

ALLEGATO H)

**GARA MEDIANTE PROCEDURA RISTRETTA AI SENSI DELL'ART.61, C. 6, DEL D. Lgs. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEI PLESSI DI CASAPROTA – TORRICELLA IN S. E POGGIO MOIANO – PERIODO ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 - CIG 7603623432**

**TABELLA DEL PERSONALE IMPIEGATO.**

Cantiere	Liv	Tipologia contrattuale	Mansione	Data assunzione	Totale ore settimanali
Casaprota	5	T.I.	Asm	05/10/2015	21,00
Poggio Moiano	4	T.I.	Cuoca	05/10/2015	32,00
Poggio Moiano	6S	T.I.	Asm	05/10/2015	24,00
Poggio Moiano	6S	T.I.	Asm	05/10/2015	18,00
Torricella in. S.	6S	T.I.	Asm	05/10/2015	12,50
Torricella in. S.	4	T.I.	Cuoca	05/10/2015	28,00
Torricella in. S.	6S	T.I.	Asm	05/10/2015	14,00

ALLEGATO B)

**GARA MEDIANTE PROCEDURA RISTRETTA AI SENSI DELL'ART.61, C. 6, DEL D. Lgs. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEI PLESSI DI CASAPROTA – TORRICELLA IN S. E POGGIO MOIANO – PERIODO ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021**

**CODICE IDENTIFICATIVO GARA (CIG): 7603623432**

**Numero di gara: 7179446**

## CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

### NORME GENERALI

*(Ai fini del presente capitolato, per "CODICE DEI CONTRATTI" si intende il <Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture>, emanato con D.Lgs. 18.04.2016, n. 50 e successive modificazioni).*

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

1.1 L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio di Mensa scolastica per gli anni scolastici 2018-2021, secondo le prescrizioni contenute nel presente Capitolato e le condizioni migliorative offerte dalla ditta aggiudicataria.

1.2 L'appalto comprende la fornitura delle derrate alimentari, la preparazione dei pasti con il sistema del legame fresco-caldo, la loro veicolazione e distribuzione in tutte le scuole interessate, ivi incluse tutte le operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature destinate a tale attività, compresi i refettori.

1.3 Il Servizio di Ristorazione Collettiva è rivolto:

- ai bambini e adulti delle scuole materne,
  - ai bambini e adulti della scuola primaria,
  - ai ragazzi e adulti delle scuole medie,
- e loro insegnanti,

frequentanti le Scuole dei Comuni di: Casaprota, Poggio Moiano e Torricella in Sabina compresi i plessi scolastici distaccati.

1.4 Inizio del Servizio (presumibile) 01.10.2018 - Termine 31.05.2021 .Ogni trimestre è prevista una verifica sulla gestione del servizio nel suo complesso, ed in particolare sulla corrispondenza dello stesso alle condizioni stabilite dal presente Capitolato d'Oneri. L'Amministrazione si riserva sulla base della relazione predisposta dai competenti uffici, di proseguire o risolvere il contratto senza che ciò possa dare adito a diritti e/o altro dalla Ditta Appaltatrice. Resta inteso che l'eventuale volontà di non proseguire nel rapporto in atto, dovrà essere comunicata alla Ditta, per raccomandata, entro il 30 giorni dalla data della presunta cessazione.

1.5 La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali nei periodi di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici che saranno fissati dai Dirigenti Scolastici o dalle Autorità Scolastiche competenti in relazione alle attività didattiche

previste in orario pomeridiano.

1.6 Il servizio comprende:

- a) l'acquisto delle materie prime;
- b) la preparazione e la cottura del cibo esclusivamente nei centri di cottura di proprietà dell'Amministrazione;
- c) la preparazione dei tavoli dei refettori (collocazione sedie, tovaglette, stoviglie, bicchieri, posate e tovaglioli);
- d) lo scodellamento e distribuzione dei pasti;
- e) lo sparecchiamento e riordino quotidiano di tutti i materiali/macchinari e/o apparecchiature indispensabili per la cottura e/o gestione della cucina e della mensa (esempio: stoviglie, pentole, mestoli, bicchieri, posate, carrelli di distribuzione, vassoi, etc.);
- f) la pulizia, con le frequenze precisate all'art. 4, punto B) del presente Capitolato, dei locali cucina e dei refettori, comprese attrezzature e apparecchiature;
- g) la pulizia e sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate nell'espletamento del servizio;
- h) la fornitura di rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa pura per i locali mensa;
- i) la fornitura di materiale igienico-sanitario per i bagni attigui alle mense (salviette, asciugamani di carta, carta igienica, sapone, etc.) laddove presenti.
- j) la manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature dei refettori, relative cucine e locali di servizio connessi e quella straordinaria per attrezzature di proprietà della ditta appaltatrice individuate nell'inventario redatto all'atto della presa in carico del servizio;
- k) il conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori esterni al plesso scolastico interessato secondo le modalità attualmente previste sul territorio comunale,
- l) l'adozione del sistema telematico in uso all'Ente per la gestione delle prenotazioni dei pasti e degli incassi, come meglio definito al successivo art.11;
- m) l'organizzazione di incontri periodici, con rappresentanti dei Comuni interessati, della Direzione degli Istituti e della Commissione comunale Mense, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico dell'Unione dei Comuni.

Il servizio oggetto del presente appalto deve garantire:

- a) un'alimentazione sana, genuina, con adeguato apporto nutrizionale a seconda delle varie fasce di età, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità e gradevole al gusto;
- b) il rispetto delle norme igienico sanitarie e di buone prassi di igiene;
- c) la disponibilità di pasti destinati agli utenti allergici, intolleranti o con malattie metaboliche facendo molta attenzione alla contaminazione crociata con gli alimenti vietati;
- d) un'adeguata sanificazione delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegati, nonché dei locali utilizzati;
- e) l'utilizzo delle più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per le particolari categorie di utenti cui è destinato;

f) la disponibilità di diete speciali per motivi religiosi.

Per l'intero ciclo del servizio, dalla fornitura alla distribuzione dei pasti, vanno osservate:

- le “Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica”, adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29/04/2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell’11/06/2010;
- il D. Lgs. 06/11/2007 n. 193 in materia di “Attuazione della direttiva europea 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare ed all’applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”;
- la Legge 28 dicembre 2015, n. 221, recante “Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell’uso eccessivo di risorse naturali” (c.d. “collegato ambientale” alla Legge di stabilità 2016), pubblicata nella G.U. n.13 del 18.01.2016;

1.7 La ditta aggiudicataria si impegna ad accettare qualunque modulo organizzativo verrà proposto dalla direzione didattica, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi.

1.8 E’ facoltà dell’Unione dei Comuni Alta Sabina togliere o aggiungere punti di somministrazione pasti, rispetto a quelli indicati nel presente articolo, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi.

## **Art. 2 - DURATA E VALORE DEL CONTRATTO.**

**2.1** Il contratto ha la durata dal momento dell’affidamento e fino al 31.05.2021, con inizio presunto il 1.10.2018 per un numero presumibile di pasti pari a 44.128 annui.

**2.2** L’Amministrazione si riserva comunque la facoltà di anticipare o posticipare l’inizio e/o il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole.

**2.3** Il servizio coincide con le date di inizio e termine dell’anno scolastico.

**2.4** Il valore dell'appalto sarà stimato sulla base dell'importo ribassato offerto dalla ditta aggiudicataria moltiplicato per il numero presunto di pasti annui. La base d’asta è di € 556.012,80 (cinquecentocinquantaseimiladodici/80) comprensivo di € 1.374,00 di oneri per la sicurezza relativi ai rischi da interferenza, non soggetti a ribasso, dato dal costo del pasto posto a base d’asta (euro 4,20) moltiplicato per il numero dei pasti presunti (44.128/annui).

Il prezzo posto a base di gara è il costo del singolo pasto. Non saranno ritenute valide offerte superiori ad € 4,20/pasto.

**2.6** Il numero dei pasti potrà subire variazioni in aumento o diminuzione in relazione alle esigenze della popolazione scolastica. Il corrispettivo da pagare all'appaltatore sarà determinato **unicamente** dal numero dei pasti effettivamente consumati.

**2.7** L’Affidatario ha l’obbligo di continuare il servizio alla scadenza dell’Appalto, alle condizioni convenute, sino a quando l’Ente non abbia provveduto ad un nuovo affidamento ed in ogni caso per il tempo necessario all’espletamento della nuova gara.

## **Art. 3 - NOMENCLATURA.**

In relazione al combinato disposto:

- dell’art. 144 del codice degli appalti;
- dell’allegato IX del codice degli appalti

vengono individuati come dal prospetto che segue gli elementi relativi alla nomenclatura.

Categorie	Denominazione	Numero di riferimento CPC
17	Servizi ristorazione scolastica	64

#### **Art. 4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA ED ESTENSIONE DEL CONTRATTO.**

**4.1** Il servizio di mensa scolastica è in favore degli alunni delle Scuole dell'Infanzia, Primaria e secondaria di primo grado aventi sede nel territorio dell'Unione (Comune di Casaprota , Comune di Torricella in Sabina e Comune di Poggio Moiano), oltre agli addetti aventi diritto al pasto (docenti ed operatori scolastici), segnalati dagli istituti Comprensivi ed autorizzati dall'amministrazione.

**4.2** L'aggiudicatario, di seguito denominato anche Impresa, dovrà consegnare gratuitamente i pasti presso le sedi distaccate ( qualora necessario), franchi da ogni spesa, nell'orario stabilito dall'Ente, previa verifica di conformità degli stessi da parte del personale incaricato all'accettazione dei pasti.

**4.3** E' facoltà di chiedere all'Impresa la fornitura di ulteriori quantitativi di pasti destinati ad altre tipologie di utenti e/o ad altri servizi o attività organizzate dall'Ente, che dovranno essere erogati alle stesse condizioni economiche e contrattuali previste per il servizio di mensa scolastica.

#### **ART. 5 - LOCALI ED ATTREZZATURE**

**5.1** Per l'esclusivo assolvimento delle prestazioni contrattuali, i Comuni coinvolti mettono a disposizione dell'aggiudicatario, tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio.

**5.2** I Comuni mettono a disposizione dell'impresa :

- a) i locali e le relative attrezzature dei Centri di Cottura situato presso i plessi scolastici dei Comuni aderenti al contratto dell'Unione;
- b) il refettorio e le relative attrezzature ed arredi laddove presenti.

**5.2.1** Si precisa che tutti i locali adibiti all'esecuzione del servizio (cucina e refettorio) sono regolarmente autorizzati al funzionamento dalla competente ASL locale. Sarà cura della ditta appaltatrice provvedere, prima dell'inizio dell'esercizio, a produrre al SUAP dell'Unione, tutta la documentazione amministrativa necessaria all'avvio dell'attività.

**5.2.2** Prima dell'inizio delle prestazioni in appalto, verrà redatto un inventario delle attrezzature, dei macchinari e dei materiali nonché un verbale relativo allo stato dei locali dove si svolgerà il servizio sottoscritto dal Responsabile indicato da ogni Comune sede di mensa scolastica e dal Responsabile dell'impresa concessionaria.

**5.2.3** Resteranno comunque a carico dell'impresa tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza, imperizia ovvero di uso improprio delle strutture e delle attrezzature da parte del proprio personale.

**5.3** Al termine dell'appalto, l'impresa deve riconsegnare quanto messo a sua disposizione nelle medesime condizioni rilevate all'atto della consegna, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso, impegnandosi altresì ad eseguire le riparazioni e le sostituzioni causate da incuria, trascuratezza o da uso non appropriato. Anche le operazioni di riconsegna verranno verbalizzate in contraddittorio tra le parti, come sopra specificato.

**5.4** In qualsiasi momento, a richiesta dell'Amministrazione ed in ogni caso, in occasione della scadenza dell'appalto, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dall'Amministrazione.

**5.5** L'impresa concessionaria ha l'onere di prendere visione del DUVRI predisposto dall'amministrazione e programmare l'eliminazione/riduzione dei rischi .

**5.6** L'impresa dovrà provvedere all'integrazione di ogni mezzo e attrezzatura necessaria per il corretto ed efficiente svolgimento del servizio di distribuzione dei pasti, come ad esempio, banchi termici, carrelli termici, contenitori, ecc. Tali attrezzature, che resteranno di proprietà dell'impresa dovranno essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa.

**5.7** Per tali integrazioni l'impresa non potrà chiedere modifiche delle condizioni economiche dell'appalto.

**5.8** Resta inteso che l'amministrazione comunale potrà, fuori dai periodi di esercizio del servizio mensa, utilizzare i propri centri di cottura per cucinare in occasione di sagre e manifestazioni. Al termine dell'utilizzo i locali saranno riconsegnati nello stato in cui sono stati trovati.

#### **ART. 6 - DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA COMPLESSIVA.**

**6.1** L'erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario scolastico delle diverse Istituzioni, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

**6.2** L'Ente s'impegna a comunicare all'Impresa la data di inizio effettivo del servizio.

**6.3** In ogni caso l'Impresa dovrà assicurare i pasti per l'effettiva presenza giornaliera, senza che nulla abbia a pretendere dall'Unione dei Comuni per eventuali incrementi o riduzioni dell'utenza che potranno determinarsi.

**6.4** Il numero dei pasti posto a base d'asta rimane comunque presunto, poste le variabili di cui alla normale gestione della refezione scolastica

#### **ART. 7 - PRENOTAZIONE DEI PASTI.**

**7.1** Spetta all'Impresa rilevare il numero degli utenti cui erogare il pasto. La rilevazione dovrà essere nominativa ed effettuata giornalmente, con modalità e tempi in grado di garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio con particolare attenzione alle esigenze alimentari dell'utenza.

**7.2** La prenotazione dei pasti da preparare giornalmente presso i plessi scolastici, con la specifica indicazione di eventuali diete speciali, verrà effettuata dagli operatori scolastici, che comunicheranno, non oltre le ore 9,00 di ogni giorno il numero dei pasti che la ditta dovrà preparare secondo il menu stabilito. Il rapporto con l'istituto comprensivo verrà disciplinato da apposita convenzione.

**7.3** Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti presenti e il numero dei pasti forniti dall'Impresa, questa deve immediatamente provvedere alla preparazione dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi.

**7.4** Qualora la mensa rimanga chiusa per eventi di carattere eccezionale, per esigenza scolastica o per altra causa, alla ditta non spetta alcun compenso per la mancata preparazione e fornitura del vitto. Sarà cura dell'Ente, se possibile, informare di tale esigenze la ditta appaltatrice con le proprie possibilità organizzative.

#### **ART. 8 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

L'erogazione dei pasti dovrà effettuarsi nel rispetto del calendario scolastico, esclusi i giorni festivi infrasettimanali ed esclusi altresì quei giorni, che pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione. Le sospensioni fuori calendario scolastico dovranno essere comunicate dall'Amministrazione di concerto con l'Istituto scolastico, con preavviso almeno di tre giorni di calendario scolastico.

##### **A) Caratteristiche del servizio di scodellamento:**

- a.1) lo scodellamento del cibo dovrà iniziare non appena comincerà l'afflusso dei bambini, subito dopo la cessazione dell'attività didattica mattutina;
- a.2) la ditta dovrà adibire, per il servizio di distribuzione dei pasti, personale qualitativamente idoneo e quantitativamente sufficiente a garantire il regolare espletamento dello stesso e comunque in rapporto massimo 1/55 per le scuole elementari e 1/70 per le scuole medie per ogni turno di mensa. In caso di turnazione ravvicinata si richiede la presenza di personale di supporto nel numero e per il tempo necessario a garantire l'espletamento del servizio e il ripristino delle migliori condizioni igieniche e di consumo del pasto tra un turno e l'altro;

a.3) per ogni turno il tempo massimo di distribuzione dei pasti non dovrà essere superiore a 30 minuti; a.4) i sughi di condimento dovranno essere applicati sulla pasta

solo al momento di servirla;

a.5) i giorni nei quali verrà servito il primo piatto, vi dovrà essere l'accompagnamento del formaggio grana grattugiato;

a.6) le verdure dovranno essere condite al momento del consumo con: olio, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico, avendo cura di non lasciare il condimento, ed in particolare il sale, a libera disposizione dei bambini;

**B) Caratteristiche del servizio di pulizia:**

b.1) Nell'esecuzione degli interventi di pulizia e igienizzazione, da effettuarsi con propri mezzi e prodotti, dovrà essere rispettato il seguente piano minimo di sanificazione:

<b>TIPO DI INTERVENTO</b>	<b>FREQUENZA</b>
Pulizia e sanificazione dei locali cucina/mensa, delle macchine, nonché il lavaggio di tutte le attrezzature mobili, comprese le stoviglie e gli arredi di cucina e magazzino/dispensa utilizzati per lo stoccaggio, preparazione, distribuzione e porzionatura dei pasti forniti;	Ogni giorno al termine del servizio
Accurata pulizia e predisposizione dei locali mensa (compresi sala refezione - bagni - spogliatoi - arredamenti e quant'altro presente nei locali adibiti a mense scolastiche);	Ogni giorno al termine del servizio
Lavastoviglie (sanificazione e disincrostazione), se presenti;	Mensile
Pulizia e sanificazione completa di tutti i locali, compresi sala refezione - bagni - spogliatoi - finestre, porte, pareti lavabili, ingressi, corridoi, arredamenti e quant'altro presente nei locali adibiti a mense scolastiche;	Prima dell'avvio dell'anno scolastico ed alla sua conclusione
Disinfestazione, derattizzazione generale nei locali dei refettori e di servizio adibiti alla conservazione e lavorazione degli alimenti;	Trimestrale e/o a necessità, o su richiesta dell'ASL, o di altra autorità competente, a spese del Concessionario.

b.2) I prodotti utilizzati per le operazioni di manutenzione e pulizia dovranno sempre essere mantenuti nelle confezioni originali, etichettate, e conservate in appositi locali chiusi a chiave.

b.3) Per nessun motivo i prodotti per la pulizia dovranno sostare nei locali adibiti alle preparazioni alimentari o al trasporto dei pasti, né dovranno essere conservati in locali accessibili agli utenti del servizio.

b.4) L'aggiudicatario dovrà utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti

(Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

- b.5) L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel EU. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel EU, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

**C) Altri obblighi della ditta appaltatrice**

- c.1) L'Affidatario dovrà disporre di personale qualificato, ed in particolare, di almeno un dietista che segua, ogni qualvolta ve ne sia la necessità, la preparazione delle diete sia normali sia particolari e che effettui i consueti controlli;
- c.2) La ditta dovrà disporre di personale qualificato che effettui ogni settimana visite ispettive nelle sedi scolastiche di refezione trasmettendo, qualora richiesto dall'Amministrazione, apposita relazione trimestrale sugli esiti di detti sopralluoghi;
- c.3) La ditta dovrà fornire l'indicazione del nominativo di un laboratorio per le analisi chimico - fisiche e microbiologiche per l'effettuazione periodica dei controlli alimentari;
- c.4) La ditta dovrà fornire oltre ai pasti: posate in acciaio inox, piatti in materiale melamminico e articoli complementari quali tovaglette e tovaglioli a perdere in quantità almeno pari al numero dei pasti consumati.
- c.5) L'aggiudicatario dovrà garantire che il proprio personale addetto alla preparazione e confezione dei pasti indossi cuffia e grembiule e sia in regola con gli adempimenti previsti dalla normativa nazionale e regionale in materia igienico-sanitaria;
- c.6) L'aggiudicatario dovrà garantire il presidio di un addetto da destinare al servizio di: preparazione dei tavoli, distribuzione dei pasti, riassetto e pulizia di tavoli e sedie, sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature utilizzando mezzi, detersivi, materiali di pulizia propri. Nelle giornate di maggiore affluenza, (doppio turno) l'aggiudicatario garantirà la presenza di ulteriori risorse in numero adeguato al servizio;
- c.7) Le eventuali assenze di personale dovranno essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pranzi distribuiti;
- c.8) Le eventuali spese, come ad esempio il reintegro e/o sostituzione delle stoviglie, del vasellame frangibile e infrangibile, anche se la perdita è stata causata dagli utenti del servizio o dovuta ad usura, saranno a carico dell'aggiudicatario;
- c.9) La ditta è tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate conseguenti ad eventuali spostamenti di scuole o del servizio di ristorazione in altri edifici ovvero di temporanea indisponibilità dei centri di cottura comunali .

**D) Utenze:**

L'Amministrazione Comunale si farà carico delle spese di consumo di gas, energia elettrica,



acqua e riscaldamento dei locali e sale refezione.

## **ART. 9 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI**

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime dovranno corrispondere a quanto contenuto nelle schede prodotto delle principali sostanze alimentari contenute nelle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute

### **9.1 Specifiche tecniche di base**

- a) Tutti i prodotti biologici dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
- b) Per la pesca sostenibile sarà necessario essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.
- c) Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.
- d) Tutti i prodotti DOP IGP e STG dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
- e) Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale dovranno provenire da fornitori di prodotti iscritti *nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali* istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
- f) Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.
- g) L'aggiudicatario dovrà pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.
- h) I prodotti dovranno essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.
- i) Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".
- j) Saranno preferiti i prodotti con caratteristiche igienico - sanitarie migliorative, i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Reg. CE n. 834/2007 e s.m.i, i prodotti di provenienza nazionale, a Km 0, i prodotti D.O.P. (denominazione di origine protetta), I.G.P. (indicazione geografica protetta), a lotta biologica e integrata. Dovrà essere data comunicazione sulla provenienza degli alimenti somministrati.

### **9.2 Approvvigionamento derrate alimentari**

- a) l'approvvigionamento delle derrate alimentari dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
- b) la conformità dovrà essere garantita anche specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari. Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti. È obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse.
- c) nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare forniture con cadenza settimanale o infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.
- d) la fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.
- e) l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti. In particolare l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
- f) la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate (anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede merceologiche allegate), nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzanti di parte del prodotto sfuso.
- g) l'impresa è tenuta a conservare presso la cucina centralizzata la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli.
- e) la ditta aggiudicataria, prima dell'inizio dell'appalto, dovrà presentare una scheda tecnica contenente i dati identificativi del produttore e/o fornitore dei prodotti, nonché l'organismo nazionale abilitato al controllo ed alla certificazione nel caso di prodotti biologici ed ogni altra notizia in merito alle linee di rifornimento. Inoltre, con riferimento alle carni, le stesse devono derivare da animali "nati, allevati e macellati in Italia".

### **9.3 garanzie di qualità**

- a) a garanzia della qualità degli alimenti e delle pietanze preparate, l'Impresa deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili all'Ente idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia che si intendono tutte richiamate.
- b) la ditta aggiudicataria assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto della normativa vigente in materia, con particolare riguardo alla normativa relativa all'HACCP, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici. Per quanto non espressamente definito nel presente capitolato d'appalto in tutti i suoi aspetti, ai fini della sicurezza igienica la Ditta Appaltatrice dovrà tassativamente attenersi alla normativa in vigore relativa all'HACCP.
- c) la Ditta Appaltatrice nel proprio manuale HACCP deve inserire una procedura specifica riguardante la gestione delle diete speciali e formare opportunamente il personale che sarà addetto alla realizzazione e distribuzione delle diete speciali.

d) il mancato rispetto di tale normativa, sarà soggetto all'applicazione delle penali successivamente previste o, nei casi più gravi, potrà dar luogo alla risoluzione del contratto.

A tal fine la Ditta Appaltatrice dovrà essere dotata, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo.

Durante ogni anno scolastico, la Ditta Appaltatrice sarà tenuta ad effettuare, con conseguente comunicazione e referto all'Ente appaltante, controlli analitici su matrici alimentari diverse in ragione delle seguenti indicazioni minime:

- n. 1 tampone ambientale;
- n. 30 analisi microbiologiche sui semilavorati/prodotti finiti.

e) l'Amministrazione dell'Unione si riserva comunque la facoltà di richiedere alla Ditta Appaltatrice, in qualsiasi momento e qualora la stessa lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi chimico- fisiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle minime prescritte.

f) gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel piano di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto degli standard derivanti dalla certificazione UNI EN ISO 9001.

g) la Ditta Appaltatrice libera l'Amministrazione dell'Unione dei Comuni da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari.

h) al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la Ditta Appaltatrice dovrà prelevare 100 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa + 4°C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

i) i pasti preparati con alimenti non rispondenti a norme di legge o alle prescrizioni di cui al presente capitolato, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

## **ART.10 - MENU – TABELLE DIETETICHE**

**10.1** | L'Aggiudicatario dovrà formulare un proprio menù, studiato specificatamente per i previsti giorni settimanali di servizio, prevedendo una rotazione di quattro settimane. Il menù giornaliero dovrà garantire un apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti adeguato alla fascia d'età a cui è destinato.

