facoltà, con preavviso non inferiore a 30 (trenta) giorni antecedenti la scadenza del contratto, di richiedere all'appaltatore una proroga temporanea dell'appalto della durata massima di 6 (sei) mesi, finalizzata all'espletamento o al completamento della nuova procedura di affidamento.
4. La proroga dovrà avvenire ai medesimi patti e condizioni contrattuali vigenti al momento della scadenza d contratto e l'accettazione della richiesta costituisce un obbligo per l'appaltatore.

### **Articolo 5. Corrispettivo**

1. Il costo complessivo stimato dell'appalto per il periodo considerato ammonta ad Euro **735.220.20** di cui €2.929,20 per oneri della sicurezza per rischi di interferenza al netto di IVA 4%;
  2. Il prezzo di cui sopra è determinato dal prezzo di €..... per ogni pasto offerto in sede di gara, al quale sono aggiunti €0,02 per oneri della sicurezza da rischi di interferenza non soggetti a ribasso moltiplicato per il numero di pasti effettivamente corrisposti.
  3. Resta inteso che, in relazione alla natura del servizio, il numero di pasti indicato al precedente comma è puramente indicativo in quanto subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscrizioni, assenze degli alunni, numero dei rientri pomeridiani, variazioni nell'organizzazione ecc).
- Pertanto l'importo complessivo sopra indicato è presunto e il corrispettivo dovuto dipenderà dal numero dei pasti realmente ordinati e forniti.

4. L'appaltatore è comunque tenuto ad erogare il servizio ai medesimi patti e condizioni in presenza di una variazione percentuale del 20 % in aumento o diminuzione dell'importo come sopra definito.

#### **Articolo 6. Adeguamento prezzi**

1. Decorso il primo anno di prestazione del servizio, i prezzi unitari sono adeguati, negli anni successivi, alla variazione dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati rilevato dall'Istat riferita al mese di luglio dell'anno precedente.

#### **Articolo 7. Pagamenti**

1. Il pagamento del corrispettivo è effettuato sulle prestazioni effettive verificate dal direttore dell'esecuzione del contratto con le modalità previste all'art. 19 del Capitolato Speciale d'appalto.

2. L'"Appaltatore" assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i. 9 A tal fine si impegna ad utilizzare, per le transazioni derivanti dal presente contratto, il seguente/i seguenti conto/i corrente/i bancari/o o ....., acceso presso ..... su cui sono abilitati ad operare i seguenti soggetti: ..... impegnandosi a comunicare tempestivamente ogni modifica relativa ai dati di cui sopra.

3. L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di (Latina) della notizia dell'inadempimento di propri eventuali subappaltatori agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

4. Al fine di consentire alla Stazione Appaltante di assolvere all'obbligo di verifica delle clausole contrattuali relative alla tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i., l'Appaltatore si obbliga a consegnare, su richiesta della Stazione Appaltante, copia di tutti i contratti di subappalto quale definiti dall'art. 118, comma 11, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n.163, nonché di tutti i subcontratti stipulati per l'esecuzione, anche non esclusiva, del presente contratto.

5. Ai fini del rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, il Comune informa che il Codice Unico di Gara acquisito dall'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici (C.I.G.) è il seguente: .....

#### **Articolo 8. Garanzie**

1. A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi tutti assunti con il presente contratto, l'appaltatore ha prestato la cauzione mediante polizza fideiussoria della ..... - Agenzia di ..... - n. .... in data ..... fino alla concorrenza di Euro ..... come previsto dall'art. 27 del Capitolato speciale d'appalto, nella misura ridotta del 50% in quanto l'appaltatore ha comprovato il possesso della certificazione UNI EN ISO 9000, giusta documentazione depositata in atti;

#### **Articolo 9. Responsabilità**

1. Come meglio precisato all'art. 26 del Capitolato speciale d'appalto, l'appaltatore si obbliga a sollevare la Stazione appaltante da ogni responsabilità sia civile che penale per qualsiasi danno che possa derivare a terzi, cose o persone a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto.

