



## **COMUNE DI SUNO**

Piazza 14 Dicembre 1944 n.5 – 28019 SUNO (NO)

CODICE FISCALE 00419850037

Tel. 0322885510

Fax 0322858042

e-mail: [c.pontini@comune.suno.novara.it](mailto:c.pontini@comune.suno.novara.it)

[www.comune.suno.novara.it](http://www.comune.suno.novara.it)

**AREA AMMINISTRATIVA – SERVIZI ALLE PERSONE**

**SERVIZIO DI FORNITURA DI PASTI  
PER LE REFEZIONI SCOLASTICHE PRESSO  
LE SCUOLE DEL COMUNE DI SUNO.**

**SCUOLE DELL'INFANZIA,  
PRIMARIA E SECONDARIA**

**ANNI SCOLASTICI  
2016/2017 - 2017/2018 - 2018/2019**

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

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

## DATI APPALTATORE:

Azienda	<b>COMUNE DI SUNO</b>
Datore di lavoro	GIULIANI RICCARDO
R.S.P.P.	ZENO MORETTI

### 1. 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.

L'attuale Duvri è stato preparato tenendo conto del Decreto Legislativo 81/08 come modificato dal D. Lgs. 106/09.

Nel dettaglio all'articolo 26 comma 3 ter.:

*"3-ter. Nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, 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. 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 possano 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. 3/bis 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 D.M. 145/00 “Capitolato generale d’appalto”, art. 5 - c.1 - lettera i) e dal D.P.R. 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 in tutte le pertinenze 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.

## 2. ANAGRAFICA DELL'APPALTO

### OGGETTO DELL'APPALTO:

L'appalto ha per oggetto il servizio di fornitura di pasti per le refezioni scolastiche presso le Scuole del Comune di Suno, Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria - Anni scolastici 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019", secondo modalità e indicazioni meglio dettagliate nel Bando.

#### **COMMITTENTE: Comune di Suno**

Indirizzo sede legale: Suno - Piazza XIV Dicembre, 5

Codice fiscale: 00419850037

Indirizzo unità produttiva: luoghi di svolgimento del servizio - Vedi capitolato speciale

Datore di lavoro: GIULIANI RICCARDO

Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione Comunale: Zeno Moretti

Medico Competente: Dott. Maglio Roberto

Responsabile del servizio e del coordinamento: Pontini Caterina

Scuola Comunali dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Suno

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**

Come previsto dall'art.1 l'appalto ha per oggetto la concessione della gestione del servizio di ristorazione

L'appalto è relativo alla gestione del servizio di refezione scolastica per Anni scolastici 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019, con prolungamento per i Centri estivi 2017 – 2018 - 2019, effettuata secondo le modalità indicate nel Capitolato d'Appalto.

#### **L'APPALTO HA PER OGGETTO:**

- la fornitura (la preparazione del pasto, il trasporto, la distribuzione) dei pasti,
- il lavaggio e riordino delle stoviglie e delle attrezzature,
- la pulizia, riordino e sanificazione delle sale refettorio e del locale lavaggio presso il refettorio dei locali della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria, per i seguenti ordini di scuole:

- Scuola dell'Infanzia – Viale Voli, 1

Tutti i giorni escluso il sabato : circa 65 pasti giornalieri

- Scuola Primaria - Piazza G.B. Ricci, 5

Lunedì - Mercoledì - Giovedì : circa 100 pasti giornalieri

- Scuola Secondaria - Piazza G.B. Ricci, 5

Lunedì - Martedì - Giovedì: circa 70 pasti giornalieri

Il numero totale dei pasti presunti settimanali è di circa 830.

Il numero totale dei pasti per ogni intero anno scolastico è di circa 30.000.

#### **GIORNI DI SERVIZIO.**

I servizi di cui al presente capitolato devono essere espletati presumibilmente nei giorni:

- dal lunedì al venerdì per la Scuola dell'Infanzia,
- lunedì, mercoledì e giovedì per la Scuola Primaria,
- lunedì, martedì e giovedì per la Scuola Secondaria,

con inizio il 01.01.2017, fino al termine dell'anno scolastico (giugno 2019) secondo il calendario scolastico approvato dal Sovrintendente Scolastico della Regione Piemonte.

