



COMUNE DI QUARONA

Via Zignone, 24 - 13017 QUARONA - VC

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI REFEZIONE

ANNI SCOLASTICI

2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021

SETTEMBRE 2018 – AGOSTO 2021

**- DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI
RISCHI DA INTERFERENZE -**

(art. 26, comma 3, D.Lgs. n. 81/2008)

Dati appaltatore

Azienda	Comune di Quarona
Datore di lavoro	DOTT. SERGIO SVIZZERO
R.S.P.P.	Zeno Moretti

Considerazioni Generali

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

Il campo di applicazione è relativo ai contratti pubblici di forniture e servizi per i quali non vi è una norma consolidata relativa al calcolo dei costi contrattuali della sicurezza.

Infatti, l'art. 26 del D. Lgs.81/08 impone alle parti contrattuali dell'appalto di servizi esterni un onere di reciproca informazione e coordinamento al fine della valutazione dei rischi per la sicurezza e delle misure di prevenzione e protezione.

Nel caso della P.A. l'affidamento di servizi impone il compito di porre in essere un flusso informativo e di valutazione dei rischi tale da creare un coordinamento con l'operatore economico, assumendosi responsabilità dirette nei confronti dei propri dipendenti e responsabilità solo indirette nei confronti dei dipendenti del terzo che svolge l'attività richiesta.

Ai fini della redazione del presente documento, si definisce per interferenza ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra diversi lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi. La sovrapposizione può essere sia di contiguità fisica che di spazio, nonché di contiguità produttiva. In tutti questi casi appare evidente che i lavoratori possono essere tra di loro coordinati, ai fini della loro sicurezza, solo se i datori di lavori stessi si coordinano.

La valutazione di interferenza è fattibile solo per categorie di attività o addirittura per singoli servizi e forniture. In alcuni contesti la tutela della sicurezza potrebbe essere minima per l'operatore economico e massima quella derivante dalle interferenze create dall'amministrazione.

Per quanto concerne i costi della sicurezza per i contratti di lavori pubblici (e per il settore privato), il presente DUVRI si attiene a quanto previsto nelle "Linee Guida per l'applicazione del **DPR 222/2003**", approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome in data 1 marzo 2006. In tale documento viene evidenziato come i costi della sicurezza per i lavori sono solo e soltanto quelli individuati nell'art. 7 del DPR 222/2003, così come ribadito anche dalla determinazione n. 4/2006 dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici. I costi della sicurezza non possono essere soggetti a ribasso in sede di gara.

" Nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, del decreto legislativo 18 aprile 2016 n. 50, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali."

REDAZIONE E GESTIONE DEL DUVRI

Il presente documento “DUVRI” si prefigge lo scopo di evidenziare le interferenze e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi, è messo a disposizione ai fini della formulazione dell’offerta e costituisce specifica tecnica, ai sensi dell’art.68 e dell’ All. XIII del D. Lgs.50/2016.

L’impresa aggiudicataria, nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, può presentare proposte di integrazione al DUVRI, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza senza che per questo motivo le integrazioni possono giustificare modifiche o adeguamento dei costi della sicurezza.

Nel DUVRI non sono riportate le misure per eliminare i rischi propri derivanti dall’attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, ma solo i rischi derivanti dalle interferenze presenti nell’effettuazione della prestazione.

Come già detto, i costi della sicurezza di cui all’art. 97 c. 5 lett. d) del D.Lgs 50/2016 si riferiscono ai costi relativi alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza in analogia a quanto previsto per gli appalti di lavori dal DM 145/00 “Capitolato generale d’appalto”, art.5 c.1 lettera i) e dal DPR 222/2003 art.7.

Nel caso in cui, durante lo svolgimento del servizio o della fornitura, si renda necessario apportare varianti al contratto, così come indicato nella Circ. Min. Lav. n. 24/07, la Azienda procede all’aggiornamento del DUVRI ed eventualmente dei relativi costi della sicurezza.

TIPOLOGIA DEI RISCHI INTERFERENTI CONSIDERATI

Sono considerati rischi interferenti, per i quali è predisposto il presente DUVRI, i seguenti rischi:

1. derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi;
2. immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell’appaltatore;
3. 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;
4. derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportano rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell’attività appaltata), richieste esplicitamente dal committente.

STIMA DEI COSTI RELATIVI ALLA SICUREZZA

L’Art. 97 comma 5 del Codice degli Appalti – D.lgs. 50/2016, prevede che: “la stazione appaltante richiede per iscritto, assegnando al concorrente un termine non inferiore a quindici giorni, la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni. Essa esclude l’offerta solo se la prova fornita non giustifica sufficientemente il basso livello di prezzi o di costi proposti, tenendo conto degli elementi di cui al comma 2 o se ha accertato, con le modalità di cui al primo periodo, che l’offerta è anormalmente bassa in quanto:

- a) non rispetta gli obblighi di cui all’articolo 30, comma 3
- b) non rispetta gli obblighi di cui all’articolo 105
- c) sono incongrui gli oneri aziendali della sicurezza di cui all’art. 95, comma 9 rispetto all’entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture
- d) il costo del personale è inferiore ai minimi salariali retributivi indicati nelle apposite tabelle di cui all’articolo 23, comma 14.

Inoltre il nuovo Codice degli Appalti – D.lgs. 18.04.2016 n. 50 –:

- nel comma 15 dell’articolo 23, per gli appalti di servizi, prevede la necessità di indicare gli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;
- nell’articolo 1, comma 2 precisa che l’offerta relativa al prezzo indica, distintamente e fra l’altro, il corrispettivo per i costi della sicurezza;
- nell’articolo 97, comma 5, lettera c), prevede quale causa di anomalia dell’offerta la non congruità degli oneri aziendali della sicurezza.

I costi per la sicurezza non sono soggetti a ribasso.

ANAGRAFICA DELL'APPALTO

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto disciplinare:

gestione completa del servizio di ristorazione collettiva, in tutte le sue fasi: approvvigionamento generi alimentari, preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti nonché le pulizie e il riassetto dei locali mensa.

COMMITTENTE: COMUNE DI Quarona

Indirizzo sede legale: Via Zignone, 24

Codice fiscale partita IVA: 00202120028

Indirizzo unità produttive dettagliati nel Capitolato.

Datore di lavoro: DOTT. SERGIO SVIZZERO

Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione Comunale: Zeno Moretti

Referente del coordinamento:

Scuole:

SCUOLA INFANZIA/PRIMARIA/SECONDARIA Quarona

Datore di lavoro Scuola: _____

Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione: _____

Referente:

APPALTATORE DEL SERVIZIO (da completare con i riferimenti a seguito di aggiudicazione appalto)

Impresa da selezionare in base a gara pubblica

Indirizzo sede legale:.....

Indirizzo unità produttiva:.....

