



# COMUNE DI PONTE

## PROVINCIA DI BENEVENTO

### CAPITOLATO D'ONERI PER LA DISCIPLINA DEL SERVIZIO MENSA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE A.S. 2023/2024

#### Art. 1

Il presente capitolato disciplina, relativamente all'A.S. 2023/2024, il servizio di mensa in favore degli alunni e del personale avente diritto della scuola dell'infanzia statale sita nel territorio comunale, per il periodo a decorrere dall'avvio dello stesso e sino al 07 giugno 2024.

Il servizio dovrà essere svolto nel rispetto delle condizioni di esecuzione di cui alla normativa vigente in materia.

#### Art. 2

Il numero dei pasti da erogare, per la durata del servizio, viene stimato in circa n. 8.300.

Detto numero ha valore puramente indicativo e non è vincolante tra le parti contrattuali, per cui è suscettibile di diminuzione o aumento in relazione ai pasti effettivamente somministrati.

Il Comune ha l'incondizionata facoltà, e l'affidatario riconosce tale facoltà, di diminuire o aumentare il numero dei pasti.

#### Art. 3

Il servizio comprende la preparazione dei pasti, il trasporto e la distribuzione presso la locale scuola d'infanzia statale, nonché la predisposizione, rigovernatura e pulizia giornaliera dei locali scolastici adibiti a sala mensa.

#### Art. 4

La preparazione dei pasti dovrà avvenire in locali di proprietà dell'affidatario o reperiti dallo stesso, con tutte le relative spese a suo carico. Tanto i locali che le attrezzature devono possedere i requisiti di idoneità sia dal punto di vista igienico-sanitario che da quello della potenzialità produttiva e delle eventuali emissioni nocive e moleste ed essere muniti di tutte le autorizzazioni previste dalla vigente normativa in materia.

Il trasporto delle vivande dal luogo di cottura a quello della consumazione deve essere effettuato con idonei contenitori termici, rispondenti ai requisiti prescritti dalle vigenti normative per i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

I suddetti contenitori devono assicurare il mantenimento delle temperature previste dalle specifiche normative e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi fino al momento della somministrazione dei pasti.

Il pane dovrà essere trasportato in contenitori ad uso alimentare e muniti di coperchio.

I veicoli adibiti al servizio devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle norme in materia di trasporto di derrate alimentari.

In particolare tali veicoli:

- devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e successive specifiche disposizioni;
- devono essere igienicamente e strutturalmente idonei;
- sanificati al fine di evitare insudiciamento o contaminazione crociata.

L'affidatario deve disporre di tutte le autorizzazioni previste per lo svolgimento del servizio in oggetto e deve provvedere al suo espletamento a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione nel rispetto di quanto definito dal presente Capitolato e dalla specifica normativa in materia.

#### Art. 5

La ditta aggiudicataria dovrà espletare il suddetto servizio con personale a suo carico e spese, idoneo ed in possesso di tutte le certificazioni per il lavoro a svolgersi previste dalle disposizioni in materia.

L'affidatario è tenuto all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base (Codice appalti e D.M. 25 luglio 2011) relativamente a:

- produzione degli alimenti e delle bevande;
- requisiti dei prodotti in carta-tessuto;

- trasporti;
- consumi energetici;
- pulizie dei locali;
- requisiti degli imballaggi;
- gestione dei rifiuti;
- informazione agli utenti.

#### **Art. 6**

Sono a carico e spese della ditta aggiudicataria le seguenti attività articolate come in appresso:

- acquisto dei prodotti e materiali ai fini dell'approvvigionamento, preparazione, porzionamento, trasporto dei pasti e somministrazione presso il refettorio secondo gli orari ed i turni stabiliti dall'autorità scolastica e pulizia dei locali;
- corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione dei pasti;
- costi del personale necessario al buon esito del servizio, tenendo presente che il personale assente dovrà essere sostituito;
- fornitura del vettogliamento monouso di piatti, bicchieri e posate in plastica lavabile oppure biodegradabili e compostabili in conformità alla normativa UNI EN 13432:2002, da utilizzarsi presso il refettorio;
- fornitura di acqua da bere minerale naturale liscia;
- fornitura di materiali e attrezzature per la pulizia degli ambienti di servizio e per il vestiario al personale;
- fornitura di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti;
- esecuzione di interventi di rigovernatura e pulizia giornaliera del refettorio e delle relative zone di pertinenza;
- ritiro buoni pasto e contabilizzazione delle presenze giornaliere su apposito registro. La rendicontazione dei pasti giornalieri per ciascun mese dovrà essere allegata alle fatture corrispondenti;
- rapporto sui cibi somministrati e quelli non consumati, al fine di monitorare e rilevare le eccedenze alimentari;
- sistema di autocontrollo basato sui principi dell'H.A.C.C.P., nel rispetto della normativa di cui al D.Lgs.n.193/2007;
- stesura del documento di autocontrollo riguardante le misure di igiene dei prodotti alimentari e delle attrezzature;
- attivazione di un piano di controllo della qualità dei pasti prodotti e del servizio. La verifica del rispetto degli standard qualitativi potrà essere effettuata anche dall'amministrazione comunale mediante controlli periodici per appurare la rispondenza delle prestazioni rese e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati. La stessa Amministrazione si riserva di svolgere test di gradimento;

Restano a carico della ditta aggiudicataria inoltre:

- a) fornitura di ogni altra dotazione necessaria all'espletamento del servizio;
- b) automezzi idonei al trasporto dei pasti;
- c) la responsabilità per ogni e qualsiasi danno che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse possano derivare al Comune o a terzi, cose o persone.