Tale programmazione potrà subire alcune variazioni, in base agli orari scolastici definitivi, attualmente ancora in fase di predisposizione da parte dell'Istituto Comprensivo di Momo.

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.

## SERVIZI AGGIUNTIVI.

Il gestore si impegna ad espletare il servizio mensa anche per eventuali servizi aggiuntivi a quelli scolastici (esempio: dopo scuola, scuola materna estiva, centri estivi, soggiorni estivi. ....), per un numero minimo di 10 pasti giornalieri.

In questi casi, il servizio dovrà essere reso allo stesso prezzo, salvo variazioni in diminuzione derivanti dall'impiego di personale comunale.

A richiesta dell'Amministrazione ed in base alle esigenze che di volta in volta potranno presentarsi, il gestore dovrà impegnarsi nella consegna di pasti per gli anziani bisognosi residenti sul territorio comunale, che ne facciano specifica richiesta agli Uffici Comunali, e comunque in numero non superiore a 12 unità.

Il pasto da fornire dovrà essere confezionato in monoporzione, in piatti con film di chiusura termosigillato, contenuti in singoli contenitori isotermici ed essere rispondente al menù settimanale ed alle grammature di riferimento per la scuola secondaria di primo grado, indicate dalla tabella dietetica.

La consegna a domicilio del richiedente, potrà essere effettuata direttamente dal gestore con proprio personale, o da personale Comunale, in base all'organizzazione del lavoro ed alle esigenze degli utenti.

Il gestore del servizio dovrà inoltre dichiarare la propria disponibilità alla consegna dei pasti a domicilio anche durante i periodi di chiusura delle scuole, vale a dire durante le varie festività (Natalizie, Pasquali, ecc.) previste dal calendario scolastico e le vacanze estive.

Le condizioni e le modalità per lo svolgimento del servizio di consegna dei pasti a domicilio per le persone anziane, verranno concordate di volta in volta con il Responsabile del Servizio incaricato.

## REQUISITI DEL SERVIZIO

### ART. 9) DESCRIZIONE DEL SERVIZIO E PRESCRIZIONI PARTICOLARI.

A) La preparazione dei pasti deve avvenire con il sistema tradizionale di cottura dei cibi (con esclusione dei cibi precucinati) utilizzando derrate alimentari di primissima qualità ed in conformità della tabella dietetica e del Menù settimanale all'uopo predisposti dal Servizio Medico Scolastico dell'Azienda Sanitaria Locale n°13 ed allegati al presente capitolato.

Ogni variazione del Menù settimanale dovrà essere concordato con il Responsabile del Servizio del Comune e debitamente autorizzate dall' A.S.L.

I pasti devono essere preparati presso idoneo Centro di cottura, munito dei prescritti requisiti sanitari e delle autorizzazioni previste dalla legge, che devono essere in possesso dell'appaltatore al momento della scadenza dei termini per la presentazione della domanda di partecipazione alla gara.

Il pasto deve comprendere un primo, un secondo, contorno di stagione, pane, frutta o dessert, secondo quanto previsto dalla tabella dietetica e dal menù settimanale.

L'impresa è tenuta ad affiggere nei locali di consumo il menù.

Condimenti: le paste asciutte o il riso devono essere trasportate ai plessi, unicamente condite con olio extra vergine di oliva o burro come indicato dal menù. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato nella stessa giornata di consumo.

Per le cotture al forno dovrà essere utilizzato esclusivamente olio di arachide.

Il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80%. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

E' vietato l'utilizzo di:

- materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati
- preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti simili. L'utilizzo è ammesso esclusivamente per la produzione di risotti, purché il prodotto non contenga glutammato di sodio.
- semilavorati di IV e V gamma, semilavorati freschi o surgelati, pronti da cuocere, precotti;
- grassi idrogenati,
- preparati liofilizzati per purea di patate,
- carni surgelate/congelate,
- prodotti in incompleto stato di cottura (es. carni al sangue).

Le qualità e le quantità degli alimenti da preparare sono in stretto rapporto alle grammature indicate dalla tabella dietetica e dal menù settimanale ed al numero delle presenze giornaliere al servizio di refezione.