2. A tal fine, ai sensi dell'art. 26 del Capitolato Speciale d'appalto, l'Appaltatore ha prodotto polizza assicurativa R.C. della ..... - Agenzia di ..... n. .... per massimali non inferiori a € 3.000.000,00 (euro tremilioni/00) unico per sinistro/persona ed € 300.000,00 (trecentomila/00) per danni a cose, nonché polizza assicurativa per i beni comunali dati in uso, a garanzia di qualsiasi danno in dipendenza dell'attività svolta e di incendio e atti vandalici per un valore di €100.000,00 (centomila/00).



#### **Articolo 10. Obblighi dell'Appaltatore nei confronti dei propri lavoratori dipendenti.**

1. L'“Appaltatore” dichiara di applicare ai propri lavoratori dipendenti il vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i lavoratori .....13 e di agire, nei confronti degli stessi, nel rispetto degli obblighi assicurativi e previdenziali previsti dalle leggi e dai contratti.
2. Come meglio precisato all'art. 22 del Capitolato Speciale d'appalto, L'“Appaltatore” si obbliga a rispettare tutte le leggi, regolamenti e normative vigenti in materia di stato giuridico del personale impiegato, trattamento economico, orario di lavoro, trattamento assicurativo, assistenziale e previdenziale di categoria, protezione dell'impiego e sicurezza delle condizioni di lavoro, con particolare riferimento al D.Lgs. n. 81/2008 e all'articolo 118 del D.Lgs. 163/2006 e successive modificazioni ed integrazioni.

#### **Articolo 11. Divieto di cessione del contratto.**

1. Il presente contratto non può essere ceduto, a pena di nullità dell'atto di cessione, salvo quanto previsto nell'articolo 116 del D. Lgs. 12.04.2006, n. 163 e s.m.i.

#### **Articolo 12. Subappalto**

1. Gli eventuali subappalti dovranno essere preventivamente autorizzati, nel rispetto dell'art. 118 del D. Lgs. 12.04.2006, n. 163 e s.m.i. delle altre disposizioni di legge in materia.
2. Si dà atto che in sede di presentazione dell'offerta per l'affidamento dei servizi di cui al presente contratto, l'“Appaltatore” si è avvalso della facoltà di subappaltare parte del servizio di ..... e che solo per tali parti può essere rilasciata, ai sensi della vigente normativa in materia, l'autorizzazione al subappalto. (*ovvero*) Si dà atto che in sede di presentazione dell'offerta per l'affidamento dei servizi di cui al presente contratto, l'Appaltatore non si è avvalso della facoltà di subappaltare parte del servizio.
3. Il Comune non provvede al pagamento diretto dei servizi eseguiti dai subappaltatori e i pagamenti relativi ai servizi svolti dal subappaltatore verranno effettuati dall'Appaltatore il quale è obbligato a trasmettere al Comune, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato a suo favore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti a sua volta corrisposti al medesimo subappaltatore. Nel caso di mancata trasmissione delle fatture quietanzate, il Comune sospende il successivo pagamento a favore dell'Appaltatore.

#### **Articolo 13. Controlli dell'Amministrazione**

1. Il Comune rende noto di aver nominato, ai sensi dell'art. 300 del d.P.R. 207/2010, direttore dell'esecuzione del contratto referente del Comune con l'appaltatore il sig./sig.ra .....

#### **Articolo 14. Penali**

1. In caso di inadempienze, ritardi, omissioni ovvero imperfetta esecuzione dei servizi affidati l'appaltatore incorrerà nelle penalità previste all'art. 24 del Capitolato Speciale d'appalto.

#### **Articolo 15. Recesso e risoluzione**

1. In ordine alla risoluzione e recesso dal contratto, si rinvia a quanto previsto agli articoli 28, 29 e 30 del Capitolato Speciale d'appalto.

