



COMUNE DI MOMO

Via Squarini, 2 ñ C.A.P. 28015 ñ P. IVA:00265210039
Telefono 0321 926021 Telefax 0321 926186

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA.

Art. 1 Descrizione del servizio.

1. Il presente capitolato disciplina il servizio di refezione scolastica presso la scuola dell'infanzia, la scuola primaria e la scuola secondaria di primo grado, nelle sole giornate di rientro pomeridiano, secondo le tabelle dietetiche predisposte dall'Azienda Regionale A.S.L. NO - Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Borgomanero (NO), e sulla base delle indicazioni delle Autorità scolastiche.
2. Il servizio di refezione scolastica comprende le operazioni di approvvigionamento derrate, preparazione, cottura, allestimento dei tavoli dei refettori, distribuzione dei pasti, compreso lo scodellamento agli alunni, e di pulizia dei locali mensa. Il servizio comprende altresì la fornitura di piatti, posate, bicchieri, tovaglie e tovagliette in relazione al numero degli utenti della refezione.

Art. 2 Modalità di gestione.

1. Il servizio di refezione scolastica, come individuato all'art. 1 è gestito mediante appalto ad idonea ditta privata, iscritta alla C.C.I.A.A. per l'attività di ristorazione collettiva, ovvero in possesso di licenza per la somministrazione di alimenti e bevande.
2. L'appalto si riferisce alla refezione per la Scuola dell'infanzia dal lunedì al venerdì e, per la Scuola primaria e secondaria di primo grado, dal lunedì al giovedì. Il servizio sarà svolto presso l'edificio della Scuola dell'infanzia sito a Momo in Via Cippo di Vero 4 e presso l'edificio della Scuola primaria, sito a Momo in Via San Pietro 4.
3. L'orario del pasto è stabilito alle ore 12.00 per la scuola dell'infanzia, alle ore 12.30 e 13.00 per la scuola primaria (doppio turno), e alle ore 13.30 per la scuola secondaria di primo grado.
4. In relazione al prevedibile numero di utenti e della durata del calendario scolastico, il numero complessivo di pasti da fornire è stimabile in n. 64.500 (sessantaquattromilacinquecento). Il numero dei pasti così definito è puramente indicativo, ragion per cui la ditta appaltatrice non potrà accampare richieste di indennizzi o risarcimenti di sorta ove si abbia una variazione in aumento o in diminuzione.
5. Il pasto deve comprendere un primo, un secondo, contorno di stagione, pane, frutta o dessert, secondo quanto previsto dal menù settimanale. Per la scuola dell'infanzia deve essere fornita anche la merenda. Il pasto per gli insegnanti dovrà essere fornito con una grammatura adeguata ad un adulto.

6. Il Concessionario è tenuto a preparare diete speciali, richieste in ragione di intolleranze alimentari, motivi religiosi o particolari regimi alimentari, qualora le medesime siano autorizzate dal Servizio SIAN dell'ASL competente per territorio.

7. Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extra vergine devono pervenire:

- per almeno il 40% da produzione biologica
- per almeno il 20% da sistemi di produzione integrata da prodotti IGP DOP e STG

Art. 3 Durata dell'appalto.

1. La durata dell'affidamento in oggetto è pari a 3 anni scolastici: 2013/2014 ñ 2014/2015 ñ 2015/2016, quindi dal 01.09.2013 al 31.08.2016, fermo restando che il servizio dovrà essere espletato nei periodi fissati dalle Autorità scolastiche; la ditta appaltatrice, pertanto, non potrà avanzare richieste di indennizzi o pretese di sorta qualora il servizio venga avviato successivamente all'inizio dell'anno scolastico o venga fatto cessare in anticipo ovvero si dispongano delle sospensioni per periodi più o meno lunghi.

2. L'appalto cesserà di diritto, senza necessità di formale disdetta, con il termine dell'anno scolastico 2015/2016 con possibilità di rinnovo per un massimo di 2 (due) anni, ai sensi dell'art. 57, comma 5, lett. b) del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i..

Art. 4 Obblighi dell'appaltatore.

1. La ditta appaltatrice dovrà assicurare tutto il ciclo di operazioni finalizzate all'erogazione giornaliera dei pasti agli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado. Tutte le operazioni di approvvigionamento derrate e relativa conservazione, di preparazione e cottura, dovranno essere svolte presso idonei locali, e la relativa distribuzione, scodellamento, pulizia, dovrà essere svolta presso i locali destinati a refettorio, ubicati presso l'edificio della Scuola dell'infanzia sito a Momo in Via Cippo di Vero 4 e presso l'edificio della Scuola primaria, sito a Momo in Via San Pietro 4.