#### **Art. 7**

Il corrispettivo per il singolo pasto è pari a € **4,72** (oltre IVA nella misura di legge).

Tale corrispettivo rimarrà fermo ed invariato fino al termine del servizio, salvo modifiche nelle condizioni organizzative da concordare previamente ed espressamente tra le parti.

#### **Art. 8**

I pasti debbono essere prodotti e distribuiti nella stessa giornata e devono essere serviti agli utenti in condizioni organolettiche ed igienico-sanitarie ottimali e ad una temperatura non inferiore a 65° C (+5°C/-5°C).

Per la loro cottura deve essere impiegato solo pentolame a norma.

E' assolutamente vietato l'uso di cibi precotti.

Devono essere fornite, per i soggetti che ne facciano richiesta, diete in bianco e/o diete speciali, documentate con apposite certificazioni mediche.

Eventuali variazioni al menù devono essere preventivamente approvate dal Comune e viste dall'Asl competente.

La ditta aggiudicataria si impegna, inoltre, a garantire la disponibilità ad apportare modifiche ai menù su specifica richiesta del Comune o dell'Asl.

#### **Art. 9**

Ciascun pasto è composto da primo, secondo, contorno, frutta, pane e acqua da bere (liscia).

Gli standard minimi di qualità del servizio sono quelli riportati nel presente Capitolato.

Rientrano tra questi le quantità (calorie e grammature) degli alimenti ed i menù settimanali riportati nelle allegate tabelle pasti mensili vidimate dalla A.S.L. BN1.

L'affidatario dovrà attenersi scrupolosamente alla fornitura dei cibi nella quantità e qualità indicate nelle suddette tabelle.

Può accadere che, per situazioni di emergenza derivanti da problematiche varie tra cui quelle di natura meteorologica, quelle derivanti da disservizi occasionali, da motivi logistici o legati al personale, guasti improvvisi, etc., debbano essere preparati

pasti diversi da quelli previsti dal menù; dette variazioni, così come ogni altro scostamento dal menù devono essere di volta in volta adeguatamente motivati e autorizzati dal Comune.

L'affidatario si impegna a fornire, a seguito di comunicazione dei competenti uffici comunali e/o dell'ASL:

- a) diete speciali personalizzate per utenti (bambini e adulti aventi diritto) affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie o intolleranze alimentari, previa certificazione medico/specialistica;
- b) diete derivanti da variazioni del menù per esigenze etniche, religiose o altro (vegetariani o vegani).

Le diete di cui ai precedenti punti a) e b) non comportano modificazioni del corrispettivo.

Si fa presente, inoltre, che in presenza di persone (alunni o insegnanti) con problemi di intolleranze alimentari, il menù va richiesto all'ASL competente ed il personale addetto alla preparazione dei pasti è tenuto a seguire un corso di 2 ore (obbligatorio ai sensi della Del. Regionale 2163 – Dic. 2007) presso il Dipartimento di prevenzione dell'Asl BN, sito in Via Mascellaro, n. 1.

Le diete speciali devono essere confezionate in vaschette perfettamente sigillate, con fornitura di stoviglie e posate, e contrassegnate da talloncino con impresse le indicazioni di seguito elencate:

- elementi identificativi del destinatario nel rispetto delle norme in materia di protezione dei dati personali e sensibili;
- individuazione della dieta speciale contenuta;
- denominazione della pietanza contenuta;
- data di preparazione.

Per tali diete vanno etichettati anche i prodotti confezionati con le indicazioni relative al destinatario e alla tipologia.

Lo stoccaggio delle materie prime utilizzate per le persone affette da allergie, con particolare riguardo ai celiaci, dovrà avvenire con le cautele necessarie per evitare possibili contaminazioni. La produzione di tali pasti dovrà avvenire utilizzando pentolame ed attrezzature appositamente dedicati, così pure la distribuzione dovrà essere effettuata con attrezzature non ad uso promiscuo.

Per le diete speciali la produzione deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e deve trovare specifico riferimento all'interno del documento relativo all'autocontrollo.

#### **I menù devono essere esposti pubblicamente nella sala refettorio.**

I pasti da distribuire dovranno essere preparati e cotti, a cura dell'affidatario secondo il sistema della "cucina tradizionale" non essendo ammesso l'impiego di cibi precotti né l'uso di preparazioni anticipate al giorno precedente la somministrazione.

E' altresì vietata ogni forma di riciclo dei pasti e degli avanzi.

I prodotti utilizzati devono offrire assolute garanzie di freschezza e devono essere di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario, in perfetto stato di conservazione e conformi ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti dalla specifica normativa nazionale e comunitaria vigente che qui si intende richiamata.

#### **Art. 10**

Tutti i prodotti alimentari richiesti devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale, relativa alle categorie merceologiche.

