

**Comune di Castel Campagnano**  
**Provincia di Caserta**  
Piazza Avvocato Domenico Cotugno

**CAPITOLATO D'ONERI PER LA DISCIPLINA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA  
DELL'INFANZIA E PRIMARIA - ANNI SCOLASTICI 2018/2019 - 2019/2020 – 2020/2021.**

**Art. 1) - Amministrazione aggiudicatrice, indirizzi e punti di contatto.**

Comune di Castel Campagnano (Ce) – Centrale Unica di Committenza sede di Ruviano – Settore Amministrativo – Finanziario – Piazza Avvocato Domenico Cotugno Castel Campagnano (Ce) tel. 0823/863042 – fax 0823/863616 – mail [ragioneria@comune.castelcampagnano.ce.it](mailto:ragioneria@comune.castelcampagnano.ce.it) – PEC [ragioneria.castelcampagnano@asmepec.it](mailto:ragioneria.castelcampagnano@asmepec.it) – codice fiscale 82001490612 – Partita IVA 00392720611 – Indirizzo internet [www.comune.castelcampagnano.ce.it](http://www.comune.castelcampagnano.ce.it).

**Art. 2) - Oggetto e descrizione dell'appalto.**

L'appalto ha per oggetto l'espletamento del servizio di refezione scolastica per i bambini frequentanti la scuola dell'infanzia e primaria statale site nel territorio comunale, nonché per il personale docente ed ATA.

Detto servizio costituisce un momento educativo di convivenza, socializzazione, condivisione. Tutti valori condensati nel breve tempo che ragazzi e docenti trascorrono in sala mensa, momento didattico ricco di molteplici aspetti educativi e di forte valenza formativa.

La ditta affidataria si impegna a garantire il servizio con le caratteristiche e alle condizioni previste dal presente capitolato.

Il servizio avrà inizio dalla data di apertura dell'anno scolastico 2018/2019 e terminerà con la chiusura dell'anno scolastico 2020/2021.

**Art.3) - Numero dei pasti.**

Il numero dei pasti da somministrare è previsto in 42.160. Tale dato ha valore puramente indicativo e non è vincolante tra le parti contrattuali in quanto subordinato al numero effettivo degli utenti e ad altre cause e circostanze, comprese eventuali modifiche di ordine organizzativo e didattico. Il numero reale dei pasti, pertanto, potrà variare in più o in meno senza che la ditta affidataria possa avanzare alcuna pretesa.

**Art. 4) – Corrispettivo, descrizione del servizio ed obbligazioni della ditta.**

Il corrispettivo per il singolo pasto è pari ad € 3,12 ,oltre IVA nella misura di legge, e comprende le seguenti prestazioni e forniture :

- ◆ la gestione e la conduzione della cucina comunale con preparazione, cottura, porzionatura e distribuzione pasti per la scuola dell'infanzia e primaria del plesso scolastico di Squille, ove è ubicata la cucina comunale e preparazione, cottura, porzionatura trasporto e distribuzione per la scuola dell'infanzia e primaria al plesso scolastico di Castel Campagnano;
- ◆ l'acquisto, il trasporto e la conservazione delle derrate alimentari;
- ◆ la porzionatura degli alimenti con appropriati utensili o in un numero prestabilito di pezzi già porzionati e la distribuzione dei pasti;
- ◆ l'apparecchiatura dei tavoli della sala mensa e la successiva spaccchiatura al termine del pasto;
- ◆ il recupero delle stoviglie e il loro lavaggio, comprese le attrezzature fisse e mobili, gli arredi, i carrelli, i contenitori, gli utensili ed il pentolame utilizzato nella cucina;
- ◆ la pulizia e il riassetto della cucina, del locale mensa, dei tavoli, dei vetri e di ogni altro mobilio presente negli stessi;
- ◆ la pulizia dei locali annessi, compresi i servizi igienici e lo spogliatoio utilizzati dal personale dell'operatore economico;
- ◆ l'acquisto degli attrezzi, dei materiali, dei prodotti detergenti e di quanto altro occorrente per l'esecuzione di dette pulizie;
- ◆ l'integrazione o fornitura degli utensili (mestoli, palette, schiumarole ecc.) a ridotto impatto ambientale privilegiando materiali riutilizzabili che abbiano la capacità appropriata a garantire la porzione idonea con una sola presa;
- ◆ la manutenzione ordinaria di arredi, attrezzature, locali;
- ◆ la conduzione ordinaria degli immobili;
- ◆ la periodica disinfezione e sanificazione degli ambienti utilizzati per il servizio mensa;
- ◆ la raccolta dei rifiuti in maniera differenziata e relativo deposito;
- ◆ le spese per il personale adibito al servizio;

- ◆ le operazioni di apertura e la chiusura dei locali nei giorni di svolgimento del servizio di mensa scolastica, nel rispetto assoluto degli orari stabiliti;
- ◆ le spese per il sistema di autocontrollo basato sui principi dell'H.A.C.C.P. nel rispetto della normativa di cui al Decreto Legislativo 06.11.2007, n.193 e per la stesura del documento di autocontrollo riguardante le misure di igiene dei prodotti alimentari e delle attrezzature;