Codice Fiscale e P.IVA :.....

Registro imprese:.....

Legale Rappresentante:.....

Datore di lavoro:.....

Referente del coordinamento:.....

Responsabile servizio prevenzione e protezione

Medico competente

3. INDIVIDUAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA

A fronte della Valutazione preliminare circa l'esistenza dei rischi derivanti dalle interferenze delle attività connesse all'esecuzione dell'appalto in oggetto, si sono rilevate possibili situazioni di interferenza. In relazione all'appalto in oggetto, le interferenze individuate sono ascrivibili ad alcune fasi dell'attività, di seguito evidenziate, mentre per altre fasi l'attività dell'appaltatore viene effettuata in orari non coincidenti all'attività della committenza.

A seguito della valutazione effettuata, vengono inoltre valutati i costi per la sicurezza relativamente a:

Importo pasto a base d'asta (IVA esclusa)€	TIPOLOGIA PASTO GIORNALIERO	NUMERO PASTI GIORNALIERI PRESUNTI
3,9395	SCUOLA INFANZIA/PRIMARIA/SECONDARIA	280 (70 + 140 + 70)
0,5497	MERENDA	90
7,4719	ASILO NIDO	18
4,2653	PASTI ANZIANI	8
4,2653	PASTI DIPENDENTI	2

a) procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza;

b) misure di coordinamento previste nel DUVRI relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva.

Descrizione dell'appalto

- L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di ristorazione collettiva, in tutte le sue fasi: approvvigionamento generi alimentari, preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti nonché le pulizie e il riassetto dei locali mensa.*
- L'importo stimato del servizio è pari ad € 210.000,00 annui, IVA esclusa, determinato dai seguenti importi unitari a base di gara per il numero degli utenti per il numero di giorni di un anno scolastico:*

L'importo presunto dell'intera durata contrattuale, ammonta a € 630.000,00 + IVA di cui € 3.200 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

- Più precisamente costituisce oggetto del presente capitolato la gestione:*
 - del servizio di ristorazione scolastica per alunni e docenti delle scuole statali del territorio: trasporto e produzione dei pasti per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado. La distribuzione sarà effettuata in modalità self service, per le scuole primarie e secondarie di primo grado; sarà invece effettuata al tavolo per le scuole dell'infanzia;*
 - del servizio di ristorazione per i centri ricreativi diurni estivi per bambini e animatori;*
 - del servizio di ristorazione a domicilio per gli anziani;*
 - del servizio di ristorazione per i bambini dell'asilo nido comunale con preparazione e confezionamento presso la cucina dell'asilo e distribuzione al tavolo*
 - del servizio di fornitura della merenda per i bambini della scuola infanzia e dell'asilo nido con le modalità e negli orari stabiliti dall'istituzione scolastica.*

4. È altresì oggetto del presente capitolato:
- a. **Il trasporto dei pasti per la scuola dell'infanzia "Doccio"** (che verrà effettuato con un automezzo di proprietà della ditta appaltatrice); i pasti preparati sono trasportati con il sistema del legame fresco-caldo e fresco-freddo in multirazione utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente;
 - b. **Il ricevimento e la somministrazione dei pasti presso le scuole infanzia del capoluogo e della frazione Doccio** dove i pasti arrivano dopo essere stati preparati nella cucina della scuola elementare. Il personale che si occupa del ricevimento e della distribuzione dei pasti dovrà essere adeguatamente formato sulla normativa HACCP;
 - c. **L'onere economico del sistema per la gestione informatizzata del servizio buonipasto** attraverso software idoneo alla prenotazione, rilevazione giornaliera, addebito e pagamenti dei pasti. Il Comune di Quarona ha già in essere rapporto con Ditta specializzata per la gestione di cui sopra. La gestione delle presenze, delle rilevazioni e dei pagamenti rimane in capo al personale comunale (vedi per le specifiche i successivi artt. 5 e 6)
 - d. **La fornitura di stoviglie posate, bicchieri, tovaglioli e tovaglie nei modi di seguito definiti e la fornitura di pentolame e piccoli elettrodomestici nella cucina del Centro Cottura e in quella del micronido.**
 - e. **L'esecuzione di interventi di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione dei refettori e delle relative zone di pertinenza (dispense, spogliatoi, bagni, ecc.), inclusi i vetri, sia nei locali delle scuole elementari, sia nei locali dell'asilo nido;**
 - f. **L'esecuzione di interventi di disinfezione e derattizzazione dei refettori e delle relative zone di pertinenza (dispense, spogliatoi, bagni, ecc.) sia nei locali delle scuole elementari, sia nei locali dell'asilo nido;**
 - g. **L'esecuzione del servizio di lavaggio e stiratura della biancheria presso l'asilo nido**
4. L'esecuzione del servizio sarà regolata da quanto specificato in questo Capitolato speciale d'appalto e negli allegati, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.
5. E' d'obbligo il rispetto delle prescrizioni del Servizio di Sanità Pubblica e Ristorazione collettiva scolastica della Regione Piemonte.
6. **I pasti andranno obbligatoriamente preparati e confezionati presso la cucina delle scuole elementari per quanto alla refezione scolastica e anziani e presso la cucina dell'asilo nido per la refezione dei bambini frequentanti l'asilo. Il trasporto di pasti già cucinati altrove sarà ammesso, oltre che per quanto indicato alla precedente lett.a), solo ed esclusivamente per situazioni di emergenza che causino la temporanea sospensione del funzionamento delle attrezzature site presso la cucina della scuola elementare (vedi comma successivo).**
7. **L'impresa dovrà impegnarsi ad assicurare, per l'intera durata dell'appalto, la disponibilità di un centro per la preparazione dei pasti alternativo, da utilizzare in caso di emergenza per inagibilità temporanea del centro cottura principale, che sia ubicato, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti, entro un raggio massimo di non oltre 35 km dalla sede principale ovvero posto ad una distanza percorribile in un tempo massimo di 40 minuti), per il quale sussistano autorizzazioni amministrative e sanitarie (con riferimento agli esercizi di tipologia 3 e 4 di cui al succitato D.P.G.R. 03/03/2018 n.2/R). L'esibizione del titolo contrattuale in forza del quale l'aggiudicatario è abilitato ad utilizzare il centro cottura alternativo va presentato come requisito di esecuzione del contratto e non di partecipazione alla procedura di gara.**
8. **Le attrezzature, fornite dalla Ditta appaltatrice, utilizzate nel centro cottura dovranno obbligatoriamente essere ad alimentazione elettrica e conformi alla normativa. L'acquisto di attrezzature, macchine, apparecchiature, utensili, arredi, sostanze, l'uso di energie, deve essere fatto tenendo conto delle misure generali di tutela (art. 15 D.Lgs. 81/2008), richiedendo esplicitamente al costruttore/fornitore, a seconda del genere di fornitura, la marcatura CE e la dichiarazione di conformità alle norme vigenti in materia di sicurezza e**

prevenzione e di compatibilità elettromagnetica. Tale documentazione è mantenuta a disposizione del competente Servizio di Prevenzione e Protezione Aziendale e degli organi di controllo. L'ubicazione e le caratteristiche di apparecchiature, materiali e sostanze deve essere compatibile con i locali ove questi saranno posizionati. Nel caso di modifiche di macchine esistenti o fornitura di nuove macchine, deve essere fornito al datore di lavoro committente un nuovo certificato di conformità CE e un fascicolo tecnico, appositamente predisposto, conformemente al D.P.R. 459/96 "direttiva macchine".

