



COMUNE DI SORTINO  
Provincia di Siracusa

SETTORE AMMINISTRATIVO  
UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

COPIA DI DETERMINAZIONE			
Registro interno di settore		Registro generale	
N. 272	Data: 19/08/2019	N. 698	Data: 20.8.19
<b>Oggetto:</b>	<b>Determinazione a contrattare - Affidamento Servizio di Refezione scolastica nella scuola dell'infanzia nei plessi di v.le M. Giardino e via Pantalica - A.S. 2019/2020 Impegno di spesa - CIG: 800582689B.</b>		

**PARERE DI REGOLARITA' CONTABILE**

Ai sensi e per gli effetti dell'art.147 bis del D.legs 267 del 18.08.2000 e s.m.i, si esprime parere favorevole sulla regolarità contabile dell'atto in oggetto.

Sortino 20 AGO. 2019

Il Capo Settore Contabile  
f.to Sig. Michele Tuccio

**ATTESTAZIONE DI COPERTURA FINANZIARIA**

Ai sensi e per gli effetti dell'art.147 bis e dell'art.151, comma 4 del D.lgs 18.08.2000 n.267 e s.m.i si appone il visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria della spesa.

Gli impegni contabili sono stati registrati in corrispondenza degli interventi descritti nella determinazione citata in oggetto.

Sortino li 20 AGO. 2019

Il Capo Settore Servizio Finanziario  
f.to Sig. Michele Tuccio

## IL CAPO SETTORE AMMINISTRATIVO

### PREMESSO CHE:

- è competenza dei Comuni garantire il servizio di refezione scolastica;
- la mensa scolastica, oltre a garantire un'adeguata alimentazione, con l'allegria e la spensieratezza tipica del convivio, valorizza il rapporto personale del bambino con il cibo favorendone una corretta abitudine alimentare;
- occorre garantire una corretta programmazione didattica agevolando il tempo pieno;

### CONSIDERATO CHE:

- con deliberazione n. 20 del 29.04.2019 il Consiglio Comunale ha approvato il bilancio di previsione per il 2019/2020;
- con deliberazione n. 55 del 30.05.2019 la Giunta Municipale ha approvato ed adottato il Piano Esecutivo di Gestione per il triennio 2019/2021;
- con deliberazione di Consiglio Comunale n. 34 del 24/07/2019, sono state approvate le variazioni di competenza e di cassa al bilancio di previsione 2019-2021;

**PRESO ATTO** delle somme disponibili nel bilancio pluriennale;

**RITENUTO** poter provvedere ad attivare il servizio in parola, per il prossimo anno scolastico 2019/2020;

### VISTI:

- il Capitolato Speciale;
- le Tabelle Dietetiche redatte dalla competente Unità Operativa Complessa (U.O.C.) - Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.);
- il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (D.U.V.R.I.) redatto in ottemperanza al dettato dell'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.;
- l'importo per l'affidamento del servizio di che trattasi, il quale ammonta ad € 82.196,00, IVA esclusa;
- i Criteri ed il valore ad essi attribuito, di cui dovrà avvalersi la Commissione di Gara, ai fini della valutazione delle Offerte basata sul metodo Aggregativo Compensatore;

**ATTESO** che per l'acquisizione del servizio di cui sopra, è necessario provvedere all'affidamento del medesimo ad idoneo operatore economico in qualità di appaltatore per darne compiutamente attuazione;

**DATO ATTO** che, in relazione al valore dell'appalto, si procederà all'affidamento ricorrendo ad una Centrale Unica di Committenza qualificata, ai sensi dell'art. 38 del D.Lgs 50/2016;

**VISTA** la Deliberazione di Consiglio Comunale, n. 6 del 27/02/2019, avente ad oggetto "*...Adesione alla Centrale Unica di Committenza istituita dal Consorzio Tirreno Ecosviluppo 2000 Società Consortile a.r.l.*";

### PRESO ATTO:

- del regolamento istitutivo della Centrale Unica di Committenza "Consorzio Tirreno Ecosviluppo 2000...", con cui vengono ripartite e disciplinate le competenze degli Enti aderenti e della stessa C.U.C.;
- che rientrano nelle competenze della C.U.C. tutte le fasi della procedura di affidamento che intercorrono dal bando sino all'adozione della proposta di aggiudicazione;
- altresì, che l'affidamento della procedura di che trattasi alla C.U.C. "Consorzio Tirreno Ecosviluppo 2000..." non comporta alcun onere aggiuntivo per il Comune;
- che all'art. 6 comma 2 del regolamento della C.U.C. è previsto che le somme pari all'1,5 % (oltre I.V.A.), dell'importo aggiudicato per l'espletamento dei servizi, saranno poste a carico dell'aggiudicatario;

**VISTO** l'articolo 32, comma 2, del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50, il quale dispone che *“prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti decretano o determinano di contrarre, in conformità ai propri ordinamenti, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte”*;

**RICHIAMATA** la deliberazione di Giunta Municipale n. 156 del 13.12.2017 con cui si stabilisce il prezzo del pasto in € 4,00;

**RITENUTO** poter quantificare la spesa necessaria per l'affidamento del servizio in oggetto in un importo pari ad euro € 82.196,00 comprensivo di oneri di sicurezza, IVA esclusa;

**RITENUTO**, ai sensi di quanto ammesso dalle disposizioni normative vigenti, sussistono i presupposti per procedere alla scelta del contraente mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, con il criterio di aggiudicazione individuato sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50;

**DATO ATTO**, ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. n. 50/2016, che il Responsabile del Procedimento è il dr. Luciano Magnano Capo Settore Amministrativo di questo Ente;

**EVIDENZIATO**, ai sensi dell'articolo 192, c. 1, del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 s.m.i., che:

- il fine che si intende perseguire è quello di assicurare il servizio di refezione scolastica, a mezzo di pasti pronti veicolati, agli alunni della scuola dell'infanzia nei plessi di v.le M. Giardino e via Pantalica – A.S. 2019/2020, dal mese di novembre sino al mese di maggio, come da calendario scolastico emanato annualmente dalla Regione Sicilia;
- l'affidamento avrà, secondo il calendario scolastico, una durata presunta di 133 giorni, dal 4 novembre 2019 al 29 maggio 2020;
- le clausole ritenute essenziali sono:
  1. Dichiarazione di ubicazione del centro cottura nel raggio di 50 Km;
  2. Personale e centro cottura qualificato in conformità alle normative vigenti;
  3. Indicazione dell'idoneo mezzo di trasporto adibito esclusivamente al trasporto di alimenti in conformità alle normative vigenti;
- tenuto conto del calendario scolastico, i pasti da erogare sono complessivamente stimati in un numero di 20.549;

**RILEVATO CHE:**

- il valore assumibile a base d'asta è valutabile in € 81.059,04 oltre IVA al 4% ed oltre oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;
- i costi per la sicurezza relativi all'esecuzione dell'appalto, definiti in base a quanto previsto dall'art. 26, comma 5 del D.Lgs. n. 81/2008, ammontano ad € 1.136,96 oltre IVA al 22%;

**RITENUTO**, inoltre, di impegnare la complessiva somma di € 85.688,49, IVA compresa;

**VISTO** il D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 s.m.i.;

**VISTO** il D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 s.m.i.;

**VISTO** il regolamento comunale di contabilità;

**VISTO** il D.P.R. 5 ottobre 2010 n. 207 s.m.i. nella parte ancora in vigore ;

**VISTO** il Decreto 19 aprile 2000, n. 145 s.m.i. nella parte ancora in vigore;

**DETERMINA**

**DI APPROVARE** la premessa quale parte integrante e sostanziale la presente determinazione;

**DI DARE ATTO** che, si procederà mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, all'affidamento del servizio di refezione scolastica agli alunni della scuola dell'infanzia, nei plessi di v.le M. Giardino e via Pantalica - A.S. 2019/2020, dal 4 di novembre 2019 sino al 29 maggio 2020, come da calendario scolastico emanato annualmente dalla Regione Sicilia;

**DI ASSUMERE**, ai fini dell'aggiudicazione, il criterio dell'Offerta Economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'articolo 95, comma 3 del succitato D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50;

**DI STABILIRE**, ai fini della valutazione dell'Offerta, di avvalersi del metodo Aggregativo Compensatore;

**DI APPROVARE** il Capitolato Speciale, le Tabelle Dietetiche, il D.U.V.R.I. ed i Criteri di valutazione alla base del metodo Aggregativo Compensatore di cui dovrà avvalersi la Commissione di Gara, allegati alla presente determinazione per costituirne parte integrante e sostanziale;

**DI DARE ATTO** che, l'importo per l'affidamento del servizio di che trattasi ammonta ad € 82.196,00 compresi gli oneri di sicurezza, pari ad € 1.136,96, ed oltre I.V.A.;

**DI DEMANDARE**, alla C.U.C. "Consorzio Tirreno Ecosviluppo 2000", l'espletamento di tutte procedure consequenziali per l'affidamento di che trattasi;

**DI DARE ATTO** che:

- il Responsabile del Procedimento è il dr. Luciano Magnano Capo Settore Amministrativo di questo Ente;
- al finanziamento della spesa si provvede mediante fondi comunali;

**DI STABILIRE**, in ragione di quanto disposto dall'articolo 192, comma 1, del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267, che:

- il fine che si intende perseguire è quello di assicurare il servizio di refezione scolastica, a mezzo di pasti pronti veicolati, agli alunni della scuola dell'infanzia nei plessi di v.le M. Giardino e via Pantalica – A.S. 2019/2020, dal mese di novembre sino al mese di maggio, come da calendario scolastico emanato annualmente dalla Regione Sicilia;
- l'affidamento avrà, secondo il calendario scolastico, una durata presunta di 133 giorni, dal 4 novembre 2019 al 29 maggio 2020;
- le clausole ritenute essenziali sono:
  1. Dichiarazione di ubicazione del centro cottura nel raggio di 50 Km;
  2. Personale e centro cottura qualificato in conformità alle normative vigenti;
  3. Indicazione dell'idoneo mezzo di trasporto adibito esclusivamente al trasporto di alimenti in conformità alle normative vigenti;

**DI IMPEGNARE**, ai sensi dell'articolo 183, del d.Lgs. n. 267/2000 la complessiva somma di € 85.688,49, IVA compresa, relativa all'affidamento del contratto d'appalto in oggetto, come segue:

- quanto ad € 20.987,40 al cod. 04.01-1.03.02.14.999 cap. 654/2 del bilancio 2019;
- quanto ad € 64.701,09 al cod. 04.01-1.03.02.14.999 cap. 654/2 del bilancio 2020;

**DI ACCERTARE**, ai fini del controllo preventivo di regolarità amministrativa-contabile di cui all'articolo 147-bis, comma 1, del D.Lgs. n. 267/2000, la regolarità tecnica del presente provvedimento in ordine alla regolarità, legittimità e correttezza dell'azione amministrativa, il cui parere favorevole è reso unitamente alla sottoscrizione del presente provvedimento da parte del responsabile del servizio;