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

#### **Art. 5) – Modalità del servizio.**

Ciascun pasto dovrà essere servito caldo e composto da primo, secondo, contorno, frutta, pane e acqua (disponibilità di acqua di rete per tutta la giornata scolastica). Non è ammessa la somministrazione di una seconda porzione, soprattutto del primo piatto, per evitare un apporto eccessivo di calorie e per modificare le abitudini alimentari, nell'ambito della prevenzione dell'obesità. Gli standard minimi di qualità del servizio sono quelli riportati nel presente capitolato. Rientrano tra questi le quantità (grammature) degli alimenti da somministrare e i menù settimanali, riportati nelle tabelle dietetiche settimanali, predisposte dalla A.S.L. CE I alle quali si fa pieno riferimento. La ditta aggiudicataria dovrà attenersi scrupolosamente alla fornitura dei cibi nella quantità (calorie e grammature) e qualità stabilite in dette tabelle. La presenza di bambini appartenenti ad età diverse o a più di una fascia scolastica ( scuola dell'infanzia, primaria) impone di disporre per uno stesso utensile, delle diverse misure di capacità per fornire la porzione idonea. Ciascun utensile deve essere contrassegnato con un segno distintivo, in modo che la distribuzione possa procedere con set di strumenti distinti sulla base della tipologia di utenza.

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, anomalie dell'acqua in distribuzione, etc., debbano essere preparati pasti diversi da quelli previsti dal menù; dette variazioni devono essere di volta in volta comunicate agli uffici preposti del Comune per la necessaria autorizzazione. Eventuali scostamenti dal menù previsto devono essere motivati dalla ditta aggiudicataria ed accettati dal Comune.

La ditta dovrà approntare le diete speciali con le modalità stabilite dalla A.S.L per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari. Su richiesta dell'utenza dovranno essere forniti menù conformi a esigenze etico - religiose o culturali e diete leggere o in bianco.

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.

Il menù deve essere esposto pubblicamente nella sala mensa.

I pasti da distribuire dovranno essere preparati e cotti, a cura della ditta, secondo il sistema della "cucina tradizionale" non essendo ammesso l'impiego di cibi precotti né l'uso di preparazioni anticipate al giorno precedente la distribuzione/somministrazione. E' altresì vietata ogni forma di riciclo dei pasti e degli avanzi. I prodotti utilizzati devono offrire assolute garanzie di freschezza e di qualità e dovranno essere di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico - sanitario, in perfetto stato di conservazione e pienamente conformi alla specifica normativa nazionale e comunitaria vigente che qui si intende richiamata.

In particolare:

- la pasta deve essere di pura semola garantita di grano duro esente da qualsiasi altro macinato o additivo e non deve presentare alcun difetto;
- il riso deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge, deve essere di tipo fino o sottoposto a trattamento Parboiled;
- le 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 macinata, di carne proveniente da fasci muscolari vicini all'osso e le ossa;
- le 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.

In qualsiasi momento il Comune potrà pretendere dalla ditta :

- a) la certificazione di accompagnamento riportante il paese di origine e di allevamento degli animali e la loro età, lo stabilimento di macellazione e di sezionamento;
  - b) la certificazione comprovante che tali stabilimenti sono riconosciuti dal competente Ministero e che applicano il sistema HACCP o equivalente per garantire la rintracciabilità delle carni fino all'allevamento di provenienza;
- il prosciutto cotto deve essere di coscia di suino, non ricostituito, senza aggiunta di polifosfati o sali di fusione aggiunti.
  - il 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;
  - le verdure e gli ortaggi devono essere di provenienza italiana, di recente raccolta e di stagione, giunti ad una naturale e completa maturazione fisiologica e, qualora surgelati, dovranno esserlo secondo tecniche appropriate e provenire da stabilimenti autorizzati;
  - la frutta deve essere di provenienza italiana, di stagione, fresca, di ottima qualità, giunta a naturale e completa maturazione, che la renda adatta al consumo. Deve essere selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, non bagnata artificialmente;
  - i fagioli, i ceci e le lenticchie devono essere secchi mentre i piselli surgelati;
  - le conserve di pomodoro non devono contenere additivi;
  - l'olio deve essere esclusivamente del tipo extra vergine di oliva, di ottima qualità e deve rispondere alle vigenti norme igienico- sanitarie;
  - i formaggi devono essere privi di polifosfati;
  - il formaggio del tipo parmigiano reggiano deve provenire da consorzi riconosciuti ed avere una stagionatura di almeno 24 mesi. Deve essere di odore e sapore gradevoli;