9. L'impresa deve utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori, ecc.) e apparecchi elettrici in buono stato di conservazione e di efficienza.

Sedi interessate al servizio e quantitativo dei pasti giornalieri

1. Il quantitativo dei pasti giornalieri sotto elencati ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune di Quarona, in quanto il numero giornaliero degli stessi da fornire quotidianamente sarà stabilito in base alle presenze effettive.
2. Si indica nella tabella successiva le sedi e il numero di pasti giornalieri indicativi previsti per le diverse tipologie di ristorazione:

SEDE/SERVIZIO	NUMERO PASTI AL GIORNO
SCUOLA INFANZIA	70 (50 capoluogo + 20 Frazione Doccio)
MERENDA	90
SCUOLA PRIMARIA	140
SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO	70
ASILO NIDO	18
DOMICILIARE ANZIANI	8
DIPENDENTI	2
TOTALE PASTI	308 + 90 merende

Periodo del servizio

1. L'appalto avrà durata per gli anni scolastici **2018/2019 (con decorrenza 03 settembre 2018) - 2019/2020 - 2020/2021 (con scadenza il 31 agosto 2021)**
2. L'inizio e il termine del servizio potrà essere discrezionalmente differito o anticipato dall'Amministrazione comunale, previo avviso, in relazione alle proprie esigenze organizzative e funzionali.
3. Nei mesi estivi (dopo il termine dell'anno scolastico) il servizio sarà limitato alle scuole dove si svolge il programma del "Centro Estivo", se organizzato, per circa n. 100 pasti giornalieri.
4. L'inizio, la cessazione e le interruzioni del servizio in oggetto, in conseguenza di vacanze scolastiche o altre esigenze particolari, saranno comunicati alla Ditta con congruo preavviso, non appena le Autorità Scolastiche avranno reso noto il calendario scolastico annuale. Si ribadisce che, sia il numero totale dei pasti, di cui al presente art. 1, sia il numero di giorni settimanali di effettuazione del servizio, hanno valore puramente indicativo e non costituiscono impegno per il Comune. Il numero dei pasti potrà variare in più o in meno senza che la Ditta possa trarne argomento per modificare la qualità del servizio, o richiedere compensi ulteriori e/o praticare prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto. Il numero giornaliero dei pasti verrà quantificato sulla base della rilevazione delle presenze, eseguita dalle insegnanti e trasmessa tempestivamente all'Ufficio Istruzione (tramite apparecchiature di rilevazione presenze/assenze) che predispone la mail dettagliata da inviare al Centro di Cottura. Dovrà essere prevista anche l'eventuale fornitura, alla stessa tariffa, durante i mesi di giugno e luglio, per i ragazzi e gli educatori del Centro Estivo organizzato da questa Amministrazione.

5. *L'Amministrazione Comunale, nel caso che gli attuali presupposti generali, legislativi, normativi o di ordinamento interno in base ai quali si è provveduto all'affidamento del servizio dovessero subire variazioni, gravemente incidenti sul servizio stesso, si riserva la facoltà, previa assunzione di provvedimento motivato, di recedere dal contratto con preavviso di giorni sessanta, senza che l'aggiudicatario possa pretendere risarcimento danni o compensazione di sorta ai quali esso dichiara di rinunciare.*
6. *La stazione appaltante si riserva la facoltà, nei limiti di cui all'art. 63, comma 5 del Codice, di affidare all'aggiudicatario, nei successivi tre anni dalla stipula del contratto, nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi, secondo quanto previsto nel progetto posto alla base del presente affidamento, raffigurabili in servizi di ristorazione per utenti diversi o per occasioni diverse da quelle previste dal presente CdA in occasione di eventi o manifestazioni organizzate o patrociniate dal Comune stesso, per una durata pari all'evento/manifestazione e per un importo stimato complessivamente non superiore ad € 40.000,00 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.*
7. *La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.*
8. *La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari ad anni tre, per un importo di € 630.000,00, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, comprensivo degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno trenta giorni prima della scadenza del contratto originario.*

Caratteristiche dei pasti

1. *Per l'intero ciclo della filiera alimentare prevista dal presente capitolato, dalla fornitura delle materie prime alla porzionatura dei pasti, si richiamano le linee guida generali della Regione Piemonte avente ad oggetto: "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica". Il menù giornaliero dovrà garantire un adeguato apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti, come previsto dai più recenti LARN, a seconda, indicativamente, delle seguenti fasce d'età:
0 - 3 anni (bambini dell'asilo nido)
3 - 5 anni (alunni scuole dell'infanzia)
6 - 11 anni (alunni scuole primarie)
A tal fine la Ditta aggiudicataria dovrà formulare (previo accordo con l'Ente in ordine ai menù effettivamente da somministrare) i propri menù presentando la grammatura dei singoli alimenti e la relativa composizione bromatologica dei nutrienti. La composizione del pasto, dovrà essere la seguente:
- 1° Piatto
- 2° Piatto
- un contorno
- Frutta/Dolce
- Pane*
2. *I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche. La stessa specie di frutta non potrà essere somministrata più di una volta la settimana e nello stesso giorno. In attuazione del disposto della L. 488/99 e Linee Guida per la ristorazione collettiva scolastica della Regione Piemonte, per l'espletamento del servizio oggetto della presente concessione dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti rientranti nelle seguenti categorie:
- prodotti non derivati da O.G.M.*

- prodotti che non contengano O.G.M.