10.2 Il menù dovrà indicare anche la grammatura dei singoli alimenti e la relativa composizione.

10.3 Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra l'Amministrazione e la Ditta aggiudicataria.

10.4 Il menù dovrà contenere le necessarie indicazioni per le famiglie: modalità di preparazione, indicazione di TUTTI gli ingredienti utilizzati, tipologia specifica dell'alimento (per esempio per la "svizzera" ai ferri andrà indicato il tipo di carne che la compone, per esempio bovino; non indicherà in modo generico verdura cruda o cotta ma specificherà se si tratta di zucchine o carote).

10.5 L'Aggiudicatario dovrà rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1169/2011 in materia di allergeni negli alimenti.

**10.6** L'Impresa è tenuta ad assicurare la possibilità di servire ulteriori razioni agli utenti che lo richiedano e consentire eventuali prelievi da parte degli organi di controllo.

**10.7** In riferimento a quanto precede, la ditta aggiudicataria è tenuta a conformarsi a quanto previsto dal Ministero della Salute - Dipartimento per la Sanità Pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti - Direzione generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione, con le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" – provvedimento 29 aprile 2010, intesa ai sensi dell'art. 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131 ( G.U. n° 134 del 11/06/2010) e suoi eventuali successivi aggiornamenti. Tali documenti si intendono qui richiamati con obbligo di rispetto da parte dell'aggiudicatario.

**10.8** I pesi indicati s'intendono a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento; i pesi indicati si riferiscono, inoltre, sempre alla parte "edibile" (es. per la frutta, al frutto privato della buccia e semi, per le carni al tessuto muscolare privato dell'osso e del grasso esterno, per il pesce, alla polpa senza lisce, pinna e pelle), salvo diversa indicazione della tabella delle quantità degli alimenti.

**10.9** Le pietanze dovranno essere realizzate mediante utilizzo di prodotti di 1^ qualità provenienti da produzioni convenzionali e mediante utilizzo di prodotti derivanti da agricoltura biologica certificata, nella percentuale indicata in sede di gara.

**10.10** E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati ad uso mensa scolastica e gli avanzi dovranno essere eliminati al fine di ottemperare a quanto previsto dalla normativa vigente, tempo per tempo, in materia di rifiuti.

**10.11** La struttura del menu per le utenze scolastiche rispetterà la qualità nutrizionale dei pasti in base alla determina del direttore della direzione regionale Lazio tutela salute e sistema sanitario regionale n. 2077 dell'11.06.2007 dovrà essere completo di:

- **un primo piatto;**
- **un secondo piatto;**
- **un contorno (verdura cotta e cruda);**
- **un frutto di stagione (o yogurt o dessert);**
- **pane;**
- **acqua minerale naturale confezionata in bottiglie di plastica/vetro.**

**10.12** La frequenza della stessa tipologia di frutta fresca non dovrà essere servita più di due volte la settimana, così come la verdura; per le scuole con soli due rientri la frutta dovrà essere differente per ogni pasto, seguendo la stagionalità. La frutta dovrà essere fornita ben lavata (tranne banane, clementine, arance e kiwi).

**10.13** Per consentire il consumo di alimenti legati alle diverse stagioni si chiede di fornire due menù diversi, indicativamente: uno invernale (inizio anno scolastico - Pasqua) ed uno primaverile (Pasqua – conclusione anno scolastico).

**10.14** Per le scuole con soli due rientri settimanali, dovrà essere garantita la diversificazione totale del pasto fornito.

**10.15** L'Amministrazione, inoltre, potrà richiedere all'Impresa la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. A tal fine si richiede un rifornimento della dispensa con prodotti a lunga conservazione.

Cestino Freddo: n. 2 Panini da 50 gr. cad. o pane a fette da filoni da kg. 1 così riempiti:

50 gr. prosciutto cotto + gr. 50 formaggio  
gr. 50 prosciutto crudo  
due frutti (di cui una banana)  
un succo di frutta da 200 ml  
una cioccolata al latte da gr 30 o una merendina (tipo crostatina)  
acqua minerale cl. 50 in bottiglia PET  
due tovaglioli di carta  
un bicchiere monouso

in alternativa, uno dei due panini, potrà essere preparato con frittata precedentemente abbattuta.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

**10.16** La DITTA AGGIUDICATARIA dovrà provvedere entro 30 giorni dall'aggiudicazione definitiva, a presentare all'ASL competente per territorio il menu derivante dalla proposta progettuale complessiva predisposto sulla base dell'esemplificazione del capitolato e delle eventuali proposte migliorative ed aggiuntive in base ai criteri di cui alla determinazione Regione Lazio n. 2077 dell'11.06.2007. Il menu presentato in fase di gara dovrà obbligatoriamente specificare la composizione delle pietanze e le grammature dei prodotti serviti, distinte per fascia di popolazione scolastica (materna, elementare, media).

#### **ART. 11 - MENU ALTERNATIVI - DIETE SPECIALI**

**11.1** Nei casi di necessità determinate da motivazioni di salute o religiose, l'Impresa è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menu del giorno, diete speciali, in bianco e menu alternativi.

**11.2** La ditta aggiudicataria si impegna a garantire, senza alcuna limitazione numerica, la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati alla ditta aggiudicataria.

**11.3** La ditta aggiudicataria si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura, garantendo l'apporto calorico di ogni pasto.

**11.4** In questi casi gli Istituti Scolastici segnalano all'inizio di ogni anno scolastico, prima dell'avvio del servizio, i nominativi dei bambini per i quali le famiglie hanno richiesto una dieta, con l'indicazione della scuola e della tipologia di dieta richiesta. Nel caso in cui tali richieste vengano presentate durante l'anno scolastico, la fornitura del pasto dieta deve essere garantita dal giorno successivo alla comunicazione alla ditta aggiudicataria da parte dell'Istituto Scolastico.

**11.5** Presso le Cucine dovrà essere predisposta una linea di preparazione separata delle diete speciali ovvero dovranno essere predisposte opportune zone dedicate allo stoccaggio dei prodotti da utilizzare per le diete speciali, alla loro preparazione e confezionamento. La ditta aggiudicataria dovrà inoltre individuare gli addetti responsabili della preparazione/confezionamento delle diete speciali nei centri cottura e della loro distribuzione.

**11.6** Ogni dieta speciale dovrà essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e trasportate in contenitori monoporzione isotermitici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

#### **ART. 12 - MODIFICHE DEFINITIVE AI MENU**

**12.1** L'Ente si riserva di apportare eventuali correttivi al menu, in caso di non costante gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza e di apportare eventuali variazioni in aumento o in diminuzione (fino a +/- 10%) alle grammature di quegli alimenti che dovessero risultare inadeguate rispetto ai reali consumi dell'utenza.

**12.2** L'Impresa si impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo per l'Ente o per l'utenza, le eventuali richieste di variazioni del menu e delle grammature sopra indicate, che dovranno essere comunicate con un preavviso di almeno 10 giorni.

**12.3** Le variazioni del menu saranno subordinate ad esplicita e preventiva autorizzazione dell'Ente, sentito il parere dei competenti uffici AUSL e non potranno comportare costi aggiuntivi del pasto.

**12.4** Nel caso in cui l'Ente intenda procedere per autonoma decisione o su richiesta accolta e/o concordata da parte dell'Istituzione Scolastica, alla sostituzione integrale del menu e/o delle tabelle dietetiche, l'eventuale differenza del prezzo-pasto sarà determinata, di concerto, dalle parti sulla base dei costi esposti e riconosciuti.

### **ART. 13 - MODIFICHE TEMPORANEE AI MENU**

**13.1** E' consentito all'Impresa, in via temporanea e straordinaria, effettuare una variazione dei piatti previsti nei menu, esclusivamente nei seguenti casi:

- mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

**13.2** Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'Ente. L'autorizzazione rilasciata dall'Ente deve essere portata a conoscenza, a cura dell'Impresa, di tutte le istituzioni scolastiche interessate.

### **ART. 14 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI**

14.1 Per la preparazione dei pasti l'Aggiudicatario dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

14.1.1 In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- Per evitare che la pasta si impacchi in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

14.1.2 Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
  - cibi fritti;
  - il dado da brodo contenente glutammato;
  - conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
  - residui dei pasti dei giorni precedenti;
  - verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
  - da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.
- 14.2 Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere smaltito come rifiuto. Lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire in conformità alla normativa vigente e, in particolare, per i sottoprodotti di origine animale, come stabilito dal Reg. CE 1069/2009.
- 14.3 La ditta, d'intesa con l'Amministrazione potrà avviare progetti specifici finalizzati a ridurre lo spreco alimentare e sostenere le fasce deboli della popolazione. In tal caso potranno essere concordate eventuali diverse distribuzioni del cibo non distribuito agli alunni, purché integro e non scodellato.
- 14.4 Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:
- a) la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
  - b) la cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
  - c) la cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).
- 14.5 Per i prodotti riattivati (cotti, abbattuti e riscaldati prima della somministrazione) la ditta si impegna a rispettare in assoluta sicurezza la normativa igienico sanitaria per tali lavorazioni, assicurando comunque che tali alimenti vengano prima rigenerati e poi mantenuti caldi.
- 14.6 In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menu, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore.
- 14.7 Tutte le derrate, porzionate a cura della Ditta, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.
- 14.8 Tutti i prodotti impiegati nella preparazione dei pasti devono rispondere ai requisiti della Legge 283/1962 per quanto riguarda stato e conservazione. In particolare, quelli deperibili devono essere immagazzinati a temperatura di 0/+4°C, se si tratta di prodotti freschi, e a temperatura non superiore a -18°C, se si tratta di prodotti congelati o surgelati, salvo diverse prescrizioni.
- La preparazione e la cottura dei pasti deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 852 del 2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare. La Ditta in base al Reg. CE 852 del 2004 deve applicare i requisiti generali in materia di igiene, oltre a procedure di gestione dei pericoli basate sui principi dell'HACCP, con lo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti impiegati e prodotti.
- 14.9 Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente e

le disposizioni dell'Azienda Sanitaria competente.

- 14.10 Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.
- 14.11 Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, anatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.), come previsto dalla normativa vigente in materia.
- 14.12 Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento, e in particolare al Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

## **ART. 15 - MEZZI DI TRASPORTO E NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI**

**15.1** Nel caso di impossibilità ad utilizzare le cucine comunali e per i pasti veicolati alle eventuali sedi distaccate i veicoli adibiti al trasporto dei pasti devono essere in numero idoneo a garantire con tempestività la consegna dei pasti nei plessi di destinazione; inoltre devono possedere i requisiti igienico-sanitari di cui all'art. 43 del D.P.R. 327/80 e tutte le autorizzazioni previste dalla vigente normativa per lo specifico uso cui sono destinati. I suddetti mezzi devono essere coibentati e rivestiti internamente di materiale lavabile. E' fatto obbligo all'impresa di provvedere giornalmente alla pulizia dei mezzi di trasporto utilizzati.

**15.2** Per il confezionamento e il trasporto dei pasti per tutte le utenze, sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo o in altro materiale espanso. I contenitori da utilizzare devono essere isotermitici lavabili in lavastoviglie, adatti per il trasporto di cibo in legume fresco-caldo e surgelato, all'interno dei quali possono essere allocati i contenitori gastronomici in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (DPR 327/80, art. 31). I contenitori isotermitici devono essere utilizzati anche per il trasporto delle diete speciali confezionate a monoporzione.

**15.3** Lo spessore delle pastasciutte contenute nelle gastronomiche non deve superare i 10 cm al fine di evitare fenomeni di "impaccatura".

**15.4** I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

**15.5** Inoltre i pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per singolo refettorio e per ogni utenza. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicato sul contenitore medesimo.

**15.6** Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato.

**15.7** Per il trasporto delle diete speciali, il contenitore dovrà riportare chiaramente nome o codice e classe degli alunni cui sono destinate.

**15.8** In ordine alle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati, su ogni contenitore termico dovrà essere apposta un'etichetta riportante la ragione sociale, luogo e data di produzione, modalità di conservazione, tipologia dell'alimento contenuto con riferimento al menu del giorno che deve accompagnare il pasto veicolato.

**15.9** Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchi.

**15.10** L'Impresa deve altresì prevedere al lavaggio della frutta. In ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

**15.11** Fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli alunni dovrà intercorrere un intervallo non superiore a 60 minuti.



## **ART. 16 - SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

**16.1** La ditta aggiudicataria deve garantire l'attuazione del sistema di autocontrollo in HACCP, cioè delle procedure atte a soddisfare in tutte le fasi della produzione, dalla scelta delle materie prime, al loro stoccaggio, alla preparazione, ed alla distribuzione dei pasti, l'analisi dei rischi, l'identificazione ed il controllo di punti critici atti ad evitare pericolo di contaminazione del cibo.

**16.2** Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. E' fatto obbligo all'aggiudicatario durante lo stoccaggio nei propri magazzini di separare i prodotti ortofrutticoli da coltivazione biologica, da quelli convenzionali. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra + 1°C e + 4°C. Le uova possono essere conservate in frigorifero solo se pastorizzate.

**16.3** Ogni volta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non sia immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima ( con indicazione della data di apertura).

**16.4** La protezione delle derrate da conservare deve avvenire in modo tale da ridurre il rischio di contaminazione secondaria. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili in legno, anche nei punti di distribuzione. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi di parassiti. Tutti i condimenti, gli aromi, le spezie, dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.

**16.5** Ogni qual volta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la durata validata del prodotto confezionato. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parte di parassiti.

**16.6** Per l'eventuale riconfezionamento occorre conservare l'etichetta originaria e richiudere la confezione apponendovela. Su ogni confezione dovrà essere indicata chiaramente leggibile la scadenza.

## **ART. 17 – DISPOSIZIONI IGIENICO - SANITARIE**

**17.1** Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30/04/1962 e al suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, al D.Lgs. 852/04, nonché a quanto previsto dalla normativa Regionale vigente e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

**17.2** La ditta aggiudicataria è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio proprio ed affidato, alla costante pulizia, sanificazione e riordino di:

- Cucine (incluse vetrare, pareti lavabili, porte, ecc.) e relativi arredi, impianti, attrezzature e stoviglieria ed utensileria;
- locali refettorio e relativi arredi, impianti ed attrezzature, stoviglieria ed utensileria, tovaglie ove non siano a perdere e quant'altro necessiti di intervento;

**17.3** Tali operazioni andranno effettuate con la massima cura, con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente, degli standard minimi determinati dalle certificazioni in possesso della ditta aggiudicataria, nonché delle modalità specifiche indicate nel piano di sanificazione ambientale.

**17.4** Sono a carico della ditta aggiudicataria il monitoraggio degli infestanti, gli interventi di derattizzazione e disinfestazione da effettuarsi presso le Cucine e nelle relative pertinenze e aree esterne. La ditta aggiudicataria è tenuta ad effettuare il monitoraggio almeno con cadenza mensile.

**17.5** Il personale della ditta aggiudicataria deve essere appositamente formato per il riconoscimento di segni e tracce di infestanti e, in loro presenza, il personale deve richiedere alla propria azienda l'effettuazione degli opportuni interventi.

**17.6** In caso di riscontro positivo, la data, il tipo di intervento da effettuare e la ditta incaricata devono essere preventivamente comunicati all'Ente appaltante e al Dirigente Scolastico di riferimento.

Gli interventi devono essere effettuati da una ditta specializzata, in possesso delle abilitazioni previste dalla legge, in orari di non svolgimento del servizio e di non presenza degli alunni nel plesso scolastico, con prodotti e modalità che non provochino contaminazioni dirette o indirette degli alimenti e nel rispetto delle norme di sicurezza. In nessun caso sono ammesse esche a "cielo aperto". Nei casi di infestazione manifesta, l'amministrazione dell'Ente si riserva la facoltà di richiedere il monitoraggio con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita.

**17.7** La ditta aggiudicataria deve conservare presso le Cucine e i plessi scolastici tutte le attestazioni rilasciate dalle imprese specializzate che hanno svolto le disinfestazioni e le derattizzazioni e provvedere tempestivamente all'invio di copia all'Ente appaltante.

**17.8** I rifiuti solidi urbani provenienti dalle Cucine, refettori e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il loro consumo presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale e dell'Ente Unione dei Comuni Alta Sabina in materia di raccolta dei rifiuti, collocati all'esterno dell'edificio per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell'Ente appaltante prevedendo la differenziazione tra frazione umida e secca e, per quest'ultima, la separazione tra carta, vetro, plastica, lattine, ingombranti, nonché il trattamento specifico nel caso di rifiuti speciali.

**17.9** La ditta aggiudicataria è tenuta, per le Cucine a propria cura e spese, allo smaltimento degli oli e grassi vegetali e/o animali, residui della cottura nel rispetto della normativa vigente.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

**17.10** La ditta appaltatrice assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione dei servizi di cui al presente articolo, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni, nonché nel rispetto delle indicazioni a tal fine individuate nel protocollo di sanificazione ambientale presentato in sede di gara.

**17.11** E' inoltre posta a carico della ditta stessa la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione - in ogni fase - dei servizi oggetto dell'appalto (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, per preparazione pasti, ecc), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.

**17.12** Tutto il personale addetto alla manipolazione degli alimenti, alla preparazione ed al trasporto dei pasti, deve essere munito dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla normativa vigente.

**17.13** Il personale dovrà inoltre essere periodicamente sottoposto a tutti i controlli medici, agli accertamenti ed alle vaccinazioni previsti dalla normativa vigente.

**17.14** Deve attenersi alle norme legislative vigenti in materia igienico-sanitaria (L.283/62. DPR 327/80 D.Lgs 852/04), di sicurezza e di alimenti e bevande, nonché a quanto espressamente previsto dal presente capitolato e dalle procedure del sistema di autocontrollo (HACCP).

## **ART. 18 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'ENTE**

E' facoltà dell'Ente effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso la cucina centralizzata ed i refettori, per verificare la rispondenza del servizio erogato dall'Impresa alle prescrizioni sia legislative sia contrattuali del Capitolato d'onori e a quanto dichiarato in sede di offerta tecnica dall'Impresa medesima.

Ai fini dell'esercizio del predetto controllo, l'Ente può impiegare sia personale proprio sia personale esterno incaricato specificamente per lo scopo e, eventualmente, adottare un proprio piano di controllo qualità; è inoltre facoltà disporre, senza limitazione di orario, la presenza presso le cucine centralizzate ed i refettori di un proprio incaricato.

L'Impresa è tenuta a mettere a disposizione dei visitatori autorizzati idoneo vestiario (camicie, copriscarpe e copricapo monouso) da indossare durante la visita delle cucine centralizzate; a tutti questi soggetti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

I controlli possono riguardare ispezioni a vista, consumo del pasto, controlli sensoriali, accertamenti analitici con controllo della corrispondenza delle derrate alle tabelle merceologiche.

## **ART. 19 -BLOCCO DELLE DERRATE E CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI**

**19.1** I controlli potranno dar luogo al blocco di derrate. I tecnici incaricati dall'Ente provvederanno a far custodire tali derrate in un magazzino o in frigorifero (se deperibili) e a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

**19.2** L'Ente provvederà entro 3 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa saranno addebitate le spese di analisi.

**19.3** Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'impresa dovrà prelevare quotidianamente almeno 100 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menu e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a + 4° in zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento dovrà essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e il giorno di preparazione.

## **ART. 20 – PERSONALE.**

**20.1** L'Impresa dovrà assumere ad esclusivo suo carico e spese, personale in misura tale da garantire nel complesso l'organico necessario al puntuale, corretto e regolare svolgimento dei servizi previsti nel presente Capitolato sin dalla data di inizio e per tutta la durata contrattuale.

**20.2** In fase d'avvio dell'attività, l'impresa dovrà contattare il personale che ha già svolto il servizio per conto dell'Ente che, a parità di condizioni, avrà diritto alla precedenza nelle assunzioni.

**20.3** Tutto il personale impiegato nel servizio richiesto deve possedere adeguata professionalità, deve essere formato e sottoposto a costante aggiornamento per una corretta applicazione del sistema HACCP, deve conoscere le norme di igiene della produzione e comunque garantire un servizio di adeguato livello qualitativo, deve conoscere inoltre le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro D.Lgs 81/2008.

**20.4** L'Ente si riserva il diritto di chiedere la sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle mansioni assegnate, per comprovati motivi. In tal caso l'Impresa provvederà ad effettuare la sostituzione entro tre giorni dalla presentazione della relativa richiesta, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Ente.

**20.5** Prima dell'inizio del servizio, l'Impresa aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato, con indicazione specifica delle mansioni assegnate e del tipo di rapporto contrattuale, delle qualificazioni e dei titoli professionali, dell'orario giornaliero e del monte ore settimanale di servizio, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia.

**20.6** L'impresa si impegna altresì a comunicare preventivamente in forma scritta all'Ente appaltante ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l'esecuzione dell'appalto per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualificazioni, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuate.

**20.7** Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 15% del monte ore complessivo dell'organico presentato in fase di offerta, l'Impresa deve entro 1 (un) giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

**20.8** Nel caso di variazione del personale, i nominativi e le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate all'Amministrazione. L'Impresa deve, preliminarmente all'inizio del servizio oggetto del presente capitolato e costantemente durante il periodo di validità del contratto, informare e formare dettagliatamente il proprio personale (addetti alla produzione, alla distribuzione, ecc.) circa gli adempimenti e le modalità procedurali previste nel presente Capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene richiesti dall'Amministrazione comunale, in ottemperanza a quanto previsto D.Lgs. 155/97 e s. m. e i.. Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante incaricato dell'Unione Comuni Alta Sabina; a tale scopo la Ditta informerà l'Unione del giorno/i o della sede /i in cui si terranno i predetti interventi.

**20.9** La Ditta è obbligata a sollevare e tenere indenne l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei confronti dell'Amministrazione, ai sensi dell'art. 676 c.c..

**20.10** I dipendenti ed ausiliari dell'appaltatore, operanti all'interno dei locali comunali, dovranno tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza, igiene e professionalità, tale da non recare disturbo ai minori.

**20.11** L'Impresa è responsabile in via esclusiva dell'osservanza di tutte le disposizioni relative all'assunzione dei lavoratori e alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai servizi oggetto del presente Capitolato, nonché al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali (INPS, INAIL, ecc).

**20.12** In caso di inottemperanza, accertata dall'Amministrazione dell'Unione o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Direttore dell'esecuzione del contratto comunicherà all'Impresa e, se del caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e procederà, in aggiunta alle ritenute di legge, ad un'ulteriore detrazione del 10% sui pagamenti in acconto se i servizi sono in corso di esecuzione, ovvero alla sospensione del pagamento del saldo se i servizi sono ultimati, destinando le somme accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

**20.13** Il pagamento all'Impresa delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per le detrazioni e sospensioni dei pagamenti di cui sopra, la ditta non può opporre eccezioni di sorta a titolo di risarcimento danni.

**20.14** L'Impresa è sempre tenuta alla completa ed incondizionata osservanza dei sopraccitati C.C.N.L. ed alla corresponsione delle retribuzioni ai dipendenti.

L'inosservanza delle prescrizioni contrattuali ed il mancato pagamento delle retribuzioni, anche per una sola mensilità, costituisce titolo per la risoluzione immediata del contratto senza che l'Impresa possa avanzare pretese di danni e risarcimenti e salva ogni azione di rivalsa promossa nei suoi confronti dai dipendenti.

**20.15** Saranno a carico del concessionario:

a) le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro, nonché l'osservanza di quanto previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i;

b) l'adozione, nell'esecuzione del servizio, delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli operatori, delle persone addette al servizio stesso e dei terzi.

**20.16** L'Impresa deve prestare la massima attenzione alle condizioni di lavoro del personale addetto all'esecuzione dei servizi, attenendosi alle disposizioni legislative vigenti in materia di prevenzione degli infortuni, di igiene e sicurezza sul lavoro.

**20.17** L'Impresa aggiudicataria è obbligata al rispetto della normativa dettata in tema di sicurezza dei lavoratori sul luogo di lavoro.

**20.18** Le gravi o ripetute violazioni del piano stesso da parte della ditta aggiudicataria, previa formale costituzione in mora dell'interessata costituiscono causa di risoluzione del contratto.

**20.19** L'appaltatore è tenuto a comunicare per iscritto il nominativo del Responsabile al quale intende affidare i compiti del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP) così come previsto dal Decreto Legislativo 81/2008. |

**20.20** L'Impresa aggiudicataria dovrà dotare, a proprie spese, il personale di tutti i dispositivi di protezione individuale (DPI) connessi con i servizi svolti.