2. La ditta appaltatrice riceverà in consegna detti locali con gli impianti, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, con obbligo di svolgervi tutte le operazioni connesse al presente appalto; la medesima ditta dovrà acquisire la prescritta autorizzazione sanitaria.

3. I pasti giornalieri saranno regolati dalla tabella dietetica e nutrizionale elaborata con l'Azienda Regionale A.S.L. NO - Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Borgomanero (NO). Non sono ammesse deroghe o modifiche al programma dei pasti, tranne che nei seguenti casi:

- guasti imprevisti di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, ecc);
- avaria delle attrezzature di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcuni piatti.

4. In tutte le ipotesi di cui sopra, dovrà essere fornita tempestiva comunicazione all'Amministrazione comunale ed all'Autorità scolastica e le variazioni dovranno comunque garantire una equipollenza in termini di contenuti energetici, dietetici e merceologici. In caso di variazioni prolungate o definitive, saranno seguite le indicazioni fornite dal servizio Azienda Regionale A.S.L. NO - Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - competente.

5. Parimenti l'Ente potrà disporre delle modifiche del menù, a parità quantitativa e qualitativa della fornitura, con obbligo per la ditta appaltatrice di adeguarvisi, senza diritto ad indennità o maggiorazioni.

6. I pasti dovranno essere confezionati con prodotti di prima qualità, freschi di giornata, con l'utilizzo obbligatorio dei prodotti biologici di cui all'art. 2. Nei casi nei quali il menù preveda espressamente l'utilizzo di prodotti surgelati o di conserve questi dovranno essere debitamente conservati in modo

da garantire il mantenimento delle loro caratteristiche organolettiche. Il trasporto degli alimenti dovrà aver luogo con mezzi idonei ed aventi le caratteristiche igienico sanitarie prescritte, muniti delle autorizzazioni di legge.

7. I pasti dovranno essere cotti in giornata, osservando le modalità di preparazione e composizione allegate alle tabelle dietetiche, essendo vietato l'utilizzo di precotti, ed in tempo utile per essere distribuiti, ancora caldi, presso la sala refettorio negli orari fissati dalle autorità scolastiche.

8. Ai fini di garantire la cottura dei pasti in giornata di cui al precedente comma 7, la ditta dovrà avere una sede operativa (cucina) situata entro 30 (trenta) chilometri dai luoghi di somministrazione, nonché un recapito telefonico attivo di un responsabile, nelle ore e nei giorni di copertura del servizio. L'indirizzo ed il recapito telefonico della sede operativa dovranno essere comunicati al responsabile del servizio comunale all'avvio del servizio ed opportunamente pubblicizzati.

9. Le pietanze dovranno essere trasportate nella sala refettorio in distinti cestelli termici, igienicamente adeguati a conservare la temperatura e le caratteristiche dei cibi, per essere distribuiti agli alunni; durante la consumazione dovrà essere prestata la necessaria assistenza e supporto al personale docente previsto. Terminata la consumazione dei pasti, dovrà procedersi alla perfetta pulizia e riordino dei locali, degli arredi, delle attrezzature e di quanto altro utilizzato, sì da garantire il mantenimento di perfette condizioni di igiene.

10. Prima dell'inizio dell'espletamento del servizio, la ditta dovrà redigere, adottare e realizzare un adeguato piano di HACCP per la ristorazione collettiva.

Art. 5 Personale.

1. La ditta appaltatrice dovrà assumere personale in numero sufficiente a garantire la regolare conduzione del servizio.

2. Tale personale dovrà essere in possesso di idonea professionalità prevista dalle vigenti disposizioni di legge, e durante il servizio dovrà indossare adeguati indumenti atti a garantire l'assoluta igienicità dei pasti.

3. Ogni onere inerente il personale farà carico alla ditta appaltatrice che dovrà assicurare il trattamento economico, assistenziale e previdenziale previsto dai C.C.N.L. del settore, nonché adeguata copertura assicurativa contro gli infortuni sul lavoro; sotto tale ultimo aspetto la ditta appaltatrice dovrà garantire il rispetto di ogni norma e prescrizione in tema di prevenzione infortuni, assumendo ogni responsabilità per eventi che dovessero verificarsi durante od in connessione all'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto.

Art. 6 Responsabilità.

1. La ditta appaltatrice assume piena e diretta responsabilità per l'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati od avariati, a qualsiasi causa dovuto, ivi compreso l'utilizzo di derrate o prodotti non idonei.