3. *La composizione e la proposizione del menù tipo avverrà a cura della Ditta aggiudicataria. I menù proposti dalla Ditta aggiudicataria dell'appalto saranno in ogni caso soggetti al visto preventivo del Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'ASL di Vercelli e dovrà basarsi sulle direttive Regionali. La formulazione dei menù dovrà essere quadrisettimanale, estivo-invernale e calibrata in relazione all'età della popolazione scolastica, nel rispetto delle suddette direttive regionali. La Ditta appaltatrice dovrà, in ogni caso, essere in grado di attuare sui menù qualsiasi modifica/variazione qualitativa (es. aggiunta di piatti, cambio di ricetta, proposta di nuovi piatti, modifica delle grammature, etc.) richiesta dai competenti Uffici Comunali, senza alcuna modifica del prezzo pattuito.*
4. *I pasti per gli insegnanti verranno forniti secondo le rispettive modalità previste per gli alunni di ciascun ordine di scuola.*
5. *La ditta dovrà fornire, a richiesta del Comune, eventuali piatti, anche non previsti dal menù, prescritti dai competenti Uffici dell'ASL per studenti che debbano seguire "diete speciali" (es. per celiaci, diabetici, nefropatici, obesi, affetti da fibrosi cistica, fenilchetonuria, dislipidemia familiare, ipertensione essenziale, allergie, etc.); tali pasti saranno comunque addebitati al Comune al medesimo prezzo stabilito. Alle stesse condizioni dovranno essere forniti, altresì, eventuali pasti a minori appartenenti a diverse comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari. Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti. La Ditta dovrà inoltre fornire, presso ogni singola scuola, il necessario quantitativo di olio d'oliva extravergine, aceto o limone e sale, per il completamento del condimento. Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.*
6. *Per i criteri di scelta delle materie prime e per la provenienza degli alimenti si rimanda alle specifiche tecniche indicate nei successivi artt. 14 e 15.*

Sicurezza, gestione, conservazione dei dati e Leggi in materia

1. *Il sistema informatico attualmente in uso garantisce quanto segue:*
 - *Il sistema informatizzato è conforme alle prescrizioni della Legge n. 4 del 9 gennaio 2004 – Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici.*
 - *La banca dati e l'intero sistema informatico risiedono presso una server farm certificata Iso27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.*
 - *la società Etica Soluzioni S.r.l. è certificata Iso27001 e Iso22301.*
 - *L' I.A. è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato School.Net della Società Etica Soluzioni S.r.l., tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del Regolamento europeo 679/2016, con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, economici.*

Personale, sicurezza, fatturazione, oneri contrattuali

L'appaltatore è tenuto ad adempiere ai seguenti obblighi:

1. *fornitura e consegna nella sede interessata: cucina posta presso la Scuola Primaria—piazza Libertà e cucina presso l'Asilo Nido corso Rolandi tutti i generi alimentari a crudo per la predisposizione di un pasto tipo (come da menù allegato),della colazione per le scuole dell'infanzia e della merenda per l' asilo nido;*
2. *assicurare personale qualificato che svolga la funzione di responsabile dell'autocontrollo HACCP da effettuarsi in ogni fase del ciclo produttivo (approvvigionamento, stoccaggio delle materie prime, conservazione e trasporto, somministrazione , protocolli di pulizia , disinfezione disinfestazione) ai sensi del D.Lgs 193 del '97, che svolga attività presso il locale cucina. Tale*

documentazione completa di scheda relativa alla verifica dell'applicazione dell'autocontrollo , dovrà essere conservata sul luogo. Dovrà inoltre essere fornito il nominativo o i nominativi dei responsabili delle varie fasi dell'autocontrollo.

- 3. Fornitura automezzo adeguato per il trasporto dei pasti presso la scuola dell'infanzia in frazione "Doccio" e fornitura di personale addetto al ricevimento e alla somministrazione dei pasti in base al protocollo HACCP presso le scuole infanzia del capoluogo e della frazione Doccio;*
- 4. acquisto a propria cura e spese delle derrate alimentari necessarie per la fornitura dei pasti, con obbligo di immagazzinaggio nei locali della cucina assumendosi la responsabilità della loro conservazione. La frequenza dell'approvvigionamento per i prodotti deperibili dovrà essere tale da garantire la freschezza del prodotto al consumo e una corretta conservazione igienica.*
- 5. 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 munito di libretto di idoneità sanitaria aggiornato*
- 6. adempiere a tutti gli obblighi ed oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali*
- 7. dotarsi delle autorizzazioni sanitarie per svolgere la refezione scolastica*
- 8. presentare mensilmente la fattura con l'indicazione del numero dei pasti serviti corredata dai buoni mensa ritirati agli utenti*
- 9. prima dell'inizio del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà presentare alla ragioneria comunale gli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali del personale al servizio.*
- 10. sono a carico dell'appaltatore tutte le spese del contratto, dei bolli, di registro e dei diritti di segreteria.*

Oneri a carico del Comune

- 1. L'Amministrazione Comunale, per lo svolgimento del servizio, si assume i seguenti oneri:*
 - a. fornirà all'appaltatore i locali e gli impianti, nonché arredi e suppellettili laddove siano presenti, di cui la mensa è attualmente dotata per la preparazione, distribuzione ed il consumo dei pasti;*
 - b. fornirà l'acqua potabile necessaria all'espletamento del servizio;*
 - c. provvederà alla manutenzione straordinaria dei locali in caso di nuove esigenze, quali ad esempio l'incremento dell'utenza ad eccezione delle spese per rotture o guasti causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente della ditta aggiudicataria che faranno carico a quest'ultima.*

Piano di emergenza

- 1. L'appaltatore dovrà sempre e comunque garantire le consegne dei pasti nei plessi scolastici alle ore stabilite, anche in caso di gravi imprevisti (sciopero personale ditta appaltatrice, chiusura strade causa incidenti vari, guasti agli automezzi, ecc.).*
- 2. All'uopo la ditta dovrà prevedere un piano di emergenza da attuarsi sia in tali situazioni sia comunque dopo 30 minuti di ritardo rispetto all'ora prevista per l'inizio della somministrazione.*

Responsabilità

- 1. La ditta risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti, a terzi e a cose durante l'espletamento del servizio o come conseguenza di esso.*
- 2. La ditta appaltatrice si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.*
- 3. Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta appaltatrice.*

4. *Nulla può essere fatto valere dalla Ditta né nei confronti del Comune, né nei confronti di suoi dipendenti o Amministratori.*

Assicurazioni

1. *La ditta aggiudicataria sarà tenuta a produrre al momento della sottoscrizione del contratto, un'assicurazione, a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio nonché per i danni derivati all'Amministrazione in conseguenza di quanto sopra.*
2. *L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore della proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.*
3. *L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.*
4. *L'Amministrazione Comunale si riserva di valutare le clausole e condizioni contenute nella polizza e di richiedere eventuali correzioni e/o integrazioni.*
5. *L'impresa appaltatrice si impegna a mantenere la copertura assicurativa in corso per l'intera durata dell'appalto e a comunicare all'Amministrazione appaltante eventuali annullamenti o disdette della suddetta polizza. Nelle ipotesi di annullamenti o disdette della polizza assicurativa, l'Appaltatore dovrà produrre nuova polizza assicurativa R.C.T. con i massimali e le condizioni sui indicate.*

Segnalazioni antinfortunistiche

1. *E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica; è fatto obbligo inoltre di rispettare tutti gli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori in applicazione delle norme di legge contenute nel D.Lgs. 81/08 e s.m.*

