



# COMUNE DI SERRARA FONTANA

Provincia di Napoli

Stazione di Cura, Soggiorno e Turismo Estiva ed Invernale

tel. 081/9048823

Fax 081/99.96.26

C.F. 83001410634

c.a.p. 80070

## DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SOCIALE/DEMANIO

N. 189 del 15 Ottobre 2015

**OGGETTO:** Servizio di preparazione pasti Scuole dell'Infanzia di Serrara e Succhivo e Scuola Primaria di Fontana nell'orario prolungato - Anno scolastico 2015/2016 – Impegno spesa ed affidamento. **CODICE IDENTIFICATIVO GARA (C.I.G.): Z6A16721B.**

**ORIGINALE**  
 **COPIA**

L'anno **duemilaquindici**, il giorno **quindici** del mese di **Ottobre** nel proprio ufficio.

### IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

**Richiamato** il Decreto Sindacale prot. n. 5257 del 08/07/2013 relativo alla nomina di Responsabile del Settore VI "Area Sociale, Biblioteca Comunale, Istruzione e Demanio Marittimo";

#### **Dato atto che:**

- il Comune di Serrara Fontana garantisce da anni, attraverso il sistema d'appalto, il servizio di refezione scolastica in favore degli alunni della Scuola dell'Infanzia di Serrara e Succhivo e della scuola Primaria di Fontana;
- il Servizio, attualmente, viene affidato in appalto a soggetto operante in campo socio-sanitario, che si occupa anch'esso di tutta la filiera di confezionamento dei pasti, dalla quantificazione giornaliera dei generi alimentari alla preparazione e somministrazione dei pasti; mentre, per quanto attiene la fornitura delle derrate, ci si rivolge a ditte operanti nel settore alimentare e presenti sul territorio comunale ai fini di una puntuale e regolare consegna giornaliera degli alimenti e per un'ottimale svolgimento del servizio, attraverso l'espletamento di gara ad evidenza pubblica;
- lo scopo del servizio è quello di integrare il tempo del pasto nel tempo scuola in quanto momento collettivo ed educativo che favorisce la frequenza e l'integrazione al sistema scolastico. L'obiettivo è orientare i bambini verso un'alimentazione variata, non eccessiva, equilibrata, cercando di superare le difficoltà che possono derivare da abitudini alimentari errate, già assunte, coinvolgendo nel percorso "nutrizionale" anche la famiglia, nonché sviluppare nei bambini una determinazione di motivazioni ad assumere comportamenti alimentari responsabili e a sviluppare una coscienza critica che consenta scelte idonee al mantenimento della salute;
- con deliberazione n. 32 del 31/03/2015, esecutiva, la Giunta Comunale dava mandato al Responsabile del Servizio Sociale di porre in essere e curare tutti gli adempimenti necessari alla proroga tecnica per un periodo di tre mesi e, comunque, non oltre la cessazione del decorso anno scolastico fermo restando l'assunto che, esaurito il periodo complessivamente pari a mesi sei, di dover procedere necessariamente ad un nuovo affidamento della fornitura mediante l'espletamento di autonoma procedura di gara ovvero mediante l'affidamento della predisposizione della stessa al soggetto giuridico derivante dal processo di associativo in atto, in forza della normativa richiamata e, qualora il processo di aggregazione dovesse concludersi in tempo utile a poter garantire l'erogazione del servizio per il futuro anno scolastico, assegnando, per la realizzazione delle predette finalità, le risorse finanziarie necessarie disponibili sul Cap. 1416/10 int. 1040502 del Bilancio 2015 in corso di formazione;
- questo Servizio, in esecuzione alla predetta deliberazione di G.C. n. 32 del 31/03/2015, esecutiva, ha fatto ricorso ad una indagine esplorativa di mercato (manifestazione d'interesse) al fine di avere contezza ed individuare operatori interessati all'affidamento in parola;
- l'avviso pubblico per la manifestazione di interesse è stato pubblicato all'Albo Pretorio on Line dell'Ente dal 19/08/ al 29/08/2015, prot. n. 6437 fissando entro le ore 12:00 del giorno 31/08/2015 il termine massimo per la ricezione delle manifestazioni d'interesse redatte secondo lo schema di domanda all'uopo predisposto;

**Visto** il verbale del 07/09/2015 relativo all'esame della documentazione presentata dall'unico concorrente ammesso in relazione all'indagine esplorativa;

**Considerato** che sono state espletate le verifiche della corretta compilazione e sottoscrizione della domanda e dichiarazione pervenute redatte sullo schema allegato all'avviso pubblico;

**Rilevato** che nell'Avviso di manifestazione di interesse è stato previsto che *"nel caso pervenga una sola manifestazione d'interesse, l'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare la procedura di gara con l'unico concorrente, verificata con esito positivo la sussistenza in capo alla ditta dei requisiti di legge."*, con nota prot. n. 7806 del 08/10/2015 è stato richiesto alla Ditta ammessa la disponibilità ad un affidamento del servizio dal 15/10/2015 sino al 21/06/2016, con interruzione dal 23 dicembre 2015 al 06 gennaio 2016 (per festività natalizie) e dal 24 marzo al 29 marzo 2016 (per festività pasquali), tenendo presente che si sono conteggiate n. 4 ulteriori giornate rispetto all'effettivo fine/inizio della mensa per le pulizie dei locali interessati dal Servizio (15/16 ottobre 2015 e 20/21 giugno 2016), per un totale di n. 160 giorni (38 + 122 giorni) di servizio complessivi (33 settimane circa per la scuola dell'infanzia e 32 settimane circa per la scuola primaria) ad un ribasso del 7% sul costo di seguito stimato: "Prevedendo una presenza giornaliera di quattro ore e trenta minuti (4,30) per la Scuola dell'infanzia di Serrara e quattro ore (4,00) per la Scuola dell'Infanzia di Succhivo, per cinque giorni alla settimana si avranno circa 1.360 ore (33 sett. x 8,5 ore sett.); l'incremento settimanale di cinque ore e trenta minuti complessive comporterà un aumento di circa 176 ore (32 sett. x 5,5 ore sett.), per cui si avrà un totale di circa 1.536 ore, per una spesa di € 22.440,96 oltre IVA al 22%, pari ad € 4.937,01 e per un costo complessivo di € 27.377,97 56 oltre € 2.000,00 per oneri relativi all'attuazione del sistema di autocontrollo in HACCP. Il costo orario netto stimato è di € 14,61 rapportato al 3° livello come individuato dal Ministero del lavoro nel C.C.N.L. delle Cooperative del settore socio-sanitario assistenziale-educativo e di inserimento lavorativo.";

**Visto** il riscontro positivo presentato dalla Cooperativa Sociale Arké Onlus a.r.l.- 80077 Ischia (NA)- Via delle Terme n. 76/R, con nota acquisita in atti il 09/10/2015 prot. n. 7857;

**Ritenuto** il medesimo congruo sotto il profilo economico;

**Accertato**, pertanto, che sussistono i presupposti per pervenire all'affidamento diretto del servizio di preparazione pasti per le scuole dell'infanzia di Serrara e Succhivo e Primaria di Fontana nell'orario prolungato;

**Considerato**, altresì, che sono stati avviati gli accertamenti per le verifiche dell'effettivo possesso dei requisiti di ordine generale (ex art.38, comma 1, del D.Lgs. 163/2006) della ditta partecipante;

**Dato atto** che l'art. 7, comma 2 della Legge n. 94/2012 (di conversione del D.L. n. 52/2012 c.d. prima spendig review) dispone al secondo periodo che le amministrazioni pubbliche di cui all'art. 1 del D. Lgs 03/03/2001, n. 165 per gli acquisti di beni e servizi di importo inferiore alla soglia di rilievo comunitario, sono tenute a fare ricorso al mercato elettronico della pubblica amministrazione, ovvero ad altri mercati elettronici istituiti ai sensi del medesimo art. 138;

**Richiamato** l'art. 26 della Legge 23/12/1999, n. 488, a termine del quale "Le amministrazioni pubbliche possono ricorrere alle convenzioni stipulate ai sensi del comma 1, ovvero ne utilizzano i parametri di prezzo e qualità, come limiti massimi per l'acquisto di beni e servizi comparabili, oggetto delle stesse";

**Dato atto che** è possibile procedere con atto motivato e previo monitoraggio analitico e adeguate indagini esplorative di mercato ad acquisti in deroga a convenzioni CONSIP quando taluni beni o servizi che non siano in esse compresi ovvero quando per qualità, quantità, caratteristiche, siano palesemente non funzionali alla necessità dell'ufficio o del servizio interessato;

**Verificato che:**

- non esistono convenzioni CONSIP ( di cui all'art.26 c. 5 della Legge n . 488/99), attive afferenti l'oggetto del presente atto, attivabili direttamente sul territorio comunale;
- ai sensi dell' art. 1, comma 450 L. 296/06 come modificato dall'art. 7. c. 2 del D.L. 52/12, convertito con Legge 9 4/12 che non esistono nel MePa o altri mercati elettronici istituiti, bandi di abilitazione e cataloghi elettronici afferenti l'oggetto del presente atto;