Il personale dovrà essere edotto e formato sugli specifici rischi che la propria attività comporta ai sensi del Decreto Legislativo 81/2008.

**20.21** L'Impresa deve notificare immediatamente all'Amministrazione dell'Unione, oltre che alle autorità ed enti previsti dalla legislazione vigente, ogni incidente e/o infortunio avvenuto durante l'esecuzione dei lavori da parte dell'Impresa che abbia coinvolto personale e/o mezzi dell'Amministrazione dell'Unione e/o Comunali e/o causato danni o perdita della proprietà.

**20.22** L'Impresa deve predisporre e trasmettere al Direttore dell'esecuzione il rapporto di incidente/infortunio entro 7 giorni naturali consecutivi dal suo verificarsi.

**20.23** L'Impresa ha l'obbligo di nominare e comunicare all'Amministrazione dell'Ente, per iscritto, prima dell'avvio del servizio, il nominativo del Responsabile coordinatore del Servizio, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica (o in servizi di porta simile), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.

**20.24** Il Responsabile coordinatore del Servizio deve essere reperibile, ogni giorno del calendario scolastico, alle ore 9 alle ore 16. A tale scopo l'Impresa, oltre al nominativo, dovrà fornire specifica indicazione di reperibilità.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
- al pieno rispetto della disciplina del presente appalto, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali delle attrezzature e del personale;
- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza rivolte dall'Ente appaltante al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'impresa).

## **ART. 21 - IGIENE E VESTIARIO DEL PERSONALE**

**21.1** Il personale addetto alla preparazione e alla somministrazione dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire l'insorgere di eventuali contaminazioni batteriologiche delle pietanze.

**21.2** L'Impresa deve fornire a tutto il personale, a propria cura e spese, gli indumenti di lavoro come prescritto dalle vigenti norme in materia di igiene (D.P.R. n. 327/80 art. 42) da indossare durante le ore di servizio, distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia, prevedendo ricambi prontamente utilizzabili in caso di insudiciamento o deterioramento. La Ditta appaltatrice deve, quindi, curare che il proprio personale:

- a. sia munito di idoneo cartellino di identificazione e riconoscimento immediato ed abbia sempre con se un documento di identità personale;
- b. sia dotato, a cura e spese dell'appaltatore, di una adeguata uniforme di lavoro del tipo comunemente in uso nei servizi di refezione scolastica e si attenga, nell'espletamento delle

proprie funzioni, a tutte le norme igienico - sanitarie vigenti, o che siano emanate in corso di appalto, in materia;

- c. abbia a propria disposizione, nei locali comunali, un apposito armadietto nel quale riporre gli abiti civili e da lavoro;
- d. consegni immediatamente all'autorità scolastica, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali comunali;
- e. segnali subito agli organi competenti ed al datore di lavoro eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- f. riceva disposizioni esclusivamente da soggetti ed organi competenti e non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;
- g. mantenga il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio.

L'appaltatore è responsabile del comportamento dei propri dipendenti.

## **ART. 22 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE**

L'appaltatore, ai fini dell'appalto della gestione del servizio deve indicare il domicilio eletto per le eventuali comunicazioni, l'indirizzo di posta elettronica e il numero di fax.

## **ART. 23 - CONOSCENZA DELLE CONDIZIONI DI APPALTO.**

**23.1** L'assunzione dell'appalto di cui al presente capitolato implica, da parte dell'appaltatore, la conoscenza perfetta e completa non solo di tutte le norme generali e particolari che lo regolano, ma altresì di tutte le condizioni locali che si riferiscono alle forniture e noli richiesti, la possibilità di poter utilizzare prodotti locali in rapporto ai requisiti richiesti, l'esistenza di adatti scarichi dei rifiuti ed in generale di tutte le circostanze generali e speciali che possano aver influito sul giudizio circa la convenienza di assumere l'appalto, anche in relazione ai prezzi offerti.

**23.2** A tal fine l'impresa deve presentare, al momento della partecipazione alla gara di appalto, contestualmente all'offerta, le dichiarazioni e le documentazioni prescritte dal bando e/o dall'invito per la partecipazione alla gara.

## **ART.24 - OSSERVANZA DI LEGGI, REGOLAMENTI E DEL CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO.**

**24.1** L'appalto è regolato – oltre che dalle norme del presente capitolato speciale - anche dal Codice dei Contratti e da tutte le leggi statali e regionali, relativi regolamenti ivi compresi quelli comunali, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti in materia di appalto e di gestione di servizi.

**24.2** L'appaltatore - con la firma del contratto - dichiara di conoscere integralmente le prescrizioni di cui alle normative indicate nel precedente comma, e di impegnarsi all'osservanza delle stesse.

**24.3** In particolare l'appaltatore si intende inoltre obbligato all'osservanza:

- a) delle leggi, regolamenti e disposizioni vigenti, e che fossero emanate durante l'esecuzione del contratto relative alle assicurazioni degli operai contro gli infortuni sul lavoro, l'invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie del genere, la disoccupazione involontaria, agli assegni familiari, per combattere la malaria, sul lavoro delle donne e dei fanciulli, sull'assunzione della manodopera locale, degli invalidi di guerra, mutilati civili, orfani di guerra, sui disabili, ecc;
- b) di tutte le leggi e norme vigenti sulla prevenzione degli infortuni;
- c) di tutte le norme di qualsiasi genere applicabili all'appalto in oggetto, emanate ed emanande ai sensi di legge dalle competenti autorità statali, regionali, provinciali, comunali, dalle amministrazioni che hanno giurisdizione sui luoghi in cui deve eseguirsi il servizio, restando contrattualmente convenuto che - anche se tali norme o disposizioni dovessero arrecare oneri e limitazioni - egli non potrà accampare alcun diritto o ragione contro l'amministrazione appaltante, essendosi di ciò tenuto conto nello stabilire i patti ed i prezzi del rapporto;
- d) delle leggi in materia di lotta alla delinquenza mafiosa 6 settembre 2011 n. 159, 13 settembre 1982, n. 646, 23 dicembre 1982, n. 936, 19 marzo 1990, n. 55, 17 gennaio 1994, n. 47, D.Lgs. 8

agosto 1994, n. 490, D.Lgs. 2 giugno 1998, n. 252 e loro successive modificazioni e integrazioni.

## **ART. 25 - DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO DEL CONTRATTO**

**25.1** Ai sensi dell'art. 105, comma 1, del codice dei contratti, le imprese, le associazioni ed i consorzi aggiudicatari sono tenuti ad eseguire in proprio il servizio. E' fatto assoluto divieto all'Impresa di cedere, sotto qualunque forma, in tutto o anche solo in parte, il contratto d'appalto sotto pena di immediata risoluzione del contratto medesimo, di incameramento della cauzione definitiva, del risarcimento dei danni e del rimborso di tutte le maggiori spese che potrebbero derivare all'Amministrazione comunale per effetto della risoluzione stessa.

**25.2** E' fatto espresso divieto al concessionario di subappaltare il contratto.

## **ART. 26 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

**26.1** Le fatture, intestate all'Unione dei Comuni Alta Sabina, P.zza V. Emanuele 2 – 02037 Poggio Moiano (RI), e inoltrate allo stesso con il sistema elettronico secondo la normativa vigente, dovranno riportare:

26.1.1 tutti i dati relativi al pagamento (IBAN);

26.1.2 CIG e gli estremi della determinazione di affidamento del servizio;

26.1.3 codice identificativo dell'ufficio comunale destinatario della fatturazione elettronica ai sensi del DM 03/04/2013 n. 55;

26.1.4 dicitura “IVA da versare a cura del concedente o committente ente pubblico ai sensi dell’art. 17-ter del D.P.R. n. 633/1972” in quanto per effetto dello “split payment” l’IVA dovuta sarà versata direttamente all’Erario anziché al fornitore;

26.1.5 quantitativi dei pasti fatturati, suddivisi tra Scuola primaria e secondaria di primo grado, plesso scolastico e soprattutto Comune di erogazione.

26.1.6 I pasti erogati agli alunni del Comune di Poggio San Lorenzo, frequentanti il plesso di Torricella in Sabina, dovranno essere fatturati direttamente al detto Comune.

**26.2** Fatto salvo quanto sopra esposto, l'Amministrazione provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto entro 60 giorni dal ricevimento al protocollo comunale del regolare documento contabile.

**26.3** In caso di inadempienze da parte dell'Impresa, la liquidazione della fattura, per la parte contestata, resta sospesa fino alla definizione delle eventuali penalità da applicare, sulla base di quanto disposto dal successivo art. 44 (PENALITÀ) del presente capitolato.

**26.4** Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo l'Impresa dagli obblighi ed oneri derivanti dal presente capitolato.

**26.5** Il corrispettivo fatturato s'intende remunerativo di tutti gli oneri e gli obblighi assunti contrattualmente per l'esecuzione dei servizi indicati nel presente Capitolato e nel progetto offerta presentato dall'Impresa in sede di gara ed, in particolare, del servizio di raccolta dei rifiuti al conferimento.

**26.6** Esso comprende, comunque, tutte le spese dirette ed indirette per il personale compresi i contributi e gli accantonamenti.

**26.7** Il corrispettivo comprende, inoltre, gli oneri di ammortamento e gli interessi sul capitale per i materiali e le attrezzature e quanto altro di proprietà della ditta aggiudicataria, le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti i beni mobili ed immobili utilizzati per l'espletamento dei servizi, i consumi, le spese generali, gli oneri, le tasse, l'utile d'impresa, le assicurazioni e qualsiasi

altra imposta presente e futura. Nell'importo contrattuale pattuito sono compresi gli adeguamenti e/o ampliamenti del servizio conseguenti a variazioni normative o regolamentari o ad altri motivi tecnico organizzativi.

**26.8** L'Impresa assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche. L'appaltatore ha l'obbligo di comunicare alla stazione appaltante, entro sette giorni dalla loro accensione, gli estremi identificativi dei conti correnti di cui al comma precedente, nonché le generalità e il C.F. delle persone delegate ad operare su di essi. E' fatto obbligo all'appaltatore, pena la nullità del contratto, di osservare le norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010 N. 136. La clausola risolutiva sarà avviata nel caso in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di Banche o Poste Italiane S.p.a.

#### **ART. 27 - ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA LEGGE ANTIMAFIA**

La stipulazione del contratto è subordinata all'acquisizione da parte della stazione appaltante dell'informazione antimafia ex art. 10 D.P.R. 252/98. La stazione appaltante acquisirà d'ufficio la certificazione suddetta ai sensi dell'art. 6 comma 3 bis della Legge 04.04.2012 n. 35.

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

**28.1** Fermo quanto previsto da altre disposizioni di legge, qualora nei confronti dell'assuntore del servizio sia intervenuta l'emanazione di un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui all'articolo 3, della legge 27 dicembre 1956, n. 1423, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per frodi nei riguardi della stazione appaltante, di subappaltatori, di fornitori, di lavoratori o di altri soggetti comunque interessati al servizio, nonché per violazione degli obblighi attinenti alla sicurezza sul lavoro, il responsabile del procedimento valuta l'opportunità di procedere alla risoluzione del contratto.

**28.2** In relazione al disposto dell'art. 1456 del codice civile il contratto si risolve nei casi di inadempimento delle seguenti obbligazioni:

**28.2.1** mancato inizio del servizio appaltato alla data stabilita;

**28.2.2** interruzione non motivata del servizio.

**28.3** Nel caso di risoluzione, l'assuntore ha diritto soltanto al pagamento dei servizi regolarmente eseguiti, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.

Trovano applicazione gli articoli da 1453 a 1462 del codice civile.

**28.4** L'amministrazione dell'Unione dei Comuni ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

**28.4.1** inosservanza dell'art 24 del CSA in merito alla Cessione del contratto e del subappalto;

**28.4.2** intossicazione alimentare;

**28.4.3** gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;

**28.4.4** mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali;

**28.4.5** reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e conclusesi con avvenuta applicazione delle stesse;

**28.4.6** mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;

**28.4.7** mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato;

**28.4.8** perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto;

**28.4.9** accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;

**28.4.10** fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;



**28.4.11** ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del C.C. In tali casi l'amministrazione dell'Ente potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta aggiudicataria, con Raccomandata A/R, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

**La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.**

## **ART. 29 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE**

**29.1** Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di “miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori” di cui D. Lgs. 81/2008 e s.m.

**29.2** Il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) elaborato dall'Amministrazione viene riportato in allegato al presente Capitolato Speciale.

**29.3** Entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, e comunque prima dell'avvio del servizio, la Ditta dovrà trasmettere l'allegato Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze, compilato e sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante della ditta, previo sopralluogo obbligatorio presso i locali interessati.

**29.4** In caso di R.T.I. o Consorzio, tale obbligo incombe all'Impresa mandataria.

**29.5** Successivamente verrà indetta una riunione per la valutazione congiunta dei rischi connessi all'appalto, al fine della integrazione del Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze da allegare al contratto.

**29.6** All'atto della stipula del contratto la Ditta dovrà dichiarare di possedere copia e conoscere il Documento di Valutazione di Rischi redatto dai datori di lavoro e disponibile presso l'Ufficio Servizi Scolastici dell'Unione e del Piano di Sicurezza degli edifici scolastici.

**29.7** Resta a carico della ditta la dotazione, per tutto il personale impegnato nel servizio, di dispositivi di protezione individuali (DPI), necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza, nonché ogni altro adempimento in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

**29.8** Ai sensi dell'art. 20, comma 3 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, i lavoratori della Ditta devono esporre apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

**29.9** La violazione di tali norme comporta l'applicazione delle sanzioni previste rispettivamente dagli articoli 59 e 60 del D.Lgs. n. 81/2008.

## **ART. 30 – CONTROVERSIE**

Ogni controversia che dovesse sorgere tra l'ente concedente ed l'aggiudicatario anche circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali, verrà definita a termine di legge.

È competente in via esclusiva il foro di Rieti.

## **ART. 31 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO.**

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere od influire, in maniera sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione dell'Unione e/o Appaltatrice dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Trovano applicazione le norme che disciplinano il rapporto in caso di sciopero.

## **ART. 32 – CONTINUITÀ DEL SERVIZIO**

**32.1** Il servizio oggetto del presente appalto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, la Ditta è tenuta al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 “Principi sull'erogazione dei

servizi pubblici” (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell’art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 “Norme dell’esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali” (s.m.i.).

**32.2** In caso di sciopero verrà utilizzata la seguente procedura:

**32.2.1** in caso di sciopero non rilevante ai fini dell’organizzazione scolastica, l’Istituto Comprensivo non informerà la responsabile di settore ed il concessionario sulla previsione dello sciopero medesimo ed i servizi rimarranno pertanto invariati;

**32.2.2** in caso di sciopero rilevante ai fini dell’organizzazione scolastica, l’istituto comprensivo informerà anticipatamente la responsabile di settore che non saranno effettuate lezioni pomeridiane, se previste, il quale provvederà ad informare la ditta appaltatrice che non sarà effettuato il servizio mensa, salvo che per gli alunni partecipanti ai laboratori pomeridiani, per i quali dovranno seguire precisi accordi tra il soggetto che gestisce i laboratori medesimi e la ditta, di concerto con l’Istituto Comprensivo;

**32.3** Per scioperi del personale dipendente della ditta, la stesso dovrà darne comunicazione all’Amministrazione con un preavviso di almeno 72 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi.

**32.4** In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

**32.5** In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, sul centro di cottura e su quello alternativo, la Ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L’emergenza dovrà essere limitata a 2 giorni al massimo

## **ART. 33 - PROCEDURE DI AFFIDAMENTO IN CASO DI FALLIMENTO DELL'ESECUTORE O RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER GRAVE INADEMPIMENTO DELL'ESECUTORE.**

**33.1** In caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo, sono interpellati progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, escluso l'originario aggiudicatario.

**33.2** L'affidamento avviene alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta dal soggetto progressivamente interpellato, sino al quinto miglior offerente in sede di gara.

## **ART. 34 - ACCESSO AGLI ATTI E DIVIETO DI DIVULGAZIONE.**

L'accesso agli atti ed il divieto di divulgazione sono disciplinati dall'art. 53 del codice dei contratti.

Ai sensi dell'articolo 24 della legge 7 agosto 1990, n. 241 e successive modificazioni, sono comunque sottratte all'accesso le relazioni riservate del Responsabile Unico del Procedimento.

## **ART. 35 - PIANO DI AUTOCONTROLLO**

L'Impresa deve essere in possesso di un piano di autocontrollo per la cucina centralizzata ed i mezzi adibiti al trasporto, elaborate secondo i principi contenuti nel D.Lgs. n. 852/04 e successive modificazioni ed integrazioni, che dovrà essere messo a disposizione dell'Ente unitamente per controlli di conformità.

## **ART. 36 - CUCINE COMUNALI - MANUTENZIONE**

**36.1** Le cucine non potranno essere utilizzate per scopi che non riguardino la mensa scolastica dei Comuni o manifestazioni promosse o patrocinate dai Comuni stessi, se non previa apposita autorizzazione che i Comuni potranno rilasciare all'Impresa con definizione del relativo corrispettivo, fino a raggiungere la capacità massima produttiva del Centro di produzione pasti.

**36.2** Sono a carico dell'Impresa gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie per il mantenimento delle condizioni igienico sanitarie ( tinteggiature, piccole riparazioni etc....) degli

impianti e delle attrezzature delle cucine comunali, compresi i locali dei servizi igienici e degli spogliatoi annessi.

**36.3** Qualora si rendessero necessari interventi di riparazione per la rimessa in pristino, anche a seguito di prescrizione degli organi ufficiali di vigilanza, questi dovranno essere effettuati a cura dell'Impresa entro 30 giorni dall'accertamento dello stato di consistenza. Trascorso tale termine senza che l'Impresa abbia provveduto, l'Amministrazione Comunale potrà eseguire a propria cura e spese gli interventi necessari addebitandone alla ditta i relativi costi, maggiorati del 10% a titolo di penale.

**36.4** In particolare per quanto riguarda gli impianti e le attrezzature della cucina (apparecchiature a gas, tritacarne, affettatrice, carrelli, ecc.) si precisa che l'Impresa dovrà provvedere alla loro manutenzione, compresa l'eventuale sostituzione dei pezzi di ricambio, da effettuarsi con ricambi originali avvalendosi di ditte specializzate individuate e comunicate all'Amministrazione prima dell'inizio del servizio. Nel caso in cui un'attrezzatura in dotazione alla cucina (compresi mobili e arredi) non fosse più riparabile, l'Impresa dovrà darne comunicazione all'Amministrazione dell'Ente, specificando l'oggetto sostituito, compresa marca e modello, che provvederà alla sua sostituzione.

**36.5** L'Amministrazione, se ritenesse la nuova attrezzatura non adeguata alle esigenze del servizio, dovrà darne comunicazione all'Impresa che dovrà tenerne conto ed uniformarsi ad esse.

**36.6** Al termine del contratto gli impianti e le attrezzature sostituite e/o integrate rimarranno presso le cucine comunali, a pieno titolo di proprietà dell'Amministrazione comunale.

**36.7** Per ogni impianto e per ogni attrezzatura dovrà essere comunque assicurato con frequenza almeno trimestrale un intervento di manutenzione da eseguirsi a cura di ditte specializzate e l'Impresa è obbligata a presentare all'Amministrazione dell'Unione, con la stessa frequenza, una scheda degli interventi di manutenzione effettuati nel trimestre.

**36.8** Se durante lo svolgimento del servizio si dovesse interrompere il funzionamento di un'attrezzatura per qualunque motivo, la ditta dovrà provvedere a sue spese alla sostituzione con altra idonea fino al ripristino dell'altra.

**36.9** Sono altresì oggetto di manutenzione gli impianti di smaltimento liquami nonché la vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti e fosse biologiche.

**36.10** Qualora, durante il periodo di appalto, l'Impresa verificasse la necessità di interventi di manutenzione straordinaria alla struttura della cucina dovrà darne essere immediatamente comunicazione ai competenti Servizi Tecnici dei Comuni ove insiste il plesso scolastico e dell'Unione Alta Sabina.

**36.11** L'Amministrazione si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e di controllare che gli interventi di manutenzione eseguiti siano riportati su un apposito registro delle manutenzioni tenuto presso ciascuna cucina.

**36.12** All'Impresa competono, altresì, le manutenzioni degli impianti idraulici e delle macchine lavastoviglie presso i refettori ed è responsabile degli eventuali danni dovuti all'uso non corretto delle attrezzature per il lavaggio delle stoviglie.

**36.13** L'Impresa deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento per la manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e agli impianti presso i vari refettori. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente all'Unione prima dell'inizio del servizio.

**36.14** Piccole attrezzature, stoviglie e posateria presente presso i refettori: l'Impresa è tenuta anche alla manutenzione delle piccole attrezzature da cucina nonché alla eventuale loro sostituzione in caso di guasto non riparabile o altro motivo, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.

**36.15** E' inoltre a carico dell'Impresa il reintegro della posateria, delle stoviglie e degli utensili presso i refettori. L'Impresa, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni, dovrà tenere conto delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitaria sia in materia antinfortunistica e di sicurezza.

**36.16** Alla scadenza del contratto, le attrezzature, la posateria, le stoviglie e quant'altro integrato e/o sostituito resterà di proprietà dell'Amministrazione comunale senza che l'Impresa possa vantare pretesa o diritto alcuno a corrispettivi o indennizzi.

**36.17** La ditta aggiudicataria sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente capitolato.

#### **ART. 37 - INVENTARIO DI RICONSEGNA ALLA SCADENZA DEL CONTRATTO**

Alla scadenza del contratto od in caso di cessazione anticipata, l'Impresa dovrà provvedere, entro i quindici giorni successivi, alla riconsegna dei locali e delle attrezzature nello stato in cui sono stati ricevuti, salvo il degrado dell'uso normale. A tal fine è redatto apposito verbale di riconsegna, con la evidenziazione dello stato in cui i locali e le attrezzature si trovano e gli eventuali danni da addebitare all'Impresa. L'Ente potrà rilevare, previa valutazione, le attrezzature e i materiali acquistati dall'Impresa.

#### **ART. 38 RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE**

**38.1** La ditta è sempre direttamente responsabile di tutti i danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati alle persone, alle cose e agli animali nello svolgimento del servizio sollevando l'Amministrazione da ogni qualsivoglia responsabilità.

**38.1** È a carico della Ditta l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi, ricadendo, pertanto, ogni più ampia responsabilità sulla Ditta e restando del tutto esonerata l'Amministrazione.

**38.2** La ditta dovrà stipulare una polizza di RCT (Responsabilità Civile Verso Terzi), avente per oggetto, l'oggetto stesso dell'appalto (se polizza già esistente sarà necessaria una specifica appendice riportante le specifiche della presente concessione), per un massimale minimo di Euro 5.000.000,00. Dovrà essere estesa anche alla preparazione, trasformazione, conservazione e somministrazione dei cibi e delle bevande, nonché all'utilizzo dei locali nei quali viene svolta l'attività. Dovrà avere una durata pari alla durata stessa dell'appalto (è ammesso il rinnovo annuale).

a) La polizza dovrà essere depositata, presso l'appaltatore, in copia conforme, prima dell'esecuzione dell'appalto di servizio, o comunque prima della sottoscrizione del contratto, debitamente perfezionata, datata e sottoscritta.

b) Le quietanze di rinnovo dovranno essere poste in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione, entro 15 giorni dalla scadenza della copertura in corso, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte.

c) La Ditta ha l'obbligo di informare immediatamente l'Amministrazione nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla/e compagnia/e oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto. Le coperture assicurative dovranno essere stipulate con primarie compagnie nazionali o estere, autorizzate dall'IVASS all'esercizio dell'attività assicurativa. L'Aggiudicatario risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze.

**38.3** L'Aggiudicatario ha l'obbligo, in ogni caso, di procedere tempestivamente e a proprie spese alla riparazione o sostituzione delle cose danneggiate.

#### **ART. 39 - GARANZIA DEFINITIVA**

**39.1** L'Aggiudicatario dovrà costituire per i termini di durata del contratto una cauzione fissata nella misura prevista dal comma 1 dell'art 103 del D. Lgs. 50/2016.

**39.2** La garanzia potrà essere costituita sotto forma di cauzione o fidejussione con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3 del D. Lgs. 50/2016 rilasciata da imprese di assicurazione debitamente

autorizzate All'esercizio del ramo cauzione.

**39.3** La garanzia dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

**39.3.1** rinuncia da parte dell'obligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obligato in solido con il debitore principale fino a quando l'Ente non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;

**39.3.2** rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'art. 1957 del C.C.;

**39.3.3** impegno da parte dell'obligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro quindici giorni, a semplice richiesta dell'Ente, senza alcuna riserva.