Personale

1. *Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalizzato e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione. Il personale addetto al trasporto e alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori, deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'amministrazione comunale e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti del personale dell'amministrazione comunale e delle istituzioni scolastiche.*
2. *L'appaltatore si impegna a richiamare, multare e se del caso sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile.*
3. *Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.*
4. *Prima dell'inizio del servizio, l'impresa appaltatrice dovrà trasmettere all'amministrazione comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute e delle sedi di lavoro, nonché della posizione contributiva. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso, dovrà essere immediatamente comunicata per iscritto all'Amministrazione Comunale.*
5. *La ditta deve altresì garantire la presenza di un Dietista a disposizione per consulenze e proposte di variazione del menù.*
6. *E' d'obbligo da parte della Ditta la partecipazione alle riunioni della Commissione Mensa istituita ogni anno, anche con proprio personale addetto alla cucina e alla vigilanza sui menu.*
7. *La ditta deve inoltre garantire, mediante opportuni controlli periodici, che tutto il personale impiegato nell'esecuzione del servizio sia esente da malattie trasmissibili mediante contatto con gli alimenti.*
8. *Il personale dovrà portare esposto il tesserino contenente:*
 - *Generalità del lavoratore*
 - *Fotografia*
 - *Indicazione del Datore di lavoro*
 - *Data di assunzione*

Direzione del servizio

1. *La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio nel settore ristorazione di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'amministrazione comunale.*
2. *L'impresa appaltatrice sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.*
3. *Il direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'amministrazione comunale per il controllo dell'andamento del servizio.*
4. *In caso di assenza o inadempimento del direttore (ferie-malattia, ecc.), l'impresa appaltatrice deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti.*

Addestramento

1. *L'impresa appaltatrice deve garantire lo svolgimento di un corso di addestramento di durata sufficiente a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato.*
2. *L'impresa appaltatrice deve, inoltre, informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.*

Vestiaro

1. *L'impresa appaltatrice fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.*

Igiene del personale

1. *Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, durante le ore di lavoro, dovrà togliersi anelli, braccialetti, orologio, collane e orecchini (compresi vari tipi di piercing), lavarsi le mani, non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro e cuffia per contenere la capigliatura.*

Accessi

1. *L'impresa appaltatrice deve garantire l'accesso agli incaricati in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.*
2. *Nei magazzini e nei locali adibiti alla distribuzione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'impresa appaltatrice, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'amministrazione comunale. Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'impresa appaltatrice.*

Conservazione campioni

1. *Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari l'impresa appaltatrice deve giornalmente prelevare 100 gr. di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di -18°C per 72 ore.*

Rispetto della normativa

1. *L'impresa appaltatrice dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.*
2. *Inoltre l'impresa appaltatrice dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'amministrazione comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.*

3. *Il personale tutto, nessun escluso, dovrà essere iscritto nel libro paga dell'impresa appaltatrice.*

Applicazione contrattuale

1. *L'impresa appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.*
2. *In modo particolare, dovrà essere garantita la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze di altre ditte già affidatarie del medesimo servizio, secondo quanto previsto dai vigenti contratto di lavoro delle categorie interessate. Anche nel caso in cui non esistano disposizioni contrattuali in materia, le ditte subentranti dovranno comunque attenersi a tale indicazione con facoltà di esclusione del personale che svolge funzioni di direzione esecutiva, di coordinamento e controllo dell'impianto nonché dei lavoratori di concetto e/o degli specializzati provetti con responsabilità di coordinamento tecnico funzionale nei confronti di altri lavoratori.*

Interruzione del servizio

1. *In caso di sciopero del personale dell'appaltatore o in altra evenienza che per qualsiasi motivo possa influire sul normale espletamento del servizio, la Ditta dovrà darne notizia con ogni possibile tempestività.*

Adeguamento al D.Lgs. n193/07

1. *La Ditta aggiudicataria dovrà essere adeguata alle disposizioni di cui al D.Lgs. n193/07 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore". Prima dell'avvio del servizio, la Ditta dovrà predisporre il piano di autocontrollo HACCP di cui al al D.Lgs. n193/07 per le attività di propria competenza e ne dovrà depositare copia negli Uffici dell'Amministrazione Comunale. Dovrà essere in grado, se richiesto, di fornire all'Amministrazione Comunale il piano di autocontrollo per la parte di servizi non espressamente previsti a proprio carico (distribuzione dei pasti e pulizie dei locali mensa), che l'Amministrazione Comunale si impegna a fare rispettare ai propri operatori. In mancanza, il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto, introiterà la cauzione ed applicherà alla Ditta la penale prevista dall'art. 37 del presente Capitolato Speciale d'Appalto.*

Spese ed oneri fiscali

1. *Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, nella forma dell'atto pubblico amministrativo, nessuna eccettuata ed esclusa, saranno a totale carico della Ditta appaltatrice.*

Per i dettagli si rimanda al capitolato

Analisi rischi da interferenze

Dall'analisi delle attività oggetto del contratto si possono distinguere i seguenti rischi specifici e di interferenza:

Individuazione dei rischi specifici e di interferenza	Si	No	Pericoli/rischi	Misure
ESECUZIONE ALL'INTERNO DEL LUOGO DI LAVORO	X		1) Interferenze con personale scolastico- alunni – genitori – ospiti, nella fase di porzionamento e distribuzione e nella fase di pulizia degli ambienti . 2)Eventuali rischi nell'utilizzo di attrezzature quali lavastoviglie, frigoriferi, attrezzi manuali per la pulizia, prodotti per pulizia.	1)Organizzative 2) Precauzioni e utilizzo consapevole perseguibile con formazione adeguata del personale.
ESECUZIONE ALL'ESTERNO DEL LUOGO DI LAVORO	X		Consegna dei pasti o delle derrate con automezzi che entrano nell'area scolastica o in aree adiacenti.	Delimitazione delle aree d'accesso.
PREVISTI INTERVENTI SUGLI IMPIANTI		X		
PREVISTI INTERVENTI MURARI		X		
ALLESTIMENTO DI UN'AREA DELIMITATA (Deposito materiali, per lavorazioni,)	X		Le operazioni preliminari al servizio di distribuzione e le operazioni successive quali il lavaggio delle stoviglie, vengono eseguite in area delimitata, non soggetta ad interferenze. Deposito materiali di pulizia.	Ambiente o armadio chiuso a chiave ed esclusivamente dedicato all'uso da parte del personale della ditta appaltatrice.
ESECUZIONE DURANTE ORARIO DI LAVORO DI PERSONALE DELLA SEDE O DI UTENTI	X		Sono presenti gli alunni e gli adulti che fruiscono della mensa, il personale della scuola che assiste gli alunni durante la mensa, eventuali ospiti	Organizzative tese ad eliminare qualsiasi rischio
PREVISTO LAVORO NOTTURNO		X		
PREVISTA CHIUSURA DI PERCORSI O DI PARTI DI EDIFICIO (se si indicare nelle note le soluzioni alternative e le precauzioni prese)		X		
PREVISTO UTILIZZO DI ATTREZZATURE/MACCHINARI PROPRI	X			Conoscitive tese ad eliminare qualsiasi rischio
PREVISTA UTILIZZO/INSTALLAZIONE DI PONTEGGI, TRABATTELLI, PIATTAFORME ELEVATRICI		X		
PREVISTO UTILIZZO DI FIAMME LIBERE		X		
PREVISTO UTILIZZO SOSTANZE CHIMICHE	X		Contatto con le sostanze chimiche contenute nei prodotti di pulizia	Conoscitive tese ad eliminare qualsiasi rischio. Formazione del personale.
PREVISTO UTILIZZO/ CONTATTO MATERIALI BIOLOGICI		X		
PREVISTA PRODUZIONE DI POLVERI		X		
PREVISTA MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI	X		Movimentazione dei contenitori dei pasti confezionati.	Limitare la distanza da coprire negli spostamenti.