**Ritenuto** sussistere le condizioni di urgenza per assicurare il servizio in questione, in tempi brevi, per non arrecare disagi al corretto svolgimento delle attività scolastiche costituendo finalità primaria quella di integrare il tempo del pasto nel tempo scuola, in quanto momento collettivo ed educativo che favorisce la frequenza e l'integrazione al sistema scolastico rilevandosi, inoltre, che in mancanza si avrebbe un grave danno all'interesse pubblico trattandosi nel caso specifico di interrompere il servizio di mensa scolastica rivolto a categorie vulnerabili che il Comune è tenuto a tutelare;

**Rilevato** che l'importo del servizio per l'anno scolastico 2015/2016 si attesta, sulla somma di € 29.377,97 IVA inclusa e oneri per l'attuazione del sistema di autocontrollo in HACCP (non soggetti a ribasso );

**Dato atto** che per la tipologia di commessa, attesa l'assenza di oneri da interferenza, non sussistono oneri e costi di sicurezza correlati al servizio propriamente detto, per cui essi sono pari a zero;

**Dato atto**, quindi, che l'importo complessivo della fornitura stimata è inferiore alla soglia comunitaria e che, pertanto, trovano applicazione gli artt. 124 e ss. del Codice dei contratti;

**Dato atto**, ancora, che l'art. 125, comma 11, del D. Lgs n. 163/2006, come modificato dall'art. 4, comma 2, lett. m-bis della legge n. 106/2011, prevede che per i servizi e forniture inferiori a € 40.000,00 è consentito l'affidamento diretto da parte del responsabile del procedimento;

**Visto** il Regolamento Comunale per l'esecuzione in economia di lavori, servizi e forniture, art. 125 D. Lgs. 12.04.2006, n. 163 <Codice dei contratti pubblici> come approvato con Deliberazione di C.C. n. 4 del 20/01/2010, che all'art. 6 "Servizi in economia", lett. q) riconduce il servizio in argomento tra quelli di ristorazione per i quali è previsto il ricorso alla procedura in economia;

**Accertato**, pertanto, che la tipologia di spesa ed il relativo importo rientra nei limiti per i quali è possibile procedere all'affidamento diretto;

**Precisato che**, in ordine alla spesa disposta con la presente determinazione verrà disposta la verifica sulla tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art. 3, comma 8, della Legge 136/2010 e ss. mm.;

**Preso atto** del capitolato speciale d'oneri comprensivo del piano di fattibilità e DUVRI come redatto dal Servizio Sociale;

**Acquisito** il Codice Identificato di gara C.I.G.: Z6A16721B ai sensi della vigente normativa in materia di tracciabilità dei flussi finanziari ( L. n. 136 del 13/08/2010 e ss. mm. ii);

**Dato atto** che ai sensi dell'art. 16 bis della Legge 02/2009, è stato acquisito il documento unico di regolarità contributiva (DURC) in corso di validità;

**Ritenuto** affidare, pertanto, ex art. 125, comma 11, D. Lgs. n. 163/2006 e ss. mm. e ii., alla Coop. Sociale Arké con sede in Ischia alla via delle Terme n. 76/R, il servizio in argomento alle condizioni come previste nel Capitolato speciale, con un ribasso del 7% sull'importo dell'appalto come stimato e, pertanto, per un importo ribassato di € 20.870,09, oltre IVA al 22%, pari ad € 4.591,42, totale complessivo € 25.461,51, pari al costo orario di € 13,59, oltre I.V.A. al 22%, ed € 2.000,00 per oneri per l'attuazione del sistema di autocontrollo in HACCP (non soggetti a ribasso ) per l'a.s. 2015/2016 - Periodo 15/10/2015 sino al 21/06/2016, con interruzione dal 23 dicembre 2015 al 06 gennaio 2016 (per festività natalizie) e dal 24 marzo al 29 marzo 2016 (per festività pasquali), per un totale di n. 160 giorni complessivi di servizio;

**Dato atto** della necessità di prenotare l'impegno di spesa per la somma, stimata per l'anno scolastico 2015/2016 in € 28.086,51 comprensiva anche di € 625,00 per competenze dietista;

**Visti:**

- il D. Lgs 12.04.2006, n. 163 e ss. mm. e ii., testo unico in materia di appalti pubblici di lavori, servizi e forniture;
- il Regolamento Comunale per l'esecuzione in economia di lavori, servizi e forniture come approvato con Deliberazione di C.C. n. 4 del 20/01/2010;
- il D.Lgs.vo 18.08.2000, n. 267;
- in particolare, l'art. 107 del D. Lgs. 18.08.2000, n. 267;
- gli artt. 151, 184 del medesimo D. Lgs. n. 18.08.2000, n. 267;
- lo Statuto Comunale ed il vigente regolamento comunale di contabilità;

#### DETERMINA

- 1) **Di prendere atto e confermare** quanto esposto in premessa.
- 2) **Di riconoscere** l'improcrastinabilità del presente atto stante la necessità di garantire la continuità nell'erogazione di un servizio indispensabile all'utenza della Scuola dell'Infanzia di Serrara e Succhivo e Primaria di Fontana.
- 3) **Di approvare** la documentazione predisposta per l'avvio della procedura di affidamento ai sensi dell'art. 125 del Codice (capitolato speciale d'oneri comprensivo del piano di fattibilità e DUVRI) che si allega alla presente per formarne parte integrante e sostanziale.
- 4) **Di affidare**, ex art. 125, comma 11, del D. Lgs 12.04.2006, n. 163 e ss. mm. e ii., alla Coop. Sociale Arké Onlus con sede in Ischia alla via delle Terme n. 76/R, il servizio in argomento alle condizioni come previste nel Capitolato speciale, con un ribasso del 7% sull'importo dell'appalto come stimato e, pertanto, per un importo ribassato di € 20.870,09, oltre IVA al 22%, pari ad € 4.591,42, totale complessivo € 25.461,51, pari al costo orario di € 13,59, oltre I.V.A. al 22%, ed € 2.000,00 per oneri per l'attuazione del sistema di autocontrollo in HACCP (non soggetti a ribasso ) per l'a.s. 2015/2016 - Periodo 15/10/2015 sino al 21/06/2016, con interruzione dal 23 dicembre 2015 al 06 gennaio 2016 (per festività natalizie) e dal 24 marzo al 29 marzo 2016 (per festività pasquali), per un totale di n. 160 giorni complessivi di servizio.
- 5) **Di prevedere** di dare immediata comunicazione dell'avvenuto affidamento alla Cooperativa in interesse.
- 6) **Di porre** in essere tutti gli atti necessari e consequenziali per la contrattualizzazione dell'appalto.
- 7) **Di imputare** il costo complessivo del servizio, pari ad € 28.086,51 omnicomprendente, al Cap. 1416/10 int. 1040502 del bilancio 2015 e successivi.

- 8) **Di richiedere** la pubblicazione del presente provvedimento sul sito web di questo Comune e di comunicare l'avvenuto affidamento alla Cooperativa sociale interessata.
- 9) **Di dare atto** che il presente provvedimento è assunto in conformità alle disposizioni previste dalla legge n.136/2010, in materia di tracciabilità di flussi finanziari e che il CIG assegnato è il seguente: Z6A16721B.
- 10) **Di subordinare** l'efficacia di tale provvedimento all'esito positivo delle verifiche di cui all'art.38 del D.Lgs.163/2006, ancora in corso di verifica.
- 11) **Di ritenere** sussistenti oggettivi e inequivocabili motivi di urgenza nella immediata consegna delle derrate la cui finalità è la realizzazione del servizio di mensa scolastica delle scuole presenti sul territorio comunale.
- 12) **Di ricorrere**, pertanto, all'esecuzione del contratto di appalto in via d'urgenza, e alla consegna anticipata prima della stipula del contratto in quanto la mancata esecuzione della fornitura delle derrate, determinerebbe un grave disservizio per gli utenti.

La presente determinazione:

( x ) anche ai fini della pubblicità degli atti e della trasparenza amministrativa, sarà pubblicata all'albo pretorio comunale da oggi per 15 giorni consecutivi;

( x ) non comportando impegno di spesa, non sarà sottoposta al visto del Responsabile del Servizio Finanziario e diverrà esecutiva dopo il suo inserimento nella raccolta di cui all'art. 183, comma 9^, del D.Lgs. 18.08.2000, n. 267.

A norma dell'articolo 8 della legge n. 241/1990, si rende noto che il Responsabile del Procedimento è il Responsabile del Servizio Sociale/Demanio Dott.ssa Rosanna Mattera e che potranno essere richiesti chiarimenti anche a mezzo telefono 081/9048823 - Servizio Amministrativo.

Il Responsabile del Servizio Sociale/Demanio  
(dott.ssa Rosanna MATTERA)



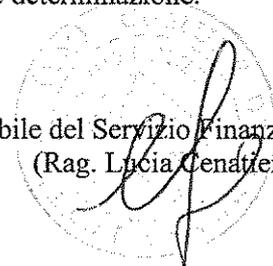
#### IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

In relazione al disposto dell'art. 151, comma 4 ed art. 183 del D. Lgs. n° 267/2000 APPONE il visto di regolarità contabile ed ATTESTA la copertura finanziaria della spesa.

L'impegno contabile è stato registrato sul capitolo elencato nella presente determinazione.