**39.4** L'importo della garanzia è ridotta del 50% per coloro che presentino originale, copia conforme, ovvero copia con dichiarazione di corrispondenza all'originale resa dal legale rappresentante corredata da fotocopia del documento identificativo del sottoscrittore, della certificazione del sistema di qualità di cui all'art. 93 comma 7 del D. Lgs. 50/2016.

**39.5** In caso di R.T.I.:

**39.5.1** Se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione di qualità, al raggruppamento va riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia;

**39.5.2** Se solo alcune delle imprese sono in possesso della certificazione di qualità, il raggruppamento non può godere del beneficio della riduzione della garanzia.

**39.6** Ai sensi dell'art. 103, co. 3, del D.Lgs. 50/2016 la mancata costituzione della garanzia fidejussoria determina la decadenza dell'affidamento, l'acquisizione della garanzia provvisoria e l'affidamento della concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

**39.7** In caso di risoluzione del contratto per fatto della Ditta, il deposito cauzionale verrà incamerato dall'Amministrazione, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.

#### **ART. 40 - ONERI A CARICO DELL'IMPRESA**

**40.1** L'Impresa si impegna e si obbliga a mantenere la cucina e le attrezzature ivi presenti in perfetto stato di conservazione ed efficienza, così da poterle riconsegnare ai Comuni, al termine del contratto, in perfetto stato di funzionalità.

**40.2** L'impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale, ad essa derivante, ai sensi di legge nell'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato. A tale scopo l'impresa si impegna a stipulare con una primaria Compagnia di Assicurazione una polizza nella quale venga esplicitamente indicato che l'Amministrazione Ente Unione dei Comuni Alta Sabina deve essere considerata "terzi" a tutti gli effetti. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere, con idonei massimali, la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di mensa, nonché i danni compresi quelli conseguenti ad incendio e furto. E' fatto obbligo, altresì, all'Impresa aggiudicataria di dotarsi di apposito contratto assicurativo a copertura di danni eventualmente causati agli Enti proprietari delle cucine. L'importo dei massimali è definito nel Disciplinare. Copia dei detti contratti assicurativi dovranno essere depositati presso l'Amministrazione appaltante prima dell'inizio del servizio.

**40.3** Al momento della stipulazione del contratto l'impresa aggiudicataria è obbligata a comunicare la disponibilità di un centro di cottura alternativo, da utilizzare in caso di emergenza, trasmettendo altresì da planimetria e comunicazione asl, nonché l'atto di disponibilità dello stesso.

#### **ART.41 - ONERI A CARICO DEI COMUNI**

Sono a carico dei Comuni le spese per i consumi di energia elettrica, riscaldamento ed acqua, oltre agli oneri di straordinaria manutenzione delle cucine centralizzate e delle cucine attrezzate.

#### **ART. 42 - AUTORIZZAZIONE SANITARIA**

L'Impresa deve essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria per l'esercizio della mensa. I locali della cucina, compresi magazzini e ripostigli, devono essere utilizzati dall'Impresa esclusivamente per lo scopo del presente Capitolato e devono essere mantenuti in stato di massima cura e pulizia. L'ingresso alle cucine e dispense è rigorosamente vietato ai non addetti al servizio, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione straordinaria e del controllo per conto dell'Ente e per i soggetti da questo espressamente autorizzati.

#### **ART. 43 – RECESSO**

43.1 È facoltà dell'Amministrazione recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 30 giorni consecutivi, da comunicarsi alla Ditta mediante PEC o telefax.

43.2 Dalla data di efficacia del recesso, la Ditta dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali non in corso di esecuzione, fatto salvo il risarcimento del danno subito dall'Amministrazione.

43.3 In caso di recesso l'Aggiudicatario ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali pattuite, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria e a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c

#### **ART. 44 - DOCUMENTAZIONE DA TRASMETTERE ALL'ENTE**

L'Impresa deve fornire - su richiesta - la documentazione necessaria per il controllo sul servizio oggetto del presente Capitolato da parte degli organi preposti, ai sensi delle norme e regolamenti in materia tutte richiamate. L'Impresa deve altresì fornire al sopraindicato Ufficio, entro la prima decade di ogni mese, il riepilogo del numero dei pasti somministrati nel mese precedente, distinti per minori e adulti.

#### **ART. 45 - PENALI - OSSERVAZIONI - CONTESTAZIONI – PRESCRIZIONI**

45.1 Qualora, durante lo svolgimento del servizio, fosse riscontrato il mancato rispetto della disciplina contrattuale di cui al presente Capitolato, nonché della normativa dallo stesso richiamata, l'Ente appaltante procederà all'applicazione di penali pecuniarie da un minimo di euro € 50,00 ad un massimo di € 2.000,00, secondo il valore specifico che verrà, di volta in volta, determinato ad insindacabile giudizio della stessa in relazione alla gravità della violazione, nei casi di seguito indicati:

1. Per fornitura di derrate avariate, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiche elevate € 500,00;
2. Per ogni prodotto scaduto presente nei centri cottura, nei refettori scolastici € 150,00;
3. Nel caso di ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici, nelle derrate e/o nei pasti € 250,00;
4. Per l'utilizzo di derrate contenenti OGM € 150,00;
5. In caso di non conformità delle derrate fornite rispetto alle caratteristiche merceologiche previste dal presente capitolato d'appalto (dopo due irregolarità riscontrate) € 500,00;
6. Per ogni violazione di quanto stabilito dal presente capitolato (dopo due irregolarità riscontrate) € 500,00;
7. Per ogni violazione al piano di approvvigionamento delle derrate € 150,00;
8. Per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti il trasporto delle derrate o quanto altro previsto dalle leggi in materia € 150,00;
9. Nel caso di mancata consegna della certificazione sui prodotti € 150,00;

10. Per ogni variazione del menu non autorizzata dall'Ente aggiudicatario € 250,00;
11. Per ogni violazione di quanto previsto per le grammature a crudo € 250,00;
12. In caso di ritardo di oltre 20 minuti nella consegna del pasto nei refettori a partire dalla 2° violazione riscontrata € 150,00;
13. Per il mancato rispetto delle temperature di conservazione e di distribuzione rilevate durante il controllo del servizio da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 500,00;
14. Per la mancata conservazione della campionatura € 500,00;
15. Rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso € 150,00;
16. Operazioni di cottura e relative preparazioni non eseguite nello stesso giorno di distribuzione e consumazione € 500,00;
17. Accertato riciclo di prodotti non consumati in precedenza € 500,00;
18. Per il mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e la cottura dei pasti, il trasporto e la distribuzione dei pasti € 500,00;
19. Per la sospensione od interruzione anche parziale del servizio eccettuati i casi di forza maggiore € 1.000,00;
20. Per la mancata predisposizione del manuale di autocontrollo entro i termini previsti dal presente capitolato e per la mancata o scorretta applicazione delle indicazioni riportate nel manuale stesso € 500,00;
21. Per ogni violazione di quanto previsto riguardante la pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature € 150,00;
22. Per la mancata attuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione € 500,00;
23. Per ogni difformità nella somministrazione delle diete speciali da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 1.000,00;
24. Per ogni mancata somministrazione delle diete speciali € 500,00;
25. In caso di errori nell'elaborazione delle diete speciali da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 2.000,00;
26. Per la mancata sostituzione, dopo tre giorni di assenza, del direttore del servizio € 250,00;
27. Per la mancata sostituzione, dopo tre giorni di assenza, del responsabile del controllo di qualità e sicurezza e/o del cuoco € 250,00;
28. Nel caso di prestazione oraria inferiore al monte ore settimanale da parte del responsabile del servizio, del responsabile del controllo di qualità e sicurezza, del cuoco o del dietista o in caso di irreperibilità degli stessi € 150,00;
29. Per ogni persona mancante rispetto alla dotazione organica prevista nell'organigramma offerto in sede di gara € 100,00 a persona;
30. In caso di difformità riscontrata del monte ore del personale operatore rispetto a quello previsto nell'organigramma offerto in sede di gara € 300,00;
31. Per mancata sostituzione - entro 5 giorni - del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, su richiesta dell'amministrazione dell'Ente € 100,00;
32. Per l'inosservanza di quanto previsto in materia di formazione del personale € 200,00;
33. Per il mancato rispetto di quanto previsto in materia di vestiario/divise/scarpe antinfortunistiche € 200,00;
34. Per la mancata consegna entro l'inizio del servizio di ogni anno dell'aggiornamento dell'organigramma corredato dell'elenco nominativo del personale, riportante la qualifica e l'orario giornaliero e settimanale per ogni plesso scolastico € 500,00;
35. Per ogni singola porzione del menu giornaliero non consegnata nei punti di distribuzione (diete speciali comprese), rispetto al numero di pasti richiesto da ogni scuola, senza immediata reintegrazione (fin dalla prima violazione) € 50,00 a porzione;
36. Nel caso di anomalie delle caratteristiche organolettiche delle singole preparazioni consegnate nei refettori (es. pasti bruciati o sovracotti, non sufficientemente cotti, verdure non correttamente pulite) € 500,00;
37. Per carenza igienica degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti € 150,00;

38. Per carenze igieniche delle Cucine, dei refettori scolastici, riscontrate dagli organismi di controllo € 500,00;
39. Per la mancata applicazione del piano di sanificazione € 300,00;
40. Per la non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti alle caratteristiche merceologiche indicate nel capitolato € 150,00;
41. Per il non corretto utilizzo dei prodotti detergenti/sanificanti da parte del personale addetto € 300,00;
42. Ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati dall'Ente appaltante ad eseguire i controlli € 500,00;
43. Per ogni violazione alle norme del presente capitolato non contemplata nel presente articolo € 200,00;
- 45.2** L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza a cura del Responsabile del servizio dell'Ente, e dall'esame delle contro deduzioni presentate dalla DITTA AGGIUDICATARIA, che dovranno pervenire entro e non oltre 10 giorni dalla notifica del provvedimento o dal ricevimento via fax dello stesso.
- 45.3** Le contestazioni, le diffide ad adempiere e le penalità applicate sono comunicate all'Impresa mediante pec o tramite l'invio di raccomandata con avviso di ricevuta.
- 45.4** L'Ente appaltante provvederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il relativo provvedimento.
- 45.5** Qualora le inadempienze succitate, anche se non reiterate, rivestano carattere di gravità e comportino il pregiudizio della salute e sicurezza degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio, costituiranno causa di risoluzione immediata del contratto.

#### **ART. 46 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

L'Amministrazione si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto.

#### **ART. 47 – ESECUZIONE IN DANNO**

- 47.1** Qualora la Ditta ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra ditta - senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dall'Aggiudicatario stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati all'Amministrazione.
- 47.2** Per la rifusione dei danni ed il pagamento di penalità, l'Amministrazione potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti della Ditta ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.
- 47.3** Troverà applicazione l'art. 176 del D. Lgs. n. 50/2016.

#### **ART. 48 REVISIONE DEI PREZZI**

Il costo dei buoni pasto potrà essere aggiornato solo dall'amministrazione senza che questo possa, in alcun modo determinare una variazione di quanto dovuto alla ditta aggiudicataria.

#### **Art. 49 - SPESE CONTRATTUALI**

**49.1** Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali



variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione sono a carico dell'appaltatore.

**49.2** Il presente contratto sarà stipulato mediante forma pubblica amministrativa e pertanto sarà soggetto a registrazione in misura fissa, ai sensi dell'art. 40 del D.P.R. n. 131/86.

#### **ART. 50 – CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA**

**50.1** L'Aggiudicatario, in caso di cambio di ragione sociale, dovrà documentare, mediante produzione di copia conforme dell'atto notarile, tale cambiamento.

**50.2** Ai sensi dell'art. 175 del D. Lgs. 50/2016 la cessione di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi alla Ditta aggiudicataria, non sono opponibili all'Ente, salvo che il soggetto risultante dall'operazione di straordinaria amministrazione abbia prontamente documentato il possesso dei requisiti di qualificazione di cui al Disciplinare di Gara, effettuato le comunicazioni di cui all'art. 1 del D.P.C.M. n. 187/1991 e l'Amministrazione, destinataria delle stesse, non abbia presentato opposizione al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, entro sessanta giorni.

**50.3** L'opposizione al subentro, in relazione al mancato possesso dei requisiti di qualificazione previsti, determina la risoluzione del rapporto contrattuale.

#### **ART. 51 - PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITÀ IMPRENDITORIALE**

**51.1** Ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 gli organi di vigilanza del Ministero del Lavoro e della previdenza sociale, anche su segnalazione delle amministrazioni pubbliche secondo le rispettive competenze, possono adottare provvedimenti di sospensione di un'attività imprenditoriale.

**51.2** L'adozione del provvedimento di sospensione è comunicata all'Autorità Nazionale Anticorruzione e al Ministero delle Infrastrutture per gli aspetti di rispettiva competenza, al fine dell'emanazione di un provvedimento interdittivo alla contrattazione con le pubbliche amministrazioni ed alla partecipazione a gare pubbliche di durata pari alla citata sospensione nonché per un eventuale ulteriore periodo di tempo non inferiore al doppio della durata della sospensione e comunque non superiore a due anni.

**51.3** Il provvedimento di sospensione può essere revocato da parte dell'organo di vigilanza che lo ha adottato nelle ipotesi di cui al comma 4 del medesimo art. 14 del D.Lgs 81/2008.

**51.4** L'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora il provvedimento interdittivo emesso sia tale da impedire ovvero ritardare la consegna del materiale nei tempi prescritti

#### **ART. 52 – COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

**52.1** La funzione di coordinatore di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione, saranno affidati dalla Ditta ad un proprio incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune che dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con i soggetti interessati (personale dell'Ente, membri della Commissione Mensa, Autorità Scolastiche).

**52.2** L'impresa è tenuta altresì ad individuare e a comunicare all'Amministrazione il nominativo del Responsabile operativo del Piano di Autocontrollo (Reg. CE 852/04), del Responsabile della Privacy (D.Lgs. 196/2003) e della sicurezza (D. Lgs 81/2008).

## **ART. 53- TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

**53.1** Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 30.6.2003 n. 196 e successive modifiche e integrazioni in ordine al procedimento per l'appalto cui si riferisce il presente Capitolato, si informa che:

- a) le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono alla necessità di provvedere a valutazioni comparative sulla base dei dati medesimi;
- b) il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- c) la conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dall'aggiudicazione;
- d) i soggetti o le categorie di soggetti a cui i dati possono essere comunicati sono: il personale dell'Amministrazione coinvolto nel procedimento; i concorrenti che partecipano alla gara; ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge n. 241/90;
- e) i diritti spettanti dell'interessato sono quelli di cui all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003;
- f) il titolare del trattamento è il l'Unione dei Comuni Alta Sabina.

**53.2** Ai sensi del D. Lgs. 196/2003, il Comune di Scandriglia è titolare del trattamento dei dati personali relativi ai minori utenti e alle rispettive famiglie, nonché agli altri utenti del servizio designa il concessionario quale responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

**53.3** L'Aggiudicatario procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dall'Ente In particolare la Ditta:

- a) dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato;
- b) non potrà procedere alla raccolta di dati presso le famiglie dei minori utenti (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare);
- c) non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza dell'appalto. In quest'ultimo caso dovrà restituire tutti i dati in suo possesso entro il termine perentorio di cinque giorni;
- d) dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

**53.4** Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, la ditta è comunque obbligata per danni provocati agli interessati in violazione della legge medesima

## **ART. 54 - DISPOSIZIONI RESIDUALI**

La prestazione del servizio dovrà essere eseguita con osservanza di quanto disciplinato:

- dal presente Capitolato Speciale;
- dal D. Lgs. 50/2016;
- dal DPR 207/2010, limitatamente agli artt. applicabili;
- le Linee Guida Regionali;
- dalla Legge 28 dicembre 2015, n. 221;
- dai Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004;

- dalla Legge n. 283/1962;
- dal D.P.R. n. 327/1980;

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
Dott.ssa Elena Braconi

Firma autografa omessa ai sensi  
dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993

ALLEGATO C)

REP.. DEL

REPUBBLICA ITALIANA  
UNIONE DEI COMUNI ALTA SABINA  
PROVINCIA DI RIETI

SCHEMA DI CONTRATTO D'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE  
SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA DI  
PRIMO GRADO PER I COMUNI DI CASAPROTA – POGGIO MOIANO – TORRICELLA IN  
SABINA - VALORE DEL CONTRATTO €. — CIG

L' anno....., addi .... del mese di ..... presso la sede dell'Unione dei Comuni Alta Sabina ,  
in P.zza V. Emanuele n. 2 – 02037 Poggio Moiano (RI)

Avanti a me ....., Segretario dell'Unione dei Comuni Alta Sabina, per legge  
autorizzato a rogare nell'interesse dell'Ente gli atti in forma pubblica amministrativa ai sensi  
dell'art. 97 D.Lgs. 267/00, senza l'assistenza dei testimoni per aver gli intervenuti d'accordo fra loro,  
con il mio consenso, espressamente dichiarato di rinunciarvi, sono personalmente comparsi:

1) il/la Sig./ra \_\_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_, C.F.  
\_\_\_\_\_ nella sua qualità di \_\_\_\_\_ dell'Unione dei Comuni Alta  
Sabina - Partita IVA - domiciliato presso la sede dell'Ente, il quale dichiara di intervenire  
esclusivamente in nome, per conto e nell'interesse dell'Unione predetto che rappresenta;

2) Il/La sig.....nato/a a.....residente in.....(...)  
Via.....n.... - C.F. ...., il quale interviene nella sua qualità di legale  
rappresentante della Ditta.....con sede in.....Via..... n....— Partita IVA  
Impresa.....;

comparenti della cui identità personale e capacità giuridica di contrarre io Segretario sono  
personalmente certo .

PREMESSO

- che con deliberazione Giunta dell'Unione dei Comuni n.....del ....., esecutiva a sensi di  
legge, è stato espresso l'indirizzo per la gestione esternalizzata del servizio di refezione scolastica  
delle scuole dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado e per gli anni scolastici \_\_\_\_\_ ,  
per i Comuni di Casaprota, Poggio Moiano e Torricella in S, dell'importo complessivo di €  
\_\_\_\_\_ determinato da €. oltre IVA a pasto a base di gara sul quale dovrà essere calcolato il  
ribasso;

- che con determinazione n.....del.....il servizio suddetto è stato aggiudicato definitivamente  
alla ditta.....con sede in .....P.I.....sulla base del ribasso del .....sul prezzo a  
pasto posto a base di gara e quindi di €......a pasto, al netto di IVA: .....

- che è stata costituita la cauzione definitiva di €. ...., pari al \_\_\_ % dell'importo della cauzione  
previsto dall'art. 103 del D.lgs. 50/2016, essendo in possesso della certificazione di qualità ISO  
9001, n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ con la compagnia assicuratrice \_\_\_\_\_

- che La ditta appaltatrice ha stipulato polizza assicurativa n... con la \_\_\_\_\_  
.....per la garanzia di responsabilità civile e generale;

- Che è stato acquisito il Durc prot. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ scadenza

CIO' PREMESSO

Essendo ora intenzione delle parti addivenire alla stipulazione del contratto in forma valida e  
regolare, le stesse, generalizzate come in premessa, convengono e stipulano quanto segue:

ART.1- La premessa narrativa forma parte integrante e sostanziale del presente contratto.

ART 2- Il/la Sig./ra nella sua qualità di \_\_\_\_\_ dell'Unione dei Comuni Alta  
Sabina, nel cui nome, per conto ed interesse dichiara di operare, conferisce alla ditta.....,

con sede in.....,che a mezzo del legale rappresentante,....., accetta l'appalto del servizio di refezione scolastica delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado per gli anni scolastici \_\_\_\_\_. Il servizio comprende l'organizzazione e il funzionamento della mensa delle scuole site nel territorio dei Comuni di Casaprota, Poggio Moiano e Torricella in S. ;

Il servizio deve essere svolto sotto l'osservanza piena, assoluta ed inscindibile delle norme, patti, condizioni e modalità contenute nel capitolato d'oneri approvato con determinazione del Responsabile del servizio affari generali n. del ....., allegato al presente contratto.

Per tutto quanto ivi non espressamente contemplato o richiamato varranno le norme di Legge e Regolamenti vigenti in materia di contratti pubblici.

ART. 3 - Il corrispettivo del servizio viene determinato in netti €.....(.....) oltre IVA di legge, a pasto per la scuola dell'infanzia, primari e secondaria di primo grado. Il valore del presente appalto viene determinato in presunti €..... ( euro.....) oltre IVA di legge;

ART.4 - L'Unione dei Comuni, qualora la ditta..... non adempia agli obblighi previsti dal Capitolato d'oneri, applicherà le penali di cui all'art. \_\_\_\_ del Capitolato d'Oneri.

ART.5- L'appaltatore si impegna ad adempiere a tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e, in particolare, ad utilizzare un conto corrente bancario o postale appositamente dedicato per i servizi oggetto del presente contratto. Tutti i movimenti finanziari relativi ai predetti lavori dovranno essere registrati sul conto corrente dedicato e, fatte salve le deroghe espressamente previste dalla legge, devono essere effettuati tramite lo strumento del bonifico bancario o postale. Ai fini della tracciabilità il conto corrente bancario dedicato è: IBAN IBAN IT \_\_\_\_\_ della Banca \_\_\_\_\_ Filiale di \_\_\_\_\_. Le persone delegate ad operare su di esso sono: Sig./\_\_\_\_\_. La ditta si impegna a comunicare ogni modifica relativa ai suddetti dati.

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 1456 c.c., qualora le transazioni relative al presente contratto siano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste italiane S.p.a. secondo le prescrizioni previste dal richiamato art. 3 della legge 136/10, il contratto medesimo è da intendersi risolto di diritto mediante semplice comunicazione da parte della stazione appaltante. Si dà atto che l'appalto di cui al presente contratto è contrassegnato dal CIG riportato di seguito \_\_\_\_\_;

ART.6 Per quanto attiene alle cause di scioglimento e di risoluzione delle controversie si dà atto di far riferimento al capitolato speciale e al D.Lgs. 50/2016;

ART.7 - Il presente contratto non può essere ceduto a pena di nullità.

ART.8 - L'appaltatore si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio ed a rispettare tutti gli adempimenti assicurativi e previdenziali previsti dalla legge .

ART.9 - Il presente atto è soggetto ad IVA, ai sensi del D.P.R. 633/1972 e s.m.i. Tutte le spese del presente contratto, inerenti e conseguenti (imposte , diritti di segreteria, registrazione, bolli , etc,IVA esclusa), sono a totale carico della ditta.

Ai fini fiscali si dichiara che i servizi di cui al presente contratto sono soggetti al pagamento dell'IVA, per cui si richiede la registrazione in misura fissa ai sensi dell'art.38 del D.P.R.26.10.72 n.634.

ART.10 - Per tutti gli effetti del presente atto la ditta appaltatrice elegge domicilio legale presso la sede dell'Unione dei Comuni Alta Sabina

ART. 11 - Per quanto non espressamente previsto in questo contratto si richiamano le norme legislative e le altre disposizioni vigenti in materia e in particolare il D.Lgs.50/2016 e s.m.i.

Sono, altresì, nulle le clausole in contrasto con le vigenti disposizioni di Legge.

ART. 12 - Per le eventuali controversie giudiziarie, comunque derivanti dal contratto, la competenza è del Foro di Rieti.

ART. 13 – L’Unione dei Comuni Alta Sabina, ai sensi dell’art.13 del D.Lgs.196/2003, informa l’appaltatore che tratterà i dati contenuti nel presente contratto esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l’assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi e dai regolamenti dell’Ente in materia.

Richiesto, io Segretario rogante ho ricevuto questo atto, che consta di n. .. facciate per intero oltre la presente, redatto da persona di mia fiducia mediante strumenti informatici, dandone lettura alle parti le quali l’hanno dichiarato e riconosciuto conforme alla loro volontà, per cui a conferma lo sottoscrivono in modalità elettronica.-

LA DITTA APPALTATRICE.....

LA RESPONSABILE DI AREA .....

IL SEGRETARIO .....

Imposta di bollo assolta con le modalità telematiche, ai sensi del D.M.22 febbraio 2007, mediate modello Unico Informatico (M.U.I.) per l’importo di €.....