Si indicano di seguito i parametri generali di riferimento nella fornitura delle derrate:

- a) precisa denominazione del prodotto;
- b) corretta etichettatura per ciascuna classe merceologica;
- c) le etichettature dovranno riportare l'elenco degli ingredienti e la percentuale, il quantitativo netto, il termine massimo di conservazione ben visibile su ogni confezione (ad eccezione dei prodotti ortofruttilicoli, aceto, sale, zucchero), le istruzioni per l'uso ove necessarie, il luogo di origine e provenienza, i dati generali del fabbricante o del confezionatore ed infine la data di produzione e di confezionamento;
- d) integrità degli alimenti senza alterazioni manifeste, quali rigonfiamenti, ruggini, lacerazioni di cartoni, rotture dei contenitori, muffe, etc.;
- e) idoneità dei contenitori, confezioni ed imballaggi;
- f) completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture o di equivalenti documenti fiscali comprovanti la regolarità della fornitura.

#### **Art. 11**

Su richiesta del Comune, l'affidatario dovrà consegnare l'elenco dei fornitori, le certificazioni di qualità (certificazione di prodotto, di sistema, ecc.), la documentazione sui sistemi e procedure da essa istituiti per garantire la rintracciabilità dei prodotti forniti o le dichiarazioni di conformità delle derrate a quanto richiesto dal presente Capitolato e dalla specifica normativa vigente.

#### **Art. 12**

Il Comune di Ponte richiede per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio l'impiego dei seguenti prodotti a denominazione protetta e a Km zero ovvero entro un raggio di 150 Km come previsto dall'Allegato 1 del D.M. del 18 dicembre 2017, provenienti da filiera corta.

### **Prodotti a Marchio Controllato (DOP e IGP)**

- Prosciutto crudo;
- Parmigiano reggiano;

### **Prodotti provenienti dalla filiera corta**

- Riso e pasta;
- Carne;
- Pollo;
- Pane;
- Affettati;
- Frutta;
- Ortaggi;
- Legumi.

### **Alimenti esotici**

In deroga al principio di filiera corta, sono ammessi prodotti esotici (quali ad esempio banane, cacao, zucchero, ananas) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzia del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo solidale, elaborato ed approvato da World Fair Trade Organization.

### **Art. 13**

Nel rispetto di quanto stabilito dall'Allegato 1 del D.M. del Mipaaf del 18 dicembre 2017 “*Criteri e requisiti delle mense scolastiche*”, è necessario rispettare le seguenti disposizioni in materia di preparazione dei pasti:

- è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM) e prodotti derivati ottenuti da OGM;
- sono ammessi solo gli additivi e coadiuvanti impiegabili inclusi nell'Allegato VIII (A e B) del Regolamento CE n. 889/2008;
- gli aromi naturali eventualmente impiegati devono consistere in preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali come definiti dal Regolamento CE 1334/2008;
- sono utilizzati prodotti stagionali, nel rispetto dell'allegato Calendario della stagionalità;

Si riportano le caratteristiche merceologiche degli alimenti più comunemente utilizzati per la preparazione dei pasti.

**Pasta di semola di grano duro**, non deve presentare in modo diffuso difetti tipo macchie, pezzature o tagli, bollature o bolle d'aria. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta nei formati indicati nella tabella dietetica.

**Riso**, deve essere classificato come superfino quello che abbia subito un trattamento autorizzato di tipo “parboiled”, trattamento diretto a conservare al riso le sue proprietà originarie e migliorarne in cottura la resistenza allo spappolamento.

**Legumi secchi**, devono essere di pezzatura omogenea ed uniformemente essiccati .

**Fagioli** - Cultivar richieste: borlotto o cannellino

**Lenticchie** - Cultivar richieste: pantelleria

**Ceci** - Cultivar richieste: comune.

**Piselli surgelati**, devono essere di marca conosciuta a livello nazionale e di tipo finissimi e la forma, sviluppo e colorazione devono essere tipici della varietà. Devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi. La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia sia nella polpa (dopo scongelamento e cottura), odore tipico di buon prodotto, colore verde brillante uniforme, sapore tipico sia su prodotto surgelato sia su prodotto cotto e cioè zuccherino (dolce), non amidaceo (caratteristico del prodotto troppo maturo), senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuto a cattiva lavorazione.

**Pomodori pelati**, devono essere di prima qualità, di selezione accurata e presentare il caratteristico colore rosso, assenza di odore e sapori estranei e le peculiari caratteristiche organolettiche del prodotto. Dovranno essere rifiutati i contenitori che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, bombaggi di qualunque origine e che, comunque, diano motivo di sospettare una perdita di ermeticità. Saranno ugualmente scartati i contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto o della superficie interna e i contenitori sui quali non siano leggibili le indicazioni prescritte dalla legge.

**ConsERVE di pomodoro**: devono essere preparate con pomodori biologici e non contenere additivi ;

**olio**: deve essere esclusivamente del tipo extra vergine di oliva, di ottima qualità e deve rispondere alle vigenti norme igienico-sanitarie;

**Formaggi**: devono essere privi di polifosfati;

**Uova**: devono provenire da stabilimenti riconosciuti, essere di categoria A e pastorizzate;

### **Ortaggi freschi a frutto**

**Pomodori, Zucche e Zucchine**: devono essere frutti sani e interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da danni da gelo o da sole, di aspetto fresco e gradevole.

### **Ortaggi freschi a tubero**

**Patate**: devono avere una morfologia uniforme; non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti; non devono presentare tracce di marciumi incipienti,

maculosità bruna nella polpa, cuore cavo, né attacchi peronosporici, virosi da insetti o altri animali né ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate; devono risultare senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura; devono essere partite di produzione nazionale con gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei).