**DI DARE ATTO**, che il presente provvedimento sarà sottoposto al controllo contabile da parte del Responsabile del servizio finanziario, da rendersi mediante apposizione del visto di regolarità contabile e dell'attestazione di copertura finanziaria, allegati alla presente determinazione come parte integrante e sostanziale;

**DI DARE ATTO** infine che la presente determinazione:

- ha efficacia immediata dal momento dell'acquisizione dell'attestazione di copertura finanziaria;

- verrà trasmessa alla Centrale Unica di Committenza istituita dal Consorzio Tirreno Ecosviluppo 2000 Società Consortile a.r.l.", per il seguito di competenza;
- verrà pubblicata all'Albo Pretorio ai fini della generale conoscenza e inserita nella sezione "Amministrazione trasparente", in applicazione al D.Lgs 33/2013 e s.m.e int.;

Il Capo Settore Amministrativo  
f.to Dr. Luciano Magnano

**ATTESTAZIONE DI PUBBLICAZIONE**

*Il presente atto è stato pubblicato All'albo Pretorio on line di questo Comune*

Dal 20 AGO, 2019 al 04 SET, 2019 col n. 1106

*del registro delle pubblicazioni.*

*Dalla Residenza Municipale, li* 20 AGO, 2019

**IL MESSO COMUNALE**

f.to Sig. ~~Manie Scamporrino~~  
**IL MESSO COMUNALE**  
Pulvirenti Sofio

**CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE**

*Il sottoscritto Segretario Comunale su conforme attestazione del messo comunale certifica che copia della presente determina è stata pubblicata all'Albo Pretorio on line dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_ per quindici giorni consecutivi.*

*Dalla Residenza Municipale, li* \_\_\_\_\_

**IL SEGRETARIO COMUNALE**

f.to **Dr. Vincenzo Scarcella**

=====

*E' copia conforme all'originale*

*Dalla Residenza Municipale,* \_\_\_\_\_

**IL SEGRETARIO COMUNALE**

f.to **Dr. Vincenzo Scarcella**



# COMUNE DI SORTINO

(PROVINCIA DI SIRACUSA)

C.F. N° 80002250894 - P. I.V.A. 00282850890 - TEL 0931 917111 - FAX 0931 917425

## **CAPITOLATO D'ONERI PER L'APPALTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA DELLE SCUOLE D'INFANZIA DEL COMUNE - A.S. 2019/2020 PERIODO 4 NOVEMBRE/29 MAGGIO.**

### **ART. 1 - FINALITÀ E OGGETTO DELL'APPALTO**

L'Appalto ha per oggetto l'affidamento, per il periodo scolastico 4 novembre 2019/29 maggio 2020, del servizio mensa presso le scuole d'Infanzia del territorio Comunale, comprensivo del servizio di provvista, cottura vivande, distribuzione, e pulizia dei locali ove si consumano i pasti. Sarà ammesso a fruire della mensa anche il personale insegnante ed ausiliario che per ragioni di servizio, si trovi all'interno del plesso. I pasti destinati al personale dovranno essere opportunamente adeguati nelle quantità.

I due plessi scolastici interessati sono siti in viale Mario Giardino e via Pantalica.

### **ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO.**

L'appalto avrà la durata dal 4 novembre 2019 al 29 maggio 2020.

L'Amministrazione si riserva anche la possibilità di ridurre la durata del servizio per ragioni diverse, non escluse quelle finanziarie, con un semplice preavviso scritto almeno di un mese.

Il contratto di appalto sarà risolto di diritto qualora, per ragioni di pubblico interesse, l'amministrazione non lo ritenga necessario. Per le suddette ipotesi di riduzione della durata del servizio o di risoluzione del contratto di diritto l'appaltatore non potrà pretendere risarcimento danni o indennizzi di sorta ma solo esclusivamente il pagamento del servizio effettivamente reso.

### **ART 3 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO, NUMERO DEI PASTI E UTENTI.**

Il servizio in parola si svolgerà per 5 giorni settimanali dal lunedì al venerdì, per il periodo 4 novembre 2019/29 maggio 2020. Il numero totale presunto dei pasti da erogare nell'intero periodo suddetto è di n. 20.549 circa, con le proporzioni del prospetto in calce al presente articolo, e potrà ovviamente variare in più o in meno senza che la ditta aggiudicataria nulla possa pretendere se non il pagamento del corrispettivo degli effettivi pasti erogati. I pasti dovranno essere forniti esclusivamente ad alunni e personale didattico e ausiliario in compresenza durante i pasti.

Il numero totale dei pasti giornaliero presunto è di circa n. 154 compreso il personale, è calcolato sulla stima dei dati forniti dall'Istituto scolastico, decurtati del 25%, sulla scorta dei dati relativi all'affluenza nello scorso anno scolastico; tale quantificazione è tuttavia indicativa e potrà essere soggetta a variazione.

La ditta è tenuta, al momento della consegna dei pasti ordinati, a ritirare, dal personale scolastico, i buoni pasto. Il numero dei buoni pasto ritirati dovrà corrispondere al numero dei pasti forniti agli alunni. I pasti forniti per il personale saranno comunicati dal personale stesso. La ditta, quindi, si impegna a consegnare al preposto ufficio comunale i buoni pasto ritirati quale dimostrazione dell'avvenuta erogazione e al fine della relativa liquidazione.

Il servizio si svolgerà con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune ed il personale della ditta appaltatrice.

La fornitura del pasto dovrà avvenire in modo tale che ogni cibo, da servirsi cotto, dovrà essere cucinato giornalmente presso un centro di cottura in regola con la normativa vigente ubicato nel raggio di 50 Km e distribuito agli alunni presso le refezioni scolastiche rispettando il seguente orario 12.00 - 13.00;

I pasti dovranno essere trasportati con mezzi propri dotati di contenitori isotermitici e personale proprio.

Per eventi straordinari ed imprevisti, l'appaltatore dovrà attuare le misure necessarie per garantire comunque il servizio.

Alla ditta aggiudicataria sarà comunicato quotidianamente entro le ore 9.30 il numero degli utenti.

I pasti saranno preparati attenendosi scrupolosamente alle tabelle dietetiche che fanno parte integrante del presente capitolato.

I pasti dovranno essere confezionati in conformità qualitativa e quantitativa secondo i menù predisposti dalla competente Unità Operativa Complessa (U.O.C.) - Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) e secondo quanto stabilito nel presente capitolato.

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. 4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA**

L'utenza è composta dagli alunni della scuola dell'infanzia e dal personale docente, e ausiliario.

#### **ART 5 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE**

L'Appaltatore è tenuto ad adempiere i seguenti obblighi:

- a) Fornitura dei pasti in conformità al menù, alle grammature ed alle specifiche merceologiche e qualitative di cui alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato. La Ditta appaltatrice si impegna inoltre a preparare e fornire, su richiesta del Comune e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative.
- b) 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;
- c) preparare, su richiesta dell'Amministrazione Comunale e senza oneri aggiuntivi piatti alternativi composti da pasta o riso in bianco o prosciutto cotto e crudo o formaggio che potranno essere richiesti per iscritto dai genitori degli alunni con adeguate motivazioni;
- d) fornire il materiale accessorio alla preparazione dei tavoli, quali tovagliette monouso, piatti, bicchieri, tris di posate sigillato, carrelli portavivande, carrelli termici, che, a fine appalto rimarranno di proprietà della ditta appaltatrice. Presso il locale di ristorazione scolastica dovranno sempre essere disponibili un idoneo numero di stoviglie monouso (piatti, bicchieri, posate) da utilizzare in caso d'emergenza, in modo da non arrecare interruzione al servizio;
- e) provvedere alla pulizia dei locali mensa, fornendo tutti i materiali di pulizia necessari, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale;
- f) stipulare un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civili per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di € 1.000.000,00 con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio;
- g) 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 aver frequentato sia i corsi previsti dalla legge sia un corso di formazione inerente al sistema di autocontrollo HACCP e deve essere presente in numero adeguato da consentire l'avvio del



servizio con la fine delle lezioni nei due plessi ed il soddisfacimento della utenza nel giro di 50 minuti per ogni turno, nonché 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);

- h) adempiere a tutti gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali;
- i) essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie per svolgere il servizio;
- j) presentare mensilmente la fattura con l'indicazione dei numero dei pasti serviti in ogni scuola corredata dai buoni mensa ritirati agli utenti;
- k) prima dell'inizio del servizio la ditta aggiudicataria dovrà presentare al Comune gli estremi della posizione assicurativa e previdenziale del personale preposto al servizio;
- l) assumere a proprio carico tutte le spese del contratto, dei bolli, di registro e dei diritti di segreteria, depositando presso l'Ufficio contratti del Comune un fondo, pari ad almeno il 50% delle spese.

#### **ART. 6 - STANDARD MINIMI DI QUALITA' DEL SERVIZIO**

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del contratto.

Tali standard sono da considerarsi minimi.

#### **ART. 7 - SCELTA DELL'APPALTATORE**

Il soggetto destinatario dell'appalto verrà selezionato tramite uno dei sistemi previsti dal D.Lgs. n. 50/2016 per l'aggiudicazione dei pubblici servizi.

#### **ART. 8 - PREZZO DEL SINGOLO PASTO**

Il prezzo di ogni singolo pasto computato, ai fini della determinazione del costo del servizio posto a base di gara, sia per gli alunni dell'infanzia che per il personale, è di € 4,00 di cui 3,945 soggetti a ribasso (oltre iva al 4%) ed € 0,055 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso (oltre iva al 22%).

Il servizio verrà liquidato mensilmente in relazione ai pasti effettivamente forniti e sarà computato mediante determinazione del prezzo netto a singolo pasto.

Il corrispettivo per ogni singolo pasto scaturirà dalla somma dei seguenti dati:

- Importo scaturito dal ribasso offerto diviso il numero totale dei pasti previsti all'art. 3 del presente capitolato + IVA con l'aliquota in vigore;
- Importo degli oneri di sicurezza diviso il numero totale dei pasti previsti all'art. 3 del presente capitolato + IVA con l'aliquota in vigore;

Con tale prezzo si intendono compensati tutti i servizi previsti dal capitolato, comprese le derrate, le prestazioni del personale, i materiali di consumo e di pulizia, e ogni altro onere relativo.

#### **ART. 9 - REQUISITI DELLA DITTA**

- Iscrizione Registro Ditte C.C.I.A.A.;
- Disporre, a qualsiasi titolo, di una cucina idonea sotto il profilo igienico sanitario nel raggio di 50 km dotata di autorizzazione sanitaria;
- Non trovarsi in una delle condizioni di cui all'art 12 del D.Lgs 17.3.95 n.157 così come modificato dal D.Lgs 25.2.2000 n.65;
- Essere in possesso, ai sensi dell'art.144 del d.lgs 50/2016, della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 14001:2015, UNI EN ISO 22005:2008 relativa al servizio di ristorazione con veicolazione dei pasti, aggiornata a norma di legge;
- Essere in possesso dell'adeguata formazione in ambito di alimentazione senza glutine.

