

REGIONE PIEMONTE PROVINCIA DI NOVARA
COMUNE DI BOGOGNO

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA
CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE
MENSA SCOLASTICA**

**anni scolastici 2018/2019 - 2019/2020 - 2020/2021 -
2021/2022**

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

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

Dati appaltatore

Azienda	COMUNE DI BOGOGNO
Datore di lavoro	Andrea Guglielmetti
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:

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE MENSA SCOLASTICA

anni scolastici 2018/2019 - 2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022 COMMITTENTE:

Comune di Bogogno

Piazza Dottore Orazio Palumbo, 5

28010 Bogogno (NO) - Italy

Telefono (+39)0322.808805

Fax (+39)0322.809942

E-Mail: municipio@comune.bogogno.no.it

PEC: bogogno@cert.ruparpiemonte.it

Codice fiscale: 00429660038

Partita Iva: 00429660038

Datore di lavoro: Andrea Guglielmetti

Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione Comunale: Zeno Moretti

Azienda - RESPONSABILE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO:

Ente: **Comune di Bogogno**

Datore di lavoro per i servizi in appalto: Andrea Guglielmetti

Referente: Dorella Dott.ssa Lorenzi

Scuole:

scuola dell'infanzia di BOGOGNO – Piazza Montessori n. 1

scuola primaria di BOGOGNO – Piazza Palumbo n. 1

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:

- 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

Il presente capitolato ha per oggetto:

- a) l'affidamento del servizio di refezione per le scuole dell'Infanzia e Primaria consistente nella preparazione, consegna, scodellamento e distribuzione dei pasti presso i due refettori ubicati, per la scuola dell'infanzia, presso l'edificio della scuola dell'infanzia, e, per la scuola primaria, presso l'edificio della scuola primaria, nonché l'eventuale taglio di alimenti per gli alunni della scuola dell'infanzia;
- b) la fornitura:
 - per la scuola primaria di piatti, posate, bicchieri, tovaglioli e tovaglette in relazione al numero degli utenti della refezione;
 - per la scuola dell'infanzia tovaglioli e tovaglette in relazione al numero degli utenti della refezione, nonché il lavaggio di piatti, bicchieri e posate già presenti nella scuola;
- c) l'apparecchiatura e la sparcchiatura delle tavole, la pulizia e la manutenzione dei due refettori a servizio delle due scuole, comprensiva della fornitura dei materiali necessari a detto servizio (detersivi, rotoloni di carta ecc.). Si precisa che l'apparecchiatura dovrà essere effettuata immediatamente prima del pasto e la pulizia di ogni refettorio deve essere immediatamente successiva al consumo del pasto in modo da rendere la sala utilizzabile;
- d) la fornitura di un pasto sostitutivo (pranzo al sacco compreso di acqua in bottigliette) in occasione di gite o iniziative scolastiche;
- e) l'affidamento del servizio di refezione per residenti che ne facciano specifica richiesta in relazione alle proprie personali esigenze consistente nella preparazione e deposito del contenitore termico presso la scuola primaria con il pasto costituito da un primo, un secondo, contorno di stagione, pane, frutta o dessert;
- f) la fornitura, consegna e distribuzione pasti per gli alunni della scuola primaria che usufruiscono del servizio dopo scuola;
- g) la fornitura, consegna e distribuzione pasti per gli alunni della scuola primaria e infanzia che usufruiscono del centri estivi;
- h) la fornitura, come previsto dai contratti di categoria, dei pasti agli insegnanti e ai collaboratori scolastici delle scuole dell'Infanzia, Primaria preposti all'assistenza in mensa, al prezzo di € 2,70 oltre Iva invariabile;
- i) i pasti forniti agli insegnanti, ai collaboratori scolastici e ai soggetti non utenti della scuola dovranno avere le grammature previste per gli utenti maggiori di 18 anni;
- j) il trasporto dei pasti alle mense scolastiche con mezzi propri idonei secondo le vigenti normative, in contenitori a perdere aventi i requisiti previsti dalla vigente legislazione, che dovranno essere asportati;
- k) l'apparecchiatura e la sparcchiatura delle tavole, la pulizia e la manutenzione dei due refettori a servizio delle due scuole, comprensiva della fornitura dei materiali necessari a detto servizio conformi alla normativa (detersivi, rotoloni di carta ecc.);

- I) il conferimento differenziato dei rifiuti connessi alla gestione del servizio, secondo il calendario di raccolta comunale, con la fornitura di idonei sacchi per l'umido (il sacco conforme e i sacchi per la plastica sono forniti dal Comune);

gestione amministrativo finanziaria del servizio

DURATA DELLA CONCESSIONE

La presente concessione ha durata di anni 4 (quattro) e precisamente per gli anni scolastici 2018/2019 - 2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022 (da settembre 2018 ad agosto 2022).