**Verdure ed ortaggi surgelati**

**Spinaci, Carote, Fagiolini**, devono essere prodotti di marca conosciuta a livello nazionale e la forma, sviluppo e colorazione devono essere tipici della varietà.

**Minestrone**, il prodotto comprendente piselli, pomodori, fagioli (varietà Borlotto), fagiolini, carote, porro, cipolle, patate, zucchine e talvolta cavolo verza, deve essere di marca conosciuta a livello nazionale.

**Carni bovine fresche**: devono essere di prima qualità, marcate italiane e provenire da animali riconosciuti sani prima e dopo la macellazione, di razza da carne, di età non superiore, al momento della macellazione, a venti mesi. Devono essere utilizzati tagli ottenuti esclusivamente dal quarto posteriore, evitando l'utilizzo di carne proveniente da fasci muscolari vicini all'osso e le ossa;

**Carni avicole**, marcate italiane, devono provenire da animali sani e correttamente alimentati. Queste devono essere fresche e, qualora surgelate, lo dovranno essere secondo tecniche appropriate e, quindi, provenire da stabilimenti regolarmente autorizzati. Non è ammesso, in nessun caso, il congelamento in proprio.

**Carne fresca di suino**: il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica, provenire da allevamenti nazionali ed essere munito di regolare bollo CEE M (macellazione) ed S (sezionamento).

**Pesce**: deve essere surgelato e, quindi, provenire da stabilimenti autorizzati. I filetti di pesce e i bastoncini devono essere interi, non ricostituiti e di prima qualità;

**Prosciutto cotto nazionale**: deve provenire da stabilimenti autorizzati, deve essere di prima qualità, realizzato con cosce refrigerate o congelate, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

**Mozzarella**: deve essere prodotta con latte vaccino, non deve contenere additivi e/o conservanti e deve riportare su ogni confezione la data di produzione e di scadenza;

**Pane comune tipo O o panini** di produzione locale;

**Sale da cucina** deve essere preferibilmente iodato.

L'affidatario deve documentare la rispondenza ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare tutte le caratteristiche ed è tenuto a compilare e conservare, per gli eventuali controlli, l'elenco dei fornitori delle derrate alimentari corredato di tutte le certificazioni di provenienza e qualità.

Gli aspetti di igiene e sicurezza alimentare devono essere indicati all'interno del piano di autocontrollo aziendale, come previsto dalla normativa vigente.

Parte integrante del piano di autocontrollo sono gli interventi di pulizia eseguiti presso il refettorio, che devono essere appropriati e coerenti al piano di sanificazione. Tale piano deve definire le modalità e la periodicità degli interventi, i detergenti, i sanificanti e disinfettanti impiegati, le attrezzature e gli ausili adottati.

L'Affidatario solleva il Comune di Ponte da qualsiasi responsabilità in merito alla applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito, previste dalla normativa vigente.

#### **Art. 14**

Durante tutte le fasi di lavorazione devono essere scrupolosamente osservate le norme igieniche vigenti sia per le materie prime, sia per la loro conservazione e manipolazione, sia per l'idoneità del personale addetto.

Sono da considerarsi vincolanti le operazioni di seguito descritte:

- a) legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli e ceci secchi l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- b) tutti i prodotti surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento;
- c) la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- d) il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- e) il lavaggio e il taglio della verdura devono essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- f) le preparazioni di salse o condimenti devono essere effettuate immediatamente prima del consumo.

#### **Art. 15**

L'Affidatario è tenuto a conservare per 48 ore un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, del pasto alternativo al menù base e del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, nel luogo di produzione dei pasti, muniti dell'etichetta recante la data di riferimento.

I campioni saranno utilizzati per analisi di laboratorio qualora si dovessero verificare casi di intossicazione o altri fenomeni derivanti dall'assunzione del cibo.

Il Comune ha la facoltà di interrompere o sospendere parzialmente o totalmente il servizio per disfunzioni nell'organizzazione ovvero per inosservanza nelle quantità e nella qualità del cibo e delle materie prime riscontrate nei controlli o segnalate dagli utenti, dagli operatori scolastici, dall'ASL o da altri organi competenti.

Il Sindaco o un suo delegato, il Dirigente Scolastico o un suo delegato ed un genitore scelto tra i rappresentanti di classe, avranno diritto ad effettuare in qualunque momento il controllo qualitativo e quantitativo dei cibi, nonché a procedere alla degustazione degli stessi, nei momenti in cui sono posti a distribuzione.

L'aggiudicatario è tenuto ad assicurare a proprie cura e spese controlli sanitari sui generi alimentari e sulla preparazione dei pasti ai sensi del D.Lgs. n.155/97 (Autocontrollo sanitario) e s.m.i.

Il Comune, fermo restando che ogni responsabilità in ordine all'espletamento dell'appalto e a quanto ad esso annesso e connesso, farà sempre totalmente ed esclusivamente carico all'aggiudicatario, si riserva comunque ogni ampia facoltà di controllo sulla qualità degli alimenti e i controlli saranno effettuati alla presenza di almeno un rappresentante della ditta aggiudicataria con spese a carico di quest'ultima.