- le uova devono provenire da stabilimenti riconosciuti ed essere state preparate conformemente alle prescrizioni previste dal D.Lgs.n.65/93. Devono essere di categoria A e conservate secondo la vigente normativa;
- le patate devono essere di morfologia uniforme. Sono escluse le patate che presentino tracce di verde epicarpale (solanina), di tuberomania, di germogliazione, che presentino stolonatura (presenza di stoloni), tracce di marcescenza incipienti, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, affacci peronosporici, ferite generiche aperte o superate. Devono essere esenti da odori particolari, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale. Sono inoltre esclusi i tuberi affetti dalle malattie che avversano il tubero delle patate (alterazioni dovute ad agenti, funghi, parassiti), a virosi, a malattie ed alterazioni parassitiche, ad alterazioni dovute a parassiti animali. I prodotti non devono presentare tracce di alterazioni per attacchi parassitari o per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali;
- i pomodori pelati devono essere di prima qualità, di selezione accurata, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattia. Devono presentare il caratteristico colore rosso, assenza di odore e sapori estranei ed, in particolare, presentare le peculiari caratteristiche organolettiche del prodotto, con la osservanza delle vigenti disposizioni di legge in materia. Dovranno essere rifiutati i contenitori che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzione di continuo con o senza uscita di contenuto, 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 anomalità dell'alimento in essi contenuto o della superficie interna. Non saranno, inoltre, utilizzati i contenitori sui quali non siano leggibili le indicazioni prescritte dalla legge, anche se in regola con le indicazioni sopra riportate;
- i surgelati non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale congelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- la 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;
- l'acqua deve essere del tipo minerale naturale liscia;
- il pane comune tipo O o panini, preferibilmente di produzione locale;
- il sale da cucina va usato moderatamente e comunque sempre iodato;

E' assolutamente vietato:

- l'uso di organismi geneticamente modificati (prodotti transgenici),
- la somministrazione di latte crudo e crema cruda.

Tutti i prodotti utilizzati non devono presentare alterazioni organolettiche e/o carenze igienico- sanitarie di alcun genere.

#### **Art.6) - Fasi della lavorazione.**

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 che deve essere in possesso della prescritta idoneità sanitaria. 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.

Tutte le eventuali preparazioni di salse o condimenti devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti il consumo. La Ditta deve essere in grado di documentare la rispondenza ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare tutte le caratteristiche ed è tenuta a compilare e conservare, per gli eventuali controlli, l'elenco dei fornitori delle derrate alimentari, corredato di tutte le certificazioni di provenienza e qualità.

Tutti 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 la cucina e la sala mensa, 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.

La Ditta libera il Comune di Castel Campagnano 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.7) – Qualità dei pasti**

La ditta dovrà conservare per 72 ore un campione rappresentativo del pasto completo dei vari menù serviti quotidianamente in appositi contenitori chiusi, muniti di 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'A.S.L. o da altri organi competenti.

Il Sindaco o un suo delegato, il Dirigente Scolastico o un suo delegato e 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 in distribuzione.

#### **Art.8) – Locali ed attrezzature**

Il Comune di Castel Campagnano metterà a disposizione della ditta aggiudicataria, l'uso dei locali dell'edificio scolastico sito alla Piazza Largo Palazzo – Frazione Squille - adibiti attualmente a cucina. Le relative attrezzature fisse e mobili, gli arredi e gli utensili sono a carico della ditta aggiudicataria, per essere il tutto destinato alla preparazione dei pasti nonché alla conservazione dei cibi occorrenti sia per i bambini e gli alunni del plesso scolastico di Squille che per quelli del plesso scolastico di Castel Campagnano. La Ditta aggiudicataria potrà usare detti locali, le attrezzature, gli arredi e gli utensili esclusivamente per le attività indicate nel presente capitolato.

Contestualmente alle operazioni di consegna, verranno affidate le chiavi dei locali alla Ditta aggiudicataria che, da quel momento, sarà ritenuta responsabile della loro custodia: l'ingresso nei locali dovrà essere consentito alle sole persone che dovranno accedervi per motivi di lavoro o di servizio e per il tempo strettamente necessario.

Il trasporto dei pasti e delle derrate da somministrare ai bambini e agli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia e primaria presso il plesso scolastico di Castel Campagnano dovrà avvenire, in conformità delle disposizioni previste dalla legge n.283/62 e dal Regolamento di esecuzione D.P.R. n.327/80.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia.

La Ditta aggiudicataria affidataria 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.

Le consegne dei pasti dovranno essere effettuate da personale che dia tutte le garanzie previste dalla legge sotto il profilo sanitario.

#### **Art. 9) – Espletamento del servizio**

Il servizio non avrà luogo nei giorni in cui, per qualsiasi motivo, le scuole rimarranno chiuse (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 nessuna ragione, con l'impegno della Ditta aggiudicataria a darne esecuzione con qualsiasi tempo e condizione. In caso di sospensione o abbandono, anche parziale, e fatte salve le conseguenze che a tali comportamenti verranno giudizialmente attribuiti, il Comune potrà sostituirsi alla Ditta aggiudicataria per l'esecuzione, con spese a carico di quest'ultima. Il Comune resta sollevato da ogni responsabilità civile e penale per ogni disfunzione del servizio conseguente alla cattiva organizzazione della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad espletare il servizio oggetto del presente appalto in orario compreso tra le ore 9,00 e le ore 14,00 e secondo le disposizioni delle autorità scolastiche:

- dal lunedì al venerdì di ogni settimana per la scuola dell'infanzia e primaria ;

Il personale della Ditta aggiudicataria provvederà al ritiro giornaliero dei buoni-mensa, in orario utile per consentire la preparazione dei pasti, prevedendo altresì il personale avente diritto. I buoni-pasto dovranno essere allegati alla fattura da trasmettere al Comune per la liquidazione delle spettanze mensili. Il pagamento avverrà, comunque, con esclusivo riferimento al numero dei pasti effettivamente somministrati. Per quanto concerne i pasti somministrati al personale avente diritto durante l'orario della mensa, la Ditta aggiudicataria è tenuta a comunicarne il numero preciso con apposita nota, da allegare alla fattura, vistata dal Dirigente scolastico o suo delegato, in segno di conferma del diritto del personale a fruire del servizio e della effettiva erogazione dei pasti indicati nella nota citata.