#### **ART. 10 - CORRISPETTIVO DELL'APPALTO**

Il corrispettivo dell'appalto sarà determinato in sede di aggiudicazione dell'appalto stesso e liquidato con i criteri di cui al sup. art. 8.

#### **ART. 11 - MATERIE PRIME DA UTILIZZARE (PRODOTTI FRESCHI O SOTTOVUOTO DI PROVENIENZA NAZIONALE)**

Ferma restando la completa autonomia della ditta appaltatrice nella scelta delle fonti di approvvigionamento, essa assicura che tutti i prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti saranno selezionati ed utilizzati nelle varie fasi garantendo il completo rispetto della legislazione vigente in materia igienico-sanitaria, ed assicurando un elevato standard di qualità nutrizionali.

La ditta deve essere in possesso della certificazione di qualità (ART. 9) in conformità alle normative in vigore;

L'Amministrazione Comunale procede nel corso della gestione, a suo insindacabile giudizio, al controllo della qualità merceologica degli alimenti, anche con campionamenti effettuati attraverso laboratori specializzati e al controllo sulla qualità del piatto finito nonché al controllo presso i locali utilizzati per la preparazione dei piatti.

#### **ART. 12 - CRITERI DI SCELTA DELLE MATERIE PRIME**

Le derrate alimentari dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti in materia che qui si intendono tutte richiamate.

I pasti forniti debbono possedere i requisiti e le caratteristiche di qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica conformi a quelli richiesti dal presente Capitolato e dai suoi allegati.

Non è ammessa l'utilizzo di derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (cosiddetti cibi transgenici); la Ditta appaltatrice è tenuta a verificare e dimostrare l'assenza di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati ( O.M.G. ) attraverso la richiesta ai propri fornitori e successivo inoltrare a questa Amministrazione di apposite dichiarazioni.

#### **ART. 13 - 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. La conservazione dei piatti freddi precedente il trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

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

- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata.
- La carne trita deve essere macinata in giornata.
- E' vietato utilizzare carne premacinata anche se conservata sottovuoto.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- 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.
- 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.

È 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.

Le operazioni consentite il giorno precedente la distribuzione sono 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 , esempio: cottura completa del rosbif;

Devono essere utilizzati solo oli extra vergini di oliva ad eccezione delle sole ricette indicanti burro a crudo; i condimenti devono essere preferibilmente a crudo.

## **ART. 14 – CONFEZIONAMENTO, VEICOLAZIONE E TRASPORTO DEI PASTI**

### **Contenitori**

I pasti devono essere confezionati in vaschette monoporzioni, sigillate. A seconda delle temperature dei prodotti ivi contenuti, le vaschette possono essere monovasca o bivasca. Le vaschette una volta confezionate devono essere allocate in idonei contenitori per il trasporto. I contenitori da utilizzare devono essere in polipropilene non espanso e ad alta densità, conformi alla normativa vigente.

I contenitori devono essere 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 all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327) con una caduta termica non superiore a 5 °C l'ora.

I pasti devono essere confezionati in contenitori isotermici distinti per singolo plesso e per ogni tipologia di utenza. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a Centri di refezione diversi da quello indicato sul contenitore medesimo.

L'Impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta che sarà effettuato presso il Centro di cottura dell'impresa. La frutta deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare.

Le diete speciali ed in bianco devono essere consegnate come descritto in precedenza e riportare il nominativo del destinatario.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in confezioni chiuse.

### **Mezzi di trasporto**

I mezzi di trasporto (la cui quantità, tipo e caratteristiche, dovranno essere descritte) devono essere:

- idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti;
- conformi al Regolamento CE 852/2004;
- sanificati settimanalmente, ed ogni qualvolta risulti necessario per evitare insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dall'art. 47 del D.P.R. 327/80.

## **ART. 15 - SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP**

La ditta 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 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.

## **ART. 16 - 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 quantità-qualità, dei pasti alle tabelle dietetiche ed altre norme igienico-sanitarie eventualmente richiedendo l'intervento del servizio competente dell'ASP. In particolare i controlli consisteranno:

- nella verifica delle forniture a garanzia di quanto specificato nel presente capitolato;
- 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 qualità-quantità. I controlli verranno effettuati in contraddittorio con il personale della ditta appaltatrice ed ogni rilievo dovrà venire contestato per iscritto.
- La ditta appaltatrice è tenuta a lasciare presso il refettorio della scuola materna del plesso di viale M. Giardino un pasto campione, da conservare per 48 ore, per accertamenti analitici che si rendessero necessari per casi di sospetta intossicazioni alimentare.
- 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 72 ore, a disposizione per accertamenti analitici che si rendessero necessari per casi di sospetta intossicazione alimentare.

## **ART 17 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

In caso di qualsiasi evenienza che possa influire sul normale espletamento del servizio, la ditta dovrà darne notizia con ogni possibile tempestività. Resta comunque stabilito, in linea di principio, che in caso di interruzione del servizio anche per cause di forza maggiore, l'appaltatore dovrà comunque assicurare la somministrazione dei pasti agli utenti della scuola.

## **ART. 18 - RESPONSABILITÀ**

La ditta si obbliga a sollevare il Comune da ogni pretesa e da azione che possa derivare da terzi per mancato adempimento ed obblighi contrattuali, trascuratezza, omissione di colpa. La ditta è sempre responsabile, verso il Comune e gli utenti, dell'esecuzione dei servizi assunti e del rispetto di tutte le leggi vigenti in materia. E' altresì direttamente responsabile del contegno e operato dei propri dipendenti e dei danni eventuali che dagli stessi o dai mezzi impiegati potrebbero derivare.

## **ART. 19 - DIVIETO DI SUBAPPALTO**

E' vietato alla ditta appaltatrice sotto pena di recessione "de iure" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione e il subappalto, in tutto o in parte del servizio, salvo formale consenso dell'Amministrazione.

## **ART. 20 - REVOCA DELL'APPALTO**

L'Amministrazione Comunale, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1456 del Codice Civile avrà la facoltà di risolvere il contratto a seguito di:

- 1) Abbandono dell'appalto;
- 2) Dopo tre contestazioni scritte, cui la ditta appaltatrice non fornisca adeguate soluzioni;
- 3) Impiego di personale non dipendente della ditta appaltatrice;
- 4) Casi di intossicazione alimentare;
- 5) Danni volontari ad impianti ed attrezzature di proprietà del Comune o dell'Istituzione Scolastica;
- 6) Rifiuto di accesso ai locali adibiti a cucina e refettorio al personale addetto al controllo di qualità.

Il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Ente di avvalersi della clausola risolutiva. La risoluzione del contratto comporterà per la ditta aggiudicatrice la perdita del deposito cauzionale, il rimborso di eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune, nonché ogni altro danno che per tali fatti dovessero accadere.

#### **ART. 21- RECESSO UNILATERALE**

Per gravi e giustificati motivi, l'appaltatore può richiedere all'Amministrazione Comunale di recedere dal contratto con preavviso di almeno 4 mesi.

In caso di accoglimento della richiesta, l'Amministrazione Comunale incamererà il deposito cauzionale.

#### **ART 22 - PENALI**

In caso di accertate inadempienze da parte dell'appaltatore degli obblighi stabiliti nel presente capitolato, l'Amministrazione provvederà all'applicazione di una penale. Detta somma va detratta dalla fattura mensile riferita a tale periodo. A fronte di tale decurtazione la ditta si obbliga ad emettere regolare nota di credito, ai sensi e per gli effetti del DPR 633/72.

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza da parte dell'ufficio Comunale competente, alla quale la ditta avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre tre giorni dalla contestazione.

Nel caso in cui la Ditta non presenti controdeduzioni in termini utili, oppure fornisca elementi inidonei a giustificare le inadempienze contestate, verrà applicata una sanzione, nelle misure sotto precisate, a titolo di penale, per ogni singola infrazione.

- 1) confezionamento non conforme alla vigente normativa: 100,00 euro;
- 2) non corrispondenza del numero dei pasti consegnati con quelli ordinati: 100,00 euro;
- 3) mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate: 100,00 euro;
- 4) mancata consegna del materiale a perdere: 100,00 euro;
- 5) mancato rispetto delle grammature verificato su 10 pesate : 100,00 euro;
- 6) mancato rispetto senza preavviso del menù: 100,00 euro;
- 7) rinvenimento corpi estranei organici ed inorganici: 500,00 euro;
- 8) mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti e rigoverno refettorio: 500,00 euro;
- 9) mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 20 minuti: 100,00 euro.

#### **ART. 23 - REGOLAMENTI E LEGGI**

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

#### **ART 24 - CONTROVERSIE**

Per tutte le controversie e divergenze che potessero sorgere tra il Comune e la ditta per l'inadempienza ed applicazione del presente capitolato e che non vengano risolte di comune accordo, il foro competente è quello di SIRACUSA.

#### **ART 25 - NORME GENERALI**

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

Per tutto quanto non previsto, si fa riferimento alle relative disposizioni di legge.

## **TABELLE DIETETICHE LINK**

<http://www.comunesortino.gov.it/images/Tabelle-Dietetiche.pdf>

# TABELLE DIETETICHE

**LINK**

<http://www.comunesortino.gov.it/images/Tabelle-Dietetiche.pdf>

# DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENTI

Art. 26 D.Lgs. 9 Aprile 2008 n° 81 e s.m.i.

Azienda committente

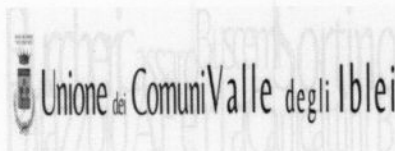
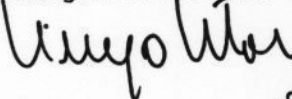
**UNIONE DEI COMUNI DELLA VALLE DEGLI IBLEI**  
**Via Maestranza, 5**  
**Palazzolo Acreide (SR)**

Contratto

**Duvri servizio di refezione scolastica scuole materne Viale  
M.Giardino Sortino, Via pantalone Sortino**

Datore di lavoro  
Dott. Salvatore Gallo

Responsabile Serv. Prevenzione  
Dott.Ing. Vincenzo Vitale



Revisione

Data

01/08/2019



	Unione Comuni Valle degli Iblei Via Maestranza, 5 Palazzolo Acreide (SR)	Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
--	---	---

## ANAGRAFICA COMMITTENTE

---

### DATI AZIENDALI

#### Dati anagrafici

Ragione Sociale	<b>Unione Comuni Valle degli Iblei</b>
Attività economica	<b>Unione Comuni</b>
Codice ATECO	•
ASL	<b>Siracusa</b>
POSIZIONE INAIL	
POSIZIONE INPS	
Codice Fiscale	
Partita IVA	

#### Titolare/Rappresentante Legale

Nominativo **Salvatore Gallo**

#### Sede Legale

Comune	<b>Palazzolo Acreide</b>
Provincia	<b>SR</b>
CAP	
Indirizzo	<b>Via Maestranza 5</b>

Unione Comuni Valle degli Iblei servizio refezione scolastica D.L. Dott. Salvatore Gallo Rspp Ing. Vitale Vincenzo 01/08/2019



	Unione Comuni Valle degli Iblei Via Maestranza, 5 Palazzolo Acreide (SR)	Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
--	---	---

## RELAZIONE INTRODUTTIVA

Il presente documento unico di valutazione dei rischi (di seguito denominato DUVRI) è stato redatto dalla stazione appaltante in fase di istruzione della gara d'appalto in ottemperanza al dettato dell'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/08.