2. Parimenti la ditta appaltatrice assume piena e diretta responsabilità per ogni danno a persone o cose dovuto a fatti o comportamenti posti in essere dai titolari o legali rappresentanti, dai propri dipendenti, collaboratori o incaricati, in dipendenza o connessione con l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato.

3. A tal fine, prima dell'inizio del servizio, la ditta dovrà contrarre idonea polizza assicurativa con Compagnia di primaria importanza per la responsabilità civile verso l'Ente, verso gli utenti e verso i terzi per ogni evento comunque connesso ai servizi oggetto del presente capitolato, con massimale non inferiore a € 2.000.000,00= (euro due milioni virgola zero).

Art. 7 Controlli dell'amministrazione comunale.

1. L'amministrazione comunale si riserva il diritto di effettuare o di far effettuare, anche attraverso la commissione mensa, così come prevista e disciplinata da questo ente, in qualsiasi momento, anche senza preavviso, controlli per verificare la perfetta osservanza delle norme del presente capitolato.
2. In particolare l'Amministrazione si riserva il diritto di procedere a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali di preparazione dei pasti, sulla corretta conservazione delle derrate e sulla loro qualità, anche mediante prelievi ed analisi da effettuare presso laboratori di propria fiducia.
3. Ove dai controlli e/o analisi eseguite emergano gravi o ripetute violazioni delle norme igienico-sanitarie, l'Amministrazione potrà rescindere il contratto per fatto e colpa dell'appaltatore, con diritto al risarcimento di ogni danno subito, ivi compreso quello relativo al maggior costo per un nuovo appalto.
4. Dei controlli eseguiti verrà redatto apposito verbale sottoscritto dall'incaricato dell'amministrazione e da un responsabile della ditta, che potrà richiedere l'annotazione a verbale delle proprie osservazioni; in caso di assenza o rifiuto di sottoscrizione, si provvederà a specifica annotazione sul verbale.
5. Eventuali osservazioni o rilievi conseguenti ai controlli eseguiti, saranno contestati alla ditta appaltatrice, con invito a presentare entro 10 giorni le proprie controdeduzioni. Sulla base di tali controdeduzioni e comunque alla scadenza del termine anzidetto, l'amministrazione adotterà i provvedimenti sanzionatori del caso secondo le norme del presente capitolato.

Art. 8 Corrispettivo dell'appalto

1. Il corrispettivo dell'appalto sarà determinato in sede di aggiudicazione dell'appalto e consisterà nel prezzo unitario di ogni pasto, al netto dell'IVA, per il numero totale dei pasti, previsti in n. 64.500, pari a n. 21.500 pasti annui per n. 3 anni scolastici.
2. Il costo pasto a base di gara viene definito in euro 4,00= + IVA. Il valore annuo viene quindi stimato in euro 86.000,00= +IVA. Il valore dell'affidamento, riferito alla durata di tre anni scolastici, è stimato in euro 258.000,00= +IVA.
3. L'importo a base d'asta, pari ad euro 4,00= + IVA, è costituito dal prezzo unitario di un pasto. Il prezzo del pasto ricomprende ed è remunerativo di ogni onere per preparazione, cottura, distribuzione, pulizia ed ogni altro obbligo previsto dal presente capitolato. Con il pagamento di tale corrispettivo la ditta sarà soddisfatta in ogni ragione e non avrà nulla da pretendere a qualsiasi titolo. Il numero dei pasti forniti giornalmente dovrà corrispondere a quelli ordinati telefonicamente dal personale di servizio presso le scuole entro le ore 10,00 di ogni giorno, quale risultante da apposito verbale sottoscritto dall'incaricato dalla ditta e dal personale di servizio.
4. Il costo per la sicurezza relativo ai rischi da interferenza, non soggetto a ribasso d'asta, è complessivamente valutato in euro 100,00= (euro cento/00), come evidenziato nel DUVRI allegato al presente capitolato (*allegato 1*). Considerata l'esiguità dell'importo, non si ritiene opportuno scorporarlo dal prezzo a base d'asta.
5. Il prezzo non potrà subire variazioni per tutta la durata dell'appalto, ad eccezione della revisione periodica in base all'aumento del costo della vita rilevato dall'ISTAT, riguardante l'anno solare precedente. Tale prezzo verrà adeguato a partire dal secondo anno dall'inizio di ciascun anno di decorrenza del servizio.
6. Il pagamento del corrispettivo avverrà entro 30 (trenta) giorni dalla presentazione di regolare fattura a decorrere dalla data di protocollo.