Il concessionario si impegna, in relazione ad ogni annualità del contratto, a garantire l'erogazione del servizio in coincidenza con l'inizio dell'anno didattico, secondo le date previste dal calendario scolastico. Sarà cura del concessionario prendere conoscenza di tale calendario. La data finale del servizio, per ciascuna annualità, coinciderà con la data di conclusione dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola, fatte salve eventuali attività extrascolastiche che si protraggono oltre la fine dell'anno scolastico. L'amministrazione si riserva di prorogare il contratto per 4 (quattro) mesi, nelle more della procedura per l'affidamento della nuova concessione del servizio.

Modalità di erogazione del servizio

Il servizio dovrà essere svolto dalla aggiudicataria con propri capitali e mezzi tecnici, con proprio personale e proprie macchine, mediante la propria organizzazione ed il proprio rischio. Merce e personale dovranno essere in regola con le vigenti norme igienico sanitarie locali, regionali e nazionali.

I pasti dovranno essere preparati da personale qualificato seguendo i menù e le tabelle dietetiche fornite direttamente dall'ASL competente.

L'aggiudicataria dovrà segnalare il nominativo del proprio coordinatore responsabile del servizio a livello territoriale a cui l'amministrazione comunale potrà fare riferimento in caso di necessità.

L'aggiudicataria effettuerà la consegna e la distribuzione dei pasti negli orari che saranno indicati dal dirigente scolastico.

Gli istituti scolastici, utilizzatori del servizio, ai fini di consentire l'erogazione del servizio agli utenti aventi diritto, si assumono l'impegno di comunicare giornalmente all'aggiudicataria il numero degli utenti del giorno entro le ore 10:00. La mancata o scorretta comunicazione del numero degli utenti presenti autorizzerà la ditta a richiedere il rimborso dei pasti preparati e non fruiti.

Il corrispettivo dei servizi oggetto della concessione sarà acquisito direttamente dagli utenti a cura del concessionario del servizio mediante le modalità ritenute più idonee garantendo obbligatoriamente almeno le seguenti due possibilità di pagamento: bollettino postale e modalità telematiche (home banking e simili).

Il Comune si incarica di raccogliere le iscrizioni al servizio entro una data concordata con la concessionaria e di trasmettere l'elenco e i dati utili relativi alla ditta.

Il Comune nel trasmettere alla ditta l'elenco degli iscritti al servizio indica i beneficiari di tariffe agevolate ISEE allo scopo di mettere l'aggiudicatario in condizione di calcolare la quota a carico del Comune.

Al termine della concessione, nel caso in cui il concessionario adotti un sistema informatizzato di gestione dei buoni pasto, dovranno essere trasferite al Comune, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo, la piena proprietà di licenze d'uso, di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

Obblighi del concessionario

L'aggiudicataria è tenuta ad adempiere ai seguenti obblighi:

- a) effettuare il servizio secondo le modalità indicate nel presente capitolato per tutti i giorni della settimana secondo il calendario scolastico e le indicazioni dell'amministrazione comunale, in modo da garantire la regolare e puntuale esecuzione del servizio stesso
- b) assicurare personale qualificato per la preparazione e distribuzione dei pasti
- c) compensare e comprendere nell'importo complessivo iniziale, determinato dal prezzo offerto, tutti gli oneri che per la mano d'opera derivano dalla osservanza di tutte le disposizioni di legge

e dall'osservanza di tutti gli obblighi ed oneri stabiliti dalla legge, dalle norme assicurative e dalla consuetudine