L'art. 26, comma 1 lettera b, del D.Lgs. 81/08 impone al Datore di lavoro committente di fornire alle Aziende appaltatrici o ai Lavoratori autonomi 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.

Il comma 3 del D.Lgs. 81/08, inoltre, impone al Datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un **unico documento di valutazione dei rischi da interferenze** che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Il DUVRI ha i seguenti obiettivi:

- promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto al comma 2 dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08;
- cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordinare gli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori e informare reciprocamente il committente e l'esecutore in merito a tali misure.

La valutazione dei rischi interferenti ha richiesto l'analisi dei luoghi di lavoro e delle situazioni in cui i lavoratori delle aziende esterne vengono a trovarsi nello svolgimento delle attività appaltate, ed è finalizzata all'individuazione e all'attuazione di misure di prevenzione e di provvedimenti da attuare.

Tale valutazione, pertanto, è legata sia al tipo di attività lavorativa svolta nell'unità produttiva sia a situazioni determinate da altri elementi quali ambiente di lavoro, strutture ed impianti utilizzati, materiali e prodotti coinvolti nei processi, sia alle attività appaltate.

A tale scopo sono stati analizzati:

- i rischi immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
- i rischi esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- i rischi derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportano rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata), richieste esplicitamente dal committente;
- i rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi.

### VALIDITA' DEL DUVRI

Il presente DUVRI costituisce parte integrante del contratto di appalto ed ha validità immediata dalla sottoscrizione del contratto stesso.

	Unione Comuni Valle degli Iblei Via Maestranza, 5 Palazzolo Acreide (SR)	Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
--	---	---

## DEFINIZIONI

**Amministrazioni aggiudicatrici**, le amministrazioni dello Stato; gli enti pubblici territoriali; gli altri enti pubblici non economici; gli organismi di diritto pubblico; le associazioni, unioni, consorzi, comunque denominati, costituiti da detti soggetti. (art. 3 comma 1, lettere a) D.Lgs.50/2016)

**Appalti pubblici**, i contratti a titolo oneroso, stipulati per iscritto tra una o più stazioni appaltanti e uno o più operatori economici, aventi per oggetto l'esecuzione di lavori, la fornitura di prodotti e la prestazione di servizi. (art. 3 comma 1, lettere ii) D.Lgs.50/2016)

**Appalti pubblici di lavori**, i contratti stipulati per iscritto tra una o più stazioni appaltanti e uno o più operatori economici aventi per oggetto:

1. l'esecuzione di lavori relativi a una delle attività di cui all'allegato I;
2. l'esecuzione, oppure la progettazione esecutiva e l'esecuzione di un'opera;
3. la realizzazione, con qualsiasi mezzo, di un'opera corrispondente alle esigenze specificate dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore che esercita un'influenza determinante sul tipo o sulla progettazione dell'opera. (art. 3 comma 1, lettere ll) D.Lgs.50/2016)

**Candidato**, un operatore economico che ha sollecitato un invito o è stato invitato a partecipare a una procedura ristretta, a una procedura competitiva con negoziazione, a una procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara, a un dialogo competitivo o a un partenariato per l'innovazione o ad una procedura per l'aggiudicazione di una concessione. (art. 3 comma 1, lettere m) D.Lgs.50/2016)

**Centrale di committenza**, un'amministrazione aggiudicatrice o un ente aggiudicatore che forniscono attività di centralizzazione delle committenze e, se del caso, attività di committenza ausiliarie. (art. 3 comma 1, lettere i) D.Lgs.50/2016)

**Concessionario**, un operatore economico cui è stata affidata o aggiudicata una concessione. (art. 3 comma 1, lettere q) D.Lgs.50/2016)

**Concessione di lavori**, un contratto a titolo oneroso stipulato per iscritto in virtù del quale una o più stazioni appaltanti affidano l'esecuzione di lavori ad uno o più operatori economici riconoscendo a titolo di corrispettivo unicamente il diritto di gestire le opere oggetto del contratto o tale diritto accompagnato da un prezzo, con assunzione in capo al concessionario del rischio operativo legato alla gestione delle opere. (art. 3 comma 1, lettere uu) D.Lgs.50/2016)

**Concessione di servizi**, un contratto a titolo oneroso stipulato per iscritto in virtù del quale una o più stazioni appaltanti affidano a uno o più operatori economici la fornitura e la gestione di servizi diversi dall'esecuzione di lavori di cui alla lettera ll) riconoscendo a titolo di corrispettivo unicamente il diritto di gestire i servizi oggetto del contratto o tale diritto accompagnato da un prezzo, con assunzione in capo al concessionario del rischio operativo legato alla gestione dei servizi. (art. 3 comma 1, lettere vv) D.Lgs.50/2016)

**Consorzio**, i consorzi previsti dall'ordinamento, con o senza personalità giuridica. (art. 3 comma 1, lettere v) D.Lgs.50/2016)

**Contratti pubblici**, i contratti di appalto o di concessione aventi per oggetto l'acquisizione di servizi o forniture, ovvero l'esecuzione di opere o lavori, posti in essere dalle stazioni appaltanti. (art. 3 comma 1, lettere dd) D.Lgs.50/2016).

**Datore di lavoro**: il soggetto titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore o, comunque, il soggetto che, secondo il tipo e l'assetto dell'organizzazione nel cui ambito il lavoratore presta la propria attività, ha la responsabilità dell'organizzazione stessa o dell'unità produttiva in quanto esercita i poteri decisionali e di spesa. Nelle pubbliche amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, per datore di lavoro si intende il dirigente al quale spettano i poteri di gestione, ovvero il funzionario non avente qualifica dirigenziale, nei soli casi in cui quest'ultimo sia preposto ad un ufficio avente autonomia gestionale, individuato dall'organo di vertice delle singole amministrazioni tenendo conto dell'ubicazione e dell'ambito funzionale degli uffici nei quali viene svolta l'attività, e dotato di autonomi poteri decisionali e di spesa. In caso di omessa individuazione, o di individuazione non conforme ai criteri sopra indicati, il datore di lavoro coincide con l'organo di vertice medesimo.

	Unione Comuni Valle degli Iblei Via Maestranza, 5 Palazzolo Acreide (SR)	Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
--	---	---

**Datore di lavoro committente:** soggetto titolare degli obblighi di cui all'art. 26 del D.Lgs. 81/2008.

**DUVRI:** Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti, da allegare al contratto d'appalto, che indica le misure adottate per eliminare o ridurre i rischi da interferenze, di cui all'art.26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008.

**Enti aggiudicatori:**

- amministrazioni aggiudicatrici o imprese pubbliche che svolgono una delle attività di cui agli articoli da 115 a 121 del D.Lgs.50/2016;
- pur non essendo amministrazioni aggiudicatrici né imprese pubbliche, esercitano una o più attività di cui alle quelle di cui agli articoli da 115 a 121 del D.Lgs.50/2016 e operano in virtù di diritti speciali o esclusivi concessi loro dall'autorità competente;
- enti che svolgono una delle attività di cui all'allegato II del D.Lgs.50/2016 ed aggiudicano una concessione per lo svolgimento di una di tali attività, quali:
  - le amministrazioni dello Stato, gli enti pubblici territoriali, gli organismi di diritto pubblico o le associazioni, unioni, consorzi, comunque denominati, costituiti da uno o più di tali soggetti;
  - le imprese pubbliche, imprese sulle quali le amministrazioni aggiudicatrici possono esercitare, direttamente o indirettamente, un'influenza dominante o perché ne sono proprietarie, o perché vi hanno una partecipazione finanziaria, o in virtù delle norme che disciplinano dette imprese. L'influenza dominante è presunta quando le amministrazioni aggiudicatrici, direttamente o indirettamente, riguardo all'impresa, alternativamente o cumulativamente:
    - 1) detengono la maggioranza del capitale sottoscritto;
    - 2) controllano la maggioranza dei voti cui danno diritto le azioni emesse dall'impresa;
    - 3) possono designare più della metà dei membri del consiglio di amministrazione, di direzione o di vigilanza dell'impresa;
- gli enti operanti sulla base di diritti speciali o esclusivi simili dell'esercizio di una o più delle attività di cui all'allegato II. Gli enti cui sono stati conferiti diritti speciali o esclusivi mediante una procedura in cui sia stata assicurata adeguata pubblicità e in cui il conferimento di tali diritti si basi su criteri obiettivi non costituiscono «enti aggiudicatori».

**Imprese pubbliche,** le imprese sulle quali le amministrazioni aggiudicatrici possono esercitare, direttamente o indirettamente, un'influenza dominante o perché ne sono proprietarie, o perché vi hanno una partecipazione finanziaria, o in virtù delle norme che disciplinano dette imprese. L'influenza dominante è presunta quando le amministrazioni aggiudicatrici, direttamente o indirettamente, riguardo all'impresa, alternativamente o cumulativamente:

- 1) detengono la maggioranza del capitale sottoscritto;
- 2) controllano la maggioranza dei voti cui danno diritto le azioni emesse dall'impresa;
- 3) possono designare più della metà dei membri del consiglio di amministrazione, di direzione o di vigilanza dell'impresa;

**Lavori,** le attività di costruzione, demolizione, recupero, ristrutturazione urbanistica ed edilizia, sostituzione, restauro e manutenzione di opere. (art. 3 comma 1, lettere nn) D.Lgs.50/2016)

**Lavori complessi,** i lavori che superano la soglia di 15 milioni di euro e sono caratterizzati da particolare complessità in relazione alla tipologia delle opere, all'utilizzo di materiali e componenti innovativi, alla esecuzione in luoghi che presentano difficoltà logistiche o particolari problematiche geotecniche, idrauliche, geologiche e ambientali. (art. 3 comma 1, lettere oo) D.Lgs.50/2016)

**Luoghi di lavoro:** luoghi destinati a contenere i posti di lavoro, ubicati all'interno dell'azienda ovvero dell'unità produttiva, nonché ogni altro luogo nell'area della medesima azienda ovvero unità produttiva comunque accessibile al lavoratore per il proprio lavoro.