Art. 9 Garanzie

1. A garanzia della puntuale osservanza degli obblighi assunti con il presente capitolato la ditta appaltatrice dovrà prestare cauzione in misura pari al 5% (cinque per cento) del valore del contratto, determinato sulla base del numero presumibile di pasti da fornire quale indicato all'art. 2, mediante fidejussione bancaria o polizza fidejussoria rilasciata da compagnia debitamente autorizzata nelle modalità previste dall'art. 75, comma 3 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i..
2. Nel caso di inadempienze, l'amministrazione potrà rivalersi delle proprie ragioni utilizzando la predetta cauzione, senza alcuna formalità tranne la contestazione dell'inadempienza nelle forme di cui al precedente art. 7. In tali ipotesi la ditta appaltatrice sarà tenuta a reintegrare l'originario importo della cauzione.
3. Nel caso di risoluzione del contratto per colpa dell'appaltatore, questi incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione che verrà incamerata dal Comune.

Art. 10 Divieti generali

1. E' fatto assoluto divieto alla ditta appaltatrice di cedere o subappaltare, in tutto o in parte ed in qualsiasi forma, il servizio oggetto del presente capitolato, sotto comminatoria dell'immediata rescissione del contratto e del risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione comunale.
2. E' fatto assoluto divieto alla ditta appaltatrice di interrompere o sospendere, per qualsiasi ragione, il servizio, salvi i casi di forza maggiore debitamente documentati e tempestivamente comunicati alla amministrazione comunale ed alle autorità scolastiche.

ART. 11 Sciopero ed interruzione del servizio.

1. In caso di sciopero del personale o della ditta o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'amministrazione dovrà essere avvisata con un anticipo di almeno 48 ore.
2. Il servizio dovrà essere comunque garantito. Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti.

Art. 12 Penalità

1. Il servizio dovrà essere espletato attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni del capitolato e del contratto. In caso di inadempienza o di inosservanza il Comune si riserva il diritto di provvedere d'ufficio, addebitandone ogni onere all'appaltatore, in quel modo e con quelle discipline che saranno ritenute più spedite ed opportune. A tal fine gli oneri sostenuti potranno essere recuperati mediante compensazione con le somme dovute all'appaltatore.
2. Qualora i cibi somministrati non fossero rispondenti alla qualità e al tipo previsti nel presente capitolato e nei relativi allegati, ivi compresa la non rispondenza alla grammatura prescritta, ovvero non vengano osservate le prescrizioni igienico sanitarie, verranno applicate penalità da un minimo di € 100,00= ad un massimo di € 1.000,00= secondo la gravità della violazione. Nel caso in cui dette violazioni si ripetano per più di 3 volte, l'amministrazione sarà in diritto di rescindere il contratto con un preavviso di soli 10 giorni e con diritto al risarcimento di ogni danno, ivi compreso il maggior onere conseguente ad un nuovo appalto.
3. Le norme di cui al comma precedente troveranno applicazione anche per le altre infrazioni rilevate durante i controlli di cui all'art. 7 del presente capitolato.
4. Comporterà l'automatica risoluzione del contratto, mediante semplice pronuncia della amministrazione, il verificarsi di uno dei seguenti eventi:

- revoca, decadenza, annullamento della iscrizione alla C.C.I.A.A., ovvero della autorizzazione alla somministrazione di alimenti e bevande;
- fallimento, amministrazione controllata o altra procedura fallimentare;
- applicazione nei confronti della ditta, del suo titolare, dei suoi amministratori o del legale rappresentante, di provvedimenti impeditivi ad assumere contratti con la pubblica amministrazione
- utilizzo di personale irregolarmente assunto, ovvero in condizioni incompatibili con il servizio da svolgere, si da creare concreto pericolo per la salute degli utenti;
- utilizzo di derrate scadute, avariate o comunque contaminate.
- carenza di personale e, in particolare, assenza, anche temporanea, del cuoco o del aiuto-cuoco o del capo sala, o in ogni caso del personale necessario ad assicurare il servizio.

Art. 13 Clausola risolutiva espressa

1. E' facoltà dell'Amministrazione comunale, risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del c.c. a rischio e danno dell'appaltatore con riserva di risarcimento danni, nei seguenti casi:
 - a) l'interruzione del servizio protratta per oltre due giorni, salvo cause di forza maggiore;
 - b) reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza accertate dagli organi competenti;
 - c) responsabilità diretta, accertata dagli organi competenti, anche di un solo episodio di tossinfezione alimentare.