E' fatto altresì obbligo all'aggiudicatario di esibire tutti gli atti e documenti di cui il Comune facesse richiesta.

#### **Art. 16**

I pasti devono essere serviti dal lunedì al venerdì di ogni settimana negli orari che saranno fissati dalla competente autorità scolastica.

Il servizio non avrà luogo nei giorni in cui, per qualsiasi motivo, la scuola rimarrà chiusa (festività infrasettimanali, vacanze, chiusura anticipata, scioperi, eventi atmosferici, etc.).

Al servizio oggetto del presente appalto viene riconosciuto il carattere di interesse pubblico per cui esso non potrà essere sospeso o abbandonato per alcuna ragione, con l'impegno dell'affidatario a darne esecuzione con qualsiasi tempo e condizione.

In caso di sospensione o abbandono, anche parziale, e fatte salve le conseguenze giudizialmente attribuibili all'affidatario, il Comune potrà sostituirsi al medesimo per l'esecuzione, con spese a carico di quest'ultimo.

Il Comune resta sollevato da ogni responsabilità civile e penale per ogni disfunzione del servizio conseguente alla cattiva organizzazione della ditta aggiudicataria.

#### **Art. 17**

Il pagamento dei corrispettivi del servizio reso sarà effettuato entro 30 giorni dal ricevimento delle fatture mensili, riepilogative del numero dei pasti effettivamente somministrati ai bambini ed al personale avente diritto. Alle fatture dovranno essere allegati i buoni-pasto ritirati.

Per quanto concerne i pasti somministrati al personale docente e non in servizio durante l'orario della mensa, alla ditta affidataria sarà riconosciuto il pagamento del numero dei pasti comunicati dal Dirigente scolastico.

#### **Art. 18**

La ditta affidataria deve nominare un Responsabile del servizio con adeguata esperienza e capacità professionale cui assegnare le seguenti funzioni:

- direzione e controllo dell'attività degli addetti, con particolare riferimento alla gestione del centro di cottura, alle forniture, alla preparazione, alla sigillatura, alla consegna e alla distribuzione dei pasti;
- mantenimento dei rapporti con gli uffici comunali, con l'autorità scolastica ed i rappresentanti dei genitori, le autorità sanitarie ed altri eventuali addetti al controllo.

L'affidatario dovrà comunicare il nominativo del Responsabile, nonché l'indirizzo e numero telefonico presso il quale sarà reperibile per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi. Eventuali variazioni del Responsabile dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate dal Comune.

#### **Art. 19**

La ditta aggiudicataria assume ogni impegno nei confronti dei propri dipendenti e sono a suo totale carico tutti gli oneri relativi.

Il Comune rimane sollevato da qualsiasi responsabilità nei confronti di coloro che, a qualsiasi titolo, presteranno la propria opera nel servizio oggetto dell'appalto.

Viene pertanto esclusa la costituzione di ogni vincolo di lavoro subordinato con il Comune.

L'affidatario si impegna ad attuare nei confronti dei propri dipendenti impegnati a qualsiasi titolo nel servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro.

Inoltre, tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Affidatario il quale è il solo responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico dell'Ente o in solido con l'Ente, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente medesimo e di ogni indennizzo.

Prima dell'inizio del servizio deve essere comunicato al Comune l'elenco nominativo del personale che verrà impiegato nel servizio medesimo.

Il personale dipendente della ditta aggiudicataria, adibito alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere in possesso dell'attestazione rilasciata dall'Ente presso il quale è stato seguito il corso sanitario e svolgerà il proprio lavoro nel pieno rispetto delle norme vigenti.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla distribuzione dei pasti, deve essere numericamente adeguato onde evitare ritardi nella erogazione dei pasti e disservizi per la regolare ripresa delle attività educative e deve scrupolosamente curare l'igiene personale secondo quanto previsto nel "*Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione*".

Detto personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione.

I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Inoltre, tutto il personale deve possedere adeguata specializzazione ed essere in possesso dell'attestato di formazione secondo quanto previsto dai DD.DD. della Regione Campania, prevedenti un percorso formativo differenziato a seconda della mansione lavorativa svolta.

L'affidatario deve assicurare il rispetto di tutte le norme applicabili inerenti l'igiene, la sicurezza e la tutela dell'ambiente, dotando il personale di attrezzature e di indumenti appositi, da indossare durante le ore di servizio, e di mezzi di protezione individuali, atti a garantirne la massima sicurezza in relazione alla specifica attività lavorativa. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione, corredato di fotografia, riportante il nome della Ditta e il nome del dipendente ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008.

Come previsto dal punto 5.5.3 dell'Allegato 1 del D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011 (CAM), l'affidatario deve garantire al proprio personale formazioni sulle seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute;
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti e sprechi alimentari;
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- Energia, trasporti e mense.

È altresì importante che ai lavoratori vengano date le opportune informazioni in merito alle modalità di utilizzo delle sostanze, pericolose o no e allo svolgimento delle attività lavorative (se comportanti elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, di polveri, fumi, etc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro in periodi o orari di apertura della scuola).

#### **Art. 20**

L'aggiudicatario è direttamente responsabile del comportamento dei suoi operatori che dovrà essere ineccepibile sotto il profilo deontologico, professionale e umano.

Gli immobili, gli impianti e le attrezzature di proprietà comunale devono essere utilizzati con tutti i riguardi e le cautele della corretta amministrazione del patrimonio pubblico.