B) La Ditta deve adeguarsi ad ogni variazione del menù settimanale e a specifiche variazioni della dieta dipendenti da casi di allergia o intolleranza alimentare individuali, nonché da esigenze dovute a motivi religiosi.

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con gli Uffici preposti del Comune e successivamente inviate, per l'approvazione, al Servizio SIAN della ASL competente per territorio.

Nessuna variazione può essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

Si possono effettuare, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, variazioni di menù, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili e/o irreperibilità delle materie prime.

L'Impresa appaltatrice si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico, tramite il Servizio SIAN della ASL competente per territorio, agli Uffici del Comune.

Le diete speciali devono essere trasportate, in piatti monoporzione, con film di chiusura termosigillato, contenuti in singoli contenitori isotermici.

Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore.

Le diete speciali dovranno riportare l'indicazione specifica del destinatario.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

Dovranno inoltre, essere fornite, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose.

La Ditta si impegna alla predisposizione di diete leggere o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,45 dello stesso giorno.

Le "diete in bianco" devono essere trasportate, in monoporzione, in piatti con film di chiusura termosigillato, contenuti in singoli contenitori isotermitici.

Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da:

- primi piatti

- pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro oppure con olio e prezzemolo,
- polenta condita con salsa di pomodoro. Eventualmente poco Parmigiano Reggiano ben stagionato,

- secondi piatti

- carne magra al vapore, alla piastra, lessata,
- pesce al vapore, alla piastra, lessato,
- ricotta magra di vacca (con una percentuale di grasso  $\leq 8\%$ ),
- legumi lessati (non in caso di enterite),

- contorni

- verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone

- frutta

- libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta.

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.

C) Potrà essere richiesto alla Ditta appaltatrice, il confezionamento di "pranzi al sacco" in caso di uscite programmate dalle scuole e dal Centro Estivo, nonché per le situazioni temporanee di cui al paragrafo precedente.

Per il trasporto dei cestini, dovrà essere previsto l'impiego di contenitori isotermitici, eventualmente dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.

Composizione del packet lunch:

- bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5l
- tovagliolo di carta
- n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio
- N.1 frutto o merendina dolce confezionata.

(in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente).

Pane 50 -60 g

Pizza pomodoro e mozzarella 150 -180 g

Formaggi fermentati/stagionati (fontina, toma, parmigiano, ecc.) 60 g

Affettati magri 50 g

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione.  
Il costo di ogni “pranzo al sacco” è pari a quello di ogni pasto.

D) Per il servizio di trasporto, il centro di produzione pasti non deve essere ubicato ad una distanza superiore ad un’ora di viaggio dalla sede del Comune di Suno.

Si precisa che per la verifica della correttezza del piano dei trasporti, con indicazione dei percorsi e dei tempi previsti per la consegna dei pasti dal Centro di cottura ai plessi di somministrazione, verrà effettuata utilizzando il metodo “Via Michelin”.

La consegna giornaliera dei pasti negli appositi contenitori isotermitici deve essere effettuata presso i locali adibiti a refettorio, situati presso la Scuola dell’Infanzia (Viale Voli n. 1) e presso la Scuola Primaria (Piazza G.B. Ricci, 5) nei seguenti orari:

- ore 11,50 per la Scuola dell’Infanzia;
- ore 12,30 per la Scuola Primaria;
- ore 13.20 per la Scuola Secondaria.

Gli orari sopra indicati devono essere rigorosamente rispettati al fine di consentire agli alunni la regolare fruizione del servizio refezione.

Gli orari possono subire variazioni in base alla programmazione scolastica.

E’ prevista altresì la fornitura quotidiana per la Scuola dell’Infanzia di frutta fresca da distribuirsi durante la pausa merenda delle ore 10.15, e per la giornata del lunedì di un prodotto da forno (dolce, focacce e pizze) o yogurt.

La frutta potrà essere consegnata con un anticipo di 24 ore, in appositi contenitori chiusi, e stoccata presso la cucina - office, mentre per i prodotti da forno e lo yogurt, se a lunga conservazione, è ammessa la consegna nei 5 gg. precedenti la data della distribuzione.