Art. 14 Recesso unilaterale

1. Per gravi e giustificati motivi, l'appaltatore può richiedere all'Amministrazione Comunale di recedere dal contratto con preavviso di almeno tre mesi.
2. In caso di accoglimento della richiesta, l'Amministrazione Comunale incamererà il deposito cauzionale.

Art. 15 Rispetto normative sulla sicurezza

- 1 - **Sicurezza** E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice, al fine di garantire la sicurezza dei luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.
2. La ditta appaltatrice deve provvedere, in coordinamento con l'Amministrazione comunale e l'istituzione scolastica, alla compilazione e sottoscrizione del Documento Unico di Valutazione del Rischio (DUVRI) di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. (*riferimento allegato DUVRI al presente capitolato*). La ditta appaltatrice con l'inizio del servizio è obbligato a mettere in atto e a rispettare scrupolosamente tutte le misure riportate del DUVRI.
3. L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento ed aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli art. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi (rischio medio) ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati, ed alla formazione dei dirigenti e dei preposti. La Ditta è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro. L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

4. - **Personale** - La ditta appaltatrice dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo del personale addetto al servizio, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento.

5. Il personale deve essere munito e portare ben visibile il tesserino di riconoscimento corredato di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione della ditta di appartenenza come previsto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i..

6. La ditta appaltatrice deve assicurare il rispetto di tutte le norme applicabili relative all'igiene e sicurezza dei propri e degli altrui lavoratori ed utenti ed alla tutela dell'ambiente, dotando il personale di idonea formazione, attrezzature e di indumenti appositi e di mezzi di protezione individuali, atti a garantirne la massima sicurezza in relazione alla specifica attività lavorativa e verificare che lo stesso ne faccia uso corretto e regolare.

7. - **Attrezzature** - L'impiego delle attrezzature, la loro scelta e le loro caratteristiche tecniche dovranno essere perfettamente compatibili con la destinazione dei locali; gli stessi dovranno essere tecnicamente efficienti e mantenuti in perfetto stato, inoltre dovranno essere dotati di tutti gli accorgimenti ed accessori atti a proteggere e salvaguardare l'operatore ed i terzi da eventuali infortuni. Tutte le attrezzature ed i macchinari impiegati nell'espletamento del servizio, nonché i loro componenti dovranno essere conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti in Italia ed in U.E..

8. - **Norme di corretta prassi igienica** - Entro quindici giorni dall'inizio delle attività la ditta deve redigere e applicare il piano di autocontrollo, relativamente all'attività di distribuzione dei pasti, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852 del 20/04/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari. Copia manuale di autocontrollo deve essere trasmesso al Comune. La Ditta, a richiesta del Comune, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore.

9. - **Formazione e addestramento** - Fermo restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i, al Reg. Ce 852/2004 (Pacchetto igiene), l'impresa aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente. L'impresa aggiudicataria deve far pervenire al Comune la programmazione dei corsi e l'evidenza dell'effettuazione agli stessi.

La durata della formazione e aggiornamento degli addetti alla distribuzione del pasto non deve essere inferiore a 3 ore .

I temi trattati per la formazione degli addetti alla distribuzione devono essere i seguenti:

- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo ;
- pulizia, sanificazione, disinfezione;
- comunicazione con l'utenza;
- distribuzione regimi dietetici particolari e loro rintracciabilità;
- comportamento in situazioni di emergenza.

Art. 16 Controversie.

1. Tutte le questioni che insorgessero tra il Comune e l'appaltatore, in causa dell'applicazione delle clausole di appalto, saranno devolute ove consentito dalla legge in vigore, a un arbitro, il quale deciderà senza formalità di giudizio. In caso di disaccordo la nomina dell'arbitro sarà chiesta al Presidente del Tribunale di Novara. Per l'esecuzione della sentenza arbitrale si osserveranno le norme contenute nel codice di procedura civile.

2. Le spese di giudizio arbitrale saranno anticipate dalla parte che avrà presentato domanda di arbitrato. L'arbitro deciderà a carico di quale delle parti ed in quale proporzione debbano andare le spese di giudizio.

3. In caso della mancata possibilità dell'arbitrato, le parti potranno in ogni caso rivolgersi all'autorità

giudiziaria ordinaria competente per territorio.

Art. 17 Spese ed oneri contrattuali.

1. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono ad esclusivo carico dell'aggiudicataria.