IL SEGRETARIO

ALLEGATO A)

**GARA MEDIANTE PROCEDURA RISTRETTA AI SENSI DELL'ART.61, C. 6, DEL D. Lgs. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEI PLESSI DI CASAPROTA – TORRICELLA IN S. E POGGIO MOIANO – PERIODO ANNI SCOLASTICI 2018/2021 -**

**CODICE IDENTIFICATIVO GARA (CIG): 7603623432**

**Numero di gara: 7179446**

**DISCIPLINARE DI GARA**

In esecuzione della **Determinazione del Responsabile del Settore n. 125/259 del 07/09/2018** si intende procedere alla gara per procedura ristretta per l'appalto del servizio di refezione scolastica per gli anni scolastici 2018/2021.

**TERMINE ULTIMO PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE**

**IL GIORNO 17/09/2018 ALLE ORE 12:00**

**1. AMMINISTRAZIONE APPALTANTE:**

Unione Comuni Alta Sabina

P.zza V. Emanuele n. 2 - 02037 Poggio Moiano (RI) - Tel. 0765875020/fax 0765876661 - email: [unionecomunialtasabina@gmail.it](mailto:unionecomunialtasabina@gmail.it) – PEC: [unionealtasabina@legalmail.it](mailto:unionealtasabina@legalmail.it) - Indirizzo internet: [www.unionecomunialtasabina.it](http://www.unionecomunialtasabina.it).

Responsabile unico del procedimento: *Dr.ssa Elena Braconi*

**2. DESCRIZIONE DELL'APPALTO:** il servizio ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica e comprende la preparazione pasti, la fornitura di beni per il trasporto, il trasporto, la distribuzione e il consumo dei pasti agli alunni e agli adulti aventi diritto, da espletarsi nel rispetto delle prescrizioni contenute nel Capitolato Speciale d'Appalto (CSA) per un totale stimato di circa 44.128 annui.

**2.1. Categoria del servizio:** CPV: 55524000-2 Categoria n. 17, Allegato IX, D.Lgs. n. 50/2016 (servizi di ristorazione scolastica)

**2.2. Codice CIG:** 7603623432

**3. DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO:** è fatto espresso divieto al concessionario di cedere o subappaltare il contratto d'appalto.

**4. IMPORTO DELL'APPALTO:**

**4.1. Il prezzo unitario del singolo pasto** posto a base di gara al netto dei costi della sicurezza è pari ad € 4,20 ( euro quattrovirgolaventi) + IVA al 4% (€ 4,37 ).

**4.2 numero dei pasti annui presunti:** 44.128

**4.3. L'importo annuo presunto** posto a base di gara e pari ad € 185.337,60 + IVA al 4% (€ 192.751,10) *oltre* € 458,40 + IVA al 4% (€ 476,74) per oneri per la sicurezza - di cui al DUVRI - non soggetti a ribasso, per un totale complessivo di € 556.012,80 ( cinquecentocinquantesemiladodici/80) *oltre* iva, comprensivo di € 1.374,00 di oneri per la sicurezza relativi ai rischi da interferenza, non soggetti a ribasso;

Si evidenzia che, ai sensi dell'art. 23 D.Lgs. 50/2016, al fine di determinare tale importo sono stati considerati € 88.386,24 annui quale costo della manodopera, costi calcolati sulla base delle tabelle richiamate dal medesimo articolo.

Il costo annuo e quello complessivo sono presunti in quanto calcolati su un numero di pasti suscettibili di variazione in aumento o in diminuzione, in base al numero effettivo fornito. Gli importi sono onnicomprensivi di tutte le prestazioni.

Il costo annuo potrà subire la rivalutazione ISTAT a richiesta dell'operatore economico.

**Oneri per la sicurezza:** si stimano costi per la sicurezza annui € 458,40 + IVA al 4% (€ 476,40) in conformità al D.Lgs. n. 50/2016 e del D.Lgs. n. 81/2008 (si veda il DUVRI allegato).

**5. MODALITÀ DI FINANZIAMENTO:** l'appalto è finanziato con mezzi correnti del bilancio dei Comuni e dell'Unione e con la contribuzione degli utenti. I pagamenti saranno effettuati con le modalità indicate nel Capitolato Speciale d'appalto e in conformità alle disposizioni di legge ed alle norme regolamentari in materia di contabilità.

**6. LUOGO DI PRESTAZIONE DEI SERVIZI:** preparazione pasti presso i locali delle cucine poste negli edifici scolastici siti in Casaprota, Poggio Moiano e Torricella in S.. Somministrazione pasti presso tutti i plessi.

**7. DURATA DEL CONTRATTO:** La durata del servizio è fissata per gli Anni Scolastici 2018-2021 a partire dal mese di ottobre, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida e costituzione in mora. L'impresa, con la partecipazione alla gara, si obbliga alla stipula del contratto nella data fissata dall'Amministrazione dell'Ente e comunicata all'Impresa con un preavviso di almeno 3 giorni lavorativi. L'appaltatore si impegna ad attivare i servizi di refezione previsti dal Capitolato Speciale d'Appalto (CSA) anche nelle more della stipula del contratto d'appalto.

La stazione appaltante può prorogare il contratto soltanto per il tempo necessario all'espletamento di una nuova procedura di gara ai sensi del comma 11 dell'art. 106 del D. Lgs. 50/2016.

## **8. REQUISITI E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE**

Possono partecipare alla gara tutti i soggetti, che esercitano attività di ristorazione collettiva (Cat. 17 Servizi di ristorazione), di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016, in possesso dei seguenti requisiti di idoneità professionale, capacità economica e finanziaria, tecnica e professionale, di cui agli artt. 80 e 83 del D.lgs. n. 50/2016, a pena di esclusione, e risultino in possesso dei requisiti espressamente richiesti dal Disciplinare di gara, a pena di esclusione di partecipazione alla gara.

Alla gara sono ammesse a presentare offerte anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate. L'istanza di partecipazione congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le imprese si conformeranno alla disciplina di cui all'art. 48 del D.lgs. 50/2016. In ogni caso le ATI già costituite e non, ed i consorzi costituiti e non, devono indicare all'atto della presentazione della documentazione amministrativa, la percentuale di servizio svolta da ciascuna impresa facente parte del raggruppamento o del Consorzio.



La mancata o insufficiente indicazione dei suddetti elementi relativi alla forma di associazione, costituisce motivo di esclusione dalla gara.

L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale di tutte le imprese raggruppate.

In caso di aggiudicazione all'ATI le singole imprese, dovranno conferire con unico atto, mandato speciale con rappresentanza ad una di esse, designata quale capogruppo, risultante da scrittura privata autenticata. La procura è conferita al rappresentante legale dell'impresa capogruppo.

I consorzi di cui all'art. 45, c. 2 lett. b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016 sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato. È vietata la partecipazione a più di un consorzio stabile.

E' fatto divieto di partecipare alla gara ai concorrenti che si trovino fra di loro in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile, come specificato nell'art. 80 c. 5, lett. m del D.Lgs. n. 50/2016.

La mancata osservanza delle prescrizioni sopra riportate determina l'esclusione dalla gara del singolo operatore economico e di tutti i raggruppamenti temporanei o consorzi cui lo stesso partecipi.

## **8.1 Requisiti di ordine generale**

### **8.1.1 Insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016.**

In particolare si precisa che le dichiarazioni relative all'insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 1, del D.Lgs. 50/2016, devono essere rese da tutti i soggetti indicati nell'art. 80, comma 3;

### **8.1.2 Insussistenza delle cause di decadenza, sospensione o divieto di cui all'art. 67 del D. Lgs. 50/2016**

## **8.2 Requisiti di idoneità professionale:**

**8.2.1 iscrizione alla competente CCIAA per attività corrispondenti al servizio oggetto di appalto;** solo per le società Cooperative: iscrizione all'Albo delle società cooperative tenuto dal Ministero delle Attività Produttive ai sensi del D.M. del 23.06.2004; per le Cooperative sociali, iscrizione all'albo regionale delle cooperative sociali ai sensi della legge 381/1991.

## **8.3. Requisiti di capacità economico e finanziaria**

8.3.1 aver conseguito, nell'ultimo triennio approvato, un fatturato globale non inferiore al doppio dell'importo posto a base di gara. Il fatturato è richiesto per la dimostrazione della solidità dell'impresa.

8.3.2 Avere un fatturato specifico dell'anno 2017 in servizi analoghi a quelli oggetto di affidamento, pari almeno all'importo a base di gara.

La prova della capacità economica e finanziaria dell'operatore economico dovrà essere fornita mediante i seguenti mezzi:

1) dichiarazione concernente il fatturato globale di impresa degli ultimi tre esercizi per servizi analoghi. Il requisito in oggetto deve essere posseduto per ciascun esercizio finanziario dalla mandataria -capogruppo nella misura minima del 60% mentre il restante 40% deve essere posseduto dalla o dalle mandanti, ognuno delle quali deve possederne almeno il 10% fermo restando che il

raggruppamento nel suo complesso dovrà possederlo per almeno il 100%; gli importi dichiarati da operatori economici stabiliti in stati diversi dall'Italia qualora espressi in altra valuta dovranno essere convertiti in euro;

- 2) idonee dichiarazioni bancarie in copia conforme all'originale, rilasciate da almeno due diversi istituti di credito a rilevanza nazionale ed attestanti che la società concorrente è solida ed ha sempre fatto fronte ai propri impegni con regolarità e puntualità;
- 3) presentazione di estratti di bilancio.

#### **8.4 Requisiti di capacità tecnica e professionale**

8.4.1 Aver regolarmente eseguito, **negli ultimi tre anni (36 mesi)** antecedenti la data della presente procedura **almeno 3 (tre) servizi analoghi a quello oggetto del presente appalto**, nei confronti di pubbliche amministrazioni. In caso di RTI o consorzio ordinario il requisito dovrà essere posseduto dal raggruppamento nel suo complesso.

La prova delle capacità tecniche e professionali e professionali dell'operatore economico dovrà essere fornita mediante i seguenti mezzi:

- 1) Elenco dei principali servizi effettuati negli ultimi tre anni, con indicazione dei rispettivi importi, date e destinatari, pubblici o privati;

#### **8.5 Requisiti a dimostrazione della qualità aziendale**

Essere in possesso della certificazione sistemi di qualità aziendale UNI EN ISO 9001:2008 per attività inerenti l'oggetto della gara. Ai sensi dell'art. 87 del D.Lgs. n. 50/2016, la stazione appaltante riconosce i certificati equivalenti in materia rilasciati da organismi stabiliti in altri Stati membri e accetta parimenti altre prove relative a misure equivalenti in materia di gestione ambientale, prodotte dagli operatori economici.

In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese o consorzio di cui all'art. 45 comma 2, lettere d) e e) del D.Lgs. n. 50/2016 o GEIE, ciascuna delle Imprese associate o consorziate deve essere in possesso dei requisiti di cui ai punti 9.1), 9.2), 9.3) e 9.4).

La prova della qualità aziendale dell'operatore economico dovrà essere fornita mediante i seguenti mezzi:

- 1) Presentazione della certificazione UNI EN ISO 9001-2008 per i servizi di refezione scolastica

L'Amministrazione si riserva comunque di verificare a campione il possesso dei requisiti di capacità tecnico-professionale ed economico-finanziaria dei soggetti partecipanti alla gara.

Tutte le dichiarazioni ed autocertificazioni si intendono prodotte ai sensi del DPR 445/2000 e corredate da copia fotostatica del documento di identità del legale rappresentante.

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 83, comma 9 del D.Lgs. n. 50/2016, *“Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui al presente comma. In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo di cui all'articolo 85, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della*

*documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa."*

## **9. REQUISITI DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

Il solo aggiudicatario dovrà avere la disponibilità , entro 30 giorni dall'aggiudicazione, di un centro cottura di emergenza per tutta la durata dell'appalto.

**10. AVVALIMENTO:** E' ammesso l'avvalimento nelle forme e nei limiti previsti dall'art. 89 D.Lgs. n. 50/2016 e successive modifiche e integrazioni, cui espressamente si rimanda.

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 83, comma 9 del D.Lgs. n. 50/2016, "Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui al presente comma. In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo di cui all'articolo 85, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa."

E' ammesso l'istituto dell'avvalimento, nei limiti, termini e condizioni di cui all'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016; l'impresa ausiliaria è tenuta, a pena di esclusione, a presentare oltre alla dichiarazione relativa all'avvalimento, anche il Documento di Gara Unico Europeo (DGUE).

Qualora il concorrente sia in possesso solo parzialmente dei requisiti di ordine speciale prescritti nel bando di gara, può integrarli avvalendosi dei requisiti di altro soggetto. Ai fini di quanto sopra, a pena di esclusione, deve essere presentato quanto segue:

**a. Dichiarazione** resa dal legale rappresentante del soggetto concorrente (ausiliato), secondo le modalità specificate per la domanda di partecipazione, sotto forma di dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi dell'art.47 del D.P.R. 28/12/2000, n. 445 e s.m.i., verificabile ai sensi degli artt. 85, 86 e 88 del D.Lgs. n. 50/2016, con la quale attesta:

- quali siano i requisiti di ordine speciale di cui il soggetto concorrente risulta carente e dei quali si avvale ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs. 50/2016;
- le complete generalità del soggetto ausiliario ed i requisiti di ordine speciale da questi posseduti e messi a disposizione del soggetto concorrente ausiliato.

**b. Dichiarazione** resa dal legale rappresentante del soggetto ausiliario, sotto forma di dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28/12/2000, n. 445 e s.m.i., con la quale attesta:

- le proprie generalità;
- il possesso dei requisiti di ordine generale prescritti dall'art. 80 del D.lgs. 50/2016; nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
- di obbligarsi nei confronti del soggetto concorrente (ausiliato) e della stazione appaltante a fornire i propri requisiti di ordine speciale dei quali è carente il soggetto concorrente, nonché di mettere a disposizione le relative risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto e rendersi responsabile in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto;
- che non partecipa a sua volta alla stessa gara né in forma singola, né in forma di raggruppamento o consorzio, né in qualità di ausiliario di altro concorrente;

- copia autentica del contratto di avvalimento;
- DGUE dell'ausiliaria.

E' ammessa altresì la facoltà di ricorrere al subappalto, nei limiti, termini e condizioni di cui all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016. La ditta subappaltante è tenuta, a pena di esclusione, a presentare il Documento di Gara Unico Europeo (DGUE).

## **11. GARANZIA A CORREDO DELL'OFFERTA:**

a) E' richiesta la costituzione di una garanzia a tutela dell'affidabilità dell'offerta pari al 2% (due per cento). L'importo della garanzia può essere ridotto nelle misure previste dal comma 7 dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016. In caso di RTI o Consorzio, la facoltà di riduzione della garanzia sarà riconosciuta solo se tutte le componenti il raggruppamento e/o le consorziate indicate come esecutrici, risulteranno in possesso delle certificazioni richieste a tal fine.

La garanzia deve avere validità almeno pari a 180 giorni, decorrente dal giorno di presentazione delle offerte.

La garanzia dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile e la sua operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta dell'Amministrazione.

La fideiussione deve essere costituita secondo le modalità indicate nel predetto articolo 93 del Codice. In caso di RTI dovrà essere costituita una sola garanzia, ma la fideiussione/polizza suddetta dovrà essere rilasciata a nome di ciascun componente il RTI o essere rilasciata alla mandataria in nome e per conto proprio e di tutte le mandanti.

Il fideiussore dovrà impegnarsi a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui all'art. 103 e 104 del D.Lgs. 50/2016, qualora l'offerente risultasse affidatario dell'appalto.

b) L'esecutore del contratto sarà obbligato a costituire una garanzia fideiussoria pari al 10% dell'importo contrattuale secondo le modalità definite dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016. La cauzione definitiva copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali; essa dovrà essere prestata a garanzia del pagamento di eventuali penalità comminate e delle spese che il comune dovesse eventualmente sostenere durante l'esecuzione del contratto per responsabilità della ditta aggiudicataria a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio. La somma depositata a titolo di cauzione definitiva dovrà essere immediatamente reintegrata in caso di utilizzo. La restituzione della cauzione definitiva avverrà soltanto quando la ditta aggiudicataria avrà dimostrato il completo esaurimento degli obblighi contrattuali. In assenza di tali requisiti, la cauzione definitiva verrà trattenuta dall'amministrazione fino all'adempimento delle condizioni suddette.

Nel caso l'offerta di gara presentasse un ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria sarà aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti la predetta percentuale di ribasso; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di 2 punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile e la sua operatività entro 15 giorni a "SEMPLICE RICHIESTA SCRITTA" dell'Amministrazione.

Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra sanzione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La cauzione dovrà essere valida per tutta la durata del contratto e resterà comunque vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

La ditta aggiudicataria è tenuta ad esibire, prima di iniziare il servizio, polizza di assicurazione per responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) con massimale non inferiore ad Euro 5.000.000,00 (sia per danni a cose o animali che persone) a tutela dei danni fatti a terzi ivi compresi i soggetti per i quali viene prestato il servizio.

**12. PAGAMENTO CONTRIBUTO AVCP.** Ai fini della partecipazione alla presente procedura di gara, il concorrente, ai sensi della Delibera dell'Autorità di Vigilanza del 21 dicembre 2016 n. 1377, a pena di esclusione, è tenuto a versare a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture, il contributo di **€ 70,00 (euro settanta/00)**.

Nel caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti, costituiti e costituendi, il versamento dovrà essere effettuato dalla sola impresa capogruppo.

**13. PASSOE .** I concorrenti devono, obbligatoriamente, registrarsi al sistema AVCpass, accedendo all'apposito link sul portale dell'Autorità (servizi ad accesso riservato-AVCpass), secondo le istruzioni ivi contenute, nonché acquisire il “**PASSOE**” di cui all'art. 2, comma 3.2, delibera n. 111 del 20 dicembre 2012, da produrre in sede di partecipazione alla gara .

**14. PROCEDURA DI GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:** Procedura ristretta ai sensi dell'art. 61 c. 6 del D.Lgs. n. 50/16 da aggiudicare secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 93, c. 3 D.Lgs. 50/2016, in relazione ai seguenti criteri ed elementi:

<b>N.</b>	<b>Criterio di valutazione</b>	<b>Punteggio Massimo</b>
1	Offerta tecnica: Qualità del servizio	<b>80/100</b>
2	Offerta economica: Prezzo unitario per pasto	<b>20/100</b>
<b>Punteggio massimo complessivo</b>		<b>100/100</b>

Aggiudicatario del servizio, pertanto, sarà il soggetto che raggiungerà il punteggio maggiore. A parità di punteggio, il servizio sarà aggiudicato alla ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore relativamente alla qualità. Qualora anche tale punteggio fosse paritario, si procederà mediante sorteggio.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida perché ritenuta idonea e conveniente per l'Amministrazione dell'Ente in relazione all'oggetto del contratto .

Con la presentazione dell'offerta il concorrente implicitamente ammette di essere a perfetta conoscenza delle prescrizioni che regolano la gara.

## **15. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE**

**15.1** Per la valutazione delle offerte, la Commissione di gara prenderà a riferimento i criteri ed i fattori di ponderazione come di seguito determinati:

### **15.1.1- OFFERTA TECNICA (MAX 80 PUNTI)**

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base di criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con relativa ripartizione dei punteggi. Nella colonna identificata con la dicitura "Punti max e tipologia criterio" vengono indicati con la lettera D i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice; con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi Quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica; con la lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto e/o sulla base della presenza o assenza di una data qualità ed entità della presenza.

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica.

### **Qualità del servizio**

<b>Criterio di Valutazione</b>	<b>Sottocriteri</b>	<b>Punti</b>
<b>1. Organizzazione del servizio</b> Modalità di espletamento del servizio		<b>Max 25 Punti</b>
1.a	Modalità di selezione dei fornitori, qualità dei prodotti impiegati, singole forniture bio e convenzionali, tracciabilità del prodotto e del processo produttivo.	5
1.b	Progetto di controllo sui fornitori predisposizione di specifica procedura dei criteri di selezione con indicazione dei laboratori utilizzati per l'esecuzione delle analisi su materie prime, semilavorati e prodotti finiti.	5
	Preparazione dei pasti e gestione delle diete speciali.	5
	Piano dei trasporti e consegna dei pasti ai terminali di consumo e somministrazione degli stessi	5
	Piano di pulizia e sanificazione dei centri di cottura e dei refettori	5
<b>2. Organizzazione del lavoro</b>		<b>Max 10 Punti</b>
2	Gestione delle emergenze, modalità e tempi per le sostituzioni. Misure di prevenzione dell'avvicendamento del personale.	5
	Corsi e iniziative di riqualificazione e aggiornamento professionale per il personale operante sulle strutture oggetto dell'appalto con la specificazione di tempi, contenuti e docenze.	5
<b>3. Qualità del servizio</b>		<b>Max 25 Punti</b>
	Fornitura di prodotti ed alimenti provenienti da "filiera corta" e/o a "chilometri zero", da intendersi ricompresi nell'ambito del territorio regionale, opportunamente documentati.	5
	Modalità di monitoraggio giornaliero e mensile delle presenze degli utenti, suddiviso per scuole (allegare schema proposto) da fornire mensilmente all'Ente in formato excel.	10

	Sistema di gestione nelle filiere agro-alimentari: possesso della certificazione di qualità	5
	Sistema di gestione della sicurezza alimentare: possesso della certificazione di qualità	5
<b>4. Proposte aggiuntive e migliorative della qualità del servizio (senza costi aggiuntivi per la stazione appaltante)</b>		<b>Max 20 Punti</b>
	Progetti di inclusione sociale attraverso l'inserimento lavorativo di personale locale svantaggiato con l'indicazione di tempi, modalità e tipologia di impiego.	5
	Iniziative di educazione ambientale, alimentare e/o culturali di diverse nazionalità legate alle festività.	5
	Attrezzature aggiuntive, integrative o sostitutive di quelle in essere che si intendono fornire.	5
	Proposte di variazione del menu attraverso l'inserimento di menu tipici regionali e/o di altri paesi e/o stagionali.	5
<b>TOTALE</b>		<b>80/100</b>

#### 15.1.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE E DI CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente tramite attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario di gara – cfr. linee guida dell'ANAC n. 2/2016, par. V.

I punteggi verranno attribuiti utilizzando i seguenti coefficienti secondo la scala di valutazione di seguito riportata.

GIUDIZIO	MOTIVAZIONE	Coefficiente
Ottimo	Descrizione molto ben strutturata che sviluppa in modo chiaro, preciso ed approfondito gli elementi richiesti	1,0
Buono	Descrizione strutturata che sviluppa con alcuni approfondimenti gli elementi richiesti	0,8
Adeguito	Descrizione adeguata che sviluppa gli elementi richiesti senza particolari approfondimenti	0,6
Parzialmente adeguato	Descrizione accettabile ma poco strutturata e poco sviluppata degli elementi richiesti	0,4
Insufficiente	Descrizione carente, generica ed inadeguata degli elementi richiesti	0,2
Non classificabile		0

E' ammessa l'attribuzione di punteggi intermedi.

Nella valutazione delle offerte i punteggi verranno espressi con due cifre decimali, con arrotondamento all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

Al fine di calcolare il coefficiente unico/definitivo per ciascun criterio da attribuire all'offerta, una volta che ciascun commissario ha attribuito il coefficiente a ciascun concorrente, la commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti e procede a trasformare tale media in

coefficienti definitivi, attribuendo il valore 1 al coefficiente più elevato e proporzionando di conseguenza a tale valore tutti gli altri coefficienti.

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato con la lettera “T” nella tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell’offerta dell’elemento richiesto e/o sulla base della presenza o assenza di una data qualità ed entità della presenza: verrà attribuito il punteggio 0 al concorrente che non presenta il requisito richiesto e un punteggio crescente predeterminato in base a quanto indicato nella tabella di cui all’art. 15.1.1.

## **15.2 - OFFERTA ECONOMICA (MAX 20 PUNTI)**

Non sono ammesse, a pena di esclusione, offerte in aumento.

Il punteggio è determinato con arrotondamento al decimo superiore in caso di seconda cifra dopo la virgola maggiore o uguale a cinque e, conseguentemente, con arrotondamento al decimo inferiore in caso di seconda cifra dopo la virgola minore di cinque.

Sarà attribuito il massimo punteggio al costo unitario del pasto che sarà risultato più basso rispetto all’importo a base di gara. Il punteggio per gli altri concorrenti sarà attribuito in modo proporzionale secondo la seguente formula:

Il punteggio sarà calcolato sulla base della seguente formula:

$$V(a)_i = R_a/R_{max}$$

Dove

$R_a$  = valore offerto dal concorrente  $a$

$R_{max}$  = valore dell’offerta più conveniente

$$C_i = W_i * V(a)_i$$

Dove  $C_i$  è il punteggio economico attribuito al concorrente

$W_i$  è il punteggio massimo attribuibile

$V(a)_i$  è il coefficiente della prestazione offerta rispetto al requisito

## **16. SOPRALLUOGO**

Al fine di una corretta e ponderata valutazione dell’offerta da parte di ciascun concorrente, dovrà essere effettuato specifico sopralluogo presso i locali oggetto del servizio.