**Lotto funzionale,** uno specifico oggetto di appalto da aggiudicare anche con separata ed autonoma procedura, ovvero parti di un lavoro o servizio generale la cui progettazione e realizzazione sia tale da assicurarne funzionalità, fruibilità e fattibilità indipendentemente dalla realizzazione delle altre parti; cc) «offerente», l'operatore economico che ha presentato un'offerta. (art. 3 comma 1, lettere qq) D.Lgs.50/2016)

	Unione Comuni Valle degli Iblei Via Maestranza, 5 Palazzolo Acreide (SR)	Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
--	---	---

**Opera**, il risultato di un insieme di lavori, che di per sè espliciti una funzione economica o tecnica. Le opere comprendono sia quelle che sono il risultato di un insieme di lavori edilizi o di genio civile, sia quelle di difesa e di presidio ambientale, di presidio agronomico e forestale, paesaggistica e di ingegneria naturalistica. (art. 3 comma 1, lettere pp) D.Lgs.50/2016).

**Procedure di affidamento e affidamento**, l'affidamento di lavori, servizi o forniture o incarichi di progettazione mediante appalto; l'affidamento di lavori o servizi mediante concessione; l'affidamento di concorsi di progettazione e di concorsi di idee. (art. 3 comma 1, lettere rrr) D.Lgs.50/2016).

**Procedure aperte**, le procedure di affidamento in cui ogni operatore economico interessato può presentare un'offerta. (art. 3 comma 1, lettere sss) D.Lgs.50/2016).

**Procedure ristrette**, le procedure di affidamento alle quali ogni operatore economico può accedere di partecipare e in cui possono presentare un'offerta soltanto gli operatori economici invitati dalle stazioni appaltanti, con le modalità stabilite dal presente codice. (art. 3 comma 1, lettere ttt) D.Lgs.50/2016).

**Procedure negoziate**, le procedure di affidamento in cui le stazioni appaltanti consultano gli operatori economici da loro scelti e negoziano con uno o più di essi le condizioni dell'appalto. (art. 3 comma 1, lettere uuu) D.Lgs.50/2016).

**Raggruppamento temporaneo**, un insieme di imprenditori, o fornitori, o prestatori di servizi, costituito, anche mediante scrittura privata, allo scopo di partecipare alla procedura di affidamento di uno specifico contratto pubblico, mediante presentazione di una unica offerta. (art. 3 comma 1, lettere u) D.Lgs.50/2016).

#### INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI DEGLI AMBIENTI DI LAVORO

Per tutte le informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui sono destinati ad operare le aziende esterne e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività, si rimanda al Documento di valutazione dei rischi (DVR) elaborato dall'azienda committente.

	Unione Comuni Valle degli Iblei Via Maestranza, 5 Palazzolo Acreide (SR)	Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
--	---	---

## MISURE GENERALI E COMPORTAMENTI DA ADOTTARE

Oltre alle misure di coordinamento e cooperazione, espressamente indicate nella sezione specifica del presente documento, durante lo svolgimento delle attività lavorative da parte dell'appaltatore, dovranno essere sempre osservate le seguenti misure.

### DI ORDINE GENERALE

#### Appaltatori

- E' vietato l'utilizzo di qualsiasi attrezzatura o sostanza di proprietà dell'Azienda se non espressamente autorizzato in forma scritta. Il personale esterno è tenuto ad utilizzare esclusivamente il proprio materiale (macchine, attrezzature, utensili) che deve essere rispondente alle norme antirischiosistiche ed adeguatamente identificato. L'uso di tale materiale deve essere consentito solo a personale addetto ed adeguatamente addestrato.
- Le attrezzature proprie utilizzate dall'azienda esterna o dai lavoratori autonomi devono essere conformi alle norme in vigore e tutte le sostanze eventualmente utilizzate devono essere accompagnate dalla relative schede di sicurezza aggiornate.
- Nell'ambito dello svolgimento delle attività, il personale esterno occupato deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.
- Prima dell'inizio dei lavori di contratto, l'appaltatore comunica i nominativi del personale impiegato per il compimento di quanto previsto nel contratto d'appalto stesso, dichiarando di avere impartito ai lavoratori la formazione specifica prevista nel presente documento.

#### Azienda Committente ed Appaltatori

- Si provvede alla immediata comunicazione di rischi previsti nel presente DUVRI e che si manifestino in situazioni particolari o transitorie.

### VIE DI FUGA ED USCITE DI SICUREZZA

#### Appaltatori

- Le imprese o i lavoratori autonomi che intervengono negli edifici aziendali prendono obbligatoriamente visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza comunicando al datore di lavoro interessato ed al servizio di prevenzione e protezione eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento dei propri lavori.
- L'appaltatore prende visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione dei presidi di emergenza e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas. Deve, inoltre, essere informato sui responsabili per la gestione delle emergenze nominati ai sensi del D.Lgs. 81/08 nel ambito delle sedi dove si interviene.

#### Azienda Committente ed Appaltatore

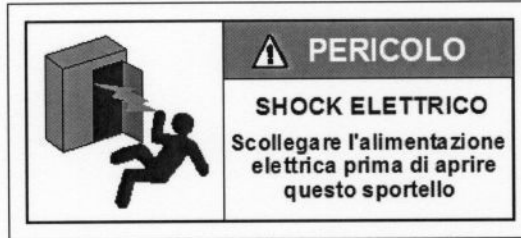
- I mezzi di estinzione sono sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi.
- Corridoi e le vie di fuga sono mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sempre sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (macchine per la distribuzione di caffè, di bibite, etc.), anche se temporanei.

### APPARECCHI ELETTRICI E COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA

#### Azienda Committente

	Unione Comuni Valle degli Iblei Via Maestranza, 5 Palazzolo Acreide (SR)	Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
--	---	---

- La protezione contro i contatti diretti con elementi in tensione e contatti indiretti determinati da condizioni di guasto è assicurata dalla realizzazione degli impianti a regola d'arte e con la prescritta dichiarazione di conformità.
- Tutte le fonti di pericolo risultano adeguatamente segnalate con idonea cartellonistica.



#### Appaltatore

- L'appaltatore utilizza componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; utilizza l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non fa uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni.
- E' vietato attivare linee elettriche volanti senza aver verificato lo stato dei cavi e senza aver avvisato il personale preposto dell'Azienda.
- E' vietato effettuare allacciamenti provvisori di apparecchiature elettriche alle linee di alimentazione.
- E' vietato utilizzare, nei lavori in luoghi bagnati o molto umidi e nei lavori a contatto o entro grandi masse metalliche, utensili elettrici portatili a tensione superiore a 50 V verso terra.

#### INTERRUZIONI ALLE FORNITURE DI ENERGIA ELETTRICA, GAS, ACQUA

##### Azienda Committente ed Appaltatore

- Interruzioni dell'energia elettrica, del gas, del funzionamento degli impianti di riscaldamento/ climatizzazione, delle forniture idriche per i servizi e per il funzionamento degli impianti di spegnimento antincendio, sono sempre concordate con i Datori di lavoro titolari delle attività presenti nell'edificio dove si interviene.
- Le manovre di erogazione/interruzione sono sempre eseguite successivamente all'accertamento che le stesse non generino condizioni di pericolo e/o danni per disservizio.

#### IMPIANTO ANTINCENDIO

- Fermo restando la verifica costante dei mezzi di protezione, dal punto di vista della manutenzione ordinaria, non è possibile apportare modifiche se queste non sono preventivamente autorizzate dagli Uffici competenti.

##### Azienda Committente

La protezione contro gli incendi è assicurata da:

4. Mezzi di estinzione presenti ed efficienti.
5. Istruzioni impartite per iscritto al personale.
6. Procedure scritte da tenere in caso d'incendio

##### Appaltatore

Ai lavoratori è vietato:

1. Fumare

	Unione Comuni Valle degli Iblei Via Maestranza, 5 Palazzolo Acreide (SR)	Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
--	---	---

2. Effettuare operazioni che possano dar luogo a scintille (molatura saldatura, ecc.) a meno che non siano state espressamente autorizzate

#### SOVRACCARICHI SUI SOLAI

Appaltatore

- L'introduzione, anche temporanea di carichi sui solai, in misura superiore al limite consentito (non solo in locali destinati a biblioteche, archivi, depositi/magazzini ecc.), deve essere preventivamente sottoposta a verifica da parte di un tecnico abilitato. Questi certifica per iscritto al competente servizio prevenzione e protezione aziendale l'idoneità statica dell'intervento.



#### EMERGENZA IN CASO DI SVERSAMENTO DI SOSTANZE PERICOLOSE

Azienda Committente ed Appaltatore

In caso di sversamento di sostanze chimiche liquide:

- arieggiare il locale ovvero la zona;
- utilizzare, secondo le istruzioni, i kit di assorbimento, che devono essere presenti nella attrezzatura di lavoro qualora si utilizzino tali sostanze, e porre il tutto in contenitori all'uopo predisposti (contenitori di rifiuti compatibili), evitando di usare apparecchi alimentati ad energia elettrica che possano costituire innesco per una eventuale miscela infiammabile, ovvero esplosiva presente;
- comportarsi scrupolosamente secondo quanto previsto dalle istruzioni contenute nelle apposite "schede di sicurezza", che devono accompagnare le sostanze ed essere a disposizione per la continua consultazione da parte degli operatori.

#### SUPERFICI SCIVOLOSE O Bagnate NEI LUOGHI DI LAVORO

Azienda Committente ed Appaltatore

- Sia l'Azienda committente che gli appaltatori devono segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e, quindi, a rischio scivolamento.
- Analogamente, sono segnalati eventuali pavimenti non stabili ed antisdrucchiolevoli nonché esenti da protuberanze, cavità o piani inclinati pericolosi.



	Unione Comuni Valle degli Iblei Via Maestranza, 5 Palazzolo Acreide (SR)	Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
--	---	---

- Quando il pavimento dei posti di lavoro e di quelli di passaggio si mantiene bagnato e non è possibile provvedere diversamente, i lavoratori sono forniti di idonee calzature impermeabili.

#### SEGNALETICA DI SICUREZZA

Azienda Committente

- E' predisposta idonea segnaletica di sicurezza (orizzontale e/o verticale) allo scopo di informare il personale presente in azienda integrata idoneamente sugli eventuali rischi derivanti dalle interferenze lavorative oggetto del presente DUVRI.



Appaltatore

- In caso di sopravvenuto rischio non previsto e di tipo transitorio, l'azienda esterna deve dare immediata comunicazione al servizio di prevenzione e protezione del Committente per l'adozione di idonee misure di sicurezza o apposizione di idonea segnaletica.

#### POLVERI E FIBRE DERIVANTI DA LAVORAZIONI

Azienda Committente ed Appaltatore

- Nel caso in cui un'attività lavorativa preveda lo svilupparsi di polveri, occorre operare con massima cautela installando aspiratori o segregando gli spazi con teli/barriere. Tali attività devono essere programmate e, salvo causa di forza maggiore (in tal caso devono essere prese misure atte a informare e tutelare le persone presenti), le stesse sono svolte in assenza di terzi sul luogo di lavoro.
- Deve essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti.
- Per lavorazioni notturne o orari non coincidenti con quelli dei dipendenti della sede, che lascino negli ambienti di lavoro residui di polveri o altro, occorre, comunque, che effettuare un'adeguata rimozione e pulizia prima dell'inizio dell'attività dei dipendenti.