#### **Art.10) - Pagamenti**

Il pagamento degli importi del servizio reso sarà effettuato entro 30 giorni dalla presentazione delle fatture mensili riepilogative del numero dei pasti effettivamente somministrati, con allegati i buoni-pasto ritirati e la nota relativa ai pasti somministrati al personale avente diritto.

#### **Art.11) – Controlli sanitari ed igienici**

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad assicurare a propria cura e spese controlli sanitari sui generi alimentari e sulla preparazione dei pasti ai sensi del D.Lgs. 06.11.2007, n. 193. 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 alla Ditta aggiudicataria, si riserva comunque ogni e più ampia facoltà di controllo sulla qualità degli alimenti; questi ultimi saranno effettuati alla presenza di almeno un rappresentante della Ditta aggiudicataria.

E' fatto, altresì, obbligo alla Ditta aggiudicataria di esibire tutti gli atti e documenti di cui il Comune facesse richiesta.

#### **Art.12) – Costi del servizio**

Sono ad esclusivo e totale carico della Ditta aggiudicataria i costi:

- per la gestione e la conduzione della cucina;
- per l'acquisto, il trasporto e la conservazione delle derrate alimentari;
- per l'acquisto dell'acqua minerale naturale liscia;
- per la preparazione e la cottura dei pasti ;
- per la porzionatura e la distribuzione dei pasti;
- per l'apparecchiatura dei tavoli della sala mensa e la successiva sparecchiatura al termine del pasto;
- per il recupero delle stoviglie e il loro lavaggio, comprese le attrezzature fisse e mobili, gli arredi, i carrelli, i contenitori, gli utensili ed il pentolame utilizzato nella cucina;
- per la pulizia e il riassetto della cucina, del locale mensa, dei tavoli, dei vetri e di ogni altro mobilio presente negli stessi;
- per la pulizia dei locali annessi, compresi i servizi igienici e lo spogliatoio utilizzati dal personale della Ditta aggiudicataria
- per l'acquisto degli attrezzi, dei materiali, dei prodotti detergenti e di quanto altro occorrente per l'esecuzione di dette pulizie;
- per l'integrazione o fornitura dello stoviglie;
- per la manutenzione ordinaria di arredi, attrezzature, locali;
- per la conduzione ordinaria degli immobili;
- per la periodica disinfezione e sanificazione degli ambienti utilizzati per il servizio mensa;
- per la raccolta dei rifiuti in maniera differenziata e relativo deposito;

- per le operazioni di apertura e di chiusura dei locali nei giorni di svolgimento del servizio di mensa scolastica, nel rispetto assoluto degli orari stabiliti;
- per i controlli sanitari e per la stesura del documento di autocontrollo;
- per il personale adibito al servizio, compresi gli oneri previdenziali, assistenziali e assicurativi;
- per gli oneri derivanti dalla copertura assicurativa;
- per tutti gli oneri fiscali previsti dalle vigenti disposizioni di legge, compresa l'imposta di bollo e di registro, nonché tutte le spese inerenti la stipulazione della convenzione ;
- per i contratti di somministrazione di gas, luce ed acqua;
- per tutti gli oneri previsti dal presente capitolato e, per quanto non espressamente previsto, tutti gli oneri derivanti dal rispetto delle disposizioni vigenti interessanti direttamente o indirettamente l'appalto.

#### **Art.13) - Personale**

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. La Ditta aggiudicataria è direttamente responsabile del comportamento dei suoi operatori che dovrà essere ineccepibile sotto il profilo deontologico, professionale e umano.

Il personale addetto alla cucina ed alla distribuzione dei pasti deve indossare gli indumenti previsti dalla vigente normativa e deve essere in possesso delle prescritte autorizzazioni da cui si rilevi l'idoneità a svolgere il servizio.

Il numero di addetti deve essere tale da assicurare il regolare svolgimento del servizio, per non creare ritardi nella erogazione dei pasti o per la regolare ripresa delle attività didattiche.

#### **Art.14) - Assicurazioni**

La Ditta aggiudicataria si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale sia esplicitamente indicato che l'Amministrazione debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà essere presentata all'amministrazione prima della stipula della convenzione. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti, da ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se qui non menzionato, subiti dai fruitori del servizio di mensa nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne l'Amministrazione da ogni responsabilità. Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose di terzi trovatesi nell'ambito di esecuzione delle attività assicurate. L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di un massimale minimo di € 516.000,00. L'esistenza di tale polizza non libera la Ditta aggiudicataria dalle proprie responsabilità avendo essa solo scopo di ulteriore garanzia.