Il sopralluogo ha carattere obbligatorio, a pena di esclusione dalla gara.

L’avvenuto sopralluogo, che dovrà essere effettuato alla presenza di personale dell’Ufficio Amministrativo del Comune dove è ubicata la mensa scolastica e sarà comprovato da attestato da inserire, a pena di esclusione, tra la documentazione amministrativa da produrre per la gara.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal legale rappresentante o dal Direttore Tecnico (muniti di copia del certificato C.C.I.A.A. o altro documento da cui sia desumibile le cariche ricoperte), da persona appositamente incaricata dal legale rappresentante dell’impresa mediante delega da quest’ultimo sottoscritta e autenticata ai sensi dell’art. 38 comma 3 del D.P.R. n. 445/2000, oppure da loro procuratori per effetto di atto notarile.

Chi effettua il sopralluogo non può rappresentare più di un’impresa.



Nel caso di Associazioni Temporanee di Imprese o consorzi non ancora formalmente costituiti, la presa visione potrà essere effettuata da una qualsiasi delle imprese che intendono associarsi o consorziarsi.

Per concordare l'esecuzione del sopralluogo, da effettuare previo appuntamento da richiedere almeno 2 giorni prima del termine ultimo per la presentazione dell'offerta, dovranno essere contattati i seguenti numeri telefonici dalle ore 9.00 alle ore 12.00 nei giorni di martedì o venerdì dalla data di ricezione dell'invito e fino alla settimana prima della scadenza del termine ultimo per la presentazione delle offerte.

- Comune di Casaprota: tel.0765/850005 – Ufficio “Tecnico”
- Comune di Poggio Moiano: 0765/876023 – Ufficio “Tecnico”
- Comune di Torricella in S. : 0765/735021 - Ufficio “Tecnico”

## **17. TERMINI E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE.**

17.1 Le offerte, redatte in lingua italiana, con le modalità più avanti specificate e la relativa documentazione, dovranno pervenire a pena esclusione entro e non oltre le **ore 12,00 del giorno //2018** in un unico **PLICO** chiuso, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura dal legale rappresentante del concorrente indirizzato **all'Unione dei Comuni Alta Sabina - P.zza Vittorio Emanuele n. 2 - 02037 Poggio Moiano (RI).**

17.2 Il PLICO dovrà recare all'esterno - oltre all'intestazione del mittente ed all'indirizzo dello stesso la seguente dicitura:

**“GARA MEDIANTE PROCEDURA RISTRETTA AI SENSI DELL’ART.61, C. 6, DEL D. Lgs. 50/2016 PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEI PLESSI DI CASAPROTA – TORRICELLA IN S. E POGGIO MOIANO – PERIODO ANNI SCOLASTICI 2018/2021” - NON APRIRE – PROTOCOLLARE ALL’ESTERNO.**

Sono ammessi tutti i tipi di spedizione e di consegna, compresa la consegna a mano.

Il recapito del plico è a totale ed esclusivo rischio del mittente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità della stazione appaltante qualora il plico non giunga a destinazione in tempo utile.

Trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna altra offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente e non sarà consentita la presentazione di altra offerta in sede di gara;

Non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro il termine stabilito nel presente bando.

## **18. DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

La documentazione di gara comprende:

- LETTERA D'INVITO
- DISCIPLINARE DI GARA ( Allegato A)
- CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO ( Allegato B)
- SCHEMA DI CONTRATTO ( Allegato C)
- MODELLO DI OFFERTA ECONOMICA ( Allegato D)
- MODELLO DICHIARAZIONE ex art. 80, comma 5 lett. f-bis e 5 lett. f-ter del D. Lgs. n.50/2016 ( Allegato E)

- File xml ( Allegato F)
- DUVRI ( Allegato G)
- TABELLA PERSONALE IMPIEGATO ( Allegato H)
- MODELLO DI DOMANDA ( ALLEGATO I)

Nel PLICO contenente l'offerta devono essere contenute n. 3 (tre) buste, tutte sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura dal legale rappresentante del concorrente, recanti all'esterno l'indicazione ed i recapiti del mittente (gli stessi della busta esterna), l'oggetto della gara e la dicitura relativa al rispettivo contenuto e precisamente:

- Busta A) - "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA";
- Busta B) - "OFFERTA TECNICA";
- Busta C) - "OFFERTA ECONOMICA".

**NELLA BUSTA “A” DEVE ESSERE CONTENUTA LA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA, COME DI SEGUITO SPECIFICATO:**

Nella Busta A - “Documentazione Amministrativa” dovranno essere inseriti i seguenti documenti e/o dichiarazioni, resi ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e attestanti che tali documenti sono conformi agli originali in possesso del sottoscrittore, e firmati:

- a) Istanza di partecipazione in carta bollata (redatta secondo lo schema predisposto dalla stazione appaltante), contenente gli estremi di identificazione dell'impresa, compresi Partita IVA e Codice Fiscale, generalità del firmatario, sottoscritta dal Titolare o legale rappresentante dell'operatore economico;

In caso di irregolarità rispetto alle disposizioni sul bollo, si procederà ai sensi dell'art. 19 D.P.R. 642/1972.

Nel caso di partecipazione di raggruppamenti temporanei di imprese già costituiti, alla relativa domanda dovrà essere allegato il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria.

Nel caso di partecipazione di consorzi, alla domanda dovrà essere allegato l'atto costitutivo del consorzio. La predetta documentazione dovrà essere prodotta in originale o in copia autentica ai sensi del D.P.R. n. 445/2000.

Nel caso di raggruppamenti temporanei o consorzi non ancora costituiti, la domanda deve essere sottoscritta dai legali rappresentanti di tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o consorzi ordinari non ancora costituiti;

I consorzi devono indicare nella domanda di partecipazione, sempre a pena di esclusione, per quali consorziati concorrono e, per ciascuno di essi, quali servizi essi saranno chiamati a svolgere.

A pena di esclusione, l'istanza deve essere corredata da copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore o, in alternativa, deve essere prodotta con sottoscrizione autenticata.

- b) DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE), in formato .xml ed in formato .pdf. Entrambi i file scaricati (.xml e .pdf) firmati digitalmente, unitamente al formato elettronico in usb o cd, secondo la procedura già indicata nella manifestazione di interesse.
- c) ULTERIORI DICHIARAZIONI NON RICOMPRESE NEL DGUE ex art. 80 c. 5 lett. f-bis) e f-ter) del D.Lgs. 50/2016 (secondo il modello fornito dalla Stazione Appaltante);
- d) ATTO DI COSTITUZIONE RTI / GEIE / CONSORZIO (eventuale, da presentare solo in caso di partecipazione da parte di RTI/GEIE/Consorzio);
- e) DOCUMENTO DI RICONOSCIMENTO DEL SOTTOSCRITTORE, NEL CASO DI PROCURATORE ALLEGARE ANCHE PROCURA in copia conforme all'originale;
- f) EVENTUALE DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO EX ART. 89 DEL D.LGS. 50/2016;
- g) CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO sottoscritto in segno di piena, espressa e integrale accettazione;
- h) DICHIARAZIONI in copia conforme all'originale di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. n. 385 del 01/09/1993, o altra documentazione idonea;
- i) COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE DELLA CAUZIONE PROVVISORIA (ex art. 93 del D.Lgs. 50/2016) con specificazione di impegno a presentare successiva cauzione definitiva (ex art. 103 del D.Lgs. 50/2016);
- j) MODELLO “PASSOE”, ottenuto dal sistema mediante il sito [www.anticorruzione.it](http://www.anticorruzione.it), a seguito della registrazione al servizio AVCPass;
- k) Ricevuta di pagamento di € 70,00 a favore dell' ANAC, previsto dalla deliberazione della stessa Autorità
- l) Copia della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme della serie UNI CEI ISO 9000.

- m) Dichiarazione di autorizzare, fin d'ora, l'Amministrazione a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara, qualora un partecipante eserciti, ai sensi della Legge 241/1990, la facoltà di accesso agli atti;
- n) Attestato comprovante l'avvenuto sopralluogo.

Si rammenta che la falsa dichiarazione:

- a) comporta responsabilità e sanzioni civili e penali ai sensi dell'art. 76 D.P.R. 445/2000;
- b) costituisce causa d'esclusione dalla partecipazione a gare per ogni tipo di appalto.

**A tutte le suddette dichiarazioni rese dall'interessato ove presentate disgiuntamente dalla domanda di partecipazione dovrà essere allegato fotocopia del documento di identità del sottoscrittore.**

Si precisa che - nelle more della stipula del contratto d'appalto - è vietata qualsiasi modifica alla composizione delle ATI e dei Consorzi rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.

**NELLA BUSTA "B" DEVE ESSERE CONTENUTI I DOCUMENTI RELATIVI ALL'OFFERTA TECNICA**

L'offerta tecnica dovrà contenere, a pena di esclusione, un progetto di gestione e di organizzazione delle attività oggetto del presente appalto, che tenga conto dei criteri di aggiudicazione dell'appalto, ai fini dell'ottimale realizzazione del servizio, come descritto nel Capitolato Speciale di Appalto.

Nella proposta il concorrente dovrà, in particolare, evidenziare tutti gli elementi che saranno oggetto di valutazione ai sensi del punto 15 del Disciplinare.

Il progetto (massimo 20 facciate, carattere non inferiore a 12 pt) deve essere redatto esclusivamente secondo l'ordine indicato al punto 15 del presente Disciplinare in modo da rendere possibile un esame analitico di tutte le voci richieste. La relazione tecnica deve essere articolata in modo tale che ogni punto sia esauriente per se stesso senza richiami non contenuti nella documentazione presentata. Potranno essere allegati, in aggiunta, schemi illustrativi, diagrammi, tabelle etc. aventi stretta connessione con l'offerta e finalizzati a meglio esplicitare le attività da realizzare.

Nella Busta B dovrà essere inserita anche la documentazione relativa ai beni da utilizzare per l'espletamento del servizio, atta a dimostrare la disponibilità degli stessi, la conformità alla vigente normativa in materia, libretti di circolazione e polizze assicurative degli stessi.

La proposta deve essere sottoscritta su ogni facciata, **a pena di esclusione dalla gara**, e nell'ultima pagina per esteso e in modo leggibile:

- dal legale rappresentante o titolare del concorrente in caso di concorrente singolo;
- da tutti i legali rappresentanti dei soggetti che costituiranno l'ATI, il Consorzio o il GEIE, nel caso di ATI, Consorzio o GEIE non ancora costituito;
- dal legale rappresentante del capogruppo in nome e per conto proprio e dei mandanti nel caso di ATI, Consorzio o GEIE già costituiti.

Nel caso in cui gli elaborati e la documentazione di cui sopra siano sottoscritti da un procuratore del legale rappresentante o del titolare, va trasmessa la relativa procura.

L'accertata incompletezza, insufficienza o non rispondenza della relazione presentata alle prescrizioni dell'appalto determineranno l'irregolarità degli atti presentati per la gara.

Si precisa che ai fini della valutazione della relazione sarà preso in considerazione solamente il personale operativo che sarà effettivamente impiegato nel servizio e che il monte ore esposto è vincolante per l'impresa nell'esecuzione del servizio medesimo.

Le imprese partecipanti possono comunicare, ai sensi dell'art. 53 del Codice dei contratti, in sede di presentazione dell'offerta tecnica, mediante dichiarazione motivata e comprovata, quali informazioni concernenti la propria offerta tecnica costituiscano segreti tecnici o commerciali.

Nell'ipotesi di dichiarazioni sostitutive di certificazioni o di atti di notorietà, l'interessato dovrà indicare l'amministrazione competente per il rilascio della relativa certificazione ai fini del controllo eventuale della veridicità delle dichiarazioni rese.

Nell'ipotesi di falsità o dichiarazioni mendaci si applicano le sanzioni penali previste dall'art. 76 del DPR 445/2000 e il dichiarante decade dai benefici eventualmente conseguenti dal provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera.

Quanto dichiarato in sede di offerta tecnica costituisce obbligo contrattuale per l'aggiudicatario.

A pena di esclusione dalla gara, in tutti gli elaborati contenuti nella busta B) - *Offerta tecnica* - non dovrà essere riportato alcun riferimento ad elementi economici, i quali vanno esclusivamente inseriti all'interno della busta C - *Offerta economica*.

**NELLA BUSTA "C" DEVE ESSERE CONTENUTA L'OFFERTA ECONOMICA**

Nella Busta C - "Offerta Economica" il concorrente dovrà inserire:

*MODELLO DI OFFERTA ECONOMICA*, secondo il modello fornito dalla Stazione Appaltante in carta da bollo, deve contenere, a pena esclusione, il prezzo che il concorrente offre per il servizio espresso in cifre e in lettere e il conseguente ribasso percentuale, anch'esso espresso in cifre e in lettere, rispetto al prezzo posto a base di gara € 4,20 (IVA esclusa).

Gli importi offerti dovranno essere indicati al netto dell'IVA e le cifre dovranno essere arrotondate non oltre il secondo decimale, "centesimi di euro".

Non sono ammesse, a pena di esclusione, offerte in aumento.

Verrà effettuata ai sensi dell' art. 97 del D.lgs. 50/2016 la verifica delle offerte anomale.

Detta dichiarazione di offerta economica non deve presentare abrasioni o cancellature né correzioni valide che non siano espressamente confermate e sottoscritte. In caso di discordanza tra l'importo in cifre e quello in lettere si riterrà prevalente quello in lettere.

La dichiarazione di offerta deve essere sottoscritta:

- Dal legale rappresentante o titolare del concorrente in caso di concorrente singolo;
- Da tutti i legali rappresentanti dei soggetti che costituiranno l'ATI, il Consorzio o il GEIE nel caso di ATI, Consorzio o GEIE non ancora costituiti;
- Dal legale rappresentante del capogruppo in nome e per conto proprio e dei mandanti nel caso di ATI, Consorzio o GEIE già costituiti.

Nel caso in cui detta dichiarazione sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante o titolare, va trasmessa la relativa procura.

Il prezzo offerto deve necessariamente comprendere tutti gli oneri connessi all'erogazione del servizio.

Nell'offerta economica, il concorrente dovrà includere ed evidenziare l'entità dei costi di sicurezza da rischio specifico di impresa, per l'effettuazione del servizio di cui trattasi.

Ai sensi del D.Lgs. 50/2016 la stazione appaltante escluderà i candidati o i concorrenti in caso di mancato adempimento di tutte le prescrizioni ivi previste e da altre disposizioni di legge vigenti, nonché nei casi di incertezza assoluta sul contenuto o sulla provenienza dell'offerta, per difetto di sottoscrizione o di altri elementi essenziali ovvero in caso di non integrità del plico contenente l'offerta o la domanda di partecipazione o altre irregolarità relative alla chiusura dei plichi, tali da far ritenere, secondo le circostanze concrete, che sia stato violato il principio di segretezza delle offerte.

Comporterà altresì l'esclusione del concorrente la mancata produzione, nei termini indicati dalla Commissione, della documentazione integrativa o a riscontro eventualmente richiesta dalla Commissione di gara medesima.

## **19. ACQUISIZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE E INFORMAZIONI:**

La documentazione per partecipare alla gara è reperibile sul sito internet dell'Unione dei Comuni Alta Sabina: [www.unionecomunialtasabina.it](http://www.unionecomunialtasabina.it)

Tutte le informazioni inerenti l'appalto dovranno essere richieste per iscritto alla pec dell'Unione dei Comuni Alta Sabina: [unionealtasabina@legalmail.it](mailto:unionealtasabina@legalmail.it) ed indirizzate al RUP D.ssa Elena Braconi. Le risposte verranno fornite mediante il medesimo strumento. Gli eventuali quesiti chiarimento e le successive risposte pubblicate almeno 3 giorni prima della data di scadenza per la presentazione dell'offerta sul sito dell'Unione omettendo il nominativo della ditta richiedente.

## **20 . SVOLGIMENTO DELLA GARA**

La verifica della documentazione amministrativa e l'ammissione dei concorrenti da parte del RUP, delle istanze pervenute entro la scadenza indicata, avrà luogo il giorno \_\_\_\_\_ alle ore 13.00 in seduta pubblica.

La commissione giudicatrice, che sarà individuata ai sensi dell'art. 77 del D. Lgs. 50/2016, dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, e che sarà composta da n. 3 membri, procederà quindi, in seduta pubblica, all'apertura della documentazione "tecnico-organizzativa", al fine del solo controllo formale del corredo documentale prescritto.

La commissione giudicatrice procederà, in successive sedute riservate, all'esame dettagliato del merito tecnico ed all'attribuzione dei punteggi, sulla base dei criteri di valutazione indicati nel presente disciplinare di gara. Terminata la fase di valutazione delle offerte tecniche, la commissione giudicatrice provvederà, in seduta pubblica, la cui data verrà comunicata alle imprese partecipanti avviso sul sito [www.unionecomunialtasabina.it](http://www.unionecomunialtasabina.it), a comunicare i punteggi assegnati alle offerte tecniche e procederà alla fase successiva dell'apertura della busta economica, provvedendo quindi a stilare la relativa graduatoria. Il RUP, con l'eventuale supporto della commissione giudicatrice, procederà alla valutazione della congruità delle offerte e richiederà per iscritto spiegazioni ai sensi dell'art. 97 comma 1 assegnando un termine perentorio non inferiore a 15 giorni. Successivamente verrà stilata la proposta di aggiudicazione che sarà soggetta, insieme ai relativi verbali di gara, ad approvazione dell'organo competente. L'aggiudicazione sarà efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti.

Alle sedute pubbliche di gara saranno ammessi a partecipare i Legali Rappresentanti dei concorrenti, ovvero soggetti muniti di idonea delega dipendenti della ditta, in numero massimo di uno per ciascun concorrente. Le sedute di gara potranno essere sospese ed aggiornate ad altra ora o giorno successivo, con comunicazione sul sito della stazione appaltante [www.unionecomunialtasabina.it](http://www.unionecomunialtasabina.it) – sezione Avvisi.

Di tutte le sedute verranno redatti appositi verbali sottoscritti dalla commissione che verranno conservati agli atti dell'Ufficio.

La commissione, nel giorno fissato per l'apertura della seduta pubblica, dichiarerà aperta la gara. Si procederà a comunicare le successive date delle sedute pubbliche mediante pec agli operatori economici interessati.

## **21. VERIFICHE E CONTROLLI**

Nel termine che verrà indicato dall'Ente appaltante, l'impresa sarà tenuta a presentare tutti i documenti per addvenire alla stipulazione del contratto, a costituire le garanzie e le coperture assicurative previste, a intervenire per la sottoscrizione del contratto d'appalto. Ove, nell'indicato termine l'impresa non ottemperi alle richieste che saranno formulate, l'Amministrazione ha la facoltà di ritenere decaduta, a tutti gli effetti di legge e di regolamento, l'impresa stessa dall'aggiudicazione, di procedere all'incameramento della garanzia provvisoria e richiedere il risarcimento dei danni.

Il contratto sarà stipulato mediante atto pubblico, con efficacia immediata. La stipulazione del contratto non potrà avvenire prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima comunicazione. Si dà atto che il contratto non conterrà la clausola compromissoria.

In caso di accertata mancanza dei requisiti di carattere tecnico e/o generale, procede all'annullamento dell'aggiudicazione, all'esclusione del concorrente ed alla conseguente nuova aggiudicazione.

L'aggiudicatario, entro il termine indicato dall'Amministrazione in apposita richiesta, dovrà presentare all'Amministrazione l'originale della cauzione definitiva, rilasciata nel rispetto di quanto previsto all'art. 113 del Codice dei contratti.

L'aggiudicatario, inoltre, dovrà versare alla Tesoreria Comunale, quale deposito per spese contrattuali, la somma che gli sarà comunicata nella lettera di aggiudicazione definitiva.

Ai sensi dell'art. 129, comma 1, del Codice dei contratti, l'appaltatore è obbligato a stipulare una polizza assicurativa a copertura dei danni che potrebbero verificarsi durante l'esecuzione del servizio ed a garanzia della responsabilità civile verso terzi (RCT).

Tale polizza assicurativa dovrà essere stipulata con i massimali stabiliti nel presente Disciplinare e consegnata al Responsabile del procedimento o ad un suo delegato, nel termine indicato dal Responsabile stesso e comunque prima dell'effettivo avvio del servizio. La mancata presentazione della suddetta documentazione entro il termine fissato comporterà la revoca dell'affidamento e le ulteriori misure sanzionatorie previste dalla normativa vigente.

## **22. DIRITTO DI ACCESSO AGLI ATTI DI GARA**

L'Amministrazione appaltante, fermi i divieti e differimenti dell'accesso previsti dall'articolo 53, consente l'accesso agli atti del procedimento, in cui sono adottati i provvedimenti oggetto di comunicazione prevista dal D.Lgs. n. 50/2016, mediante visione ed estrazione di copia, salve motivate ragioni del contro interessato da rendere, in sede di offerta, finalizzate ad impedire e/o limitare l'accesso stesso.

## **23. ULTERIORI INFORMAZIONI**

- è facoltà dell'Amministrazione di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

- con avviso sul sito internet [www.unionecomunialtasabina.it](http://www.unionecomunialtasabina.it) si darà comunicazione, 3 giorni prima della data fissata, della convocazione delle sedute pubbliche e di quelle eventuali successive sedute di gara. Tale metodo di comunicazione verrà adottato anche per rendere noto il nominativo

dell'aggiudicatario e nel caso di nuova aggiudicazione a seguito di decadenza o annullamento della precedente;

- in caso risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'appaltatore, in caso di fallimento o di grave e dimostrata sofferenza economica del medesimo, l'Amministrazione, al fine di garantire la continuità del servizio, si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, sino al quinto miglior offerente, al fine di stipulare un nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta dal soggetto progressivamente interpellato.

#### **24. TUTELA DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi della D.Lgs 196/2003, si precisa che la raccolta dei dati personali ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura concorsuale per l'appalto del servizio in oggetto. L'eventuale rifiuto di fornire i dati richiesti costituirà motivo di esclusione dalla gara. I dati saranno trattati con liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; saranno organizzati e conservati in archivi informatici e/o cartacei. La comunicazione e la diffusione dei dati personali raccolti avverrà solo sulla base di quanto previsto da norme di Legge e di Regolamento. Il titolare del Trattamento è l'Unione dei Comuni Alta Sabina.

**Responsabile Unico del Procedimento:** D.ssa Elena Braconi, tel. 0765875020 /fax 0765-876661, e-mail: unionecomunialtasabina@gmail.com

I concorrenti potranno inoltrare richieste di informazione fino a 5 giorni precedenti la scadenza prevista per la consegna dei plichi. I concorrenti sono altresì tenuti a verificare la presenza di eventuali comunicazione da parte dell'ente appaltante pubblicate sul sito, nella sezione "profilo del committente" sino al giorno precedente previsto per la consegna dei plichi.