#### USO DI AGENTI CHIMICI VERNICIANTI, DETERGENTI, ECC.

Azienda Committente ed Appaltatore

- L'impiego di agenti chimici da parte di Aziende che operino negli edifici deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulla scheda di sicurezza (scheda che deve essere presente in situ insieme alla documentazione di sicurezza ed essere esibita su richiesta del Datore di Lavoro, del Referente del Contratto e dal competente servizio di prevenzione e protezione aziendale).
- Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti chimici, se non per lavori d'urgenza, devono essere programmati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo.



	Unione Comuni Valle degli Iblei Via Maestranza, 5 Palazzolo Acreide (SR)	Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
--	---	---

- E' fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati.
- L'appaltatore operante non deve in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. I contenitori, esaurite le quantità contenute, devono essere smaltiti secondo le norme vigenti. In alcun modo devono essere abbandonati negli edifici rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata al termine del lavoro/servizio.
- Deve essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche nei giorni successivi all'impiego delle suddette sostanze.

#### FIAMME LIBERE

Appaltatore

Le attrezzature da lavoro utilizzate devono essere efficienti sotto il profilo della sicurezza ed il prelievo dell'energia elettrica avviene nel rispetto delle caratteristiche tecniche compatibili con il punto di allaccio.

Le attività lavorative che comportano l'impiego di fiamme libere sono sempre precedute da:

- verifica sulla presenza di materiali infiammabili in prossimità del punto di intervento;
- accertamento della salubrità dell'aria all'interno di vani tecnici a rischio;
- verifica sulla presenza di un presidio antincendio in prossimità del punto di intervento;
- conoscenza da parte del personale della procedura di gestione dell'emergenza, comprendente, anche, l'uso dei presidi antincendio disponibili.

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

#### COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

Azienda Committente ed Appaltatore

Il Datore di lavoro dell'Azienda Committente e delle Imprese appaltatrici/Lavoratori autonomi coopereranno all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto.

Essi coordinano, altresì, 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.

Azienda Committente

Il Datore di lavoro dell'Azienda Committente promuove la cooperazione ed il coordinamento innanzitutto mediante l'elaborazione del presente documento unico di valutazione dei rischi nel quale sono state indicate 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.

#### VERBALE DI SOPRALLUOGO PRELIMINARE CONGIUNTO

Azienda Committente ed Appaltatore

Preliminarmente alla stipula del contratto ed in ogni caso prima del concreto inizio delle attività oggetto dell'appalto, il Datore di lavoro dell'Azienda Committente (o un suo Dirigente delegato) o il Lavoratore autonomo promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui all'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008, mediante la redazione, in contraddittorio con l'Appaltatore, del "**Verbale di sopralluogo preliminare congiunto e di coordinamento**" presso ciascuna sede oggetto dell'appalto stesso.

	Unione Comuni Valle degli Iblei Via Maestranza, 5 Palazzolo Acreide (SR)	Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
--	---	---

Il verbale, che è redatto a cura del Servizio di Prevenzione e Protezione, è sottoscritto dal Datore di lavoro dell'Azienda Committente, dal Responsabile della sede e dal Datore di Lavoro della Azienda Appaltatrice o dal Lavoratore autonomo.

I contenuti del suddetto verbale potranno, in qualsiasi momento, essere integrati con le eventuali ulteriori prescrizioni o procedure di sicurezza (individuata per eliminare o ridurre i rischi da interferenza determinati dalla presenza di altre ditte presso le medesime aree dell'edificio oggetto del presente appalto), contenute in uno o più "Verbali di Coordinamento in corso d'opera", predisposti a cura del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Azienda Committente e sottoscritti da tutte le Aziende Appaltatrici di volta in volta interessate.

Il "Verbale di sopralluogo preliminare congiunto e di coordinamento" e gli eventuali successivi "Verbali di Coordinamento in corso d'opera" costituiscono parte integrante del presente DUVRI, che verrà custodito, in copia originale, agli atti del Servizio di Prevenzione e Protezione.

#### INFORMAZIONE AI LAVORATORI SULLE INTERFERENZE

Azienda Committente ed Appaltatore

- Nel caso di attività che prevedano interferenze con le attività lavorative e che comportino (anche se temporaneamente) elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, ecc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro, in periodi orari non di chiusura degli Uffici / Locali, dovrà essere informato il competente servizio di prevenzione e protezione aziendale e dovranno essere fornite informazioni ai dipendenti (anche per accertare l'eventuale presenza di lavoratori con problemi asmatici, di mobilità o altro) circa le modalità di svolgimento delle lavorazioni e le sostanze utilizzate.
- Il Datore di Lavoro, o il suo delegato Referente di Sede, preventivamente informato dell'intervento, dovrà avvertire il proprio personale ed attenersi alle indicazioni specifiche che vengono fornite.
- Qualora i lavoratori avvertissero segni di fastidio o problematiche legate allo svolgimento dei lavori da parte dell'azienda appaltatrice esterna (eccessivo rumore, insorgenza di irritazioni, odori sgradevoli, polveri, etc.) il Datore di Lavoro dovrà immediatamente attivarsi convocando i responsabili dei lavori, allertando il Servizio di Prevenzione e Protezione (ed eventualmente il Medico Competente) al fine di fermare le lavorazioni o di valutare al più presto la sospensione delle attività aziendali.

Analogha informazione andrà fornita ai lavoratori dell'azienda appaltatrice esterna nel caso in cui le attività lavorative debbano avvenire in ambienti che comportano (anche se temporaneamente) elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, ecc.

Azienda Committente

L'attività di informazione e formazione verrà effettuata mediante incontri con i lavoratori nell'ambito dei quali si provvederà a consegnare al personale interessato copia delle istruzioni relative alle specifiche problematiche legate alle interferenze oggetto del presente DUVRI.

Appaltatore

I dipendenti dell'Azienda appaltatrice esterna dovranno essere debitamente informati e formati sui rischi relativi allo svolgimento delle loro mansioni, sui possibili danni e sulle conseguenti misure di prevenzione e protezione e sulle modalità di coordinamento in caso di lavori simultanei ed interferenti. Anche ai lavoratori dell'Azienda appaltatrice verrà consegnata copia delle istruzioni relative alle specifiche problematiche legate alle interferenze oggetto del presente DUVRI.

#### ALLARME, EMERGENZA, EVACUAZIONE DEL PERSONALE

Appaltatore

In caso di allarme

	Unione Comuni Valle degli Iblei Via Maestranza, 5 Palazzolo Acreide (SR)	Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
--	---	---

- avvisare immediatamente il personale dell'Azienda descrivendo l'accaduto (il ns. personale si comporterà come se avesse lui stesso individuato il pericolo facendo attivare lo stato di allarme);
- se addestrati, collaborare con il personale interno intervenendo con i mezzi mobili messi a disposizione.

In caso di emergenza

- interrompere il lavoro, rimuovere le attrezzature in uso (scale, veicoli, etc.) che potrebbero creare intralcio;
- mettere in sicurezza le attrezzature potenzialmente pericolose (bombole, solventi, etc.).

In caso di evacuazione

- convergere ordinatamente nel punto di raccolta;
- attendere in attesa del cessato allarme.

#### DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

Azienda Committente

- L'azienda ha effettuato la valutazione dei rischi residui che non possono essere evitati con altri mezzi. A seguito di tale analisi sono stati messi a disposizione degli addetti idonei DPI ed è stato fatto obbligo d'utilizzo.

Appaltatore

- Il personale dell'azienda esterna/il lavoratore autonomo deve essere dotato dei D.P.I. eventualmente previsti per lo svolgimento della propria mansione.
- E' cura della stessa azienda esterna vigilare sull'effettivo utilizzo dei D.P.I. da parte del proprio personale.

Azienda Committente ed Appaltatore

- Eventuali DPI aggiuntivi (rispetto a quelli già previsti per lo svolgimento delle attività lavorative) sono stati evidenziati nella specifica sezione
- E' cura delle aziende vigilare sull'effettivo utilizzo dei D.P.I. da parte del proprio personale.

Unione Comuni Valle degli Iblei servizio protezione scolastica Di. Dott. Salvatore Gallo Psop Ing. Vitale Vincenzo 01/08/2019

	Unione Comuni Valle degli Iblei Via Maestranza, 5 Palazzolo Acreide (SR)	Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
--	---	---

## PROCEDURE D'EMERGENZA ED ADDETTI

### COMPITI E PROCEDURE GENERALI

All'interno dell'organizzazione sono sempre presenti gli addetti al primo soccorso, alla prevenzione incendi ed alla evacuazione. E' esposta, inoltre, una tabella ben visibile riportante almeno i seguenti numeri telefonici:

- Vigili del Fuoco
- Pronto soccorso
- Ospedale
- Vigili Urbani
- Carabinieri
- Polizia

In situazione di emergenza (incendio, infortunio, calamità), il lavoratore chiama l'addetto all'emergenza che si attiva secondo le indicazioni sotto riportate. Solo in assenza dell'addetto all'emergenza, al lavoratore è consentito attivare la procedura sotto elencata.

### CHIAMATA SOCCORSI ESTERNI

#### In caso d'incendio

- Chiamare i vigili del fuoco telefonando al 115.
- Rispondere con calma alle domande dell'operatore dei vigili del fuoco che richiederà: indirizzo e telefono dell'azienda, informazioni sull'incendio.
- Non interrompere la comunicazione finché non lo decide l'operatore.
- Attendere i soccorsi esterni al di fuori dell'azienda.

#### In caso d'infortunio o malore

- Chiamare il SOCCORSO PUBBLICO componendo il numero telefonico 118.
- Rispondere con calma alle domande dell'operatore che richiederà: cognome e nome, indirizzo, n. telefonico ed eventuale percorso per arrivarci, tipo di incidente: descrizione sintetica della situazione, numero dei feriti, ecc.
- Conclusa la telefonata, lasciare libero il telefono: potrebbe essere necessario richiamarvi.

### REGOLE COMPORTAMENTALI

- Seguire i consigli dell'operatore della Centrale Operativa 118.
- Osservare bene quanto sta accadendo per poterlo riferire.
- Prestare attenzione ad eventuali fonti di pericolo (rischio di incendio, etc.).
- Incoraggiare e rassicurare il paziente.
- Chiarire, se del caso, una persona ad attendere l'ambulanza in un luogo facilmente individuabile. Assicurarsi che il percorso per l'accesso della lettiga sia libero da ostacoli.