Individuazione dei rischi specifici e di interferenza	Si	No	Pericoli/rischi	Misure
PREVISTA MOVIMENTAZIONE CARICHI CON AUSILIO DI MACCHINARI/MEZZI	X		Movimentazione dei contenitori dei pasti confezionati con carrelli.	
PREVISTA PRODUZIONE DI RUMORE		X		
PREVISTE INTERRUZIONI NELLA FORNITURA (se si indicare nelle note le soluzioni alternative e le precauzioni prese) Elettrica Acqua Gas Rete dati Linea telefonica		X		
PREVISTA TEMPORANEA DISATTIVAZIONE DI SISTEMI ANTINCENDIO Rivelazione fumi ” Allarme Incendio ” Idranti ” Naspi ” Sistemi di spegnimento ”		X		
PREVISTA INTERRUZIONE Riscaldamento ” Raffrescamento ”		X		
PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DALL'ALTO		X		
PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO		X		
COMPRESENZA CON ALTRI LAVORATORI	X		Presenza dei lavoratori della scuola, operatori ed insegnanti.	Organizzative
RISCHIO SCIVOLAMENTI (PAVIMENTI SCALE)	X		In caso di sversamenti di liquidi. In attesa che asciughi il pavimento	Posizionamento cartelli avvisanti il rischio
L'EDIFICIO NEL QUALE SI INTEVIENE E' SOGGETTO A C.P.I. (Certificato di Prevenzione Incendi)		X		
PREVISTO UTILIZZO e/o TRASPORTO DI LIQUIDI INFIAMMABILI/ COMBUSTIBILI		X		
PRESENZA DI PUBBLICO NELLA SEDE LAVORATIVA			Presenza di alunni, personale della scuola, ospiti	Organizzative
GLI INTERVENTI COMPORTANO RIDUZIONE TEMPORANEA DELLE BARRIERE ARCHITETTONICHE (se si indicare nelle note le soluzioni alternative e le precauzioni prese)		X		
I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA AVRANNO A LORO DISPOSIZIONE SPAZI QUALI DEPOSITI / SPOGLIATOI	X		Come impone la normativa, bagno dedicato ed armadietti spogliatoio a doppio scomparto	Organizzazione degli spazi e degli arredi.
ESISTONO PERCORSI DEDICATI PER IL TRASPORTO DI MATERIALI ATTI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO	X		Percorso dedicato dallo scarico dei contenitori dagli automezzi al luogo destinato alle operazioni preliminari alla distribuzione.	
ESISTONO SPAZI DEDICATI AL CARICO / SCARICO DEI MATERIALI NECESSARI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO	X		Spazio accessibile ai mezzi che trasportano la mensa	Delimitare gli spazi ed evitare che vengano utilizzati da altri nel momento del carico e

Individuazione dei rischi specifici e di interferenza	Si	No	Pericoli/rischi	Misure
				scarico
VERRANNO AFFIDATI LOCALI A DISPOSIZIONE DELL'APPALTATORE		X		
ATTIVITA' IN AMBIENTI A RISCHI SPECIFICI (es. centrale termica, ecc...)		X		

INDICAZIONI OPERATIVE

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (Art. 26, D.Lgs. 81/2008). I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi.

Prima del trasporto e consegna di materiali presso le sedi comunali interessate dal presente appalto occorre che la Ditta incaricata comunichi al Committente e/o Referente aziendale individuato (si veda in proposito i nominativi indicati nella sezione "Principali soggetti coinvolti") il giorno e l'orario previsti, le persone incaricate ed il nominativo del trasportatore, al fine di coordinare le azioni ed impedire interferenze nelle attività in atto.

L'accesso e il transito dei dipendenti della Ditta incaricata nelle strutture del Comune sarà comunque coordinato dal Referente aziendale individuato, il quale avrà il compito di verificare che non si creino interferenze eventualmente anche con altri appalti in corso presso quella stessa sede.

Prima di intraprendere qualsiasi operazione di movimentazione manuale dei carichi all'interno delle strutture del Comune, dovranno essere concordate con il Referente aziendale individuato le sequenze di lavoro, le modalità di comportamento e di accatastamento temporaneo dei materiali movimentati.

LA VELOCITA' DI ACCESSO E PERCORRENZA DI MEZZI DI TRASPORTO NELLE AREE COMUNALI VICINE ALLA SCUOLA DOVRA' ESSERE LIMITATA AI 10 KM/H; il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.

Inoltre viene prescritto, per tutti i luoghi di lavoro, quanto segue:

VIE DI FUGA E USCITE DI SICUREZZA:

Le ditte che intervengono nelle strutture del Comune devono preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con la indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza comunicando al Datore di Lavoro committente o suo incaricato ed al Servizio di Prevenzione e Protezione eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi oggetto dell'appalto. Devono inoltre prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas.

Le imprese saranno inoltre informate sui nominativi degli addetti alla gestione delle emergenze nell'ambito delle sedi o dei locali dove si interviene.

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

Garantire che i mezzi di estinzione siano sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi.

L'attività deve prevedere: un pianificato smaltimento dei rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari; la delimitazione e segnalazione delle aree per il deposito temporaneo.

ACCESSO DEGLI AUTOMEZZI, MEZZI ALIMENTATI A GPL E MACCHINE OPERATRICI:

Gli automezzi della Ditta dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili, nelle aree di sosta, ecc. delle sedi di lavoro a velocità tale da non risultare di pericolo sia per le persone presenti che agli altri automezzi. L'area di intervento sarà comunque interdetta al transito di persone e altri mezzi. Dovranno essere indicati i percorsi alternativi per i pedoni e per i mezzi.