Dalla residenza comunale, li 15/10/2015

Il Responsabile del Servizio Finanziario  
(Rag. Lucia Cenatiempo)





# COMUNE DI SERRARA FONTANA

## PROVINCIA DI NAPOLI

Stazione di Cura, Soggiorno e Turismo Estiva ed Invernale



Capitolato speciale d'oneri per l'affidamento della gestione del Servizio preparazione pasti Scuole dell'infanzia di Serrara e Succhivo e Scuole Primarie di Fontana nell'orario prolungato Anno Scolastico 2015/2016. ) **CODICE IDENTIFICATIVO GARA (C.I.G.): Z6A16721B**

### PARTE I – OGGETTO ED AMMONTARE DELL’AFFIDAMENTO

#### Art. 1 - ENTE APPALTANTE

Comune di Serrara Fontana  
Via Roma n. 79 – 80070 SERRARA FONTANA  
tel. 081 90 488 23 fax 081- 99 96 26 -

#### Art. 2 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Dott. ssa Rosanna Mattera – Responsabile Servizio Sociale

#### Art. 3 – Oggetto dell'affidamento

Il presente capitolato ha per oggetto il servizio di preparazione pasti con la distribuzione giornaliera dal Lunedì al Venerdì, escluso Sabato e festivi, per la Scuola dell'Infanzia e Lunedì, Martedì e Giovedì per la Scuola Primaria nell'orario prolungato, di pasti fresco-caldi preparati nella stessa mattinata della distribuzione nei locali cucina presenti presso i plessi scolastici dell'infanzia, nonché la pulizia e sanificazione dei locali interessati, in conformità di quanto specificato nel menù predisposto dall'ASL NA 2 Nord – Dipartimento di Prevenzione. Le modalità organizzative e gestionali del servizio sono improntate alla massima efficienza per assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica nella durata della giornata, concorrendo all'effettiva e piena attuazione del Diritto allo Studio.

Lo scopo precipuo è quello di integrare il tempo del pasto nel tempo scuola in quanto momento collettivo ed educativo che favorisce la frequenza e l'integrazione al sistema scolastico. Il Servizio, inoltre, mira a orientare i bambini ad una sana alimentazione sin dalla tenera età, tenendo conto del fabbisogno fisiologico del bambino, del valore nutrizionale degli alimenti e del loro rapporto equilibrato nella dieta. L'Amministrazione Comunale mette a disposizione i locali cucina, le relative attrezzature esistenti presso le due Scuole dell'infanzia e la ditta appaltatrice dovrà fornire il personale per la preparazione dei pasti.

In particolare, di seguito, gli obiettivi:

- consentire lo svolgimento dell'attività educativa e scolastica nel pomeriggio nel rispetto di una corretta alimentazione e delle norme igienico sanitarie, per mezzo di una dieta studiata nel rispetto della salute dei bambini e di perseguire obiettivi di educazione alimentare;
- favorire l'integrazione culturale e sociale dei bambini, anche provenienti da culture ed etnie diverse, onde contenere e ridurre i processi di emarginazione;
- orientare i bambini verso un'alimentazione variata, equilibrata, cercando di superare le difficoltà che possono derivare da abitudini alimentari errate, già assunte, coinvolgendo nel percorso "nutrizionale" anche la famiglia;
- tutelare i genitori lavoratori, consentendo ai propri figli di alimentarsi in modo adeguato durante l'orario di apertura scolastica, che va dalle ore 8,30 alle 16,00;

Di seguito gli interventi del Servizio:

- approvvigionamento quotidiano presso le ditte appaltate degli alimenti costituenti il pasto quotidiano;
- preparazione di pasti caldi ai bambini delle scuole dell'infanzia per cinque giorni settimanali, nonché agli alunni della Scuola Primaria di Fontana il lunedì, martedì e giovedì, nell'orario prolungato, garantendo cura e variazione del pasto giornaliero secondo il menù predisposto dall'Azienda Sanitaria Locale Napoli 2, Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene degli alimenti e della Nutrizione;
- presenza giornaliera del personale addetto di quattro ore e trenta per la Scuola dell'infanzia di Serrara e quattro ore per la Scuola dell'infanzia di Succhivo. Dovendo attuare il servizio anche nei due giorni di

Comune di Serrara Fontana  
Capitolato Speciale d'oneri

Servizio preparazione pasti Scuola dell'infanzia di Serrara e Succhivo e Scuola Primaria di Fontana nell'orario prolungato – Anno scolastico 2015/2016 -

Il Legale Rappresentante

prolungato nella Scuola Primaria di Fontana, si è previsto per il centro cottura presente nel plesso infanzia di Serrara un incremento settimanale di cinque ore e trenta minuti ripartito in tre ore e trenta minuti (3,30) il **lunedì** e due ore (2,00) il **mercoledì**.

- pulizia e sanificazione dei locali cucina e delle attrezzature.

L'intervento è rivolto a bambini residenti e non frequentanti la scuola dell'infanzia di Serrara e di Succhivo e gli alunni della scuola primaria di Fontana per una platea scolastica complessiva di 156 alunni così ripartita: Scuola dell' Infanzia di Serrara ( 49 alunni ), Scuola dell' Infanzia di Succhivo ( 33 alunni ) e Scuola Primaria di Fontana ( 76 alunni ), oltre al personale docente dello Stato, autorizzato secondo le disposizioni di legge, nonché il personale socio-assistenziale eventualmente presente a supporto degli alunni disabili.

A tal fine si specifica che il Servizio deve intendersi nel modo seguente e nei plessi scolastici sotto indicati:

- Scuole dell'infanzia: plesso di Serrara – Via Roma; plesso di Succhivo – Via Prov.le Panza/Succhivo dal Lunedì al Venerdì, escluso Sabato e festivi.
- Scuola Primaria: plesso di Fontana – Via Gennato Iacono.

#### **Art. 4 – Durata dell'affidamento**

L'affidamento avrà la durata dal 15/10/2015 sino al 21/06/2016, con interruzione dal 23 dicembre 2015 al 06 gennaio 2016 (per festività natalizie) e dal 24 marzo al 29 marzo 2016 (per festività pasquali), tenendo presente che si sono conteggiate n. 4 ulteriori giornate rispetto all'effettivo fine/inizio della mensa per le pulizie dei locali interessati dal Servizio (15/16 ottobre 2015 e 20/21 giugno 2016), per un totale di n. 160 giorni (38 + 122 giorni) di servizio complessivi (33 settimane circa per la scuola dell'infanzia e 32 settimane circa per la scuola primaria). Alla fine di tale periodo l'affidamento scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta o preavviso.

Se il soggetto affidatario non dovesse addivenire, per qualsiasi motivo, alla stipula del contratto o non dovesse iniziare il servizio, le somme da esso depositate a titolo cauzionale, saranno incamerate dal Comune, senza ricorrere ad alcun atto di messa in mora e spese dell'aggiudicatario inadempiente.

E' vietato il tacito rinnovo. Alla scadenza del contratto l'Amministrazione potrà accertare la sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse per una " proroga tecnica " e qualora verificasse detta sussistenza comunicherà al contraente la volontà di procedere ai sensi dell'art. 125, comma 10, lett.c) del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163 che testualmente recita " .... Il ricorso all'acquisizione in economia è altresì consentito nelle seguenti ipotesi: .... prestazioni periodiche di servizi, forniture, a seguito della scadenza dei relativi contratti, nelle more dello svolgimento delle ordinarie procedure di scelta del contraente, nella misura strettamente necessaria ".

#### **Art. 5 – Ammontare dell'affidamento**

L'importo complessivo ammonta a presumibili € 20.870,09, oltre IVA al 22%, pari ad € 4.591,42, totale complessivo € 25.461,51, pari al costo orario di € 13,59, oltre I.V.A. al 22%, per un costo complessivo di € **25.461,51**. Si è prevista, inoltre, l'ulteriore somma di € 2.000,00 per oneri per l'attuazione del sistema di autocontrollo in HACCP ( non soggetti a ribasso ).

L'importo dell'affidamento, fissato in € 20.870,09 oltre IVA ed oneri HACCP, ha valore puramente indicativo in dipendenza sia della durata ( periodi di chiusura per festività ecc.) e sia della particolare tipologia dell'utenza destinataria di un servizio che risulta, pertanto, strettamente correlato alle reali esigenze delle istituzioni scolastiche, all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, del personale docente dello Stato, autorizzato secondo le disposizioni di legge, nonché il personale socio-assistenziale eventualmente presente a supporto degli alunni disabili, alla richiesta dell'utenza medesima di avvalersi del servizio, giacché trattasi di servizio a domanda individuale, nonché alla chiusura, soppressione o altro di strutture scolastiche.

I periodi di sospensione relativi alla mensa scolastica sono quelli stabiliti dal calendario scolastico ministeriale e quelli per altre evenienze stabiliti da questa Amministrazione o dalle istituzioni scolastiche.

Eventuali variazioni nel numero delle ore, contenute nella misura del 10% in più o in meno, preventivamente concordate tra le parti, non comporteranno variazioni del prezzo orario offerto

Il soggetto affidatario, pertanto, nel caso di variazioni quantitative, non potrà avanzare alcuna richiesta risarcitoria di alcun genere anche di mancato utile o di risoluzione del contratto, fermo restando che tali condizioni si intendono apposte anche per quantitativi in più rispetto a quanto prestabilito e lo stesso sarà tenuto ad osservare le determinazioni che ne derivano.