2. La cauzione definitiva che sarà versata dall'aggiudicataria resta stabilita in una somma pari al 5% (cinque) dell'importo netto dell'appalto. Essa dovrà essere costituita mediante versamento presso la Tesoreria Comunale del Comune di Momo in contanti o a mezzo di fidejussione bancaria secondo le vigenti disposizioni. Può essere costituita, altresì, secondo quanto previsto dall'art. 13 della legge 03.01.1978, n.1 e s.m.i., mediante polizza fidejussoria assicurativa da impresa di assicurazione regolarmente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni ai sensi del D.P.R. 13.02.1959, n. 449.

Art. 18 Norme generali.

1. La Ditta aggiudicataria si considera, all'atto dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza dei servizi e delle modalità dei servizi richiesti ed espressi in sede di appalto. Per tutto quanto non previsto, si fa riferimento alle relative disposizioni di Legge in materia.

Art. 19 Criteri di Aggiudicazione.

1. L'appalto verrà aggiudicato al favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 54 e 83 del D.Lgs. 12 aprile 06 n. 163 e s.m.i..

2. La Commissione di gara avrà a disposizione un punteggio complessivo di 100/100 punti da ripartire secondo quanto stabilito nell'ALLEGATO A) del bando-disciplinare di gara.

Art. 20 Norme finali.

1. Per quanto non previsto dal presente capitolato si fa rinvio alle norme di legge vigenti in materia. Ogni onere per la sottoscrizione del presente capitolato e del relativo contratto, compresi diritti di rogito, bolli e tassa registrazione saranno a carico della ditta appaltatrice.

=====

Allegato 1)

COMUNE DI MOMO

**CAPITOLATO D'ONERI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA COMPRESIVO DELLO SCODELLAMENTO
PASTI**

PERIODO: 1 settembre 2013 ñ 31 agosto 2016

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

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

Dati appaltatore

Azienda	COMUNE DI MOMO
Datore di lavoro	LEONI MICHELA
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, 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.

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. VIII del D. Lgs.163/06.

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.86 c. 3bis del D.Lgs 163/06 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. 86 c.3 bis del Codice dei contratti pubblici, di cui al D.lgs.163/06, così come modificato dall'art.8 della L.123/07, richiede alle stazioni appaltanti che *“... nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatari sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi o delle forniture.”*

Inoltre nel successivo comma 3.ter, si richiede che *“il costo relativo alla sicurezza non può essere comunque soggetto a ribasso d'asta”*.

L'art.87 del D.lgs.163/06, al c.4 secondo periodo recita: *“Nella valutazione dell'anomalia la stazione appaltante tiene conto dei costi relativi alla sicurezza, che devono essere specificatamente indicati nell'offerta e risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche dei servizi o delle forniture”*

L'amministrazione è tenuta a computare solo i rischi interferenziali, a conteggiare gli stessi ed a sottrarli a confronto concorrenziale

Ulteriori prescrizioni

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

-  È vietato fumare;
-  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 espese 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 all'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

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.

ANAGRAFICA DELL'APPALTO

2.1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto prevede l'affidamento del servizio di refezione per le scuole dell'infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado consistente nella preparazione, consegna e scodellamento dei pasti presso i due refettori ubicati per la scuola dell'infanzia presso l'edificio della scuola dell'infanzia, e per la scuola primaria e secondaria presso l'edificio della scuola primaria, nonché l'eventuale taglio di alimenti per gli alunni della scuola dell'infanzia secondo modalità e indicazioni meglio dettagliate nel Bando.

2.2 COMMITTENTE: Comune di Momo

Indirizzo sede legale: Momo

Codice fiscale: 00265210039

Indirizzo unità produttiva: Mensa Scuola Primaria ñ Via San Pietro 6 / Mensa Scuola dell'infanzia ñ Via Cippo di Vero 4

Datore di lavoro: LEONI MICHELA

Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione Comunale: Zeno Moretti

Medico Competente: Roberto Maglio

referente del coordinamento: Gloria Ricalcati

2.3 SCUOLA - ISTITUTO COMPRENSIVO:

Indirizzo sede legale: _____

Codice fiscale: _____

Datore di lavoro: _____

Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione: _____

Referente: _____

2.4 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

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:

- 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

Come previsto dall'art.1 l'appalto ha per oggetto la concessione della gestione del servizio di ristorazione destinato alle tipologie di utenti più avanti descritte.

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

- a) La preparazione dei pasti deve avvenire con il sistema tradizionale di cottura dei cibi (con esclusione di cibi precucinati) utilizzando derrate alimentari di primissima qualità ed in conformità al menù mensile dell'Azienda Sanitaria Locale NO.