APPARECCHI ELETTRICI, COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA, INTERVENTI SUGLI IMPIANTI ELETTRICI DELLE SEDI COMUNALI:

L'impresa deve: utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori, ecc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola d'arte; non fare uso di cavi giuntanti o che presentino lesioni o abrasioni vistose. È ammesso l'uso di prese per uso domestico e similari quando l'ambiente di lavoro e l'attività in essere non presentano rischi nei confronti di presenza di acqua, polveri ed urti, contrariamente devono utilizzarsi prese a spina del tipo industriale, conformi alle norme EN 60309.

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

Ogni intervento sull'impiantistica degli edifici del Comune deve essere comunicato ai competenti uffici tecnici (se l'intervento non deriva direttamente dagli stessi) ed eseguito conformemente alle norme di buona tecnica (ed in quanto tale certificato).

In linea di principio generale, comunque, utilizzatori di potenze superiori a 1000 W si ritiene che non possano essere allacciati alla rete elettrica degli edifici del Comune senza che tale operazione sia preventivamente ritenuta in linea con i principi di sicurezza impiantistica e di buona tecnica, in ogni caso ogni intervento sull'impiantistica degli edifici deve essere comunicato ai competenti uffici ed eseguito conformemente alle norme di buona tecnica (ed in quanto tale certificato).

Le Ditte che operano dovranno di norma provvedere con forniture elettriche autonome rispetto alla rete degli edifici del Comune ed in ogni caso, prima di ordinare, acquisire e collegare all'impianto elettrico apparecchiature di notevole assorbimento di energia, occorrerà accertare (se non avvenuta in sede progettuale) la disponibilità di potenza elettrica ed ottenere l'autorizzazione al collegamento dal competente ufficio tecnico comunale.

È comunque vietato l'uso di fornelli, stufe elettriche, radiatori termici e/o raffrescatori portatili, piastre radianti ed altri utilizzatori se non preventivamente ed espressamente autorizzati.

Ai sensi del decreto n. 37/2008 in materia di attività di installazione degli impianti all'interno degli edifici, per gli interventi sugli impianti elettrici e di sicurezza (rivelazione incendio, estinzione incendi, ect.), che non siano semplicemente interventi di manutenzione ordinaria (ad esempio cambio lampade, mantenimento in efficienza degli impianti), dovrà essere rilasciata dichiarazione di conformità.

Non saranno eseguiti interventi di riparazione se non da personale qualificato e non dovranno essere manomessi i sistemi di protezione attiva e passiva delle parti elettriche.

I cavi e le prolunghe saranno sollevati da terra, se possibile, in punti soggetti ad usura, colpi, abrasioni, calpestio, ecc. oppure protetti in apposite canaline passacavi e schiene d'asino di protezione, atte anche ad evitare inciampo.

È necessario apporre specifica segnaletica di sicurezza.

RADIAZIONI IONIZZANTI o NON IONIZZANTI:

All'interno delle strutture non sono presenti aree classificate in relazione alla presenza di rischi da radiazioni ionizzanti o non ionizzanti.

ACQUISTI E FORNITURE DA INSTALLARE NELL'AMBITO DEI LUOGHI DI LAVORO:

L'acquisto di attrezzature, macchine, apparecchiature, utensili, arredi, sostanze, l'uso di energie, deve essere fatto tenendo conto delle misure generali di tutela (art. 15 D.Lgs. 81/2008), richiedendo esplicitamente al costruttore/fornitore, a seconda del genere di fornitura, la marcatura CE e la dichiarazione di conformità alle norme vigenti in materia di sicurezza e prevenzione e di compatibilità elettromagnetica. Tale documentazione è mantenuta a disposizione del competente

Servizio di Prevenzione e Protezione Aziendale e degli organi di controllo. L'ubicazione e le caratteristiche di apparecchiature, materiali e sostanze deve essere compatibile con i locali ove questi saranno posizionati. Per eventuali prodotti chimici presenti dovrà essere consegnata gratuitamente dalle Ditte fornitrici la scheda dei dati di sicurezza (SDS) chimico – tossicologica, redatta in italiano, che dovrà essere a disposizione dei lavoratori. Non è ammesso l'acquisto e la presenza di sostanze chimiche sul luogo di lavoro se sprovviste di tale scheda.

IMPIANTI ANTINCENDIO:

Fermo restando la verifica costante di tali mezzi di protezione, dal punto di vista della manutenzione ordinaria, non si potranno apportare modifiche se queste non saranno preventivamente autorizzate dal competente ufficio tecnico comunale.

SOVRACCARICHI:

L'introduzione, anche temporanea di carichi sui solai, in misura superiore al limite consentito (non solo in locali destinati a biblioteche, archivi, depositi / magazzini, ect.), dovrà essere preventivamente sottoposta a verifica da parte di un tecnico abilitato.

Questo dovrà certificare per iscritto al competente ufficio tecnico comunale l'idoneità statica dell'intervento.

EMERGENZA PER LO SVERSAMENTO DI SOSTANZE CHIMICHE:

In caso di sversamento di sostanze chimiche liquide: evacuare e arieggiare il locale ovvero la zona; utilizzare, secondo le istruzioni i kit di assorbimento, che devono essere presenti nel cantiere qualora si utilizzino tali sostanze, e porre il tutto nei contenitori 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 dei dati di sicurezza (SDS), che devono accompagnare le sostanze ed essere a disposizione per la consultazione da parte degli operatori.

SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO:

L'impresa esecutrice deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio di scivolamento.

EMERGENZA ALLAGAMENTO:

In caso di allagamento di locali, accertarsi che la presenza di alimentazione elettrica agli impianti non pregiudichi l'incolumità delle persone eventualmente presenti. Se tale evento può costituire rischio elettrico, occorre:

- avvertire il personale del committente affinché sia organizzato un intervento di manutenzione idraulica;
- accertarsi se vi sono presenti sostanze (solide, liquide, gassose) che, in presenza di acqua, possano dare origine a reazioni pericolose per l'incolumità dei presenti. In tal caso, dare la precedenza all'allontanamento di tali sostanze.

USO DI PRODOTTI CHIMICI, DETERGENTI, ECC.

L'impiego di prodotti chimici da parte di Imprese che operino negli edifici del Comune deve avvenire secondo le specifiche modalità operative indicate sulla scheda tecnica (scheda che deve essere presente in sito insieme alla scheda dei dati di sicurezza di ogni prodotto chimico ed essere esibita su richiesta del committente).

Gli interventi che necessitano di prodotti chimici, saranno programmati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo.

È fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o travasarli in contenitori non correttamente etichettati.

L'impresa operante non deve in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le

norme vigenti. In alcun modo dovranno essere abbandonati negli edifici del Comune rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata al termine del lavoro / servizio.