#### **25. CONTROVERSIE**

Qualora insorgano controversie tra l'Ente appaltante e la ditta aggiudicataria in ordine all'applicazione o all'interpretazione del capitolato speciale di appalto e del conseguente contratto è esclusivamente competente il foro di Rieti

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Dott.ssa Elena Braconi

Firma autografa omessa ai sensi

dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993



UNIONE COMUNI ALTA SABINA

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI  
RISCHI DA INTEFERENZE**

Art. 26 D.Lgs 81/2008

***Servizio mensa scolastica***

*Scuole infanzia e primaria dei Comuni di Poggio Moiano, Torricella in Sabina e Casaprota*



## **INDICE**

### **1. PREMESSA**

- 1. *Riferimenti Normativi***
- 2. *Definizioni***

### **2. CRITERI UTILIZZATI NELL'IDENTIFICAZIONE DELLE INTERFERENZE E NELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI DA ESSE DERIVANTI**

### **3. DATI DI RIFERIMENTO**

- 1. *Ente appaltante***
- 2. *Impresa appaltatrice***

### **4. DESCRIZIONE GENERALE DELLE STRUTTURE IN CUI VERRANNO SVOLTE LE ATTIVITA' PREVISTE NEL PRESENTE APPALTO**

### **5. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' SVOLTE DAGLI APPALTATORI**

### **6. MISURE DI COORDINAMENTO RELATIVE ALL'USO COMUNE DI APPRESTAMENTI, ATTREZZATURE, INFRASTRUTTURE, MEZZI E SERVIZI DI PROTEZIONE.**

### **7. *RISCHI SPECIFICI DEL SITO E PREVENZIONE/PROTEZIONE DEGLI STESSI***

### **8. VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE**

### **9. MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DA ADOTTARE**

### **10. COORDINAMENTO DELLE FASI LAVORATIVE**

### **11. STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA**

## INDICE REVISIONE

Rev.	Data
00	Luglio 2015



Il presente documento è stato realizzato dal datore di lavoro in collaborazione con la CMA s.r.l. – Area Tecnica, Tecnico della prevenzione Dott. Emanuele Tarquini

## 1. PREMESSA

### 1.1 Riferimenti Normativi

#### Quadro normativo

TIPO PROVVEDIMENTO	N°ANNO	ARGOMENTO
R.D.	262/42	<b>Codice civile italiano</b>
D.Lgs	163/06	<b>Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi, forniture</b>
Legge	123/07	<b>Misure in tema di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro e delega al Governo per il riassetto e la riforma della normativa in materia.</b>
Determinazione <i>Autorità per la vigilanza sui pubblici di lavori, servizi, forniture</i>	3/08	<b>Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture. Predisposizione del documento di valutazione dei rischi (DUVRI) e determinazione dei costi della sicurezza.</b>
D.Lgs	81/08	<b>Testo unico salute e sicurezza sul lavoro</b>
D.Lgs	106/09	<b>Disposizioni integrative e correttive del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.</b>

#### Codice civile

##### **Art. 1655 Nozione**

L'appalto (art.li 2222 e seguenti) è il contratto con il quale una parte assume, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, il compimento di un'opera o di un servizio verso un corrispettivo in denaro

##### **Art. 1662 Verifica nel corso di esecuzione dell'opera**

Il committente ha diritto di controllare lo svolgimento dei lavori e di verificarne a proprie spese lo stato. Quando, nel corso dell'opera, si accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite dal contratto e a regola d'arte, il committente può fissare un congruo termine entro il quale l'appaltatore si deve confermare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto, salvo il diritto del committente al risarcimento del danno (1223, 1454, 2224).

**D.Lgs 81/2008 – Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro**

**Articolo 26 D.Lgs 81/2008 - Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione**

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima, sempre che abbia la disponibilità giuridica dei luoghi in cui si svolge l'appalto o la prestazione di lavoro autonomo:

a) verifica, con le modalità previste dal Decreto di cui all'articolo 6, comma 8, lettera g), l'idoneità tecnicoprofessionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori, ai servizi e alle forniture da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione. Fino alla data di entrata in vigore del Decreto di cui al periodo che precede, la verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:

- 1) acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
- 2) acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'articolo 47 del Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al Decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;

b) fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

2. Nell'ipotesi di cui al comma 1, i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori:

a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;

b) coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

3. Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera e va adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture. Ai contratti stipulati anteriormente al 25 agosto 2007 ed ancora in corso alla data del 31 dicembre 2008, il documento di cui al precedente periodo deve essere allegato entro tale ultima data. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi. Nel campo di applicazione del decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163, e successive modificazioni, tale documento è redatto, ai fini dell'affidamento del contratto, dal soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto.

3-bis. Ferme restando le disposizioni di cui ai commi 1 e 2, l'obbligo di cui al comma 3 non si applica ai servizi di natura intellettuale, alle mere forniture di materiali o attrezzature nonché ai lavori o servizi la cui durata non sia superiore ai due giorni, sempre che essi non comportino rischi derivanti dalla presenza di agenti cancerogeni, biologici, atmosfere esplosive o dalla presenza dei rischi particolari di cui all'allegato XI.

3-ter. Nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

4. Ferme restando le disposizioni di legge vigenti in materia di responsabilità solidale per il mancato pagamento delle retribuzioni e dei contributi previdenziali e assicurativi, l'imprenditore committente risponde in solido con l'appaltatore, nonché con ciascuno degli eventuali subappaltatori, per tutti i danni per i quali il lavoratore, dipendente dall'appaltatore o dal subappaltatore, non risulti indennizzato ad opera dell'Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL) o dell'Istituto di previdenza per il settore marittimo (IPSEMA). Le disposizioni del presente comma non si applicano ai danni conseguenza dei rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o subappaltatrici.

5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente Decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del Codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del Codice civile i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. I costi di cui al primo periodo non sono soggetti a ribasso. Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.

6. Nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatori sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi o delle forniture. Ai fini del presente comma il costo del lavoro è determinato periodicamente, in apposite tabelle, dal Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali, sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale ed assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali. In mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro è determinato

in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più vicino a quello preso in considerazione.

7. Per quanto non diversamente disposto dal Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n. 163, come da ultimo modificate dall'articolo 8, comma 1, della Legge 3 agosto 2007, n. 123, trovano applicazione in materia di appalti pubblici le disposizioni del presente Decreto.

8. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento

## 1.2 Definizioni

- **Appaltante o committente:** colui che richiede un lavoro o una prestazione.
- **Appaltatore:** è il soggetto che si obbliga nei confronti del committente a fornire un'opera e/o una prestazione con i mezzi propri.
- **Subappaltatore:** è il soggetto che si obbliga nei confronti del committente a fornire un'opera e/o una prestazione con i mezzi propri.
- **Lavoratore autonomo o prestatore d'opera:** è colui che mette a disposizione del committente, dietro un compenso, il risultato del proprio lavoro. Se la singola persona compone la ditta individuale e ne è anche l'unico prestatore d'opera della ditta.
- **Lavoratore subordinato:** colui che fuori dal proprio domicilio presta il proprio lavoro alle dipendenze e sotto la direzione altrui, con o senza retribuzione, anche al solo scopo di apprendere un mestiere, un'arte, o una professione.
- **Lavoratore dipendente:** è la persona che per contratto si obbliga mediante retribuzione a prestare la propria attività alle dipendenze e sotto la direzione altrui.
- **Appalto scorporato:** è il caso in cui l'opera viene eseguita all'interno del luogo di lavoro del committente, senza la compresenza di lavoratori dipendenti da quest'ultimo. Questo contratto si realizza quando l'opera richiede una massiccia specializzazione, divisione, parcellizzazione dei lavori appaltati in quanto volendo eseguire, in campo industriale (esempio manutenzione con elettricisti, meccanici, idraulici, ecc.), opere di diversa natura secondo le regole dell'arte, occorre richiedere l'intervento di personale in possesso di determinati requisiti tecnici. Si generano perciò interferenze che sono fonte di rischi aggiuntivi rispetto a quelli già insiti nei singoli lavori e la cui responsabilità può aggravare sul committente.

- **Appalto promiscuo:** gli appalti promiscui sono quelli che vedono impegnate una o più imprese appaltatrici in uno stesso ambiente di lavoro o, in strutture nelle quali operano i lavoratori del committente. Si tratta generalmente di lavori su impianti che devono essere eseguiti senza interrompere il loro normale funzionamento e sui quali potrebbero operare contemporaneamente i lavoratori del committente.
- **Subappalto:** il subappalto è un contratto fra appaltatore e subappaltatore cui è estraneo il committente, nonostante l'autorizzazione. L'appaltatore non può dare in subappalto l'esecuzione dell'opera se non autorizzato dal committente (art. 1656 c.c.)

## **2. CRITERI UTILIZZATI NELL'IDENTIFICAZIONE DELLE INTERFERENZE E NELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI DA ESSE DERIVANTI**

La presente valutazione dei rischi da interferenza, di carattere generale, è stata effettuata scomponendo l'attività oggetto dell'appalto in fasi di lavoro.

Per ogni fase, sono stati esaminati i possibili rischi da interferenze legati ai seguenti aspetti:

- **fattori di rischio introdotti** nel luogo di lavoro del committente dall'attività dell'appaltatore;
- **fattori di rischio esistenti** nel luogo di lavoro del committente dove deve operare l'appaltatore.
- **sovrapposizione** di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi;
- **fattori di rischio derivanti da modalità di esecuzione particolari** che comportino rischi aggiuntivi rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata.

Sono stati considerati, inoltre, in base alle specifiche tecniche ed alle indicazioni contenute nel capitolato, i seguenti elementi connessi con lo svolgimento dell'attività: luoghi / aree di lavoro, percorsi e luoghi di transito impiegati per accedervi; veicoli, macchine, attrezzature, materiali utilizzati. Inoltre, è stata esaminata l'eventuale presenza contemporanea di personale della società committente e/o di altre imprese appaltatrici/ lavoratori autonomi nei medesimi luoghi di lavoro.

A seguito di tale valutazione sono state determinate le misure di prevenzione e protezione da adottare al fine di eliminare o ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Sono esclusi dalla predisposizione del DUVRI ed alla relativa stima dei costi della sicurezza da non assoggettare a ribasso d'asta:

- le mere forniture senza posa in opera, installazione o montaggio, salvo i casi in cui siano necessari attività o procedure che vanno ad interferire con la fornitura stessa;
- i servizi per i quali non è prevista l'esecuzione in luoghi nella giuridica disponibilità del Datore di Lavoro Committente;
- i servizi di natura intellettuale, ad esempio direzione lavori, collaudazione, ecc., anche effettuati presso la stazione appaltante.



### ***Stima dei costi della sicurezza relativi alle interferenze***

La stima dei costi della sicurezza deve essere effettuata sulla base di elenchi di prezzi standard o specializzati, oppure basata su prezziari o listini ufficiali, vigenti nell'area interessata o sull'elenco prezzi delle misure di sicurezza del committente.

I costi della sicurezza si riferiscono ai costi relativi alle misure di preventive e protettive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi da interferenza.

Di seguito è riportato un diagramma di flusso che evidenzia, schematicamente, la procedura da seguire per la stima dei costi della sicurezza per contratti pubblici di servizi e forniture:

#### *Valutazione interferenze*

Valutazione preliminare circa l'esistenza dei rischi derivanti dalle interferenze delle attività connesse all'esecuzione dell'appalto.

#### *Non ci sono interferenze*

Non sono rilevabili rischi interferenti per i quali sia necessario adottare relative misure di sicurezza, per cui non è necessario redigere il DUVRI e non sussistono di conseguenza costi della sicurezza.

#### *Ci sono interferenze*

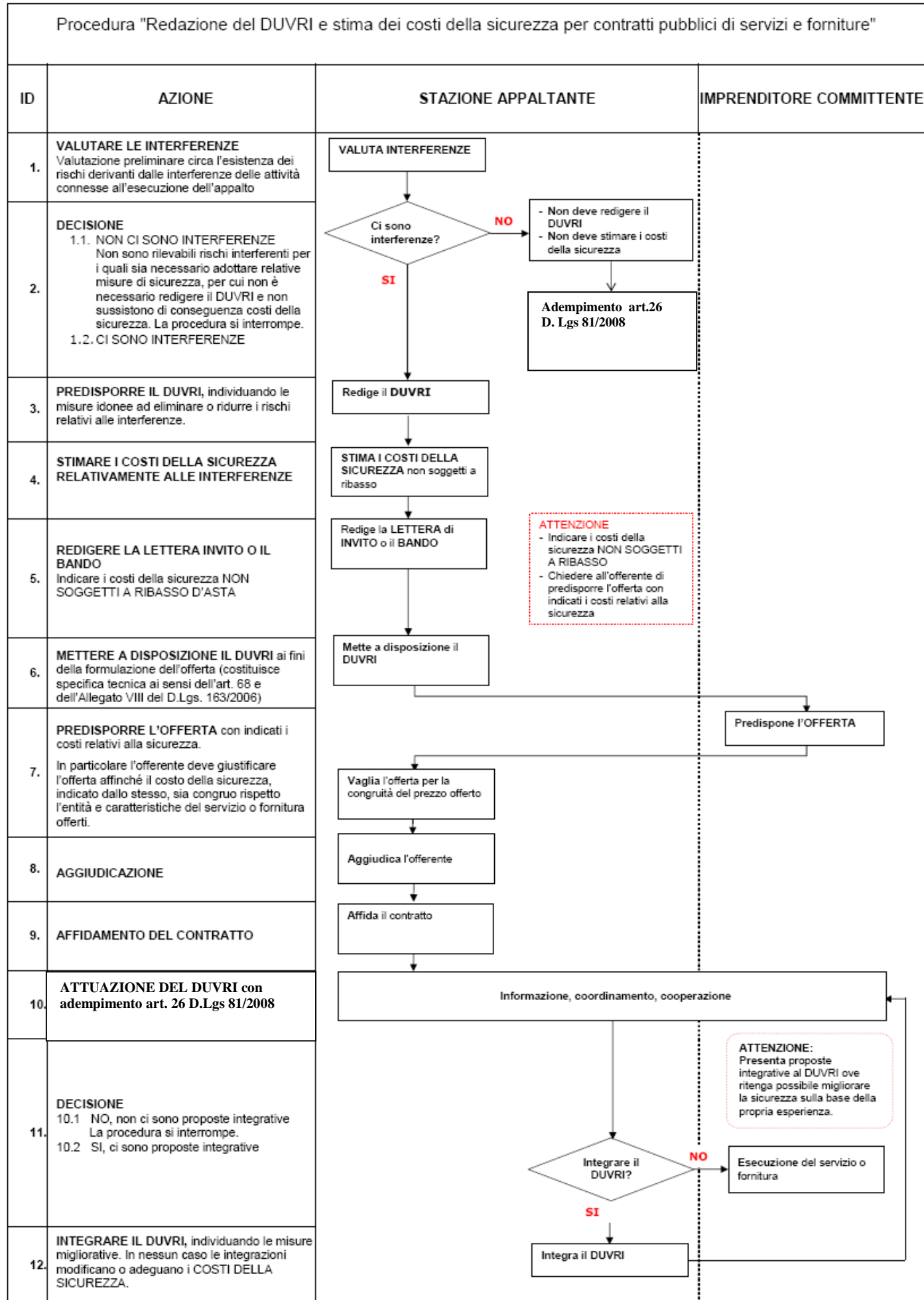
Predisporre il DUVRI, individuando le misure idonee ad eliminare o ridurre i rischi relativi alle interferenze.

I costi della sicurezza devono essere quantificati e non assoggettati a ribasso d'asta. Sono quantificabili come costi della sicurezza tutte quelle misure preventive e protettive necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuate nel DUVRI, così come indicativamente riportato di seguito:

- a. gli apprestamenti previsti nel DUVRI (come ponteggi, trabattelli, etc.);
- b. le misure preventive e protettive e dei dispositivi di protezione individuale eventualmente previsti nel DUVRI per lavorazioni interferenti;
- c. gli eventuali impianti di terra e di protezione contro le scariche atmosferiche, degli impianti antincendio, degli impianti di evacuazione fumi previsti nel DUVRI;
- d. I mezzi e servizi di protezione collettiva previsti nel DUVRI (come segnaletica di sicurezza, avvisatori acustici, etc.);

- e. le procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza;
- f. gli eventuali interventi finalizzati alla sicurezza e richiesti per lo sfasamento spaziale o temporale delle lavorazioni interferenti previsti nel DUVRI;
- g. e misure di coordinamento previste nel DUVRI relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva.

La stima dovrà essere congrua, analitica per voci singole, a corpo o a misura (quindi NON A PERCENTUALE), riferita ad elenchi prezzi standard o specializzati, oppure basata su prezziari o listini ufficiali vigenti nell'area interessata, o sull'elenco prezzi delle misure di sicurezza del committente; nel caso in cui un elenco prezzi non sia applicabile o non disponibile, si farà riferimento ad analisi costi complete e desunte da indagini di mercato. Le singole voci dei costi della sicurezza vanno calcolate considerando il loro costo di utilizzo per la fornitura o il servizio interessato che comprende, quando applicabile, la posa in opera ed il successivo smontaggio, l'eventuale manutenzione e l'ammortamento.



### 3. DATI DI RIFERIMENTO

#### 3.1 ENTE APPALTANTE (COMMITTENTE)

<b>Ente</b>	Unione Comuni Alta Sabina
<b>Presidente</b>	Rino Fusi
<b>R.U.P.</b>	Dott.ssa Elena Braconi
<b>Indirizzo</b>	Via Roma, 6 – Poggio Moiano (Ri)
<b>Codice fiscale</b>	00915780571
<b>Telefono</b>	0765.876661
<b>Fax</b>	0765.876661

#### **Comune di Poggio Moiano**

- Appalto presso la mensa della scuola dell'infanzia e primaria di Poggio Moiano, sita in via Monteleone nr. 5, facente parte dell'Istituto Comprensivo "Ferruccio Ulivi" di Poggio Moiano.

#### **SCUOLA (Datore di Lavoro non committente)**

<b>Ragione sociale</b>	Istituto Comprensivo di Poggio Moiano
<b>Datore di Lavoro (Rappresentante legale)</b>	Dirigente Scolastico Prof.ssa Giuliana Calviello
<b>Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione</b>	Dott. Emanuele Tarquini
<b>Sede legale</b>	Viale Manzoni, 17 – Poggio Moiano (Ri)
<b>Telefono</b>	0765 876037
<b>Fax</b>	0765 875150

**Comune di Torricella in Sabina e Casaprota**

- Appalto presso la mensa della scuola dell'infanzia e primaria di Torricella in Sabina, site rispettivamente in via S. Maria e via G. Marconi nr. 37, facente parte dell'Istituto Comprensivo "Marco Polo" di Torricella in Sabina.
- Appalto presso la mensa scolastica della scuola dell'infanzia e primaria di Casaprota, sita in Largo Cavalieri di V. Veneto s.n.c., facente parte dell'istituto comprensivo "Marco Polo" di Torricella in Sabina.

**SCUOLA (Datore di Lavoro non committente)**

<b>Ragione sociale</b>	Istituto Comprensivo di Torricella in Sabina
<b>Datore di Lavoro (Rappresentante legale)</b>	Dirigente Scolastico Prof.ssa Anna Rosa Cavallo
<b>Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione</b>	Dott. Massimo Podrini
<b>Sede legale</b>	Via G. Marconi, 37 – Torricella in Sabina
<b>Telefono</b>	0765 735038
<b>Fax</b>	0765 735764

**3.2 IMPRESA APPALTATRICE**

**APPALTO 1: Servizio mensa scolastica**

<b>Ragione sociale</b>	
<b>Datore di Lavoro (Rappresentante legale)</b>	
<b>Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione</b>	
<b>Rappresentante dei Lavoratori per la sicurezza</b>	
<b>Medico Competente</b>	
<b>P.Iva</b>	
<b>Codice fiscale</b>	
<b>Posizione CCIAA</b>	
<b>Sede legale</b>	
<b>Telefono</b>	
<b>Fax</b>	

**4. DESCRIZIONE GENERALE DELLE STRUTTURE IN CUI VERRANNO SVOLTE LE ATTIVITA' PREVISTE NEL PRESENTE APPALTO**

<b>Scuola</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Classificazione ai sensi del D.M. 26/08/1992</b>
Infanzia e primaria di Poggio Moiano	<ul style="list-style-type: none"> <li>Via Monteleone, 5</li> </ul>	La scuola è uno stabile suddiviso in nr. 2 piani. La cucina ed attigua la mensa si trovano al piano terra	Scuola di "Tipo 1" (presenze contemporanee da 101 a 300 persone)
Primaria di Torricella	<ul style="list-style-type: none"> <li>Via G. Marconi, 37</li> </ul>	La scuola è uno stabile suddiviso su nr. 3 piani. al seminterrato è presente la cucina con le dispense, al piano terra le aule ed al piano primo la mensa.	Scuola di "Tipo 0" (presenze contemporanee fino a 100 persone)
Infanzia di Torricella	<ul style="list-style-type: none"> <li>Via S. Maria snc</li> </ul>	La scuola è uno stabile suddiviso su nr. 2 piani, al piano terra sono presenti le aule, mentre al piano primo la mensa. La cucina non è presente poiché la scuola recepisce tramite apposito automezzo, i pasti preparati nella cucina della scuola primario	Scuola di "Tipo 0" (presenze contemporanee fino a 100 persone)
Infanzia e primaria di Casaprota	<ul style="list-style-type: none"> <li>Largo Cavalieri di V. Veneto snc</li> </ul>	La scuola è uno stabile su un unico piano, dove sono presenti le aule, la cucina e la sala mensa.	Scuola di "Tipo 0" (presenze contemporanee fino a 100 persone)

- **Scuola dell'infanzia e primaria di Poggio Moiano**

L'appalto si svolge per lo più nella cucina sita al piano terra della scuola di ove avviene la preparazione dei pasti e il servizio mensa. L'ambiente di lavoro è così ripartito:

AREA PREPARAZIONE PASTI (Piano Terra)

- Cucina
- Wc
- Spogliatoio
- Mensa

Tale area è indipendente rispetto a tutto l'edificio scolastico, ovvero prevede un ingresso isolato per l'accesso del personale che opera nella cucina e per lo scarico/carico delle merci.

- **Scuola primaria di Torricella in Sabina**

L'appalto si svolge per lo più nella cucina sita al piano terra della scuola di ove avviene la preparazione dei pasti e il servizio mensa. L'ambiente di lavoro è così ripartito:

PIANO SEMINTERRATO:

- Cucina
- Dispensa
- Dispensa 1
- Wc

Tale area è indipendente rispetto a tutto l'edificio scolastico, ovvero prevede un ingresso isolato per l'accesso del personale che opera nella cucina e per lo scarico/carico delle merci.

PIANO PRIMO

- Mensa
- Wc

(i pasti vengono portati con l'ascensore dal piano seminterrato alla mensa posta al piano primo)

- **Scuola infanzia di Torricella in Sabina**

PIANO TERRA

- Ingresso

PIANO PRIMO

- Mensa
- Wc

- **Scuola infanzia e primaria di Casaprota**

PIANO TERRA

- Ingresso
- Mensa
- Wc

## **5. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' SVOLTE DAGLI APPALTATORI**

L'appalto in oggetto è di tipo promiscuo; si precisa comunque che la struttura è una scuola, per cui è o necessario che il datore di lavoro non committente, si coordinerà con il datore di lavoro committente per l'aggiornamento e/o adeguamento di questo documento.

### **Scuola Dell'infanzia e primaria di Poggio Moiano**

*APPALTO: Servizi mensa scolastica*

L'attività prevede la realizzazione di pasti per la mensa scolastica, l'attività è così scomponibile:

- **Arrivo materie prime alimentari:** le materie prime vengono portate direttamente nell'ingresso presente nell'area di preparazione pasti, sita al piano terra, con i mezzi di trasporto delle derrate alimentari operatori operano nell'area adiacente all'ingresso esclusivo delle maestranze della cucina.
- **Stoccaggio materie;**
- **Realizzazione pasti,** presso la cucina
- **Approvvigionamento pasti,** serviti, presso la sala della mensa della scuola
- **Porzionatura pasti,** che avviene presso i locali mensa;



- **Pulizie finali**, pulizie della mensa e del locale cucina a fine lavorazioni.

*Attrezzature utilizzate: (proprietà del committente)*

- *Cucina*: lavabo a 2 lavelli, contenitore chiudibile per rifiuti, lavastoviglie, piano di lavoro in acciaio, affettatrice, macinino, fuoco a nr. 8 gas, contenitori in acciaio per stoviglie, cappa, forno, frigorifero

*Altre attrezzature*

- Automezzo per trasporto derrate
- Carrelli portavivande
- Cestelli porta-alimenti
- Utensili vari (anche alimentati elettronicamente)

### Scuola primaria di Torricella in Sabina

*APPALTO: Servizi mensa scolastica*

L'attività prevede la realizzazione di pasti per la mensa scolastica, l'attività è così scomponibile:

- **Arrivo materie prime alimentari**: le materie prime vengono portate direttamente nell'ingresso presente nell'area di preparazione pasti, sita al piano interrato, con i mezzi di trasporto delle derrate alimentari operatori operano nell'area adiacente all'ingresso esclusivo delle maestranze della cucina.
- **Stoccaggio materie prime dispensa**;
- **Realizzazione pasti**, presso la cucina
- **Approvvigionamento pasti**, portati al piano secondo, presso la sala mensa, tramite l'utilizzo dell'ascensore, usato come portavivande;
- **Porzionatura pasti**, che avviene presso i locali mensa;
- **Pulizie finali**, pulizie della mensa e del locale cucina a fine lavorazioni.