I pasti devono essere preparati presso idoneo Centro di cottura, munito dei prescritti requisiti sanitari e delle autorizzazioni previste dalla legge.

Tutti i predetti requisiti e autorizzazioni devono essere in possesso dell'appaltatore prima dell'inizio dello svolgimento dell'appalto.

Il pasto deve comprendere un primo, un secondo, contorno di stagione, pane, frutta o dessert, secondo quanto previsto dal menù settimanale. Le qualità e le quantità degli alimenti da preparare sono in stretto rapporto al numero delle presenze giornaliere al servizio di refezione.

La Ditta deve adeguarsi ad ogni variazione del menù e a specifiche variazioni della dieta dipendenti da casi di allergia o intolleranza alimentare individuali e per motivi religiosi.

- b) Il trasporto degli alimenti dovrà essere effettuato secondo le modalità previste dall'art.31 del DPR 327/80.

La consegna giornaliera dei pasti deve essere effettuata considerando che gli alunni della Scuola dell'infanzia consumano il pasto alle ore 12.00, gli alunni della Scuola Primaria alle ore 12.30 e gli alunni della Scuola Secondaria di Primo grado alle ore 13.30. I predetti orari devono essere rigorosamente rispettati al fine di consentire agli alunni la regolare fruizione del servizio di refezione. Gli orari possono subire variazioni in base alla programmazione scolastica. La consegna e la somministrazione dei pasti dovranno avvenire per gli alunni della Scuola dell'infanzia presso il locale mensa ubicato nella Scuola medesima, e per gli alunni della Scuola Primaria e Secondaria di primo grado presso il locale mensa ubicato nella Scuola Primaria.

Art. 2) ñ Giorni di servizio.

I servizi di cui al presente capitolato devono essere espletati per gli alunni della Scuola dell'infanzia nelle giornate di Lunedì ñ Martedì - Mercoledì ñ Giovedì ñ Venerdì e per gli alunni della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di primo grado in tre giornate alla settimana, salvo diverse esigenze scolastiche della scuola e secondo il calendario approvato dal Sovrintendente Scolastico della Regione Piemonte per il periodo Settembre 2012 ñ Giugno 2013. Sono escluse dal servizio le giornate in cui sono sospese le attività scolastiche (vacanze natalizie, festività varie, carnevale, vacanze pasquali, consultazioni elettorali ecc.).

Il calendario di cui sopra verrà tempestivamente comunicato alla ditta aggiudicataria del servizio.

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	DPI Azienda appaltatrice	Costi della sicurezza
1	ESECUZIONE ALL'INTERNO DEL LUOGO DI LAVORO	X		1) Interferenze con personale scolastico- alunni ñ genitori ñ 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.		ù 70,00 l'anno
2	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. Rischio investimento	In caso di ingresso nell'area scolastica con automezzi prestare particolare attenzione alle persone presenti e viaggiare a velocità passo d'uomo		
3	PREVISTI INTERVENTI SUGLI IMPIANTI		X				
4	PREVISTI INTERVENTI MURARI		X				
5	ALLESTIMENTO DI UN'AREA DELIMITATA (Deposito materiali, per lavorazioni, è .)	X		Le operazioni preliminari al servizio di distribuzione e le operazioni successive, vengono eseguite in assenza di studenti quindi non soggetta ad interferenze. Deposito materiali di pulizia.	Ambiente o armadio chiuso a chiave ed esclusivamente dedicato all'uso da parete del personale della ditta appaltatrice.		
6	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		
7	PREVISTO LAVORO NOTTURNO		X				
8	PREVISTA CHIUSURA DI PERCORSI O DI PARTI DI EDIFICIO		X				
9	PREVISTO UTILIZZO DI ATTREZZATURE/MACCHINARI PROPRI	X		Utilizzo dei termocontenitori			
10	PREVISTA UTILIZZO/INSTALLAZIONE DI PONTEGGI, TRABATTELLI, PIATTAFORME ELEVATRICI		X				
11	PREVISTO UTILIZZO DI FIAMME LIBERE		X				
12	PREVISTO UTILIZZO SOSTANZE CHIMICHE	X		Contatto con le sostanze chimiche	Conoscitive tese ad eliminare		Già compresi