	Unione Comuni Valle degli Iblei Via Maestranza, 5 Palazzolo Acreide (SR)	Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
--	---	---

**DATI GENERALI CONTRATTO**

<b>Oggetto del contratto</b>	FORNITURA DI PASTI PRONTI VEICOLATI		
<b>DURATA DEL CONTRATTO</b>			
<b>Data inizio</b>	04/11/2019	<b>Data fine</b>	29/05/2020
<b>N° protocollo</b>			
<b>Importo a base di gara (€)</b>	€ 82196,00		
<b>Importo costi della sicurezza</b>	€ 0,00		
<b>Ribasso offerto (%)</b>	0,00 %		
<b>Procedura di gara</b>			
<b>Tipologia contratto</b>			
<b>Natura contratto</b>	FORNITURA PASTI		
<b>Incaricato</b>			

**AZIENDA APPALTATRICE**

<b>Ragione sociale</b>	<b>Datore di lavoro</b>	<b>RSPP</b>

<b>RUOLO DELLA SICUREZZA</b>	<b>NOMINE</b>
------------------------------	---------------

**DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' OGGETTO DEL CONTRATTO**

- SERVIZIO MENSA - DISTRIBUZIONE PASTI
- PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI

**LUOGHI DI LAVORO OGGETTO DELLE LAVORAZIONI****LAVORAZIONI APPALTATE**

Di seguito sono elencate le lavorazioni oggetto del contratto ed i relativi luoghi ove le stesse vengono eseguite:

<b>LAVORAZIONI</b>	<b>LUOGHI COMMITTENTE</b>
SERVIZIO MENSA - DISTRIBUZIONE PASTI	SCUOLA MATERNA VIALE M. GIARDINO SORTINO SCUOLA MATERNA VIA PANTALICA SORTINO
PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI	SCUOLA MATERNA VIALE M. GIARDINO SORTINO SCUOLA MATERNA VIA PANTALICA SORTINO

	Unione Comuni Valle degli Iblei Via Maestranza, 5 Palazzolo Acreide (SR)	Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
--	---	---

## VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

La individuazione dei RISCHI DA INTERFERENZA si compone essenzialmente di due fasi:

- **FASE 1 - LAVORAZIONI DEL DUVRI**  
E' relativa all'acquisizione delle informazioni sulle attività previste in appalto che saranno eseguite nei luoghi di lavoro del committente e nel recepimento del documento di valutazione dei rischi specifici della *Azienda appaltatrice*, in modo da individuare eventuali attrezzature o sostanze pericolose impiegate o particolari lavorazioni che potrebbero generare pericoli in caso di interferenza con altre lavorazioni.
- **FASE 2 - CRONOPROGRAMMA LAVORI**  
Prevede la pianificazione temporale, la individuazione dei soggetti interferenti e l'esplicitazione dei rischi che potrebbero essere generati dalla interferenza di più lavorazioni contemporanee.

## RISCHI DA INTERFERENZA CONSIDERATI

Sono stati considerati rischi da interferenza, per i quali è stato predisposto il presente DUVRI:

- i RISCHI derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di lavoratori appartenenti ad Aziende diverse, compresi i lavoratori dell'Azienda committente;
- i RISCHI indotti o immessi nel luogo di lavoro del Committente dalle lavorazioni eseguite dagli Appaltatori;
- i RISCHI già esistenti nel luogo di lavoro del Committente, ove è previsto che debbano operare gli Appaltatori, ma ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'Appaltatore;
- i RISCHI derivanti da modalità di esecuzione, particolari richieste esplicitamente dal Committente e comportanti rischi ulteriori rispetto a quelli specifici delle attività appaltate.

## Lavorazioni del DUVRI

Al fine di identificare tutte le possibili interferenze, sono state analizzate sia le lavorazioni appaltate, oggetto del contratto, sia le lavorazioni effettuate da altri esecutori o relative ad altri contratti. Nelle sezioni a seguire, infatti, sono riportate le lavorazioni considerate e i luoghi di lavoro (del committente) in cui vengono eseguite, distinte in funzione della tipologia di esecutore.

### Lavorazioni APPALTATORE

Di seguito, sono elencate le lavorazioni oggetto del contratto ed i relativi luoghi ove le stesse vengono eseguite:

LAVORAZIONE	LUOGHI COMMITTENTE
SERVIZIO MENSA - DISTRIBUZIONE PASTI	SCUOLA MATERNA VIALE M. GIARDINO SORTINO SCUOLA MATERNA VIA PANTALICA SORTINO
PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI	SCUOLA MATERNA VIALE M. GIARDINO SORTINO SCUOLA MATERNA VIA PANTALICA SORTINO

	Unione Comuni Valle degli Iblei Via Maestranza, 5 Palazzolo Acreide (SR)	Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
--	---	---

Unione Comuni Valle degli Iblei servizio refezione scolastica D.L. Dott. Salvatore Gallo Rspp Ing. Vitale Vincenzo 01/08/2019

Logo Azienda	Unione Comuni Valle degli Iblei Via Maestranza, 5 Palazzolo Acreide (SR)	Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
--------------	---	---

CRONOPROGRAMMA

DAL 04/11/2019..... AL 29/05/2020  
Vitalè Vincenzo 01/08/2019  
Dott. Salvatore Gallo RSPG Ing.  
D.L. Dott. Salvatore Gallo RSPG Ing. Vitalè Vincenzo 01/08/2019  
Unione Comuni Valle degli Iblei servizio refezione scolastica



	Unione Comuni Valle degli Iblei Via Maestranza, 5 Palazzolo Acreide (SR)	Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
--	---	---

## ELENCO DEI RISCHI INTERFERENTI

I rischi interferenti risultanti dalla valutazione del contratto sono elencati, di seguito, mediante classificazione della categoria e della natura.

CATEGORIA	RISCHIO
RISCHI PER LA SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Elettrocuzione</i></li> <li>• <i>Fiamme ed esplosioni</i></li> <li>• <i>Inciampo, cadute in piano</i></li> <li>• <i>Proiezione di schegge</i></li> <li>• <i>Ribaltamento</i></li> <li>• <i>Scivolamenti</i></li> <li>• <i>Tagli</i></li> </ul>
RISCHI PER LA SALUTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Inalazione polveri</i></li> </ul>

Unione Comuni Valle degli Iblei servizio refezione scolastica D.L. Dott. Salvatore Gallo Rspp Ing. Vitale Vincenzo 01/08/2019

	Unione Comuni Valle degli Iblei Via Maestranza, 5 Palazzolo Acreide (SR)	Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
--	---	---

## GESTIONE INTERFERENZE

Di seguito, sono riportati i rischi interferenti, l'eventuale fonte e le relative misure di coordinamento e cooperazione.

Rischio interferenza

### FIAMME ED ESPLOSIONI

#### Fonte del rischio interferente:

Servizio mensa - distribuzione pasti

Probabilità di accadimento:	BASSA
Gravità del danno:	BASSA
Entità:	BASSA

#### SEGNALETICA



**Categoria:** Cartelli di divieto  
**Classificazione:** Forma Circolare  
**Rif. norm.:** D.Lgs.81; UNI 7543; UNI 7544-11  
**Denominazione:** Vietato l'accesso alle persone non autorizzate



**Categoria:** Cartelli di avvertimento  
**Classificazione:** Forma Triangolare  
**Rif. norm.:** D. Lgs. 81/08; UNI EN ISO 7010  
**Denominazione:** W002 - Pericolo materiale esplosivo

Rischio interferenza

### INALAZIONE POLVERI

#### Fonte del rischio interferente:

Servizio mensa - distribuzione pasti

Probabilità di accadimento:	BASSA
Gravità del danno:	BASSA
Entità:	BASSA

#### DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE



**Categoria:** Protezione delle vie respiratorie  
**Tipologia:** Semimaschere filtranti  
**Rif. norm.:** EN 149  
**Denominazione:** Semimaschera filtrante per polveri FF P3

#### SEGNALETICA

	Unione Comuni Valle degli Iblei Via Maestranza, 5 Palazzolo Acreide (SR)	Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
--	---	---



**Categoria:** Cartelli di divieto  
**Classificazione:** Forma Circolare  
**Rif. norm.:** D.Lgs.81; UNI 7543; UNI 7544-11  
**Denominazione:** Vietato l'accesso alle persone non autorizzate

Rischio interferenza

### PROIEZIONE DI SCHEGGE

**Fonte del rischio interferente:**  
 Cristalleria da bar (Servizio mensa - distribuzione pasti)

Probabilità di accadimento:	BASSA
Gravità del danno:	BASSA
Entità:	BASSA

#### DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE



**Categoria:** Protezione occhi e volto  
**Tipologia:** Protezione chimica e meccanica  
**Rif. norm.:** EN 166  
**Denominazione:** Maschere a scatola con visore in policarbonato

#### SEGNALETICA



**Categoria:** Cartelli di divieto  
**Classificazione:** Forma Circolare  
**Rif. norm.:** D.Lgs.81; UNI 7543; UNI 7544-11  
**Denominazione:** Vietato l'accesso alle persone non autorizzate

Rischio interferenza

### RIBALTAMENTO

**Fonte del rischio interferente:**  
 Carrello movimentazione alimenti (Servizio mensa - distribuzione pasti)

Probabilità di accadimento:	BASSA
Gravità del danno:	MEDIA
Entità:	MEDIA

#### DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE



**Categoria:** Protezioni per il corpo  
**Tipologia:** Indumenti ad alta visibilità  
**Rif. norm.:** EN 471  
**Denominazione:** Gilet ad alta visibilità

	Unione Comuni Valle degli Iblei Via Maestranza, 5 Palazzolo Acreide (SR)	Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
--	---	---

SEGNALETICA



**Categoria:** Cartelli di divieto  
**Classificazione:** Forma Circolare  
**Rif. norm.:** D.Lgs.81; UNI 7543; UNI 7544-8  
**Denominazione:** Vietato operare su organi in moto



**Categoria:** Cartelli di divieto  
**Classificazione:** Forma Circolare  
**Rif. norm.:**  
**Denominazione:** Vietato rimuovere dispositivi e protezioni di sicurezza

Rischio interferenza

ELETTROCUZIONE

**Fonte del rischio interferente:**  
 Pulizia e disinfezione dei locali

Probabilità di accadimento:	Improbabile
Gravità del danno:	3 - Grave
Entità:	3 - Basso

Rischio interferenza

SCALAMENTI

**Fonte del rischio interferente:**  
 Pulizia e disinfezione dei locali

Probabilità di accadimento:	3 - Probabile
Gravità del danno:	2 - Modesto
Entità:	6 - Medio

Rischio interferenza

TAGLI

**Fonte del rischio interferente:**  
 Pulizia e disinfezione dei locali

Probabilità di accadimento:	2 - Poco probabile
Gravità del danno:	3 - Grave
Entità:	6 - Medio

	Unione Comuni Valle degli Iblei Via Maestranza, 5 Palazzolo Acreide (SR)	Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
--	---	---

*Rischio interferenza***INCIAMPO, CADUTE IN PIANO****Fonte del rischio interferente:**

Pulizia e disinfezione dei locali

Probabilità di accadimento:	3 - Probabile
Gravità del danno:	3 - Grave
Entità:	9 - Medio

**MISURE DI PREVENZIONE**

- I pavimenti ed i passaggi sono controllati periodicamente per eliminare eventuali inconvenienti riscontrati.
- Sono stati opportunamente segnalati gli ostacoli che non possono essere eliminati.
- Tutti i luoghi di lavoro e di transito sono mantenuti sgombri ed ordinati.