## **PARTE II – QUALITA' DEL SERVIZIO - CRITERI DI ESECUZIONE**

#### **Art. 6 - Consistenza delle prestazioni**

Comune di Serrara Fontana  
Capitolato Speciale d'oneri

Servizio preparazione pasti Scuola dell'infanzia di Serrara e Succhivo e Scuola Primaria di Fontana nell'orario prolungato – Anno scolastico 2015/2016 -  
Il Legale Rappresentante

Il territorio di riferimento coinvolge le due Scuole dell'infanzia e la Scuola Primaria presenti sul territorio. Il servizio di che trattasi deve presentare, secondo le disposizioni di legge vigenti, tutte le caratteristiche ritenute essenziali per dichiararsi ottimo e deve avere tutti i requisiti stabiliti dalla vigente normativa in materia per l'accettazione.

La preparazione dei pasti deve svolgersi in modo da evitare ogni occasione di contatto diretto o indiretto tra le derrate in corso di lavorazione ancora crude e quelle in corso di cottura o già cotte.

L'aggiudicatario del servizio dovrà essere impegnato alla migliore preparazione dei pasti per gli alunni fruitori. Ai bambini che ne facciano richiesta deve essere concessa una porzione supplementare di cibo pari ½ porzione da coprire il 25% in più rispetto alla grammatura prevista.

Le derrate alimentari fresche, necessarie per la preparazione dei pasti, devono essere custodite separatamente dalle altre già presenti nei locali al fine di consentire i dovuti controlli.

Tutte le operazioni inerenti alla preparazione dei pasti devono svolgersi secondo le vigenti norme igienico sanitarie.

Le attrezzature presenti nei locali cucina devono essere tenute in condizioni di massima igiene e dopo il loro uso devono essere opportunamente sanificate con l'impiego di soluzioni detergenti sanificanti e prima del loro riutilizzo abbondantemente rilate con acqua potabile.

Di seguito le ulteriori mansioni da parte degli operatori:

- a) l'ordinativo di massima giornaliero dei prodotti alimentari, in rapporto all'effettiva presenza degli alunni, dovrà essere quantizzato e comunicato dagli stessi entro e non oltre le ore 9,45 di ogni giorno a mezzo del telefono e gli alimenti dovranno essere consegnati presso ogni plesso interessato entro e non oltre le ore 10,30 con relativa presa in consegna da parte degli operatori stessi. E' vietato nel modo più assoluto all'assuntore di dar corso a richieste non contemplate nell'ordinativo del giorno se non previa autorizzazione del Responsabile del Servizio;
- b) quantificazione dei pasti giornalieri e ritiro dei buoni pasto;
- c) consegna settimanale al Comune dei Ddt, dei buoni pasto, del numero dei fruitori giornalieri. Per economicità degli atti e semplificazione delle procedure, il totale potrà essere annotato sui Ddt giornalieri.

Il soggetto affidatario è obbligato, altresì, ad un'attenta e scrupolosa osservanza delle norme di igiene durante la preparazione e la confezione dei pasti, nonché alla perfetta pulizia dell'ambiente di lavoro.

Oltre alla quotidiana pulizia dei locali cottura e all'asporto del materiale di scarto (rifiuti) da eseguirsi dopo il consumo dei pasti, gli operatori dovranno provvedere alla sanificazione, disinfezione e disinfestazione periodica degli stessi locali, secondo le istruzioni impartite dalla Asl.

Il soggetto affidatario ha, inoltre, l'obbligo di prestarsi in ogni tempo alle prove alle quali l'Amministrazione comunale intenda sottoporre i pasti e le derrate alimentari da impiegare o impiegate.

#### **Art 7 - Svolgimento del servizio**

L'affidatario dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune ed il personale del soggetto affidatario.

La fornitura del pasto dovrà avvenire in modo tale che ogni cibo, da servirsi cotto, dovrà essere cucinato giornalmente nei locali adibiti a cucina scolastica come identificati all'art. 3.

I pasti dovranno essere preparati in conformità qualitativa alle disposizioni dell'ASL competente secondo i menù predisposti dalla stessa e secondo quanto stabilito nel presente capitolato.

Non è ammesso il riutilizzo di vivande già poste in distribuzione in eventuali turni precedenti.

Le date di apertura, chiusura, sospensione delle lezioni durante l'anno scolastico nonché gli orari di fruizione del pasto nelle scuole, sono quelli definiti dalle preposte Autorità Scolastiche.

#### **Art 8 - Locali ed attrezzature**

Il Comune mette a disposizione del soggetto affidatario, nei locali dati in uso, l'attrezzatura esistente di sua proprietà come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della ditta affidataria almeno una settimana prima dell'inizio del servizio.

L'affidatario assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione. Sono a carico del medesimo la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo dello stesso. L'affidatario dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali efficienti e in buono stato.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione dell'affidatario nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'affidatario ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.

Comune di Serrara Fontana  
Capitolato Speciale d'oneri

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'affidatario dovrà darne immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria l'affidatario è tenuto a comunicare tempestivamente all'Amministrazione Comunale ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto.

L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale dell'affidatario e a quello espressamente autorizzato dal Comune.

Sono a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nella cucina, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che dell'affidatario, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza. In ogni caso il personale della ditta appaltatrice, è tenuto prima di lasciare i locali a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

#### **Art. 9 - Composizione del pasto giornaliero. Diete speciali - Diete in bianco.**

Il menù da preparare è stabilito nelle tabelle allegate al presente atto, compilate dalla'ASL NA2 – Dipartimento di prevenzione. A cura del Responsabile del Servizio sarà comunicato al personale l'eventuale variazione al menù quotidiano da somministrare, a seguito di eventuali disposizioni da parte del Dipartimento di Prevenzione ASL NA2.

Il personale deve, inoltre, predisporre diete differenziate, qualora ne venga fatta richiesta dall'A.C. a seguito di apposita istanza inoltrata dai genitori dell'utente all'Ufficio Comunale preposto, secondo le procedure stabilite dall'ASL con nota prot. n. 7061 del 08/08/2011.

La dieta differenziata sarà elaborata sempre dall'ASL NA2, in aderenza al menù vigente. L'istanza fornita dai genitori dell'utente deve essere accompagnata da un certificato medico indicante la patologia dell'utente, cui devono essere allegati:

- indicazione del periodo per il quale è richiesta la dieta speciale;
- gli esiti di test allergologici validati dalla comunità scientifica e/o certificazione specialistica allergologica.

In assenza della documentazione richiesta la dieta differenziata non sarà predisposta dall'ASL NA2.

Ogni dieta speciale deve essere preparata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Il personale deve, altresì, garantire, nel caso di indisposizione degli utenti, un'alternativa di dieta leggera al menù del giorno. Per dieta in bianco si intende:

**1° Piatto:** pasta o riso in bianco conditi a crudo con olio extravergine di oliva e parmigiano; pastina o riso in brodo vegetale con aggiunta di parmigiano;

**2° Piatto:** carne magra di pollo, tacchino, vitello al vapore, bollita o lessata con aggiunta di olio extravergine di oliva a fine cottura; platessa o merluzzo al vapore con aggiunta di olio extravergine di oliva a fine cottura;

**Contorno:** patate o carote lessate o al vapore condite con olio extravergine di oliva;

**Frutta:** preferibilmente mela.

#### **Art. 10 - Produzione del pasto**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono avvenire in modo tale da ottenere standard elevati di qualità igienica, qualità nutrizionale, organolettica e sensoriale.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura.
- Sono assolutamente vietate le frittiture tradizionali per immersione in olio.
- Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.
- E' vietato utilizzare alimenti precotti.
- Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione.
- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 C e +4 C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali.
- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.
- E' vietato congelare materie prime acquistate fresche.

Comune di Serrara Fontana  
Capitolato Speciale d'oneri

Servizio preparazione pasti Scuola dell'infanzia di Serrara e Succhivo e Scuola Primaria di Fontana nell'orario prolungato – Anno scolastico 2015/2016 -  
Il Legale Rappresentante

- E' vietato utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Come addensante è possibile utilizzare farina bianca o fecola di patate.
- E' vietato utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico.
- Tutti i dessert devono essere distribuiti in confezioni singole monoporzioni.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti esponendoli a temperatura ambiente o sottoponendoli ad immersione in acqua.

La produzione del pasto deve avvenire in mattinata in particolare non devono intercorrere più di due ore di intervallo tra fine cottura del cibo a legume caldo e preparazione dei cibi a legume fresco. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Le operazioni consentite il giorno precedente la preparazione possono essere quelle relative alla mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura delle carni crude da conservarsi in frigorifero fra 0° e 2°;

Le cotture devono essere attuate al forno, con misurazione della temperatura al cuore dell'alimento con raggiungimento di + 75 fatto salvo le cotture in monoporzione, essere complete, esempio: cottura completa del rost beef; devono essere utilizzati solo oli extra vergini di oliva e relativamente alle sole ricette indicate burro a crudo.

I condimenti devono essere preferibilmente a crudo.

Nei luoghi di produzione dei pasti dovranno essere mantenuti in frigorifero a temperatura non superiore a 4° C, diversificati per genere alimentare nel rispetto del sistema di autocontrollo HACCP, i campioni completi dei pasti per almeno 48 ore, a disposizione per accertamenti analitici che si rendessero necessari per casi di sospetta tossinfezione alimentare.