				contenute nei prodotti di pulizia	qualsiasi rischio. Formazione del personale.		al punto 1
13	PREVISTO UTILIZZO/ CONTATTO MATERIALI BIOLOGICI		X				
14	PREVISTA PRODUZIONE DI POLVERI		X				
15	PREVISTA MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI	X		Movimentazione dei contenitori dei pasti.	Limitare la distanza da coprire negli spostamenti.		
16	PREVISTA MOVIMENTAZIONE CARICHI CON AUSILIO DI MACCHINARI/MEZZI	X		Movimentazione dei contenitori dei pasti con carrelli.			
17	PREVISTA PRODUZIONE DI RUMORE		X				
18	PREVISTE INTERRUZIONI NELLA FORNITURA		X				
19	PREVISTA TEMPORANEA DISATTIVAZIONE DI SISTEMI ANTINCENDIO		X				
20	PREVISTE ALTRE INTERRUZIONI IMPIANTISTICHE		X				
21	PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DALL'ALTO		X				
22	PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO		X				
23	COMPRESENZA CON ALTRI LAVORATORI	X		Presenza dei lavoratori della scuola, operatori ed insegnanti.	Organizzative		
24	RISCHIO SCIVOLAMENTI (PAVIMENTI)	X		Rischio dovuto alla possibile compresenza delle attività di pulizia con quelle scolastiche	Organizzative Cartello		€ 30,00
25	L'EDIFICIO NEL QUALE SI INTEVIENE È SOGGETTO A C.P.I. (Certificato di Prevenzione Incendi)	X					
26	PREVISTO UTILIZZO e/o TRASPORTO DI LIQUIDI INFIAMMABILI/ COMBUSTIBILI		X				
27	PRESENZA DI PUBBLICO NELLA SEDE LAVORATIVA			Presenza di alunni, personale della scuola, ospiti	Organizzative		
28	GLI INTERVENTI COMPORTANO RIDUZIONE TEMPORANEA DELLE BARRIERE ARCHITETTONICHE		X				
29	I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA AVRANNO A LORO DISPOSIZIONE SPAZI QUALI DEPOSITI / SPOGLIATOI	X		Il personale avrà a disposizione un bagno dedicato	Organizzazione degli spazi		
30	ESISTONO PERCORSI DEDICATI PER IL TRASPORTO DI MATERIALI ATTI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO		X				
	ESISTONO SPAZI DEDICATI AL CARICO / SCARICO DEI MATERIALI NECESSARI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO		X				
	VERRANNO AFFIDATI LOCALI A DISPOSIZIONE DELL'APPALTATORE		X				
	ATTIVITÀ 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 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, dovranno essere concordate con il Referente aziendale individuato le sequenze di lavoro, le modalità di comportamento e di accatastamento temporaneo dei materiali movimentati.

LA VELOCITÀ DI ACCESSO E PERCORRENZA DI MEZZI DI TRASPORTO NELLE AREE SCOLASTICHE DOVRÀ 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:

1. È vietato fumare
2. È vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal Referente aziendale
3. Le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate;
4. È necessario coordinare la propria attività con il Referente aziendale in merito a:
 - Normale attività
 - Comportamento in caso di emergenza ed evacuazione
5. In caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente il personale della scuola.
6. 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 e da segnaletica di sicurezza esposte nei luoghi di lavoro;
 - gli estintori, i naspi e gli idranti sono segnalati da idonea segnaletica e installati in numero e posizione adeguati;
 - è stata istituita la squadra di gestione dell'emergenza e lotta all'incendio, alle cui indicazioni il personale della ditta appaltatrice dovrà conformarsi

1) 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.

2) 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.

3) 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.

8) 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.

9) 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. Lubicazione 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.

Per eventuali prodotti chimici presenti dovrà essere consegnata gratuitamente dalle Ditte fornitrici la scheda dei dati di sicurezza (SDS) chimico e 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.

10) 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.

11) 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'adeguatezza statica dell'intervento.

12) 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 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.

13) 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.

14) 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.

15) USO DI PRODOTTI CHIMICI VERNICIANTI, SMALTI, SILICONI, 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 situ 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.

21) 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 e con la Scuola 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.

23) 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.

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 tra scuola e ditta appaltatrice, con particolare riferimento alla prima riunione successiva all'appalto dei servizi.

Misure di prevenzione e protezione a carico del Committente

Designazione di un referente operativo della committenza per l'appaltatore (referente del coordinamento).

Comunicazione all'appaltatore di eventuali rischi specifici presenti sui luoghi di lavoro.

Misure di prevenzione e protezione a carico della Scuola

Designazione di un referente operativo della scuola per l'appaltatore

Informazione e formazione dei propri addetti sulla presenza di addetti terzi.

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 di lavori in corso, pavimento bagnato, segregazione dell'area di intervento se necessario; ecc.).

VALIDITÀ E REVISIONE DEL DUVRI

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

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

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

Momo,