- d) osservare i contratti collettivi di lavoro vigenti per la categoria di lavoratori del settore specifico
- e) provvedere alla pulizia dei locali e degli arredi nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti fornendo il necessario materiale di pulizia/smaltimento rispondente alla normativa in vigore
- f) attuare e garantire la più scrupolosa osservanza delle norme igienico-profilattiche atte ad evitare inconvenienti in relazione al confezionamento diretto dei pasti
- g) sostenere tutte le spese inerenti e necessarie all'esecuzione del servizio oggetto di concessione
- h) inoltrare periodicamente a discrezione dell'amministrazione comunale tutta la documentazione necessaria all'autocontrollo prevista dal D.Lgs. 193/2007. Detta documentazione, completa di scheda relativa alla verifica dell'applicazione dell'autocontrollo, dovrà essere conservata sul luogo di esecuzione del servizio. Dovrà essere fornito il nominativo o i nominativi dei responsabili delle varie fasi dell'autocontrollo.
- i) Rispettare i criteri di cui al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25/07/2011 allegato n. 1, in particolare i punti n. 5.3.1, 5.3.2, 5.3.3, 5.3.5, 5.3.7.

Personale

Ogni servizio inerente la preparazione e distribuzione dei pasti verrà svolto da personale dipendente dell'aggiudicataria. Il coordinamento del servizio deve essere affidato ad un responsabile dell'impresa aggiudicataria dotato di qualifica idonea allo svolgimento di tale funzione ed il cui nominativo deve essere ufficialmente comunicato all'amministrazione comunale prima dell'avvio del servizio.

La ditta dovrà fornire al Comune l'elenco nominativo del personale impiegato nel servizio, con l'indicazione dei relativi dati anagrafici.

L'amministrazione comunale ha la facoltà di richiedere all'impresa aggiudicataria la sostituzione di chi risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. In tal caso l'aggiudicataria dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre 3 (tre) giorni dalla segnalazione dell'amministrazione.

Il personale occupato dalla ditta dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. La tessera identificativa è ovviamente personale e può essere usata solo dal titolare.

Applicazione contratti di lavoro

Il personale dovrà essere regolarmente assunto - pena la risoluzione del contratto - e inquadrato nel rispetto del contratto collettivo di lavoro della categoria cui appartiene, nonché possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle leggi vigenti.

Prima dell'inizio dell'appalto, l'appaltatore deve presentare all'amministrazione la documentazione di avvenuta denuncia agli enti previdenziali, assicurativi ed infortunistici. La ditta aggiudicataria, su richiesta dell'amministrazione comunale, dovrà depositare copia dei versamenti contributivi, previdenziali ed assicurativi nonché di quelli dovuti agli organi paritetici previsti dalla contrattazione collettiva, e la documentazione relativa al trattamento retributivo e contrattuale del personale in servizio per l'esecuzione della presente concessione. Tutta la documentazione sopra indicata dovrà essere tenuta a disposizione dell'amministrazione comunale per eventuali controlli.

L'inottemperanza agli obblighi di cui sopra sarà motivo di risoluzione del contratto.

L'amministrazione comunale non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o vertenze con il personale della ditta o per attività inerenti ai servizi da esso svolti, restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra la ditta ed il personale dipendente e sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze della ditta nei confronti del personale stesso. Nell'esecuzione del lavoro la ditta dovrà adottare di sua iniziativa tutte le cautele ed i provvedimenti necessari, compreso il controllo sull'osservanza da parte dei singoli operatori delle

norme di sicurezza e antinfortunistica, assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rende sollevata ed indenne l'amministrazione appaltante.

Dovrà sempre essere assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta, sia come numero, sia come mansioni e livello. Ogni variazione della consistenza numerica e nominativa del personale dovrà essere preventivamente comunicata all'amministrazione mediante pec; in mancanza di approvazione scritta dell'amministrazione aggiudicataria, non sarà possibile procedere alla variazione.

L'aggiudicataria dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, ferie e per altri motivi di assenza, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione all'amministrazione.

Formazione e aggiornamento del personale

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia (D.Lgs 81/2008 e Regolamento CEE 852/2004 capitolo XII - Formazione), il concessionario dovrà assicurare la formazione del personale addetto al servizio, compreso quello in sostituzione, in materia di igiene alimentare.

Tale formazione è obbligatoria e propedeutica all'inizio del servizio.

Prima dell'inizio del servizio, la ditta fornirà al comune la documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale. Una copia della documentazione dovrà essere mantenuta a disposizione sul luogo di esecuzione del servizio.