#### **Art 11 – Composizione del pasto**

Il soggetto affidatario è tenuto, nel pieno rispetto di quanto stabilito nel presente capitolato alla preparazione dei pasti in conformità al menù allegato alla presente

I pasti saranno confezionati sulla base di un menù giornaliero variato ed articolato i cui ingredienti, grammature e modalità di preparazione predisposti dall'Azienda Sanitaria Locale Napoli 2, Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene degli alimenti e della Nutrizione rispettano i criteri nutrizionali.

#### **Art. 12 – Sistema di autocontrollo HACCP**

Il soggetto affidatario deve predisporre per proprio conto il servizio d'autocontrollo di qualità, cioè le procedure atte a soddisfare in tutte le fasi dallo stoccaggio delle materie prime, alla preparazione ed alla distribuzione del pasto, l'analisi dei rischi, l'identificazione ed il controllo dei punti critici atti ad evitare pericolo di contaminazione del cibo in ottemperanza al Dlgs 155/97 e produrre il relativo manuale HACCP applicato al presente appalto in caso di controlli.

Il soggetto affidatario dovrà individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

#### **Art. 13 – Controlli e prelievi**

L'Amministrazione Comunale, tramite un proprio incaricato, o anche tramite rappresentanti delle scuole, può effettuare controlli e prelievi, senza preavviso di regola per verificare la corrispondenza qualitativa dei pasti alle tabelle dietetiche ed altre norme igienico-sanitarie eventualmente richiedendo l'intervento del servizio competente dell'ASL.

In particolare i controlli consisteranno:

- nel prelievo dei cibi e bevande per sottoporli ad analisi chimiche e/o microbiologiche;
- nelle verifiche delle condizioni igieniche dei locali, attrezzature e personale addetto alla mensa;
- nella verifica del rispetto del menù in ordine alla sua composizione qualitativa.

I controlli verranno effettuati in contraddittorio con il personale del soggetto affidatario ed ogni rilievo dovrà venire contestato per iscritto.

#### **Art. 14 – Titolarità del servizio**

Il Comune di Serrara Fontana resta comunque il titolare del Servizio. Esso opera con metodologia e organizzazione proprie nel rispetto delle norme in materia e mantiene la responsabilità e il coordinamento del servizio.

#### **Art. 15 – Personale**

Comune di Serrara Fontana  
Capitolato Speciale d'oneri

Servizio preparazione pasti Scuola dell'infanzia di Serrara e Succhivo e Scuola Primaria di Fontana nell'orario prolungato – Anno scolastico 2015/2016 -

Il Legale Rappresentante

Gli operatori addetti all'espletamento del Servizio, come individuato all'art. 3, sono a carico del soggetto affidatario. Il personale dipendente dall'affidatario deve possedere alta specializzazione nel campo professionale e deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria.

Il personale deve essere inquadrato e retribuito nel rispetto delle vigenti norme in materia, pena la risoluzione contrattuale.

#### **Art. 16 - Caratteristiche degli operatori**

Il soggetto affidatario svolge i servizi del presente capitolato con l'impiego di operatori in possesso della qualifica nel campo specifico, conseguita con la frequenza a corsi organizzati da Enti Pubblici o formativi legalmente autorizzati o attestati rilasciati dalle Società di Servizi o dalle Cooperative Sociali a personale con comprovata esperienza di servizio prestato nel campo in parola.

Copia dei titoli scolastici, professionali o gli attestati dovranno essere depositati presso il Comune di Serrara Fontana entro i cinque giorni dall'inizio delle attività. Il personale impiegato deve, in ogni caso, rispondere anche a requisiti psico-attitudinali riguardo al servizio da svolgere.

#### **Art. 17 – Referente**

Il soggetto affidatario, entro e non oltre giorni cinque dall'inizio delle attività, pena la risoluzione contrattuale, deve individuare un referente, che sarà il diretto interlocutore del Comune per tutto quanto concerne la fornitura del Servizio del presente capitolato.

Il referente, come individuato dal soggetto affidatario, collaborerà attivamente con l'Ente e relazionerà mensilmente sull'andamento del servizio. Dovrà, inoltre, assicurare la propria reperibilità giornaliera, dal lunedì al venerdì.

### **PARTE III – REGOLAMENTAZIONE E DISCIPLINA NEL CORSO DEL SERVIZIO**

#### **Art. 18 - Risoluzione del contratto**

Il Comune ha diritto di chiedere in qualsiasi momento, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni azione di rivalsa di danni, la risoluzione del contratto, convenendosi sufficiente il preavviso di 30 giorni mediante lettera raccomandata, nei seguenti casi:

- 1) la mancata designazione, nei termini riportati del precedente art. 17, del referente;
- 2) l'irreperibilità ingiustificata per due giorni consecutivi del referente;
- 3) il mancato pagamento delle competenze dovute al personale, entro il giorno quindici del mese successivo a quello di riferimento, indipendentemente dalla liquidazione e dal pagamento delle competenze al soggetto affidatario da parte del Comune;
- 4) abbandono dell'appalto, salvo che per cause di forza maggiore, a dimostrarsi;
- 5) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o di regolamento;
- 6) contegno abituale scorretto verso il personale scolastico ed i bambini da parte del personale della Società in servizio, false dichiarazioni o fatturazioni da parte della ditta, cessione ad altri, in tutto o in parte, dei diritti degli obblighi inerenti al presente capitolato;
- 7) altre eventuali inadempienze o fatti che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai termini dell'art. 1453 del C.C. (risoluzione del contratto per inadempimento).

#### **Art. 19 - Responsabilità**

Il soggetto affidatario è responsabile di qualsiasi danno verso terzi in dipendenza dell'esecuzione del servizio e si obbliga a sollevare il Comune da ogni pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento ed obblighi contrattuali, trascuratezza, omissione di colpa.

L'affidatario è sempre responsabile, verso il Comune e gli utenti, dell'esecuzione dei servizi assunti e del rispetto di tutte le leggi vigenti in materia.

Le spese che il Comune dovesse sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti del soggetto affidatario e in ogni caso da questo rimborsate.

Esso è pure responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che dagli stessi potrebbero derivare al Comune, alla Scuola o a terzi.

#### **Art. 20 - Interruzioni del servizio**

La presente attività è un pubblico servizio.

Comune di Serrara Fontana  
Capitolato Speciale d'oneri

Servizio preparazione pasti Scuola dell'infanzia di Serrara e Succhivo e Scuola Primaria di Fontana nell'orario prolungato – Anno scolastico 2015/2016 -  
Il Legale Rappresentante

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte.

In caso di sciopero del personale dipendente dal soggetto affidatario o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio l'A.C. e/o l'affidatario dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

In caso di sciopero del personale del soggetto affidatario, questo dovrà in ogni modo garantire la fornitura di pasti freddi alternativi la cui composizione sarà concordata con il Servizio comunale di riferimento.

#### **Art. 21 - Oneri del soggetto affidatario**

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, il soggetto affidatario s'impegna a provvedere:

- alla sostituzione entro 24 ore, di personale eventualmente mancante;
- alla più scrupolosa osservanza di regole educative atte a evitare inconvenienti di sorta;
- al pagamento di imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento l'affidatario per l'esercizio di tutti i servizi previsti dal capitolato;
- preparare, su richiesta dell'Amministrazione Comunale e senza oneri aggiuntivi, i pasti necessari all'effettuazione di diete particolari per situazioni speciali, quali allergie /intolleranze alimentari stati transitori di malessere, convalescenza di stati patologici, motivi sanitari, religiosi o altro comprovate da certificato medico ove necessario;
- preparare, su richiesta dell'Amministrazione Comunale e senza oneri aggiuntivi piatti alternativi composti da pasta o riso in bianco o prosciutto cotto e crudo e/o formaggio che potranno essere richieste per iscritto dai genitori degli alunni con adeguate motivazioni;
- stipulare un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di € 516.456,90 e con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio;
- assicurare ai propri lavoratori dipendenti condizioni contrattuali non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio. Lo stesso personale dovrà essere idoneo dal punto di vista sanitario e deve provvedere alle operazioni di riordino e pulizia della mensa e attrezzature garantendo all'utenza il rispetto dei tempi necessari per un corretto e tranquillo consumo dei pasti. L'utente deve poter consumare il pasto caldo, gradevole e servito alla temperatura prevista tale da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche ed igieniche (+65 C);
- adempiere a tutti gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali;
- presentare mensilmente la fattura con l'indicazione del numero delle ore prestate in ogni scuola;
- prima dell'inizio del servizio la ditta aggiudicataria dovrà presentare al Comune gli estremi della posizione assicurativa e previdenziale del personale preposto al servizio;
- assumere a proprio carico tutte le spese del contratto, dei bolli, di registro e dei diritti di segreteria.
- ad accettare tutti i controlli ritenuti necessari dall'Amministrazione Comunale;
- al rispetto delle disposizioni impartite in materia dal Comune;
- a far conservare, nel punto cottura, in appositi contenitori un campionario del cibo confezionato per tutto il tempo necessario (min. 48 ore) ad eventuali esami in seguito a sospette tossicoinfezioni alimentari.