La distribuzione della merenda è effettuata con personale scolastico o della stazione appaltante.

E) Il servizio di distribuzione dei pasti prevede lo svolgimento dei seguenti compiti:

- a) consegna dei pasti;
- b) predisposizione del refettorio;
- c) preparazione e apparecchiatura dei tavoli per i pasti;
- d) sporzionamento e distribuzione delle diverse portate pranzo: primo, secondo, contorno e frutta.
- e) sparecchiatura, pulizia, riordino e sanificazione dei tavoli dopo i pasti;
- f) lavaggio e riordino delle stoviglie e delle attrezzature (compresi i contenitori dei pasti);
- g) pulizia, riordino e sanificazione delle sale refettorio e del locale lavaggio;
- h) attuazione del Piano di Autocontrollo HACCP (compilazione delle schede di attestazione dell’esecuzione del suddetto Piano e rispetto delle norme in esso previste);
- i) gestione dei rifiuti, comprese le raccolte differenziate.

La somministrazione dei pasti nei 2 plessi scolastici deve essere sempre eseguita dal personale della Ditta, che dovrà indossare idoneo vestiario (cuffia, camice, guanti mono-uso,

grembiule), e la distribuzione deve avvenire con l'ausilio di carrelli termici (bagnomaria) a 3 postazioni, e di tutte le minute attrezzature necessarie per la porzionatura e al servizio (pinze per la distribuzione, forchettoni, palette, coltelli, dosatori pepe/sale, oliere, ecc) e con l'uso di tovaglioli e tovaglette in carta formato americano.

Tali attrezzature e materiali dovranno essere forniti dalla Ditta appaltatrice.

Le attrezzature eventualmente inserite rimarranno di proprietà del Comune, al termine del contratto di appalto.

Per le scuole Primaria e Secondaria di primo grado il servizio dovrà essere organizzato e gestito mediante l'utilizzo di stoviglie, bicchieri e caraffe infrangibili, posate in acciaio, già in dotazione al refettorio, la cui pulizia potrà essere effettuata con l'uso di macchina lavastoviglie di proprietà del Comune.

Nella scuola dell'Infanzia dovrà essere previsto l'utilizzo di stoviglie in melanina, posate in acciaio, bicchieri e caraffe infrangibili già in dotazione del refettorio, la cui pulizia potrà essere effettuata con l'uso di macchina lavastoviglie fornita dalla ditta appaltatrice.

In caso di necessità la sostituzione o implementazione delle suindicate stoviglie è a carico della ditta appaltatrice, con materiale della stessa qualità.

Nelle varie scuole dovrà inoltre essere disponibile un quantitativo di stoviglie a perdere monouso (bicchieri, piatti e posate) nel caso non possano essere utilizzate le lavastoviglie per guasti, mancanza di acqua o altri simili imprevisti, comunque per un tempo non superiore ai cinque giorni consecutivi.

In entrambi i refettori, la manutenzione delle attrezzature ed i prodotti per il lavaggio e asciugatura delle stoviglie sono a carico della ditta appaltatrice.

Tutti i prodotti per la pulizia, utilizzati dall'impresa dovranno essere rispondenti alla normativa vigente per quanto riguarda etichettatura, dosaggi, pericolosità, biodegradabilità e modalità d'uso.

La ditta sarà responsabile dei prodotti utilizzati e della relativa modalità d'uso.

L'Amministrazione appaltante non sarà responsabile nel caso di eventuali danni o furti dei prodotti.

Prima di iniziare la distribuzione, il personale dovrà preparare sui tavoli le caraffe dell'acqua.

L'acqua verrà servita in contenitori riutilizzabili (caraffe infrangibili) prelevata dalla rete idrica urbana, filtrata mediante filtri a struttura composita, conformi alle norme sul trattamento delle acque potabili D.M 443 del 21 dicembre 1990, in grado di eliminare dall'acqua eventuali odori e sapori poco gradevoli e materiale in sospensione.

Sono a carico dell'appaltatore, oltre alla fornitura dei filtri, anche le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria dei filtri.

Nelle varie scuole dovrà inoltre essere prevista l'eventuale fornitura di un quantitativo sufficiente di acqua minerale in bottiglia, nel caso di imprevisti, (guasti, mancanza di acqua) .