L'affidatario risponderà direttamente dei danni alle persone o cose, comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, rimanendo così sollevato il Comune medesimo nonché l'eventuale personale preposto alla sorveglianza dell'esecuzione del servizio.

In particolare, l'affidatario si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti l'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate.

Inoltre, il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo.

L'Aggiudicatario, a copertura dei rischi assunti, deve, quindi, stipulare, per tutta la durata del contratto, apposita polizza assicurativa RCT/RCO, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune.

La polizza dovrà tenere conto specificamente della responsabilità civile verso terzi, per tutti i rischi, nessuno escluso, ed in particolare, per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazioni, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se qui non menzionato.

Copia della polizza assicurativa dovrà essere consegnata al Comune in sede di affidamento, ai fini della stipula del contratto e, comunque, prima dell'inizio del servizio.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € **516.000,00** (Cinquecentosedicimila,00).

L'affidatario dovrà attenersi alle prescrizioni contenute nel documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) redatto in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008, dall'Amministrazione con la finalità di evidenziare le varie attività interferenti e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi ed allegato al presente Capitolato del quale ne costituisce parte integrante e sostanziale.

L'aggiudicatario è tenuto, inoltre, a costituire, prima dell'avvio del servizio, a garanzia degli obblighi assunti, apposita cauzione, nella misura del **10%** dell'importo contrattuale o nella diversa misura prevista dal vigente codice dei contratti, anche mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa valida per tutto il periodo dell'appalto. Tale cauzione sarà calcolata sull'importo netto dell'appalto così determinato: importo netto d'ogni pasto per il numero presunto dei pasti come indicato nell'articolo 2.

#### **Art. 21**

Le contestazioni di eventuali disservizi devono essere comunicate per iscritto alla ditta aggiudicataria.

L'affidatario dovrà fornire le proprie giustificazioni e/o controdeduzioni entro cinque giorni dalla ricezione della contestazione.

Ove le controdeduzioni e/o giustificazioni non fossero ritenute giustificative il Comune di Ponte disporrà, a titolo di penale, la riduzione del compenso globale mensile da un minimo del 5% ad un massimo del 15%, tenuto conto dell'entità e della rilevanza del disservizio.

Il servizio si intenderà eseguito in danno anche se fatto con personale dell'Ente ed il valore delle prestazioni sarà computato secondo i prezzi contrattuali.

L'Ente, al fine di garantirsi in modo efficace sulla puntuale osservanza delle clausole contrattuali, potrà sospendere, ferma l'applicazione delle eventuali penalità, i pagamenti all'impresa appaltatrice in caso di contestazione di inadempienza nell'esecuzione del servizio, fino a che quest'ultima non si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali o potrà rivalersi sulla cauzione di cui al precedente articolo.

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

#### **Art. 22**

Nel caso di gravi e persistenti inadempienze nella gestione del servizio, compresa l'impossibilità di garantirne il regolare e corretto svolgimento, il Comune ha facoltà di risolvere "*ipso facto e de iure*" il rapporto contrattuale mediante semplice dichiarazione extragiudiziale intimata a mezzo raccomandata A/R. Tutto ciò con opportuna salvezza di ogni ragione ed azione per rivalsa di danni in conseguenza all'inadempimento da parte dell'affidatario dei suoi impegni contrattuali.

A seguito della risoluzione del contratto, il Comune potrà affidare a terzi il servizio in danno dell'affidatario inadempiente. L'affidamento a terzi viene notificato all'inadempiente nelle forme prescritte, con l'indicazione dei nuovi termini di esecuzione e degli importi relativi con addebito degli eventuali maggiori oneri senza pregiudizio per ulteriori azioni risarcitorie.

L'Ente potrà, altresì, disporre la risoluzione del contratto in caso di cessione dell'impresa appaltatrice, di cessazione dell'attività, oppure in caso di concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento.

L'Ente potrà, inoltre, disporre la risoluzione del contratto qualora venga modificata la ragione sociale dell'impresa in modo tale da non contemplare più le prestazioni oggetto dell'appalto.

A seguito della risoluzione del contratto, il Comune di Ponte potrà affidare a terzi il servizio in danno dell'impresa appaltatrice inadempiente.

L'affidamento a terzi viene notificato all'inadempiente nelle forme prescritte, con l'indicazione dei nuovi termini di esecuzione del servizio affidato e degli importi relativi con addebito degli eventuali maggiori oneri senza pregiudizio per ulteriori azioni risarcitorie.

#### **Art. 23**

È vietato all'affidatario di cedere ad altri o subappaltare l'esecuzione di tutto o di parte del servizio in oggetto, senza provvedimento autorizzativo dell'Ente.

#### **Art. 24**

Qualora l'aggiudicatario dovesse disdire il contratto prima della scadenza prevista, senza giustificato motivo, il Comune sarà tenuto a rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo, a titolo di risarcimento danni, oltre agli eventuali maggiori danni riscontrati.

Sarà inoltre addebitata all'aggiudicatario la maggiore spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altra Ditta a titolo di risarcimento danni.

#### **Art. 25**

Tutte le controversie che potrebbero insorgere nel corso dell'esecuzione del servizio saranno deferite alla competenza dell'Autorità giudiziaria del Foro di Benevento, rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

#### **Art. 26**

L'Affidatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3, della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.