EMERGENZA:

Ogni Impresa deve attenersi alle indicazioni contenute nel Piano di Emergenza Interno (PEI) dell'edificio in cui si trova ad operare e predisporre di conseguenza la propria struttura per la gestione delle emergenze. In caso di evacuazione dall'edificio: rimuovere le proprie attrezzature che potrebbero costituire intralcio agli interventi di soccorso e seguire le indicazioni degli addetti all'emergenza e/o del personale del committente; recarsi all'esterno attraverso l'uscita più vicina senza attraversare la zona interessata dall'evento

Quando il tipo di intervento lo richiede è comunque necessario che l'Impresa appaltatrice si coordini con la committenza al fine di assicurare per tutta la durata dell'intervento: la predisposizione di adeguati mezzi estinguenti, la segnaletica di sicurezza (presidi, percorsi e uscite), le istruzioni per l'evacuazione.

RISCHIO CHIMICO:

Negli ambienti scolastici vengono utilizzate sostanze chimiche per:

- la pulizia dei locali (detergenti, disinfettanti)

Nell'utilizzare tali prodotti è necessario attenersi alle istruzioni operative presenti sugli stessi ed alle indicazioni contenute nella scheda dei dati di sicurezza (SDS) nonché utilizzando i DPI individuati per la mansione.

Ulteriori prescrizioni

1. Inoltre viene prescritto, per tutti i luoghi di lavoro, quanto segue:

- È vietato fumare sia all'interno sia nelle pertinenze delle strutture scolastiche
- È vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal referente della sede ove si svolge il lavoro;
- Le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalla relative schede di sicurezza aggiornate;
- È necessario coordinare la propria attività con il referente della sede ove si svolge il lavoro per:
 - normale attività
 - comportamento in caso di emergenza e evacuazione;
- In caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente gli addetti all'emergenza individuati agli atti dell'Amministrazione per ogni singolo edificio interessato dall'appalto.

2. Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:

- sono stati individuati i percorsi di esodo come da planimetrie esposte nei luoghi di lavoro con indicazione dei numeri di telefono di emergenza
- gli estintori e gli idranti sono segnalati da idonea cartellonistica e installati in numero e posizione adeguati
- è stata istituita la squadra di gestione dell'emergenza e lotta all'incendio. I nomi degli addetti dell'emergenza sono a conoscenza del Datore di Lavoro o suo delegato.
- è presente la cassetta dei medicinali segnalata da apposita cartellonistica
- La sicurezza di un ambiente di lavoro è data dall'insieme delle condizioni relative all'incolumità degli utenti, alla difesa e alla prevenzione di danni in dipendenza di fattori accidentali

Informazione ai dipendenti (Scuola o Comune)

Nel caso di attività che prevedano interferenze con le attività lavorative, in particolare se comportino elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, etc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro, in periodi o 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 dipendenti avvertissero segni di fastidio o problematiche legate allo svolgimento del servizio (eccessivo rumore, insorgenza di irritazioni, odori sgradevoli, polveri, etc.) il Datore di Lavoro dovrà immediatamente attivarsi convocando i responsabili dei lavori, allertando il S.P.P. al fine di valutare l'adozione di eventuali misure.

MISURE IDONEE AD ELIMINARE O RIDURRE I RISCHI RELATIVI ALLE INTERFERENZE

Le misure idonee ad eliminare o ridurre i rischi di interferenza sono principalmente di natura organizzativa e gestionale.

Esse vengono concordate e condivise durante le riunioni di coordinamento, con particolare riferimento alla prima riunione successiva alla consegna lavori.

Misure di prevenzione e protezione a carico del Committente

Designazione di un referente operativo della committenza per l'appaltatore (referente del coordinamento).
Informazione e formazione dei propri addetti sull'eventuale presenza di addetti terzi per l'esecuzione di interventi fuori dall'orario di lavoro ordinario.

Misure di prevenzione e protezione a carico Scuola

Designazione di un referente operativo (referente del coordinamento).
Informazione e formazione dei propri addetti sull'eventuale presenza di addetti terzi per l'esecuzione di interventi fuori dall'orario di lavoro ordinario.
Comunicazione all'appaltatore di eventuali rischi specifici presenti sui luoghi di lavoro.
Predisposizione dei presidi di emergenza e comunicazione all'appaltatore delle procedure adottate per l'emergenza.

Misure di prevenzione e protezione a carico dell'Appaltatore

Presa visione dei luoghi di lavoro preventiva all'inizio lavori.
Consegna del documento di valutazione dei rischi e delle misure di prevenzione e protezione adottate.
Nomina di un referente del coordinamento.
Comunicazione delle misure di emergenza adottate.
In fase operativa, verifica della presenza di addetti della committenza e presidio dei luoghi oggetto dell'intervento (segnalazione di eventuali pericoli: segnale "lavori in corso", "pavimento bagnato"; segregazione dell'area di intervento se necessario; ecc.).

COSTI DELLA SICUREZZA NEL CONTRATTO DI SERVIZI O DI FORNITURE

In analogia ai lavori, come previsto dall'art.7 c.1 DPR 222/03, sono quantificabili come costi della sicurezza tutte quelle misure preventive e protettive necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuate nel DUVRI.

I costi della sicurezza devono essere quantificati e non assoggettati a ribasso d'asta.

In relazione all'appalto in oggetto, i costi così come indicativamente riportato di seguito, riguardano:

- a. le procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza;
- b. le misure di coordinamento previste nel DUVRI relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva.

La stima viene effettuata analitica per voci singole, e risponde a quanto verificato da indagine di mercato e verifica dei prezziari o listini ufficiali vigenti.

Le singole voci dei costi della sicurezza sono state calcolate sulla base di un verificarsi presunto di realistiche situazioni, che comportano l'intervento di uno o più operatori esterni (addetti alle pulizie, manutenzioni ecc.), chiamati ad intervenire durante lo svolgimento dei lavori dell'appaltatore.

COSTI DELLA SICUREZZA

Nei costi sono stati inseriti:

Operazioni di coordinamento (**incontri vari e sopralluoghi ai siti in fase esecutiva, verifica condizioni di lavoro etc....**)

Informazione, formazione ed addestramento lavoratori

Consegna ed utilizzo DPI

Sorveglianza Sanitaria

Segnaletica (cartellonistica e segnaletica di avvertimento e pericolo vari) e mezzi

COSTI TOTALI DELLA SICUREZZA

€ 2000/anno (euro duemila) non soggetti a ribasso € 6000 per l'intera concessione

VALIDITÀ E REVISIONE DEL DUVRI

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

Il DUVRI in caso di modifica sostanziale delle condizioni della concessione potrà essere soggetto a revisione ed aggiornamento in corso d'opera.

La revisione sarà consegnata per presa visione all'appaltatore e sottoscritta per accettazione.

IL COMMITTENTE

SCUOLA

L'APPALTATORE

Quarona ,