#### **Art. 22 - Oneri a carico del Comune**

L'Amministrazione Comunale, per lo svolgimento del servizio, adempirà i seguenti obblighi:

- a) fornire all'affidatario i locali adibiti a mensa scolastica;
- b) fornire l'energia elettrica, il gas e l'acqua;
- c) provvedere alla manutenzione straordinaria dei locali adibiti a cucina scolastica, e delle attrezzature di sua proprietà; le spese per rotture o guasti causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente della ditta aggiudicataria faranno carico a quest'ultima;
- d) pagare il corrispettivo d'appalto;
- e) a provvedere alla direzione e al controllo del servizio appaltato;
- f) alla più stretta collaborazione con il soggetto affidatario.

#### **Art. 23 – Standard minimi di qualità e servizio**

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che

Comune di Serrara Fontana  
Capitolato Speciale d'oneri

Servizio preparazione pasti Scuola dell'infanzia di Serrara e Succhivo e Scuola Primaria di Fontana nell'orario prolungato – Anno scolastico 2015/2016 -

Il Legale Rappresentante

costituiscono parte integrante del contratto.

Tali standard sono da considerarsi minimi.

#### **Art. 24 - Validità dei prezzi**

Il soggetto affidatario mantiene validi i prezzi offerti per tutta la durata dell'appalto e fino al 21 giugno 2016.

#### **Art. 25 - Corrispettivi e pagamenti**

Il corrispettivo sarà calcolato sulla base del costo dell'intero Servizio come definito in fase di affidamento. L'importo posto a base dell'affidamento è di € 20.870,09, oltre IVA al 22% ed oneri per HACCP, valore presunto del contratto.

Il corrispettivo mensile sarà liquidato entro 60 giorni decorrenti dall'ultimo mese nel quale sono state eseguite le attività, con disposizioni di pagamento emesse su attestazione del Responsabile del Procedimento, dal Responsabile del Servizio Finanziario e previa presentazione di relativa fatturazione e fogli firma degli operatori, firmati dagli stessi e dai referenti scolastici. Le prestazioni prive di firma non saranno liquidate. Le fatture, emesse mensilmente, dovranno specificare i costi dell'intervento separati per plesso scolastico.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio e per l'applicazione di pene pecuniarie dovute a inadempienze del soggetto affidatario.

Con i corrispettivi di cui sopra s'intendono interamente compensati dall'Ente l'intero Servizio, le prestazioni, le spese accessorie necessari per la perfetta esecuzione di quanto previsto il presente capitolato.

Il pagamento non potrà aver luogo in mancanza di esplicita dichiarazione del Responsabile del Procedimento in ordine alla regolare e puntuale esecuzione del servizio e della relazione sull'andamento del Servizio ed espressa dichiarazione, resa nei modi e termini di legge, dell'avvenuto pagamento delle competenze fatturate dovute al personale e dei relativi oneri.

#### **Art. 26 - Conoscenza di luoghi, attrezzature e situazione**

L'affidatario si considererà, all'atto dell'assunzione dell'appalto, a perfetta conoscenza dell'ubicazione del territorio, dove si svolgerà il servizio sopra specificato.

#### **Art. 27 - Cessione e subappalto**

E' vietato al soggetto affidatario, sotto pena di recessione " de iure " del contratto e dell'incameramento alla cauzione, la cessione totale o parziale del servizio appaltato, una volta aggiudicato, salvo formale consenso dell'Amministrazione.

Resta, inoltre, escluso ogni rapporto diretto di lavoro tra l'Amministrazione Comunale ed il personale impiegato per il servizio in argomento dal soggetto affidatario.

#### **Art. 28 - Domicilio, recapito e ufficio della ditta appaltatrice.**

Il soggetto affidatario è tenuta a comunicare prima dell'inizio dell'appalto il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici e amministrativi.

#### **Art. 29 - Controlli e penalità**

La vigilanza sul Servizio competerà all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo di affidamento in appalto, con le più ampie facoltà e nei modi ritenuti più idonei. In caso di negligenza o di mancanza dell'affidatario degli obblighi stabiliti nel presente capitolato, l'Ente si riserva di provvedere a tutto carico e a spese dell'affidatario, nel modo e con quelle discipline che fossero ritenute opportune e più spedite per l'esecuzione del servizio.

Le spese per quanto eseguito d'ufficio sono a carico dell'affidatario che dovrà rifonderle sulla prima fattura oltre al pagamento di una penale giornaliera di € 100,00:

- quando la ditta si renda colpevole di frode, o in caso di fallimento;
- inosservanza di uno o più impegni assunti;
- quando ceda ad altri, in tutto o in parte, direttamente o indirettamente obblighi e diritti inerenti il servizio;
- per ogni inadempienza, infrazione o fatti qui non contemplati, che rendano impossibile la prosecuzione del servizio.

Il soggetto affidatario sarà tenuto, inoltre, al pagamento di una penalità variante:

- da Euro 51,65 a Euro 206,58 per irreperibilità di un operatore dell'affidatario;

Comune di Serrara Fontana  
Capitolato Speciale d'oneri

Servizio preparazione pasti Scuola dell'infanzia di Serrara e Succhivo e Scuola Primaria di Fontana nell'orario prolungato – Anno scolastico 2015/2016 -  
Il Legale Rappresentante

- da Euro 258,23 a Euro 516,46 per mancato preavviso di interruzione del servizio;

Le penalità saranno commisurate alla gravità delle inadempienze e alla loro recidività.

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 5 giorni dalla notifica della stessa. Il Responsabile del Servizio Sociale assume il relativo provvedimento e lo notifica in via amministrativa.

L'Amministrazione avrà diritto di riscuotere le penalità di cui sopra nonché di rivalersi dei danni eventualmente subiti sull'importo delle fatture ammesse al pagamento o, in mancanza, sulla cauzione come costituita.

In occasione di applicazione delle penali di cui al presente articolo, la ditta inadempiente è tenuta a produrre le relative note di credito a fronte delle sanzioni pecuniarie irrogate, subordinandosi la liquidazione del relativo fatturato all'acquisizione delle dette note di credito.

#### **Art. 30 – Definizione delle vertenze**

Le controversie che dovessero insorgere tra il soggetto appaltatore e il Comune circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali saranno deferite al Tribunale di Napoli.

#### **Art. 31 - Cauzioni e spese contrattuali**

Prima della stipulazione del contratto, che dovrà aver luogo entro i giorni venti dalla data di aggiudicazione definitiva, il soggetto affidatario dovrà prestare una cauzione definitiva in ragione del 10% dell'importo contrattuale come stimato, a garanzia delle obbligazioni assunte e delle possibili penalità, e in ogni caso secondo quanto previsto in merito dall'art. 113 del D.Lgs. 163/2006. La cauzione può essere costituita anche con fidejussione bancaria o assicurativa, nel qual caso deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore garantito e la sua operatività entro 15 giorni dalla richiesta del Comune ed avere validità per almeno sei mesi dopo il completo esaurimento del rapporto contrattuale principale. La cauzione definitiva prestata con le forme della fidejussione dovrà prevedere espressamente le condizioni di cui al 4° comma dell'articolo 75 del D.Lgs. 163/2006.

Lo svincolo della cauzione definitiva avverrà alla chiusura del contratto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali, a spese ed a domanda dell'aggiudicatario nella quale il medesimo dichiarerà di non avere altro a pretendere da parte dell'Ufficio Assistenza Sociale del Comune di Serrara Fontana.

Tutte le spese di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, sono a totale carico dell'affidatario.

#### **Art. 32 – Regolamenti e Leggi**

Il soggetto affidatario ha l'obbligo di osservare tutte le disposizioni, derivanti da leggi e regolamenti, nazionali e regionali, attinenti al servizio.

#### **Art. 33 – Norme generali**

Il soggetto affidatario si considera, all'atto dell'assunzione del servizio chiesto, a perfetta conoscenza dei servizi e delle modalità dei servizi richiesti.

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento alle relative disposizioni di legge.

#### **Art. 34 – Procedura**

L'attività verrà affidata a Cooperative Sociali o Consorzi di Cooperative di cui alla legge 381/1991, ex art. 125, co. 11, del D. Lgs. n. 163/2006 e ss. mm. ii., preso atto che per l'affidamento di servizi o forniture inferiori a quarantamila euro ( legge 12/07/2011, n. 106) è consentito l'affidamento diretto da parte del responsabile del procedimento a fronte della ricorrenza dei presupposti richiesti dalla stessa disposizione e della disponibilità dei fondi disponibili.

#### **Art. 35 – Rispetto della Privacy**

L'affidatario è tenuto al rispetto della normativa sulla privacy come disposto dal D. Lgs n.196/03. In particolare l'affidatario, con la sottoscrizione del contratto, si impegna a non utilizzare, a fini propri o comunque non connessi con l'espletamento dell'appalto, i dati personali venuti in possesso nel corso dell'esecuzione del contratto.

#### **Art.36 - Informazioni**

Comune di Serrara Fontana  
Capitolato Speciale d'oneri

Servizio preparazione pasti Scuola dell'infanzia di Serrara e Succhivo e Scuola Primaria di Fontana nell'orario prolungato – Anno scolastico 2015/2016 -

Il Legale Rappresentante

Informazioni possono essere richieste all'Ufficio Assistenza Sociale del Comune di Serrara Fontana -  
Via Roma n. 79 – Serrara Fontana. Dott. ssa Rosanna Mattera tel. 081-9048823 - e-mail:  
[socialiserrara@libero.it](mailto:socialiserrara@libero.it).