*Attrezzature utilizzate: (proprietà del committente)*

- *Cucina:* Nr. 4 piani di lavoro in acciaio, nr. 1 forno, nr. 4 fuochi a gas, nr. 1 bollitore, nr. 1 frigorifero, nr. 1 lavello a 2 vaschette, nr. 1 contenitore chiudibile per rifiuti, nr. 1 cappa, nr. 1 affettatrice,
- *Dispensa 1:* nr. 1 congelatore, scaffalature
- *Dispensa 2:* nr. 1 congelatore, scaffalature

*Altre attrezzature*

- Automezzo per trasporto derrate
- Carrelli portavivande
- Cestelli porta-alimenti
- Utensili vari (anche alimentati elettronicamente)

**Scuola dell'infanzia di Torricella in Sabina**

L'attività prevede la realizzazione di pasti per la mensa scolastica, l'attività è così scomponibile:

- **Arrivo pasti** con automezzo, nell'area esterna, con approvvigionamento direttamente dall'ingresso principale;
- **Porzionatura pasti**, che avviene presso la cucina ed il locale aula didattica mensa

*Attrezzature utilizzate: (proprietà del committente)*

- *Cucina*
  - Nr. 1 piani di lavoro
  - Nr. 1 lavabo
  - Nr. 1 contenitore per rifiuti

*Attrezzature immesse dalla ditta appaltatrice*

- *Automezzo per trasporto derrate*
- *Carrelli portavivande*
- *Cestelli porta-alimenti*

**Scuola infanzia e primaria di Casaprota**

*APPALTO: Servizi mensa scolastica*

L'attività prevede la realizzazione di pasti per la mensa scolastica, l'attività è così scomponibile:

- **Arrivo materie prime alimentari:** le materie prime vengono portate alla cucina tramite l'ingresso della scuola.
- **Stoccaggio materie prime;**
- **Realizzazione pasti,** presso la cucina
- **Approvvigionamento pasti,** portati al locale mensa sito nello stesso piano della cucina
- **Porzionatura pasti,** che avviene presso i locali mensa;
- **Pulizie finali,** pulizie della mensa e del locale cucina a fine lavorazioni.

*Attrezzature utilizzate: (proprietà del committente)*

- *Cucina:* Nr. 1 frigorifero, nr. 1 congelatore, nr. 2 piani di lavoro in acciaio, nr. 1 lavabo, nr. 1 lavamani, nr. 1 lavastoviglie, nr. 1 affettatrice, nr. 4 fuochi a gas/forno, nr. 1 cappa, nr.1 contenitore chiudibile per rifiuti.

*Altre attrezzature*

- Automezzo per trasporto derrate
- Carrelli portavivande
- Cestelli porta-alimenti
- Utensili vari (anche alimentati elettronicamente)

## **6. MISURE DI COORDINAMENTO RELATIVE ALL'USO COMUNE DI APPRESTAMENTI, ATTREZZATURE, INFRASTRUTTURE, MEZZI E SERVIZI DI PROTEZIONE.**

Data la particolarità della struttura (determinazione n. 3 del 5 marzo 2008), il committente, tramite gli enti proprietari delle strutture, garantirà:

- adeguatezza degli impianti tecnologici e presenza delle relative certificazioni (dichiarazione conformità impianto elettrico D.M. 37/08; conformità centrale termica e libretto manutenzione dello stesso, adeguatezza e certificazioni di impianti ad ascensore);
- C.P.I. (certificato prevenzione incendi), degli edifici ove risulta necessario, ai sensi del D.P.R. 151/2011;

Nell'ambiente dove opera l'*APPALTO 1*, i potenziali fattori di rischio introdotti nell'ambiente dove opera l'impresa appaltatrice sono i seguenti:

- Incendio ed esplosione: rischio connesso alla presenza di gas ( esclusi punti di porzionamento);
- Rischi connessi all'utilizzo di fornelli ed attrezzature da cucina ; ( esclusi punti di porzionamento);
- Scivolamenti, cadute a livello (durante il porzionamento e le attività di pulizia);
- Scottature (durante il porzionamento e le attività di pulizia);
- Utilizzo di prodotti chimici (durante le attività di pulizia).

## 8. RISCHI SPECIFICI DEL SITO E PREVENZIONE/PROTEZIONE DEGLI STESSI

L'attività si svolge presso scuole (infanzia e primaria). I rischi presenti all'interno dell'ambiente di lavoro non presentano particolari problematiche con lo svolgimento dell'attività in appalto, poiché le normali attività della scuola non prevedono rischi particolari per la salute. Qualora ci fossero problematiche con rischi per la sicurezza derivanti da struttura sarà compito del Dirigente scolastico e/o dei preposti di sede informare i lavoratori per non procedere alle lavorazioni. Riguardo al rischio incendio gli edifici scolastici risultano classificati nella seguente maniera:

<b>Scuola</b>	<b>Classificazione ai sensi del D.M. 26/08/1992</b>	<b>Rischio incendio (D.M. 10/03/1998)</b>
Infanzia e primaria di Poggio Moiano	Scuola di "Tipo 1" (presenze contemporanee da 101 a 300 persone)	MEDIO
Primaria di Torricella	Scuola di "Tipo 0" (presenze contemporanee fino a 100 persone)	BASSO
Infanzia di Torricella	Scuola di "Tipo 0" (presenze contemporanee fino a 100 persone)	BASSO
Infanzia e primaria di Casaprota	Scuola di "Tipo 0" (presenze contemporanee fino a 100 persone)	BASSO

Ci dovrà essere un coordinamento per l'emergenza, ovvero procedure di emergenza da attuare in caso di evacuazione nello specifico:

<b>Allarme</b>	Sistema sonoro di evacuazione;
<b>Evacuazione</b>	Seguire le indicazioni sui percorsi di sicurezza che portano verso l'esodo; qualora ci fossero problematiche seguire le indicazioni degli addetti al piano e/o del coordinatore per l'emergenza
<b>Punto di raccolta</b>	Stanziano sul punto di raccolta seguendo le indicazioni del coordinatore d'emergenza e/o degli addetti antincendio.

Pur essendo rischi specifici dell'attività svolta dal personale della ditta appaltatrice, si raccomandano le seguenti misure di prevenzione e protezione.

Tipologia rischio	Prevenzione e protezione da rispettare	DPI (da indossare)
Rischio di caduta per scivolamento/caduta di oggetti sui piedi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzo di scarpe antiscivolo ed antifornistiche</li> </ul>	Scarpe antifornistiche ed antiscivolo
Rischio chimico, dovuto all'utilizzo di prodotti chimici utilizzati per le pulizie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzo dispositivi di protezione individuali</li> </ul>	Guanti da lavoro  Occhiali  mascherina
Rischio infortunistici durante lo scarico delle vivande (caduta di oggetti, urti)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli operatori accederanno alle aree di lavoro previa autorizzazione del personale della scuola</li> <li>- Non ingombrare i corridoi e le vie di fuga con carrelli porta vivande o altro materiale che ostacoli il deflusso delle persone in caso di emergenza.</li> </ul>	Scarpe antifornistiche  Guanti (personale ditta appaltatrice)
Rischio infortunistici durante l'eventuale approvvigionamento dei pasti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Investimento da carrelli portavivande</li> <li>- Ustioni per contatto con parti o liquidi a temperatura elevata.</li> <li>- Scivolamento su pavimento bagnato: caduta con contusioni</li> </ul>	Scarpe antifornistiche  Guanti (personale ditta appaltatrice)
Rischio infortunistico dovuto all'approvvigionamento di materie prime	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Non ingombrare i corridoi e le vie di fuga con carrelli porta vivande o altro materiale che ostacoli il deflusso delle persone in caso di emergenza.</li> <li>- E' assolutamente vietato stazionare con automezzi, anche temporaneamente, in prossimità delle uscite dell'edificio scolastico, in particolare quelle di emergenza, o ostruire le stesse con qualsiasi materiale o mezzo.</li> </ul>	/

## 9. VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

<b>Scuola infanzia e primaria di Poggio Moiano</b>			
<b>FASI</b>	<b>VALUTAZIONE RISCHI DA INTERFERENZE</b>		<b>MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE</b>
	<b>Possibile interferenze</b>	<b>Evento/danno</b>	
<b>Appalto 1: Arrivo materie prime</b>	Possibile presenza operatori personale scuola, possibile presenza di alunni;	Investimento delle persone presenti nelle pertinenze esterne della scuola;  Caduta in piano, scivolamenti, caduta di oggetto sopra gli arti  -Investimento da carrelli portavivande  Rischi igienico sanitari	- All'interno dell'area della scuola, gli automezzi della ditta appaltatrice dovranno viaggiare a "passo d'uomo".  - Non ingombrare i corridoi e le vie di fuga con carrelli porta vivande o altro materiale che ostacoli il deflusso delle persone in caso di emergenza.  - Redazione ed applicazione del manuale di autocontrollo (HACCP Reg. CE 852/04) da parte ditta appaltatrice, al fine dell'igiene degli alimenti; relativa formazione del personale addetto alla manipolazione
<b>Appalto 1:</b>  - <b>stoccaggio materie prime</b>  - <b>realizzazione pasti</b>	Possibile presenza operatori personale scuola, possibile presenza di alunni;	Caduta in piano, scivolamenti, caduta di oggetto sopra gli arti  Rischi igienico sanitari	- divieto di accesso al personale non autorizzato, presso l'area cucina-dispensa (accesso esclusivo della ditta appalto 1)  - Redazione ed applicazione del manuale di autocontrollo (HACCP Reg. CE 852/04) da parte ditta appaltatrice, al fine dell'igiene degli alimenti; relativa formazione del personale addetto alla manipolazione
<b>Appalto 1:</b>  - <b>approvvigionamento pasti</b>  - <b>pulizie locali</b>	Presenza operatori personale scuola ed alunni	- Investimento da carrelli portavivande  - Ustioni per contatto con parti o liquidi a	-rispettar e le adeguate procedure di sicurezza previste nella valutazione dei rischi aziendali durante l'attività di approvvigionamento/

		<p>temperatura elevata.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Scivolamento su pavimento bagnato: caduta con contusioni</li><li>- Danni agli occhi, per schizzi di sostanze pericolose, inalazione, irritazioni da contatto, allergie, ecc.</li></ul> <p>-Rischi igienico sanitari</p> <p>- incendio ed altre situazioni di emergenza</p>	<p>sporzionamento</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Effettuare la pulizia dei locali/pavimenti in assenza di persone estranee (lavoratori, alunni ecc.).</li><li>- Segnalare o transennare le aree interessate da tali attività (segnale pavimento bagnato)</li><li>- Non ingombrare i corridoi e le vie di fuga con carrelli porta vivande o altro materiale che ostacoli il deflusso delle persone in caso di emergenza.</li><li>- la scuola metterà a disposizione della ditta appaltatrice il piano di emergenza</li><li>- gli operatori della ditta appaltatrice parteciperanno alle prove di evacuazione organizzate dall'istituto scolastico</li><li>- redazione ed applicazione del manuale di autocontrollo (HACCP Reg. CE 852/04) da parte ditta appaltatrice, al fine dell'igiene degli alimenti; relativa formazione del personale addetto alla manipolazione</li><li>- tenere i prodotti chimici in un armadietto, chiusi a chiave, in un apposito locale</li></ul>
--	--	--	--



**Scuola primaria di Torricella in Sabina**

FASI	VALUTAZIONE RISCHI DA INTERFERENZE		MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
	Possibile interferenze	Evento/danno	
<b>Appalto 1: Arrivo materie prime</b>	Possibile presenza operatori personale scuola, possibile presenza di alunni;	Investimento delle persone presenti nelle pertinenze esterne della scuola;  Caduta in piano, scivolamenti, caduta di oggetto sopra gli arti  -Investimento da carrelli portavivande  Rischi igienico sanitari	- All'interno dell'area della scuola, gli automezzi della ditta appaltatrice dovranno viaggiare a "passo d'uomo".  - Non ingombrare i corridoi e le vie di fuga con carrelli porta vivande o altro materiale che ostacoli il deflusso delle persone in caso di emergenza.  - Redazione ed applicazione del manuale di autocontrollo (HACCP Reg. CE 852/04) da parte ditta appaltatrice, al fine dell'igiene degli alimenti; relativa formazione del personale addetto alla manipolazione
<b>Appalto 1:</b>  - <b>stoccaggio materie prime</b>  - <b>realizzazione pasti</b>	Possibile presenza operatori personale scuola, possibile presenza di alunni;	Caduta in piano, scivolamenti, caduta di oggetto sopra gli arti  Rischi igienico sanitari	- divieto di accesso al personale non autorizzato, presso l'area cucina-dispensa (accesso esclusivo della ditta appalto 1)  - Redazione ed applicazione del manuale di autocontrollo (HACCP Reg. CE 852/04) da parte ditta appaltatrice, al fine dell'igiene degli alimenti; relativa formazione del personale addetto alla manipolazione
<b>Appalto 1:</b>  - <b>approvvigionamento pasti</b>  - <b>pulizie locali</b>	Presenza operatori personale scuola ed alunni	- Investimento da carrelli portavivande  - Ustioni per contatto con parti o liquidi a temperatura elevata.  - Scivolamento su pavimento bagnato:	-rispettar e le adeguate procedure di sicurezza previste nella valutazione dei rischi aziendali durante l'attività di approvvigionamento/ sporzionamento  - Effettuare la pulizia dei

		<p>caduta con contusioni</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Danni agli occhi, per schizzi di sostanze pericolose, inalazione, irritazioni da contatto, allergie, ecc.</li></ul> <p>-Rischi igienico sanitari</p> <p>- incendio ed altre situazioni di emergenza</p>	<p>locali/pavimenti in assenza di persone estranee (lavoratori, alunni ecc.).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Segnalare o transennare le aree interessate da tali attività (segnale pavimento bagnato)</li><li>- Non ingombrare i corridoi e le vie di fuga con carrelli porta vivande o altro materiale che ostacoli il deflusso delle persone in caso di emergenza.</li><li>- la scuola metterà a disposizione della ditta appaltatrice il piano di emergenza</li><li>- gli operatori della ditta appaltatrice parteciperanno alle prove di evacuazione organizzate dall'istituto scolastico</li><li>- redazione ed applicazione del manuale di autocontrollo (HACCP Reg. CE 852/04) da parte ditta appaltatrice, al fine dell'igiene degli alimenti; relativa formazione del personale addetto alla manipolazione</li><li>- tenere i prodotti chimici in un armadietto, chiusi a chiave, in un apposito locale</li></ul>
--	--	--	---

**Scuola Infanzia di Torricella in Sabina**

FASI	VALUTAZIONE RISCHI DA INTERFERENZE		MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
	Possibile interferenze	Evento/danno	
<b>Appalto 1: Arrivo vivande</b>	Possibile presenza operatori personale scuola, possibile presenza di alunni;	Investimento delle persone presenti nelle pertinenze esterne della scuola;  Caduta in piano, scivolamenti, caduta di oggetto sopra gli arti  -Investimento da carrelli portavivande  Rischi igienico sanitari	- All'interno dell'area della scuola, gli automezzi della ditta appaltatrice dovranno viaggiare a "passo d'uomo".  - Non ingombrare i corridoi e le vie di fuga con carrelli porta vivande o altro materiale che ostacoli il deflusso delle persone in caso di emergenza.  - Redazione ed applicazione del manuale di autocontrollo (HACCP Reg. CE 852/04) da parte ditta appaltatrice, al fine dell'igiene degli alimenti; relativa formazione del personale addetto alla manipolazione
<b>Appalto 1:</b>  - <b>approvvigionamento pasti</b>  - <b>pulizie locali</b>	Presenza operatori personale scuola ed alunni	- Investimento da carrelli portavivande  - Ustioni per contatto con parti o liquidi a temperatura elevata.  - Scivolamento su pavimento bagnato: caduta con contusioni  - Danni agli occhi, per schizzi di sostanze pericolose, inalazione, irritazioni da contatto, allergie, ecc.  -Rischi igienico sanitari  - incendio ed altre situazioni di emergenza	-rispettar e le adeguate procedure di sicurezza previste nella valutazione dei rischi aziendali durante l'attività di approvvigionamento/ sporzionamento - Effettuare la pulizia dei locali/pavimenti in assenza di persone estranee (lavoratori, alunni ecc.). - Segnalare o transennare le aree interessate da tali attività (segnale pavimento bagnato) - Non ingombrare i corridoi e le vie di fuga con carrelli porta vivande o altro materiale che ostacoli il deflusso delle persone in caso di emergenza. - la scuola metterà a disposizione della ditta appaltatrice il piano di emergenza - gli operatori della ditta appaltatrice parteciperanno alle prove di evacuazione organizzate dall'istituto scolastico

			<ul style="list-style-type: none"><li>- redazione ed applicazione del manuale di autocontrollo (HACCP Reg. CE 852/04) da parte ditta appaltatrice, al fine dell'igiene degli alimenti; relativa formazione del personale addetto alla manipolazione</li><li>- tenere i prodotti chimici in un armadietto, chiusi a chiave, in un apposito locale</li></ul>
--	--	--	--

**Scuola infanzia e primaria di Casaprota**

FASI	VALUTAZIONE RISCHI DA INTERFERENZE		MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
	Possibile interferenze	Evento/danno	
<b>Appalto 1: Arrivo materie prime</b>	Possibile presenza operatori personale scuola, possibile presenza di alunni;	- Investimento da carrelli portavivande- alimenti  Caduta in piano, scivolamenti, caduta di oggetto sopra gli arti  -Investimento da carrelli portavivande  Rischi igienico sanitari	- Non ingombrare i corridoi e le vie di fuga con carrelli porta vivande o altro materiale che ostacoli il deflusso delle persone in caso di emergenza.  - Accedere alle aree solo dopo essere stati autorizzati dal personale scolastico; accedere con le vivande in orari differenti rispetto agli orari d'ingresso dell'utenza scolastica.  - Redazione ed applicazione del manuale di autocontrollo (HACCP Reg. CE 852/04) da parte ditta appaltatrice, al fine dell'igiene degli alimenti; relativa formazione del personale addetto alla manipolazione
<b>Appalto 1:</b>  - <b>stoccaggio materie prime</b>  - <b>realizzazione pasti</b>	Possibile presenza operatori personale scuola, possibile presenza di alunni;	Caduta in piano, scivolamenti, caduta di oggetto sopra gli arti  Rischi igienico sanitari	- divieto di accesso al personale non autorizzato, presso l'area cucina-dispensa (accesso esclusivo della ditta appalto 1)  - Redazione ed applicazione del manuale di autocontrollo (HACCP Reg. CE 852/04) da parte ditta appaltatrice, al fine dell'igiene degli alimenti; relativa formazione del personale addetto alla manipolazione
<b>Appalto 1:</b>  - <b>approvvigionamento pasti</b>	Presenza operatori personale scuola ed alunni	- Investimento da carrelli portavivande  - Ustioni per contatto	-rispettar e le adeguate procedure di sicurezza previste nella valutazione dei rischi aziendali durante

<p>- pulizie locali</p>		<p>con parti o liquidi a temperatura elevata.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Scivolamento su pavimento bagnato: caduta con contusioni</li> <li>- Danni agli occhi, per schizzi di sostanze pericolose, inalazione, irritazioni da contatto, allergie, ecc.</li> <li>-Rischi igienico sanitari</li> <li>- incendio ed altre situazioni di emergenza</li> </ul>	<p>l'attività di approvvigionamento/ sporzionamento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effettuare la pulizia dei locali/pavimenti in assenza di persone estranee (lavoratori, alunni ecc.).</li> <li>- Segnalare o transennare le aree interessate da tali attività (segnale pavimento bagnato)</li> <li>- Non ingombrare i corridoi e le vie di fuga con carrelli porta vivande o altro materiale che ostacoli il deflusso delle persone in caso di emergenza.</li> <li>- la scuola metterà a disposizione della ditta appaltatrice il piano di emergenza</li> <li>- gli operatori della ditta appaltatrice parteciperanno alle prove di evacuazione organizzate dall'istituto scolastico</li> <li>- redazione ed applicazione del manuale di autocontrollo (HACCP Reg. CE 852/04) da parte ditta appaltatrice, al fine dell'igiene degli alimenti; relativa formazione del personale addetto alla manipolazione</li> <li>- tenere i prodotti chimici in un armadietto, chiusi a chiave, in un apposito locale</li> </ul>
-------------------------	--	---	--

## **9. MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DA ADOTTARE**

### **APPALTO 1**

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, l'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione.

**1 INCENDIO/ESPLOSIONE** : non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; non gettare mozziconi di sigaretta accesi; gli addetti devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio; verificare sempre che i fornelli le manopole dei fornelli siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati; aerare l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas.

**2 UTILIZZO DI FORNELLI ED ATTREZZATURE DA CUCINA**: verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti, specialmente. 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 antidrucciolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi 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 della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi; verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc.) utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni presenti.

**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.

Il personale in opera presso la stazione appaltante dovrà rispettare i seguenti divieti ed obblighi

- divieto di accedere ai locali ad accesso limitato o a zone diverse da quelle interessate ai lavori se non specificatamente autorizzati dai Responsabili dell'Ente con apposito permesso;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi ed uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di fumare nei luoghi oggetto dell'appalto;
- divieto di rimuovere o manomettere in un alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature;
- divieto di compiere di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere la sicurezza anche di persone terze presenti a qualsiasi titolo;
- 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 personale dell'Ente in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;



## **10. COORDINAMENTO DELLE FASI LAVORATIVE**

Si stabilisce che eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato, daranno il diritto ad entrambe le imprese, appaltatrice ed appaltatore, di interrompere immediatamente i lavori. La ditta appaltatrice è tenuta a segnalare alla stazione appaltante e per essa al responsabile del contratto ed al referente di sede, l'eventuale esigenza di utilizzo di nuove imprese o lavoratori autonomi.

Le lavorazioni di queste ultime potranno avere inizio solamente dopo la verifica tecnicoamministrativa, da eseguirsi da parte del responsabile del contratto e la firma del verbale di coordinamento da parte del responsabile di sede. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (art. 26, comma 8, D. Lgs. 9 aprile 2008, n.81). I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

## **11. STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA**

Il recente quadro normativo costituito dal D.Lgs 81/2008, prevede l'individuazione, la quantificazione e la non assoggettibilità a ribasso d'asta degli oneri della sicurezza.

In particolare il D.Lgs 81/2008 prevede che nei costi della sicurezza vadano stimati, per tutta la durata delle lavorazioni previste, i costi:

- a) degli apprestamenti previsti nel DUVRI;
- b) delle misure preventive e protettive e dei dispositivi di protezione individuale; eventualmente previsti nel DUVRI per lavorazioni interferenti;
- c) dei mezzi e servizi di protezione collettiva;
- d) delle procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza;
- e) degli eventuali interventi finalizzati alla sicurezza e richiesti per lo sfasamento spaziale o temporale delle lavorazioni interferenti;
- f) delle misure di coordinamento relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva.

Al comma 3 prevede inoltre che la stima dei costi debba essere congrua, analitica per voci, a corpo o a misura, riferita ad elenchi prezzi standard o specializzati, oppure basata su prezziari o listini ufficiali vigenti nell'area interessata, o sull'elenco prezzi delle misure di sicurezza del committente; nel caso in cui un elenco dei prezzi non sia applicabile o non disponibile, si farà riferimento ad analisi costi complete e desunte indagini di mercato.

Si prevede infine che i costi della sicurezza così individuati, siano compresi nell'importo totale del contratto, ed individuino la parte del costo da non assoggettare a ribasso nelle offerte delle imprese appaltatrici.

Tali oneri che vengono di seguito definiti "**aggiuntivi**", in considerazione della tipologia di servizio e delle modalità di esecuzione dello stesso, e sono riassunti dalla seguente tabella:

<b>RISCHIO INTERFERENTE</b>	<b>DESCRIZIONE ONERE</b>	<b>COSTO ANNUALE*</b>
Segnali di divieto di accesso ai locali	Segnale <i>“vietato l’accesso alle persone non autorizzate” (in alluminio formato almeno 270x370)</i>	4 x 8,10 (nel locale cucina) <b>€32,40</b>
Segnali di avviso di colore giallo	Segnale <i>“Pavimento bagnato”</i>	15,00 (a cartello – nr. 4) <b>€60,00</b>
Cartelli area esterna	Segnale <i>“limite massimo velocità 10 km/h”</i>	72,00 (a cartello – nr. 3 per la scuola infanzia e primaria di Torricella e scuola di Poggio Moiano) <b>€216,00</b>
Coordinamento	Riunione di coordinamento 50,00 (a ora – nr. 3 ore) <b>€150,00</b>	<b>€150,00</b>
<b>Totale</b>		<b>€458,40</b>

\*Non essendo presente un prezzo per le misure di prevenzione e protezione individuate, si è fatto riferimento ai prezzi correnti di listino delle primarie marche nazionali.

Il Presidente

\_\_\_\_\_

data\_\_\_\_\_

Il R.U.P.

\_\_\_\_\_

data\_\_\_\_\_