Unione Comuni Valle degli Iblei servizio refezione scolastica D.I. Dott. Salvatore Gallo Rspp Ing. Vitale Vincenzo 01/08/2019

	Unione Comuni Valle degli Iblei Via Maestranza, 5 Palazzolo Acreide (SR)	Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
--	---	---

### Costi della sicurezza

Num. Ord. TARIFFA	DESCRIZIONE	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTI	
		par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	<u>Riunione coordinamento interferenze</u>					4	250	1000,00
	<u>Cartelli e nastri recinzione aree</u>						36	36,00
	<u>TOTALE euro</u>							1136,00

Unione Comuni Valle degli Iblei servizio refezione scolastica D.I. Dott. Salvatore Gallo Rspp Ing. Vitale Vincenzo 01/08/2019

	Unione Comuni Valle degli Iblei Via Maestranza, 5 Palazzolo Acreide (SR)	Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
--	---	---

## PREMESSA

L'art. 26, comma 1 lettera a, del D.Lgs. 81/08 impone al Committente l'obbligo di verificare l'idoneità tecnico professionale 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.

Per ottemperare al dettato normativo è stato elaborato il presente documento contenente i punti di controllo relativi alla verifica di **idoneità tecnico-professionale** dell'appaltatore o di altre tipologie di verifica ritenute opportune (informazione e formazione lavoratori, requisiti per lavori in ambienti confinati o sospetti di inquinamento).

L'attività di verifica è stata eseguita con l'ausilio di specifiche liste di controllo (check-list), suddivise in "Capitoli" costituiti da un insieme di "Punti di verifica".

Ogni punto di verifica ammette risposte del tipo:

- conforme;
- non conforme;
- non applicabile.

Per ogni "NON CONFORMITÀ" rilevata, viene intrapresa un'opportuna azione correttiva.

## PUNTI DI VERIFICA

Unione Comuni Valle degli Iblei servizio refezione scolastica D.L. Dott. Salvatore Gallo Rsping. Vitale Vincenzo 01/08/2019

	Unione Comuni Valle degli Iblei Via Maestranza, 5 Palazzolo Acreide (SR)	Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
--	---	---

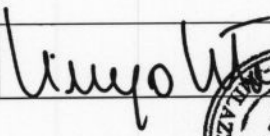
## CONCLUSIONI

Il presente documento unico di valutazione dei rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.):

- è stato redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08;
- è soggetto ad aggiornamento periodico ove si verificano significativi mutamenti che potrebbero renderlo superato.

La valutazione dei rischi di cui al presente documento è stata eseguita dal Datore di lavoro committente, come previsto dall'art. 26, comma 3, del D.Lgs. 81/08.

### AZIENDA APPALTANTE (Committente)

Figure	Nominativo	Firma
Datore di Lavoro	Dott. Salvatore Gallo	
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	Dott. Ing. Vincenzo Vitale	

Con l'apposizione della firma nello spazio di pagina sottostante, ciascun appaltatore dichiara di essere in conoscenza del contenuto del presente D.U.V.R.I. e di accettarlo integralmente, divenendone responsabile per l'attuazione della parte di competenza.

Azienda	Datore di lavoro	Firma

li, 01/08/2019



Criteri di valutazione e articolazione dei punteggi di cui dovrà avvalersi la Commissione di Gara, ai fini della valutazione delle Offerte basata sul metodo Aggregativo Compensatore.

Punteggio complessivo massimo 100 punti, così articolato:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTI
OFFERTA TECNICA	70
OFFERTA ECONOMICA	30
TOTALE PUNTEGGIO	100

OFFERTA TECNICA: Max punti 70, con riferimento ai seguenti criteri di valutazione:

ELEMENTI CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX
QUALITA' E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	DA 0 A 20
ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	DA 0 A 4
SERVIZI MIGLIORATIVI UTILIZZO PRODOTTI BIOLOGICI E/O KMZERO E/O D.O.P. E/O I.G.P.	DA 0 A 10
SERVIZI AGGIUNTIVI PRODOTTI DOLCIARI TIPICI E TRADIZIONALI	DA 0 A 6
PROSSIMITA' TRA LUOGO COTTURA E CONSUMO	DA 0 A 30
PUNTEGGIO TOTALE	70

Per ciascun criterio di valutazione, la Commissione di gara attribuirà il punteggio complessivo previsto nella precedente tabella, in base ai seguenti sottocriteri:

1	<p><b>QUALITÀ' E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</b></p> <p><b>1.1 Modalità organizzative generali e di gestione del servizio</b></p> <p>Descrizione delle modalità organizzative e gestionali con le quali verrà attuato il servizio di refezione, con riferimento alle singole attività e servizi previsti dal capitolato di gara.</p> <p>Criterio motivazionale Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che meglio risponde alle caratteristiche dell'utenza, che presenta il più alto livello di correlazione tra contenuti, obiettivi, risorse, strumenti e fasi di intervento, nonché la miglior completezza ed aderenza al capitolato di gara.</p> <p><b>1.2 Strumenti, procedure e modalità di verifica e valutazione della qualità delle attività svolte</b></p> <p>Descrizione delle procedure e modalità di verifica e valutazione della qualità delle attività svolte da parte della affidataria.</p> <p>Certificazione serie ISO 14001:2015 (requisiti per il sistema di gestione ambientale)</p> <p><b>1.3 Programma di pulizia e sanificazione degli ambienti, macchinari e attrezzature</b></p> <p>Descrizione dei trattamenti di pulizia e sanificazione di ambienti, macchinari e attrezzature, con indicazione delle modalità, della tempistica, delle caratteristiche dei prodotti utilizzati (detergenti, disinfettanti, sanificanti, ecc), della loro conservazione e in generale delle misure di igiene ambientale adottate dall'aditta.</p> <p>Criterio motivazionale Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede il più efficace programma di pulizia e sanificazione, anche con riferimento alla tempistica dell'intervento, alle caratteristiche dei prodotti utilizzati, alla loro conservazione ed alle misure generali e specifiche di igiene ambientale adottate</p>	<p>DA 0 A 20</p> <p>max da 0 a 5</p> <p>max da 0 a 5</p> <p>Punti 4</p> <p>max da 0 a 6</p>
---	---	---

2	<p><b>ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b></p> <p><b>2.1 Piano di formazione e aggiornamento del personale</b>  Descrizione del piano di formazione/aggiornamento degli operatori, atto a garantire la regolare e corretta esecuzione del servizio, nonché la crescita professionale del personale impiegato.</p>	max da 0 A 4
3	<p><b>SERVIZI MIGLIORATIVI</b>  <b>Utilizzo prodotti biologici, a km zero, D.O.P., I.G.P.</b></p> <p>Qualità e quantità dei generi alimentari impiegati con particolare riferimento a quella di prodotti <b>biologici</b> e/o <b>KM zero</b> cioè provenienti da sistemi di filiera corta e/o <b>D.O.P.</b> - Denominazione di Origine Protetta e/o di <b>I.G.P.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Indicazioni Geografiche Protette</li> <li>- per l'impiego di n.2 prodotti</li> <li>-per l'impiego di n.4 prodotti</li> </ul>	<p>max punti 10</p> <p>punti: 5; punti:10;</p>
4	<p><b>SERVIZI AGGIUNTIVI</b></p> <p>Qualità e quantità dei generi alimentari impiegati per le festività annuali con particolare riferimento ai dolci tipici e tradizionali:</p> <p>sub punteggio:</p> <p><b>Festività natalizie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-per l'impiego aggiuntivo ai menù previsti in una giornata di refezione di n. 1 prodotto dolciario tipico e tradizionale punti: 2;</li> <li>-per l'impiego aggiuntivo ai menù previsti in due giornate di refezione di n.1 prodotto dolciario tipico e tradizionale punti:1;</li> </ul> <p><b>Festività pasquali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>per l'impiego aggiuntivo ai menù previsti in una giornata di refezione di n. 1 prodotto dolciario tipico e tradizionale punti: 2;</li> <li>per l'impiego aggiuntivo ai menù previsti in due giornate di refezione di n. 1 prodotto dolciario tipico e tradizionale punti: 1;</li> </ul>	max punti 6
5	<p><b>SALVAGUARDIA QUALITÀ NUTRIZIONALE E ORGANOLETTICHE</b></p> <p>Prossimità tra luogo di cottura e consumo: minore distanza intercorrente tra luogo di cottura (avente tutte le autorizzazioni già in possesso) e di consumo (espresso in km), per la consegna dei pasti presso le singole destinazioni di seguito indicate, quali punti specifici di riferimento in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche dei pasti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Scuola infanzia Pantalica</li> <li>Scuola infanzia v.le M.Giardino</li> </ul> <p>-per distanza, calcolata secondo la media aritmetica intercorrente tra luogo di cottura e punti di consumo:</p> <p>Distanza Km compresa <b>entro 10 Km.</b></p> <p>Distanza Km compresa <b>oltre i 10 Km. e fino a 20 Km.</b></p> <p>Distanza Km compresa <b>oltre i 20 Km. e fino a 30 Km.</b></p> <p>Distanza Km compresa <b>oltre i 30 Km. e fino a 50 Km.</b></p>	<p>max punti 30</p> <p>Punti 30</p> <p>Punti 20</p> <p>Punti 10</p> <p>Punti 5</p>

	<p> <b>Critero motivazionale</b>            Il punteggio massimo sarà assegnato all'offerente il cui centro cottura è posto complessivamente alla minore distanza media chilometrica dalle scuole interessate al servizio, sopra indicate come punti di riferimento, in relazione alla salvaguardia delle qualità nutrizionali ed organolettiche dei pasti.         </p> <p> <b>La verifica delle distanze dichiarate avverrà tramite utilizzo delle applicazioni Google maps, ViaMichelin, servizio Aci, etc.</b>            Il servizio permette di calcolare le distanze chilometriche e sarà attestato con dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante e successivamente verificata dall'ufficio.         </p>	
--	---	--

**OFFERTA ECONOMICA: Max 30punti**

Riferita all'offerta che presenta l'importo economico complessivo (I.V.A esclusa) più basso per ciascun pasto, cui sarà assegnato il punteggio massimo (30 punti).

Per le altre offerte il punteggio verrà calcolato con la seguente formula:

<p style="text-align: center;">Punt. Max (30) * P.max</p> <p><b>Punt. Offerta</b>=.....</p> <p style="text-align: center;">P.offerta in esame</p>	<p><b>dove:</b></p> <p>Punt. = punteggio massimo (30 punti)</p> <p>Max = prezzo più basso offerto</p> <p>P. max = prezzo dell'offerta economica in esame</p> <p>P.offerta = punteggio dell'offerta economica in esame</p>
---	---