Nel corso della concessione la ditta dovrà garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed aggiornamento a tutto il personale impiegato nel servizio oggetto di concessione; i relativi piani di formazione ed aggiornamento dovranno essere trasmessi al Comune.

La ditta ha inoltre l'obbligo di effettuare, ogni anno, al personale di cucina ed ausiliario un aggiornamento pratico sulle modalità di preparazione, cottura e guarnizione delle pietanze, nel rispetto delle specifiche tecniche relative ai menù approvati dall'ASL competente, anche in relazione alla distribuzione dei pasti relativi alle diete speciali.

Norme igienico - sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla legge n. 283/1962 e al suo Regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i., ai Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 853/2004 nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti.

Il personale addetto al servizio dovrà curare la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani e dovrà eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. Il personale durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie né indossare monili al fine di non favorire contaminazione dei cibi. Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, il personale dovrà accuratamente lavarsi e disinfettarsi le mani. Il personale dovrà indossare idonei abiti da lavoro. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Il concessionario - prima dell'inizio del servizio - dovrà fornire al Comune copia degli attestati di formazione HACCP del personale impiegato presso il centro di produzione pasti.

Rispetto delle normative

L'aggiudicataria dovrà osservare le leggi vigenti ed ogni altra disposizione normativa che potrà intervenire nel corso della presente concessione per la tutela materiale dei lavoratori.

In particolare, la ditta dovrà curare, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi, l'osservanza delle disposizioni relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle prevenzioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi e alle altre malattie professionali.

La ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta del comune, dimostrare di avere provveduto ai suddetti adempimenti.

Sciopero e/o interruzione del servizio

Il concessionario si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge n. 146/1990 e s.m.i.

Il servizio è da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico e non potrà essere sospeso o abbandonato dal concessionario, salvo cause di forza maggiore.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, l'Istituto Comprensivo ne darà preavviso tempestivo al concessionario. In caso di interruzione non programmata dell'attività scolastica che interessi l'intera utenza, la ditta dovrà essere avvertita entro le ore 9:00 dello stesso giorno della prestazione del servizio.

Alla ditta non sarà dovuto alcun indennizzo o risarcimento.

Al verificarsi di scioperi e/o di qualsiasi altra situazione di emergenza, il concessionario dovrà individuare particolari situazioni organizzative. La ditta dovrà essere in grado di fornire la ristorazione anche in caso di interruzione della produzione presso il centro di cottura e/o produzione pasti per cause di forza maggiore, producendo i pasti necessari al fabbisogno giornaliero dell'utenza con le stesse caratteristiche di cui al presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive idonee.

La consegna dei pasti di cui sopra deve avvenire senza ritardo rispetto agli orari fissati per le ordinarie forniture e con le modalità previste dalla normativa vigente.

Obblighi dell'amministrazione

L'amministrazione comunale, per lo svolgimento del servizio oggetto della presente concessione, adempirà ai seguenti obblighi:

- ✓ fornire al concessionario i locali, gli impianti e gli arredi di cui i locali mensa sono attualmente dotati per la distribuzione ed il consumo dei pasti
- ✓ fornire l'energia elettrica, l'acqua ed il riscaldamento
- ✓ provvedere alla manutenzione straordinaria dei locali, arredi e suppellettili, salvo le spese per rotture e guasti causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente della ditta aggiudicataria, che faranno capo a quest'ultima
- ✓ le spese per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani e della disinfezione o disinfestazione dei locali di cucina, all'occorrenza.

Controllo

E' facoltà del Comune effettuare controlli in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali. Il concessionario dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, al fine di esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase. I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti.

I soggetti e gli organismi preposti al controllo sono:

- ✓ gli organismi istituzionali legittimati al controllo
- ✓ i competenti servizi ASL
- ✓ il personale incaricato dal Comune
- ✓ le strutture specializzate incaricate dal Comune
- ✓ la commissione mensa.

I controlli presso il centro di produzione pasti e presso i locali mensa possono essere effettuati dal personale del Comune e/o da personale dallo stesso incaricato.

I controlli potranno essere effettuati anche attraverso la consumazione dell'intero pasto senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per il Comune. I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento di tutte le operazioni inerenti al servizio.