#### **Art.15) - Responsabilità**

E' a carico della Ditta aggiudicataria ogni responsabilità in caso di infortunio ed in caso di danni arrecati eventualmente alle persone o cose, sia del Comune, sia di terzi, in dipendenza di manchevolezze e/o trascuratezze nell'esecuzione delle prestazioni di cui al presente capitolato.

Sono, infatti, a suo carico:

a) l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di tutte le cautele necessarie a garantire l'incolumità delle persone addette al servizio stesso e dei terzi; ogni più ampia responsabilità al riguardo ricadrà, pertanto, sulla Ditta aggiudicataria restandone del tutto esonerato il Comune;

b) il risarcimento degli eventuali danni arrecati in corso d'appalto a persone o cose.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad intervenire in giudizio sollevando il Comune da qualsivoglia responsabilità.

#### **Art.16) - Inadempimenti**

Qualora, durante lo svolgimento del servizio, siano rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, si procederà all'applicazione delle seguenti penali a carico della Ditta aggiudicataria :

- in caso di mancata consegna dei pasti, regolarmente prenotati, nei giorni e nell'ora fissata, oppure di ritardo nella fornitura, tale da costringere il Comune a provvedere in altro modo: una penale pari al 20% del valore dell'importo totale dei pasti da somministrarsi in quel giorno, oltre al risarcimento di cui alla successiva lettera e) del presente articolo;
- in caso di riscontro di grammature dei vari piatti inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche, una penale pari al 10% del valore dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno;
- in caso di pasti forniti con prodotti aventi caratteristiche merceologiche diverse da quelle indicate nel menù concordato e non immediatamente sostituiti con prodotti a norma, una penale pari al 10% del valore dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno;
- in caso di fornitura di prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche e ciò senza adeguata motivazione tecnica, una penale pari al 5% del valore dell'intera fornitura del giorno interessato;
- in caso di non consegna, o ritardi, della fornitura dei pasti (come previsto alla lettera a) che precede, il Comune ha la facoltà di provvedere altrove anche per qualità migliore e prezzo superiore, con diritto di rivalsa, per il danno subito, nei confronti della Ditta aggiudicataria inadempiente, applicando, inoltre, una penale del 10% sull'importo della fattura mensile.

È sempre fatta salva la rifusione dei maggiori danni che dovessero derivare al Comune per ed in causa di ogni inadempimento.

La penale deve essere versata entro 10 (dieci) giorni dalla data di intimazione. In difetto si potrà procedere alla risoluzione della convenzione e le penali saranno dedotte in misura coerente mediante trattenuta sui crediti della Ditta aggiudicataria ed all'occorrenza mediante incameramento totale o parziale della cauzione definitiva.

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

Le contestazioni di eventuali disservizi devono essere comunicate per iscritto. La Ditta aggiudicataria dovrà fornire le proprie giustificazioni e/o controdeduzioni entro cinque giorni dalla ricezione della contestazione.

#### **Art.17) – Gravi e persistenti inadempienze**

Nel caso di gravi e persistenti inadempienze nella gestione del servizio, compresa l'impossibilità di garantirne il regolare e corretto svolgimento, l'Ente ha facoltà di risolvere "ipso facto e de iure" la convenzione 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 della Ditta aggiudicataria dei suoi impegni contrattuali. La risoluzione della convenzione darà diritto all'Ente di rivalersi su eventuali crediti, nonché sulla cauzione prestata.

L'Ente potrà altresì disporre la risoluzione della convenzione in caso di cessione, 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 della convenzione qualora vengano modificati la ragione sociale e le attività in modo tale da non contemplare più le prestazioni previste dall'appalto. A seguito della risoluzione della convenzione, il Comune di CASTEL CAMPAGNANO potrà affidare a terzi il servizio in danno della Ditta aggiudicataria 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.

#### **Art.18) – Divieto del subappalto**

È vietato alla Ditta aggiudicataria di cedere ad altri l'esecuzione di tutto o di parte delle prestazioni del servizio oggetto della convenzione, senza provvedimento autorizzativo dell'Ente.

#### **Art.19) – Interruzione del servizio**

Qualora la Ditta aggiudicataria dovesse disdire la convenzione 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 alla Ditta aggiudicataria la maggiore spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altra Ditta a titolo di risarcimento danni.

#### **Art.20) – Comunicazioni ed altri adempimenti**

La Ditta aggiudicataria, entro il termine assegnato dal Comune, è tenuto a:

- a) comunicare il nominativo del legale rappresentante autorizzato a sottoscrivere la convenzione;
- b) presentare la documentazione di rito richiesta;
- c) stipulare la convenzione e provvedere al versamento della somma per diritti, bolli e registrazione;
- d) costituire una cauzione definitiva nella misura, con le modalità e alle condizioni previste dall'art. 113 del D. Lgs.n. 163/2006.

#### **Art.21) – Nominativo Responsabile**

La Ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, dovrà comunicare il nominativo del Responsabile, nonché l'indirizzo e numero telefonico presso il quale sarà reperibile per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi ed a comunicarne, altresì, ogni variazione.