Serrara Fontana, li \_\_\_\_\_

Il Responsabile del Servizio Sociale/Demanio  
Dott.ssa Rosanna Mattera

Comune di Serrara Fontana  
Capitolato Speciale d'oneri

Servizio preparazione pasti Scuola dell'infanzia di Serrara e Succhivo e Scuola Primaria di Fontana nell'orario prolungato – Anno scolastico  
2015/2016 -  
Il Legale Rappresentante



# COMUNE DI SERRARA FONTANA

## PROVINCIA DI NAPOLI

STAZIONE DI CURA SOGGIORNO E TURISMO ESTIVA ED INVERNALE

### SERVIZIO SOCIALE/DEMANIO

PIANO DI INTERVENTO A FAVORE DELLA PLATEA SCOLASTICA FREQUENTANTE LE SCUOLE DELL'INFANZIA DI SERRARA E SUCCHIVO E SCUOLA PRIMARIA DI FONTANA NELL'ORARIO PROLUNGATO. Anno Scolastico 2015/2016.

#### PIANO DI FATTIBILITA'

#### SERVIZIO DI PREPARAZIONE PASTI

I Servizi comunali per l'infanzia rappresentano un percorso educativo alla comune cittadinanza, perché favoriscono l'integrazione culturale e sociale anche dei minori appartenenti a culture ed etnie diverse.

Per facilitare l'integrazione dei bambini sia di origine straniera che dei bambini che presentano particolari deficit psico-fisici, i Servizi Comunali prevedono l'attuazione di risorse diverse.

Questi Servizi, strutturati in sezioni di norma omogenee per l'età dei bambini, funzionano da settembre a giugno e prevedono la sospensione delle attività educative nel periodo Natalizio e Pasquale.

Le scuole dell'infanzia, in genere, sono aperte cinque giorni la settimana, dal lunedì al venerdì, con un orario che va dalle 8,30 alle 16,00.

A dette scuole vi accedono i bambini che compiono i tre anni entro il 28 febbraio successivo all'anno di iscrizione, e comunque di età fino ai 6 anni, residenti nel Comune dove ha sede la scuola materna.

La scuola Primaria di Fontana svolge il tempo prolungato per tre giorni settimanali, lunedì, martedì e giovedì. La quasi totalità dei genitori ha aderito al progetto mensa richiedendo l'estensione dell'attuale servizio di mensa scolastica, attuata presso le Scuole dell'Infanzia, anche alla Primaria nei tre giorni di prolungato.

In tale ambito, quindi, la nutrizione rappresenta un importante fattore per la tutela della salute dei bambini. In età scolare, infatti, si impostano e consolidano le abitudini alimentari del bambino, pertanto è in questa fase della vita che la famiglia e la scuola devono contribuire allo sviluppo di uno stile alimentare salutare, che permanga anche nell'età adulta. Il progressivo cambiamento dello stile della vita e dei ritmi lavorativi hanno portato a profonde modificazioni delle abitudini alimentari familiari, con la diffusione nella popolazione infantile di una alimentazione scorretta, con introito eccessivo di calorie, proteine di origine animale, grassi saturi, sodio e carenza di glucidi complessi, fibra, vitamine e sali minerali. Agli errori nutrizionali si associano la monotonia della dieta, una errata distribuzione dell'intake calorico nella giornata, una prima colazione assente o insufficiente, pasti nutrizionalmente non adeguati intervallati da numerosi spuntini. Nei bambini e ragazzi in età scolare abitudini alimentari scorrette hanno portato ad un aumento della frequenza di sovrappeso e obesità, derivante oltre che da scelte alimentari sbagliate da eccessiva sedentarietà. Per promuovere una crescita armonica e uno sviluppo corretto è importante educare i bambini a consumare un'ampia varietà di alimenti. In questo modo si evita la monotonia alimentare e si prevencono rischi di eccessi o carenze nutrizionali. Attraverso una corretta alimentazione associata ad un'attività fisica regolare si può prevenire il sovrappeso e ridurre il rischio di sviluppare in età adulta malattie cronico-degenerative (malattie cardiovascolari, diabete, ipertensione etc). Le fondamenta delle abitudini alimentari si costruiscono in ambito familiare. La scuola, attraverso la mensa scolastica ha un ruolo preventivo, in quanto interviene in età precoce quando le abitudini alimentari sono ancora in formazione, agisce su un numero sempre più vasto di utenti in età evolutiva, indirizzando correttamente le scelte alimentari del bambino e della famiglia. Quindi genitori ed educatori devono impegnarsi per contribuire a sviluppare nel bambino una coscienza alimentare autonoma e consapevole che permetta loro di fare scelte nutrizionali corrette, promuovendo anche una sana e regolare attività fisica.

Il menù è stato stabilito dall'ASL NA 2 Nord – Dipartimento di Prevenzione - tenendo conto del fabbisogno fisiologico del bambino, del valore nutrizionale degli alimenti, del loro rapporto equilibrato nella dieta.

Il Comune, in genere, ha affidato il Servizio di refezione scolastica mediante gara d'appalto ad un organismo operativo in campo socio-sanitario, non disponendo di personale proprio qualificato, continuando ad avvalersi per la fornitura quotidiana di generi alimentari, surgelati e carni di ditte operanti nel settore alimentare, aggiudicatarie dei relativi appalti.

Atteso che il servizio in interesse si connatura come irrinunciabile sostegno al diritto allo studio, in quanto la didattica prevede per l'utenza scolastica il tempo pieno, di seguito si quantizza la spesa occorrente per l'espletamento del Servizio in parola per l'anno scolastico 2015/2016.

#### DESTINATARI

I destinatari del servizio sono gli alunni della scuola dell'infanzia di Serrara e di Succhivo e gli alunni della scuola primaria di Fontana per una platea scolastica complessiva di 156 alunni così ripartita: Scuola dell'Infanzia di Serrara (49 alunni), Scuola dell'Infanzia di Succhivo (33 alunni) e Scuola Primaria di Fontana (76 alunni).

### ATTUAZIONE DEL SERVIZIO

Si prevede una presenza giornaliera di quattro ore e trenta (4,30) per il plesso della scuola dell'infanzia di Serrara e quattro ore (4,00) per il plesso della scuola dell'infanzia di Succhivo, per cinque giorni settimanali. Dovendo attuare il servizio anche nei due giorni di prolungato nella Scuola Primaria, si è previsto per il centro cottura presente nel plesso infanzia di Serrara **un aumento di tre ore e 30 minuti (3,30) il lunedì** per il prolungato che vede coinvolte tutte e4 cinque le classi della primaria di Fontana ed **un aumento di due ore (2,00) il mercoledì** per il prolungato delle classi IV e V sempre della primaria, per un totale di 48 ore (8,30 min X 5 gg sett. + 5,30 min) settimanali.

L'appalto avrà durata dal 15.10 e terminerà il 21 giugno 2016 con interruzione dal 23 dicembre 2015 al 06 gennaio 2016 (per festività natalizie) e dal 24 marzo al 29 marzo 2016 (per festività pasquali), tenendo presente che si sono conteggiate n. 4 ulteriori giornate rispetto all'effettivo fine/inizio della mensa per le pulizie dei locali interessati dal Servizio (15/16 ottobre 2015 e 20/21 giugno 2016), per un totale di n. 160 giorni (38 + 122 giorni) di servizio complessivi (33 settimane circa per la scuola dell'infanzia e 32 settimane circa per la scuola primaria).

### COSTI DEL SERVIZIO

Prevedendo una presenza giornaliera di quattro ore e trenta minuti (4,30) per la Scuola dell'infanzia di Serrara e quattro ore (4,00) per la Scuola dell'Infanzia di Succhivo, per cinque giorni alla settimana si avranno circa 1.360 ore (33 sett. X 8,5 ore sett.); l'incremento settimanale di cinque ore e trenta minuti complessive comporterà un aumento di circa 176 ore (32 sett. x 5,5 ore sett.), per cui si avrà un totale di circa 1.536 ore, per una spesa di € 22.440,96 oltre IVA al 22%, pari ad € 4.937,01 e per un costo complessivo di € **27.377,97**.

Il costo orario netto stimato è di € 14,61 rapportato al 3° livello come individuato dal Ministero del lavoro nel C.C.N.L. delle Cooperative del settore socio-sanitario assistenziale-educativo e di inserimento lavorativo.

Il concessionario dovrà, inoltre, predisporre per proprio conto il servizio d'autocontrollo di qualità concernente le procedure atte a soddisfare in tutte le fasi dello stoccaggio delle materie prime, alla preparazione ed alla distribuzione del pasto, l'analisi dei rischi, l'identificazione ed il controllo dei punti critici atti ad evitare pericolo di contaminazione del cibo, in conformità a quanto previsto dal D. Lgs.155/97.