Il concessionario dovrà fornire all'incaricato del Comune e ad ogni altro visitatore esterno i camici monouso e cuffie in occasione dei sopralluoghi al centro di produzione pasti.

I controlli saranno verbalizzati evidenziando eventuali rilievi.

Presso il centro di produzione pasti dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari, da esibirsi su richiesta del personale incaricato dal Comune per l'effettuazione dei controlli.

Ad esito dei controlli effettuati, il Comune farà pervenire alla ditta eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro 8 (otto) giorni con possibilità, entro tale termine, di presentare giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse.

In mancanza di tali giustificazioni, o nel caso in cui le stesse non vengano accolte, il Comune applicherà le penali previste dal presente capitolato. Qualora la ditta dovesse disattendere le norme relative ai sistemi di qualità, il Comune può fissare un termine di 30 (trenta) giorni entro i quali la ditta deve conformarsi. Trascorso tale termine, nel perdurare dell'inadempimento, il Comune procederà alla risoluzione del contratto

Autocontrollo

La ditta concessionaria dovrà presentare il Piano di Autocontrollo ai sensi del reg. CEE 852/2004.

Il suddetto piano di Autocontrollo dovrà essere distinto tra reparto cucine e reparto refettori e redatto a norma del D.Lgs. 193/2007 garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che viene denominato HACCP. In caso di possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2000 per le attività/erogazione di servizi di ristorazione collettiva, gestione mense scolastiche, la validità di questa dovrà essere confermata per tutta la durata dell'appalto compreso l'eventuale rinnovo.

Il Piano di controllo HACCP deve contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:

- ✓ identificare e analizzare i rischi e le misure di controllo da applicare;
- ✓ identificare i punti critici di controllo;
- ✓ fissare i limiti critici per ciascun punto;
- ✓ stabilire procedure di sorveglianza;
- ✓ determinare misure correttive;
- ✓ stabilire procedure di verifica;
- ✓ documentare e registrare tutte le procedure.

I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste dal Piano di Autocontrollo devono essere rimessi al Comune; quest'ultimo si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite operatori di Laboratori Analisi a tale scopo individuati.

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard la ditta è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione Comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria senza che la stessa possa pretendere alcun rimborso.

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
1	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.
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.	Delimitazione delle aree d'accesso.
3	PREVISTI INTERVENTI SUGLI IMPIANTI		X		
4	PREVISTI INTERVENTI MURARI		X		
5	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.
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 (se si indicare nelle note le soluzioni alternative e le precauzioni prese)		X		
9	PREVISTO UTILIZZO DI ATTREZZATURE/MACCHINARI PROPRI	X			Conoscitive tese ad eliminare qualsiasi rischio
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 contenute nei prodotti di pulizia	Conoscitive tese ad eliminare qualsiasi rischio. Formazione del personale.
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 confezionati.	Limitare la distanza da coprire negli spostamenti.
16	PREVISTA MOVIMENTAZIONE CARICHI CON AUSILIO DI MACCHINARI/MEZZI	X		Movimentazione dei contenitori dei pasti confezionati con carrelli.	
17	PREVISTA PRODUZIONE DI RUMORE		X		
18	PREVISTE INTERRUZIONI NELLA FORNITURA (se si indicare nelle note le soluzioni alternative e le precauzioni prese) Elettrica Acqua Gas Rete dati Linea telefonica		X		
19	PREVISTA TEMPORANEA DISATTIVAZIONE DI SISTEMI ANTINCENDIO Rivelazione fumi ” Allarme Incendio ” Idranti ” Naspi ”		X		

	Individuazione dei rischi specifici e di interferenza	Si	No	Pericoli/rischi	Misure
	Sistemi di spegnimento ”				
20	PREVISTA INTERRUZIONE Riscaldamento ” Raffrescamento ”		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 SCALE)	X		In caso di sversamenti di liquidi. In attesa che asciughi il pavimento	Posizionamento cartelli avvisanti il rischio
25	L’EDIFICIO NEL QUALE SI INTEVIENE E’ 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 (se si indicare nelle note le soluzioni alternative e le precauzioni prese)		X		
29	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.
30	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 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. E' 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

Presenza di 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 indagini 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

€ 750,00/anno (euro SETTECENTOCINQUANTA) non soggetti a ribasso € 3.000,00 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

Bogogno ,