Ai sensi di quanto previsto dall'art. 25 del decreto legge n. 66 del 2014, convertito con modificazioni dalla legge n. 89 del 2014, al fine di assicurare l'effettiva tracciabilità dei pagamenti da parte del Comune, le fatture elettroniche emesse dall'affidatario dovranno riportare il Codice identificativo di gara pena l'impossibilità per l'Amministrazione di procedere al pagamento delle stesse ai sensi del comma 3 del medesimo art. 25.

Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dal presente Capitolato, si conviene che il Comune, in ottemperanza a quanto disposto dall'articolo 3, comma 9 bis, della Legge 13 agosto 2010, n. 136, senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere di diritto il contratto ai sensi dell'articolo 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'articolo 1360 cod. civ., previa dichiarazione, da comunicarsi all'affidatario con raccomandata a. r., qualora le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane S.p.A., ovvero di altri strumenti che consentono la piena tracciabilità delle operazioni.

L'affidatario è tenuto a comunicare tempestivamente e, comunque, entro e non oltre 7 giorni dalla/e variazione/i, qualsivoglia modifica intervenuta in ordine ai dati relativi agli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i nonché le generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i.

Il Comune verificherà in occasione di ogni pagamento all'affidatario e con interventi di controllo ulteriori l'assolvimento, da parte dello stesso, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

#### **Art. 27**

Ai sensi dell'art.53, comma 16 ter, del D.Lgs. n. 165/2001, l'affidatario, sottoscrivendo il contratto di affidamento, dovrà dichiarare ed attestare di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver conferito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei suoi confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

Ai sensi dell'art. 2, comma 3, del Codice di comportamento del Comune di Ponte, approvato con deliberazione della Giunta Comunale n.107 del 12 dicembre 2013, l'affidatario e, per suo tramite, i suoi collaboratori a qualsiasi titolo, si impegnano, pena la risoluzione del contratto, al rispetto degli obblighi di condotta previsti dal sopracitato codice, per quanto compatibili.

#### **Art. 28**

L'affidatario è tenuto al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale, il segreto d'ufficio nonché la tutela della privacy, in osservanza del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i., del Regolamento (UE) n. 2016/679 (di seguito indicato con "RGPD") e della deontologia professionale ed è da considerare a tutti gli effetti come incaricato del trattamento dei dati relativi agli utenti con cui viene a contatto.

L'affidatario si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata.

Ai sensi dell'art. 29 del RGPD l'affidatario è da considerare a tutti gli effetti responsabile del trattamento per conto del Comune di Ponte, titolare del trattamento, per cui con lo stesso sarà sottoscritto, al momento del perfezionamento del rapporto contrattuale e comunque, prima dell'avvio del servizio, apposito contratto disciplinante le materie riportate al paragrafo 3, dell'art. 28 del citato RGPD.

In ogni caso, in relazione alla fase di esecuzione e di rendicontazione del contratto l'affidatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese i dati sensibili e giudiziari nonché quelli che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale.

#### **Art. 29**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa riferimento e rinvio al Codice Civile e alle disposizioni legislative vigenti in materia, comprese quelle che saranno emanate durante l'esecuzione del servizio. Nulla potrà essere richiesto per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione o dall'applicazione delle nuove normative.

# DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

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

## Considerazioni generali

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

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

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

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

## Dati generali del Committente

Vengono di seguito indicati i dati identificativi dell'Ente Committente:

COMUNE DI PONTE	
Via	Piazza XXII Giugno
Cap	82030
Comune	Ponte
Prov.	Benevento
Telefono	0824/874114
MAIL	<a href="mailto:ponte@comune.ponte.bn.it">ponte@comune.ponte.bn.it</a>

## Dati generali del luogo di lavoro

Il servizio sarà svolto presso l'edificio sito in Ponte –Via del Sole- sede della **scuola dell'infanzia statale**. Gli ambienti di lavoro sono costituiti da vari locali e la loro organizzazione interna risulta dimensionata in modo tale da garantire uno spazio di lavoro sufficiente per permettere i movimenti operativi.

## Descrizione sintetica delle attività

Costituisce oggetto del presente DUVRI il servizio di mensa in favore degli alunni e del personale avente diritto della locale scuola dell'infanzia statale.

Per la preparazione dei pasti l'affidatario utilizzerà il proprio centro di cottura dotato di tutte le autorizzazioni previste dalla vigente normativa in materia.

I pasti dovranno essere serviti dal lunedì al venerdì di ogni settimana del calendario scolastico, negli orari fissati dalla competente autorità scolastica.

Vengono di seguito descritte, brevemente, le attività svolte dall'affidatario potenzialmente a rischio di interferenze:

- preparazione, sigillatura, trasporto e distribuzione;
- somministrazione dei pasti ai bambini con servizio al tavolo;
- apparecchiatura dei tavoli della sala mensa;
- rigovernatura giornaliera della sala mensa, pulizia dei tavoli e di ogni altro mobilio presente nella stessa e pulizia dei locali annessi eventualmente utilizzati dal personale dell'affidatario;
- pulizia, disinfezione, igienizzazione e sanificazione degli ambienti utilizzati per il servizio mensa;

All'affidatario compete l'osservanza, sotto sua esclusiva responsabilità, di tutte le norme antinfortunistiche, di prevenzione e protezione stabilite dalla legge, nonché delle norme interne di sicurezza del lavoro ed in genere di tutti i provvedimenti e le cautele atte a garantire in ogni caso l'incolumità del proprio personale o di qualsiasi terzo, e ad evitare danni di ogni specie sia a persone che a cose.