#### **Art.22) – Disciplina del servizio**

L'appalto sarà regolato dal presente Capitolato e sarà, inoltre, soggetto a tutte le vigenti disposizioni in materia. Ai sensi del D.Lgs n.81/2009 e s.m.i. la Ditta aggiudicataria dovrà garantire il rispetto della normativa in materia di sicurezza dei lavoratori dipendenti ai quali dovranno essere applicati i contratti collettivi di categoria vigenti al momento della prestazione del servizio. La Ditta aggiudicataria deve provvedere, a sua cura e spese, al rispetto delle disposizioni in materia di infortuni sul lavoro e in materia assicurativa, previdenziale ed assistenziale. Ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 la Ditta aggiudicataria dovrà fornire all'Amministrazione, prima dell'inizio del servizio e ai fini della stipulazione della convenzione, tutte le informazioni e la documentazione necessaria affinché si possa procedere alla redazione, integrazione e al completamento del Documento di Valutazione dei Rischi Interferenziali (DUVRI).

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti in vigore o che saranno emanati durante il periodo dell'appalto e si impegna a rispettare tutte le leggi vigenti in materia di assunzione ed impiego del personale e gli obblighi derivanti dai contratti collettivi di lavoro, nonché la normativa tutta regolante le specifiche prestazioni oggetto del presente capitolato.

La Ditta aggiudicataria garantisce espressamente il rispetto di tutte le norme contrattuali previste dalla normativa vigente, nonché le norme relative agli obblighi previdenziali ed assistenziali relativi al personale utilizzato. Il mancato rispetto di tali norme comporterà la risoluzione della convenzione e comunque ogni responsabilità è a carico della Ditta aggiudicataria.

Le condizioni previste nel presente capitolato restano valide fino a diverso accordo tra le parti qualora se ne ravvisi la necessità per motivi didattici, gestionali o/e economici.

#### **Art.23) – definizione delle controversie**

Per la definizione delle controversie che potranno insorgere in dipendenza dell'appalto e che non si siano potute risolvere in via amministrativa è escluso il ricorso al Collegio arbitrale, demandandosene la risoluzione al Giudice competente.

#### **Art.24) – Inizio attività**

L'inizio del servizio deve essere garantito anche in pendenza della stipulazione della convenzione senza nessun ulteriore onere per il Comune. Tutte le spese, imposte e tasse inerenti la convenzione, nessuna esclusa ed eccettuata, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

#### **Art.25) – Trattamento dei dati**

La Ditta aggiudicataria e acconsente al trattamento dei dati, nel rispetto del D.Lgs. n. 196 del 30/06/2003 e s.m.i. e garantisce altresì il rispetto della normativa succitata relativamente a dati e notizie personali eventualmente acquisite in seguito all'espletamento del servizio di cui al presente capitolato.

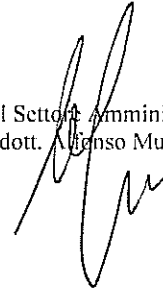
La Ditta aggiudicataria in sede di stipula della convenzione dovrà dichiarare di essere a completa e perfetta conoscenza dei contenuti e degli obblighi imposti dalla legge n°136/2010 e ss. mm. ed ii.

**Art.26) – Rinvio ad altre norme**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia. Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livelli nazionali che regionale, o che potessero venire eventualmente emanate durante l'esecuzione del contratto e delle eventuali disposizioni suggerite dalla competente A.S.L. Nulla potrà essere richiesto per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione o dall'applicazione delle nuove normative.

Castel Campagnano, 28/08/2018

Il Responsabile del Settore Amministrativo – Finanziario  
(dott. Alfonso Musco)



# COMUNE DI CASTEL CAMPAGNANO

## PROVINCIA DI CASERTA

### DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE ( art. 26, comma 4, D.Lgs. 81/2008)

**SERVIZIO:** L'affidamento ha per oggetto il servizio di mensa scolastica alunni della Scuola dell'Infanzia e primaria statale del Comune di Castel Campagnano (Ce);

**DURATA DEL CONTRATTO:** Anni scolastici 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021;

#### **IMPORTO PRESUNTO DEL CONTRATTO**

Il prezzo a base d'asta, comprensivo di tutte le voci, per ogni singolo pasto è di € 3,15 (diconsi quattro/03), Iva esclusa, di cui 0,3 per costi della sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze, non soggette a ribasso, per un consumo presunto di 42.160 pasti annui.

Di conseguenza, l'importo presunto complessivo dell'appalto per anni 3 (anni scolastici 2018-2019, 2019-2020 – 2020/2021) ammonta a € 132.804,00 a base d'asta, IVA esclusa.

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

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

#### **1. CONSIDERAZIONI GENERALI**

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

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

Il presente documento ha lo scopo di:

- fornire alle imprese partecipanti alla gara d'affidamento e soprattutto all'impresa risultata
-



# COMUNE DI CASTEL CAMPAGNANO

## PROVINCIA DI CASERTA

aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;

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

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

Si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un "contatto rischioso" tra le attività dell'affidatario del servizio ed altre attività che pure si svolgono all'interno degli stessi luoghi in cui sono espletate le prime. In linea di principio, dunque, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi destinati al servizio da affidare con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto.

In base all'attuale dettato normativo il DUVRI deve essere redatto solo nei casi in cui esistano interferenze.

In esso, non devono pertanto essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi.