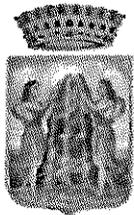
Si è previsto, inoltre, il ricorso alla figura professionale della dietista quale punto di riferimento in relazione a:

- controllo nell'esecuzione delle tabelle dietetiche compilate anche secondo gli indici di gradimento dei piatti proposti, le abitudini alimentari dei bambini, le combinazioni diverse secondo le stagioni accanto ai suggerimenti delle tradizioni familiari;
- formulazione di diete speciali per i singoli casi di portatori di allergie ed intolleranze alimentari;
- controllo sulle forniture alimentari e sulle procedure per il confezionamento dei pasti.

### COSTO PIANO DI INTERVENTO COMUNE DI SERRARA FONTANA A FAVORE DELLA PLATEA SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA NELL'ORARIO PROLUNGATO SITE NEL TERRITORIO:

PREPARAZIONE PASTI	€	22.440,96
I.V.A. al 22%	€	4.937,01
Oneri per l'attuazione del sistema di autocontrollo in HACCP	€	2.000,00
Compenso ausilio dietista	€	625,00
<b>TOTALE</b>	<b>€</b>	<b>30.002,97</b>

Il Responsabile Servizio Sociale/Demanio  
Dott.ssa Rosanna Mattera



# COMUNE DI SERRARA FONTANA

PROVINCIA DI NAPOLI

STAZIONE DI CURA SOGGIORNO E TURISMO ESTIVA ED INVERNALE

SERVIZIO SOCIALE/DEMANIO

## DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

(DUVRI)

(Art.26, comma 3 del D.Lgs. n.81/2008- Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro)

Il presente documento è stato redatto ai sensi dell' art. 26 del D. Lgs. 09 aprile 2008, n. 81 "Testo Unico delle norme sulla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro". Esso costituisce l'allegato "A" al Capitolato speciale d'oneri per l'affidamento della gestione del Servizio preparazione pasti Scuole dell'infanzia di Serrara e Succhivo e Scuola Primaria di Fontana nell'orario prolungato – Anno scolastico 2015/2016 e costituirà parte integrante del contratto che sarà stipulato con la cooperativa sociale affidataria.

Il presente documento ha lo scopo di:

- individuare i rischi da interferenze dovuti alla compresenza del personale scolastico e degli alunni con il personale della cooperativa aggiudicataria dell'appalto durante l'esecuzione del servizio sopra citato;
- indicare le misure di prevenzione per eliminare o ridurre al minimo tali rischi da interferenza.

Le prestazioni connesse all'espletamento del servizio di mensa scolastica sono le seguenti:

- preparazione dei pasti nei centri di cottura presenti nelle scuole dell'infanzia di Serrara e Succhivo;
- trasporto dei pasti, a carico della Amministrazione Comunale che vi provvederà con mezzi propri, presso la Scuola Primaria di Fontana nei giorni di lunedì e mercoledì per l'orario prolungato;
- somministrazione dei pasti agli alunni ed ai docenti della scuola dell'infanzia dal lunedì al venerdì e agli alunni e docenti della primaria nei soli giorni di orario prolungato, site nel Comune di Serrara Fontana nei plessi scolastici sotto indicati:

- Scuole dell'infanzia: plesso di Serrara – Via Roma; plesso di Succhivo – Via Prov.le Panza/Succhivo dal Lunedì al Venerdì, escluso Sabato e festivi.
- Scuola Primaria: plesso di Fontana – Via Gennaro Iacono.

### COMMITTENTE: COMUNE DI Serrara Fontana (NA)

Indirizzo sede legale: Via Roma n. 79 – 80070 Serrara Fontana (NA)

Codice fiscale 83001410634

Datore di lavoro: Comune di Serrara Fontana

Referente Comune: Dott.ssa Rosanna Mattera

### APPALTATORE DEL SERVIZIO

Cooperativa:

Indirizzo sede legale:

Indirizzo unità produttiva:

Codice Fiscale e P.IVA :

Registro imprese:

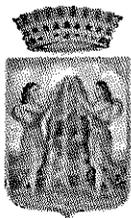
Legale Rappresentante:

Nell'ambito dello svolgimento dell'attività presso le scuole il personale della cooperativa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Le prescrizioni previste nel presente documento non si estendono a rischi specifici; i rischi potenziali sono riconducibili solo alla consegna dei pasti pronti alla scuola primaria, allo sporzionamento, alla somministrazione dei pasti e alla pulizia della sala mensa:

Ai fini della valutazione dei rischi interferenziali, si evidenziano le seguenti misure di prevenzione e protezione e di tipo organizzativo da porre in atto a cura dell'appaltatore e del personale scolastico.

- a. Nell'ambito dello svolgimento dell'attività di consegna dei pasti presso la scuola primaria il personale occupato dal Comune sarà comunque accompagnato da un referente della scuola stessa che impedirà interferenze con attività concomitanti alla consegna dei pasti;
- b. prima di intraprendere qualsiasi operazione di movimentazione dei colli contenenti le derrate, dovranno essere concordate con il referente di sede, le sequenze di lavoro, le modalità di comportamento e di accatastamento momentaneo del materiale movimentato;
- c. è fatto divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio di consegna dei pasti se non specificatamente autorizzati dalle autorità scolastiche con apposito permesso;



# COMUNE DI SERRARA FONTANA

## PROVINCIA DI NAPOLI

STAZIONE DI CURA SOGGIORNO E TURISMO ESTIVA ED INVERNALE

SERVIZIO SOCIALE/DEMANIO

- d. è fatto divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con i contenitori adibiti alla conservazione dei pasti durante il trasporto;
- e. l'accesso dei mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti presso le aree scolastiche deve avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l'uscita dei bambini da scuola e comunque previa verifica della non presenza di bambini nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi;
- f. dovranno essere attuate cautele nelle fasi di apertura, dei cancelli d'accesso all'area, in particolare se dotati di sistemi automatici, le operazioni di apertura e chiusura di detti cancelli dovrà avvenire sotto controllo visivo (fino a completa chiusura) di un addetto della scuola atto a verificare che non possa verificarsi la presenza di persone nell'area di manovra o la introduzione di persone non autorizzate nell'area scolastica;
- g. il personale ausiliario scolastico, nello svolgimento del servizio di assistenza alla refezione degli alunni, non dovrà interferire con le attività del personale della cooperativa appaltatrice addetti alla preparazione pasti;
- h. durante il trasporto dei pasti fresco-caldi nel locale refettorio e durante la somministrazione dei pasti, gli alunni devono rimanere seduti al proprio tavolo ed i docenti devono mantenersi a debita distanza dal personale che esegue la prestazione;
- i. per il trasporto dei pasti al locale refettorio, si dovrà utilizzare degli appositi carrelli dotati di ruote multiple idonei ad assicurare un trasporto dei pasti fresco-caldi più sicuro;
- j. è fatto divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con i contenitori adibiti alla conservazione dei pasti durante il trasporto;
- k. il personale ausiliario scolastico cui compete la pulizia dei refettori potrà accedere agli stessi solamente dopo che gli alunni avranno terminato il pasto provvedendo, altresì, alla rimozione dei rifiuti ed alla pulizia e sanificazione dei tavoli.

I rischi da interferenza di cui sopra sono quelli al momento prevedibili per il tipo di appalto in argomento. Ai rischi sopraelencati se ne potranno aggiungere altri per la specificità di situazioni particolari che si possono verificare durante l'esecuzione del servizio. Qualora ricorrano condizioni particolari, in conformità a quanto disposto dagli artt. 18 e 19 del D. Lgs. n. 81/2008, sarà compito del responsabile della ditta che svolge la prestazione in collaborazione con i competenti funzionari comunali individuare ulteriori rischi specifici e adottare ed impartire ulteriori misure di prevenzione.

Il presente DUVRI sarà trasmesso anche al Dirigente Scolastico per quanto di competenza relativamente al personale delle scuole interessate che avrà cura di vistarlo e ritrasmetterlo al Comune.

Rispettando le misure organizzative specificate nel presente documento ed usando la dovuta cautela, si può ritenere che nel contratto relativo al servizio de quo il costo per i rischi di interferenza è pari a zero .-

Serrara Fontana, li \_\_\_\_\_

Il Responsabile del Servizio Sociale/Demanio  
Dott.ssa Rosanna Mattera

Il Legale Rappr.te Coop. Sociale Arkè Onlus a.r.l.

\_\_\_\_\_  
VISTO: IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Luogo e data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_



Copia della presente determinazione viene trasmessa:

- ( X ) Sindaco
- ( X ) Responsabile Servizio Finanziario
- ( X ) Responsabile Servizio Sociale
- ( X ) Messo Comunale
- ( X ) Segretario Comunale

Il Responsabile del Servizio Sociale/Demanio  
(dott.ssa Rosanna MATTERA)



---

N. \_\_\_\_\_ del REGISTRO DELLE  
PUBBLICAZIONI ALL'ALBO PRETORIO ON LINE

La presente determinazione, ai fini della pubblicità degli atti e della trasparenza dell'azione amministrativa, è stata pubblicata all'Albo Pretorio on line dell'Ente per quindici giorni consecutivi dalla data odierna

Data \_\_\_\_\_

Il Responsabile della pubblicazione

---

Copia conforme all'originale in carta libera ad uso amministrativo.

Serrara Fontana, li \_\_\_\_\_

Il Responsabile del Servizio Sociale/Demanio  
(dott.ssa Rosanna MATTERA)