Lo stesso affidatario è responsabile della conformità dei propri mezzi ed attrezzature alle norme di legge, nonché dell'adozione delle cautele antinfortunistiche necessarie durante la realizzazione del servizio affidato. Egli, inoltre, si obbliga a impiegare personale professionalmente idoneo all'accurata esecuzione del servizio, munito di apposita tessera di riconoscimento.

## Elenco dei rischi presenti

Dopo un'attenta valutazione dei luoghi di lavoro, i potenziali rischi esistenti nell'ambiente in cui l'affidatario dovrà operare, sono i seguenti:

1. Rischi connessi all'utilizzo di attrezzature da cucina;

2. Caduta di materiale dall'alto;
3. Scivolamenti, cadute a livello;
4. Possibili interferenze con personale non addetto.

### **Misure di prevenzione e protezione**

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, l'affidatario deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione:

**Utilizzo attrezzature da cucina:** verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la somministrazione dei pasti; evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi similari, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre persone presenti. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.

**Caduta di materiali dall'alto:** non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi. Verificare le condizioni di stabilità dei depositi ed adeguarle, ove necessario.

**Scivolamento, cadute a livello:** evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antidrucciolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.

**Possibili interferenze con personale non addetto:** porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti (contenitori caldi; verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc.) utilizzati dalle insegnanti, dal personale non docente e/o dai bambini presenti.

### **Valutazione delle attività contemporanee**

Qualora si verificano condizioni di interferenza lavorativa, occorrerà attuare idonee misure al fine di ridurre possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori presenti.

In particolare, vengono di seguito indicate le procedure generali per la gestione delle attività contemporanee tra i bambini, il personale scolastico e il personale dell'affidatario:

LAVORAZIONE	POSSIBILI CAUSE DI INTERFERENZA	RISCHI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE	PRECAUZIONI PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI
Servizio pasti	Presenza di docenti e non, bambini e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito.	Urti, impatti,  Ustioni da calore	Eseguire le lavorazioni verificando che non vi sia presenza di docenti e non e/o bambini in prossimità delle aree di transito e in quelle di distribuzione pasti.
Pulizia pavimenti e zone di lavoro con utilizzo di sostanze chimiche.	Transito docenti e non, e/o bambini su pavimenti bagnati	Scivolamento caduta a livello	Posizionare idonea segnaletica di sicurezza. Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti.
	Utilizzo di prodotti chimici	Contatto con sostanze chimiche	Eseguire le lavorazioni ad una distanza tale da evitare possibili interferenze. Utilizzare idonea segnaletica

### **Quantificazione dei costi per la Sicurezza**

Vengono di seguito riportati i costi relativi alla sicurezza:

Descrizione	Quantità	Costo
Segnaletica di sicurezza - Dispositivi di protezione individuale.	a corpo	€ 84,00
Attività periodica di coordinamento e formazione	1	€ 100,00
<b>Totale</b>		<b>€ 184,00</b>

**Incidenza Oneri Sicurezza su pasto** € 184,00 / 8300 pasti = 0,022 €

### **Misure di prevenzione di carattere generale**

Nell'ambito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione dai rischi, nonché di coordinamento degli interventi di protezione, all'affidatario del servizio si richiede di osservare le seguenti misure di prevenzione di carattere generale:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni di manutenzione da parte di personale del Comune di Ponte e o da parte di ditte all'uopo incaricate;
- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti di proprietà del Comune di Ponte;
- divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non espressamente autorizzati dal Comune o dal Dirigente scolastico;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di rimuovere o manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del servizio, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'affidatario;
- divieto sia per il personale del Comune, per quello scolastico e per quello dell'affidatario di compiere di propria iniziativa manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possano compromettere la sicurezza di altre persone;
- divieto sia per il personale del Comune, per quello scolastico e per quello dell'affidatario di compiere qualsiasi operazione su macchine/impianti in funzione;
- divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa;
- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;
- obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza;
- divieto di collegamento alle ciabatte ed alle prese "volanti" in genere;
- divieto di fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili;

L'affidatario dovrà inoltre impegnarsi a rispettare le seguenti disposizioni:

- attenersi a tutte le norme – generali e speciali- esistenti in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, uniformandosi scrupolosamente a qualsiasi altra norma e procedura interna esistente;
- osservare ed adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi e ad evitare danni di ogni specie;
- impiegare personale idoneo e competente, convenientemente istruito sul servizio da svolgere, sulle modalità d'uso dei macchinari, degli impianti, delle attrezzature e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione del servizio affidato;
- richiedere autorizzazione preventiva in caso di introduzione nell'ambiente lavorativo del Comune di sostanze pericolose, tossiche e/o infiammabili utilizzate per il lavoro (es. solventi, alcool, etc...), specificando la natura, il tipo e la quantità. E' fatto assoluto divieto di creare deposito di tali sostanze all'interno dell'edificio sede della scuola dell'infanzia;

Il presente DUVRI è comunque suscettibile di eventuale integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi interferenziali.