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

**ATTIVITA' DA ESEGUIRE:** Servizio di mensa scolastica

---

# COMUNE DI CASTEL CAMPAGNANO

## PROVINCIA DI CASERTA

**LUOGO:** Edificio Scolastico come indicato nel capitolato speciale d'appalto;

### 2. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

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

- Preparazione pasti;
- l'allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie;
- la somministrazione dei pasti agli utenti;
- la pulizia e la disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
- il lavaggio e la disinfezione delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti.

I locali mensa trovano collocazione all'interno degli edificio scolastico indicato nel capitolato speciale di appalto.

Gli ambienti di lavoro sono costituiti da vari locali e la loro organizzazione interna risulta dimensionata in modo tale da garantire uno spazio di lavoro sufficiente per permettere i movimenti operativi.

### 3. ELENCO SINTETICO DEI RISCHI PRESENTI NEI LUOGHI DI LAVORO - RELATIVE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

A seguito di attenta valutazione dei luoghi di lavoro, il Committente informa l'impresa appaltatrice che nell'espletamento del servizio mensa scolastica, sono prevedibili i sotto indicati rischi:

1. Pericolo di ustioni: connesso alla movimentazione di pentole e/o contenitori caldi;
2. Rischi connessi all'utilizzo di attrezzature taglienti (affettatrici elettriche, coltelli);
3. Rischio da elettrocuzione connesso all'utilizzo di apparecchi elettrici;
4. Scivolamenti, cadute a livello: connesso all'eventuale presenza di materiale liquido/polverulento sul pavimento;
5. Rischi da sforzo: connesso al movimento di carichi/pesi;

# COMUNE DI CASTEL CAMPAGNANO

## PROVINCIA DI CASERTA

6. Rischi connessi all'impiego di prodotti chimici/detergenti durante le fasi di pulizia dei locali e/o delle attrezzature impiegate nella preparazione dei pasti;
7. Possibili interferenze con personale non addetto e/o non autorizzato all'ingresso nella zona preparazione piatti del refettorio;
8. Incidenti dovuti ad automezzi in manovra (rischio di investimento o collisione).

### 4. MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

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

1. **INCENDIO/ESPLOSIONE:** non fumare o usare fiamme libere in presenza dei cartelli di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; non gettare mozziconi di sigaretta accesi.

Gli addetti devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio.

Verificare sempre che le manopole dei fornelli siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati; aerare immediatamente l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas.

2. **UTILIZZO DI ATTREZZATURE DA CUCINA:** prima dell'impiego, verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti, specialmente se non di proprietà dell'appaltatore. Onde evitare rischi legati all'utilizzo di taglienti, 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.

3. **SCIVOLAMENTO, CADUTE A LIVELLO:** evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antiscivolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi, liquidi, polverulenti o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.

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

# COMUNE DI CASTEL CAMPAGNANO

## PROVINCIA DI CASERTA

5. INCIDENTI DOVUTI ALLA CIRCOLAZIONE DI AUTOMEZZI: durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici scolastici, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. La velocità dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, meteorologiche e di presenza di studenti o altri utenti.

6. INVESTIMENTO DA MEZZI DI TRASPORTO: non sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi, fare attenzione agli attraversamenti, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori.

### **5. PRESCRIZIONI DI ORDINE GENERALE PER RIDURRE I RISCHI NEI LUOGHI DI LAVORO**

La sicurezza in 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. Viene comunque prescritto, per tutti i luoghi di lavoro, quanto segue:

- 1) È vietato fumare;
- 2) È vietato portare sul luogo di lavoro ed utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal referente della sede ove si svolge il lavoro;
- 3) Le attrezzature devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate;
- 4) È necessario coordinare la propria attività con il referente della sede ove si svolge il lavoro per:
  - a) comportamento in caso di emergenza ed evacuazione;
  - b) in caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente gli addetti all'emergenza.

#### **A. USCITE DI SICUREZZA E VIE DI FUGA.**

I corridoi e le vie di fuga in generale devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (macchine per la distribuzione di caffè, di bibite, etc.), anche se temporanei.

L'impresa che fornisce il servizio dovrà preventivamente prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione dei presidi di emergenza e della posizione degli interruttori atti a disattivare le

# COMUNE DI CASTEL CAMPAGNANO

## PROVINCIA DI CASERTA

alimentazioni idriche, elettriche e del gas.

Deve inoltre essere informata sugli incaricati della gestione delle emergenze designati ai sensi dell'art. 18 del D.Lgs. n. 81/2008 nell'ambito delle sedi dove si interviene.

I mezzi di estinzione devono essere sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi.

### **B. BARRIERE ARCHITETTONICHE - ASSENZA DI OSTACOLI**

Nello svolgimento delle attività non si devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi non assoggettati all'intervento.

Occorre segnalare adeguatamente il percorso alternativo e sicuro per gli utenti.

Attrezzature e materiali di lavorazione dovranno essere collocate in modo tale da non poter costituire inciampo. Il deposito non dovrà avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; se ne deve, inoltre, disporre l'immediata raccolta ed allontanamento al termine delle lavorazioni.