#### **Articolo 16. Controversie**

1. Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra il Comune e l'Appaltatore in ordine all'esecuzione dei adempimenti derivanti dal presente contratto, competente a giudicare sarà il Foro di Treviso.

#### **Articolo 17. Domicilio dell'Appaltatore**

1. A tutti gli effetti del presente contratto, l'“Appaltatore” elegge domicilio presso la sede del Comune di Sermoneta Via della Valle 17 Sermoneta;

**Articolo 18. Spese di contratto, imposte, tasse e trattamento fiscale.**

1. Tutte le spese del presente contratto, inerenti e conseguenti (imposte, tasse, diritti di segreteria ecc.) sono a totale carico dell'appaltatore.
2. L'imposta sul valore aggiunto, alle aliquote di legge, è a carico del Comune.

**Articolo 19. Registrazione.**

1. Trattandosi di atto relativo ad operazioni soggette ad imposta sul valore aggiunto, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 26.10.1972, n. 634 e dell'art. 11 della relativa tariffa allegato A, parte I^, si richiede che lo stesso sia assoggettato alla sola imposta fissa.

**Articolo 20. Informativa e Responsabile interno del trattamento dei dati personali.**

1. Il “Comune”, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 e del vigente Regolamento Comunale sul trattamento dei dati sensibili e giudiziari, informa l'“Appaltatore” che tratterà i dati, contenuti nel presente contratto, esclusivamente per lo svolgimento delle attività inerenti e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi e dai regolamenti comunali in materia.

**Per IL COMUNE:** .....

**per LA DITTA APPALTATRICE:** .....

Ai sensi e per gli effetti degli artt. 1341 e 1342 del codice civile, le Parti dichiarano espressamente di approvare le disposizioni contenute negli articoli del presente contratto di seguito richiamati: Art. 3 (Obblighi dell'“Appaltatore”); Art. 5 (Corrispettivo dell'Appalto); Art. 7 (Pagamenti); Art. 8 (Garanzie); Art. 10 (Obblighi dell'“Appaltatore” nei confronti dei propri lavoratori dipendenti); Art. 12 (Subappalto); Art. 14 (Penali); Art. 15 (Risoluzione e recesso); Art. 16 (Controversie).

**per IL COMUNE:** .....

**per LA DITTA APPALTATRICE:** .....

**Clausola per autenticazione di scrittura privata**

Comune di Sermoneta

Provincia di Latina

Rep.

Io sottoscritto..... (*nome e cognome*) Segretario Comunale del Comune di Sermoneta certifico che le sotto indicate persone, della cui identità personale, capacità di agire, poteri e qualifica io Segretario Comunale sono certo, hanno sottoscritto alla mia presenza l'atto che precede in calce e ai margini dei fogli intermedi e sugli allegati.

1) ..... nat\_ a ....., il ....., Responsabile del Servizio ..... del Comune di \_\_\_\_\_, domiciliato per motivi di carica presso la sede Municipale di Sermoneta – Via della Valle 17, il quale agisce in nome, per conto e nell'esclusivo interesse del

Comune di Sermoneta (codice fiscale e P. I.V.A.80003970599) ai sensi dell'art. 107, comma 3, lett. c), del D.Lgs. 18.08.2000, n. 267;

2) ....., nato a ....., il ....., (C.F. ....) e residente a

....., in Via ....., n..... il quale interviene nel presente atto nella sua qualità di ..... della ditta..... con sede legale in ..... (C.F. ....P.IVA.....) ed in nome, per conto e nell'interesse della ditta medesima.

Certifico altresì di aver dato lettura alle parti dell'atto che precede, che viene sottoscritto alle ore ..... e minuti ..... Le parti espressamente mi richiedono la conservazione della presente scrittura privata autenticata in repertorio agli atti.

Luogo e data

Firmato (*nome e cognome del Segretario Comunale e timbro del Comune*)