Nel caso di impianti di sollevamento, sarà posizionata la necessaria segnaletica di sicurezza con il divieto di accesso alle aree e alle attrezzature oggetto di manutenzione.

### **C. ACCESSO DEGLI AUTOMEZZI**

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

### **D. APPARECCHI ELETTRICI, COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA, INTERVENTI SUGLI IMPIANTI ELETTRICI DELLE SEDI COMUNALI**

L'impresa deve utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) 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.

# COMUNE DI CASTEL CAMPAGNANO

## PROVINCIA DI CASERTA

E' ammesso l'uso di prese per uso domestico e similari quando l'ambiente di lavoro e l'attività in essere non presentano rischi nei confronti di presenza di acqua, polveri ed urti, contrariamente devono utilizzarsi prese a spina del tipo industriale, conformi alle norme EN 60309.

L'impresa deve verificare, tramite il competente ufficio tecnico comunale, che la potenza dell'apparecchio utilizzatore sia compatibile con la sezione della conduttura che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori già collegati al quadro.

### **E. INTERRUZIONE ALLA FORNITURA DI ENERGIA ELETTRICA, GAS EACQUA**

Interruzioni dell'energia elettrica, del gas, del funzionamento degli impianti di riscaldamento, 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.

### **F. ACQUISTI E FORNITURE DA INSTALLARE NELL'AMBITO DEI LUOGHI DI LAVORO**

L'acquisto di attrezzature, macchine, apparecchiature, utensili, arredi, sostanze, l'uso di energie, deve essere fatto tenendo conto delle misure generali di tutela (art. 15, d.lgs. 81/2008), verificando la presenza della 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».

Per eventuali prodotti chimici presenti (compresi prodotti per la pulizia) dovrà essere richiesta alle Ditte fornitrici la scheda di sicurezza chimico-tossicologica che, in forma comprensibile, dovrà

# COMUNE DI CASTEL CAMPAGNANO

## PROVINCIA DI CASERTA

essere a disposizione dei lavoratori. Non è ammesso l'acquisto e la presenza di sostanze chimiche se sprovviste di tale scheda.

### **G. 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.

### **H. USO DI PRODOTTI CHIMICI DETERGENTI.**

L'impiego di prodotti chimici deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulla scheda tecnica. 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 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, incustoditi. I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti. In alcun modo dovranno essere abbandonati negli edifici comunali rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata al termine del lavoro/servizio. Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche nei giorni successivi all'impiego delle suddette sostanze.

### **I. COOPERAZIONE ALL'ATTUAZIONE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE**

La ditta appaltatrice deve attenersi alle presenti linee guida e predisporre la propria struttura per la gestione delle emergenze.

In particolare non dovrà lasciare all'interno dei locali scolastici, dopo averne fatto uso, materiali di pulizia, quali alcool o detersivi, contenitori di vernice, solventi o simili. Verificare attentamente che non siano rimasti materiali ed utensili nell'area scolastica alla fine delle attività di servizio.

Dovrà adottare nello svolgimento dell'attività le misure di prevenzione e protezione necessarie in relazione ai pericoli presenti nella zona di lavoro:

- a) osservare e far osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dai preposti ai fini della protezione collettiva e individuale;
  - b) osservare e far osservare, rispettare e far rispettare le norme e le informazioni impartite dalla segnaletica di sicurezza presente sul posto di lavoro;
  - c) utilizzare ed esigere che si utilizzino in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a disposizione dei lavoratori;
  - d) non rimuovere o non far compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non sono di competenza ovvero che possono compromettere la sicurezza propria o di altre persone;
-

# COMUNE DI CASTEL CAMPAGNANO

## PROVINCIA DI CASERTA

e) segnalare immediatamente al preposto deficienze dei mezzi e dispositivi di cui ai due punti precedenti, nonché le eventuali condizioni di pericolo di cui si viene a conoscenza, adoperandosi direttamente in caso di emergenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per eliminare o ridurre tali deficienze e pericoli, dandone notizia al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.

Occorre altresì che siano individuati:

- i responsabili per la gestione delle emergenze;
- gli eventuali servizi igienici fruibili dai lavoratori della Ditta appaltatrice;
- i luoghi da adibire a deposito di materiale e che comunque devono essere resi inaccessibili al personale scolastico ed agli alunni.

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;
- l'Autorità Scolastica ha nominato il Responsabile per la sicurezza sul luogo di lavoro;
- è presente la cassetta dei medicinali segnalata da apposita cartellonistica.

A seguito di questo scambio di informazioni per l'attuazione degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi e per la individuazione delle possibili interferenze dovrà essere redatto un «documento di coordinamento» tra il Responsabile della Scuola, la Ditta esterna e l'Amministrazione Comunale.

### L. COSTI DELLA SICUREZZA

I costi della sicurezza sono relativi esclusivamente ai rischi di tipo interferenziale e relativi al Servizio in oggetto, come indicato dalla Determina dell'Autorità di Vigilanza sugli appalti n°3 del 5 marzo 2008

### 6. TOTALE ONERI SUL SINGOLO PASTO 0,03

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

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

Castel Campagnano, 28/08/2018

Il Responsabile del Settore Amministrativo Finanziario

(dott. Alfonso Musco)