La distribuzione dei pasti, in base agli orari stabiliti dall'Istituto Comprensivo di Momo, deve avere inizio:

- per le Scuole dell'Infanzia alle ore 12,00 e non oltre le ore 12,10,
- per la Scuola Primaria alle ore 12,40,
- per la Scuola Secondaria alle ore 13,30,

dopo aver accertato, tramite il personale docente, che nel locale refezione siano presenti tutti gli alunni che fruiscono del servizio refezione.

L'apertura dei contenitori isotermici deve essere effettuata al momento dell'inizio della distribuzione che dovrà essere preceduta dall'esecuzione delle seguenti attività:

- . controllo delle quantità di cibo e verifica conformità secondo ordinazioni;
- . controllo presenza delle eventuali diete speciali ordinate;
- . mediante termometro a sonda, controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotazione dei valori su apposita scheda di registrazione, adottare le opportune procedure previste dal piano HACCP

Alimenti		Temperature di riferimento	Tolleranza
da consumare caldi		$\geq 65^{\circ}\text{C}$	$60^{\circ}\text{C}$
da consumare freddi	Salumi	$\leq 10^{\circ}\text{C}$	$11^{\circ}\text{C}$
	Formaggi	$\leq 10^{\circ}\text{C}$	$11^{\circ}\text{C}$
	Verdure crude	$\leq 10^{\circ}\text{C}$	$11^{\circ}\text{C}$
	Insalate di riso o pasta	$\leq 10^{\circ}\text{C}$	$11^{\circ}\text{C}$

La distribuzione di ogni portata agli alunni deve essere assicurata in non più di 10 minuti, garantendo il rispetto delle temperature degli alimenti durante l'intero arco temporale di somministrazione.

F) Il personale specializzato dovrà essere dotato di specifici indumenti di lavoro, nel pieno rispetto di tutte le norme igieniche secondo la normativa vigente.

Presso ogni refettorio scolastico dovrà operare un numero di addetti sufficiente a garantire la normale consumazione dei pasti.

Il numero degli addetti a tale servizio deve essere in stretto rapporto con il numero dei pasti da distribuire giornalmente, del lavaggio delle stoviglie utilizzate, della pulizia e del riordino dei locali e comunque almeno:

- n. 2, per la mensa della Scuola dell'Infanzia;
- n. 2, per la mensa della Scuola Primaria;
- n. 2, per la mensa della Scuola Secondaria;

Tale personale dovrà essere obbligatoriamente presente dall'inizio del servizio ed almeno sino al termine della somministrazione del secondo piatto e del contorno.

## PERSONALE

### PERSONALE E RAPPORTO DI LAVORO.

Al fine di garantire all'amministrazione Comunale una elevata qualità del servizio ed al fine di svolgerlo in modo ottimale la Ditta si impegna ad utilizzare personale in numero adeguato.

Ogni prestazione inerente il servizio di ristorazione deve essere svolta da personale alle dirette dipendenze dell'impresa secondo uno schema organizzativo comprendente il numero, le qualifiche e le modalità d'impiego occorrente per la gestione in relazione al servizio che è tenuto a fornire.

Il personale impiegato dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

La ditta appaltatrice è responsabile del comportamento del proprio personale, dei rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello dell'Amministrazione Comunale.

Al fine di garantire all'amministrazione Comunale una elevata qualità del servizio ed al fine di svolgerlo in modo ottimale la Ditta si impegna ad utilizzare personale in numero adeguato.

Ogni prestazione inerente il servizio di ristorazione deve essere svolta da personale alle dirette dipendenze dell'impresa secondo uno schema organizzativo comprendente il numero, le qualifiche e le modalità d'impiego occorrente per la gestione in relazione al servizio che è tenuto a fornire.

Il personale impiegato dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro e dovrà portare esposto un tesserino contenente: dati identificativi del lavoratore, foto, dati identificativi del Datore di Lavoro, data di assunzione e se in regime di subappalto i riferimenti all'autorizzazione al subappalto.

La ditta appaltatrice è responsabile del comportamento del proprio personale, dei rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello dell'Amministrazione Comunale.

## ORGANICO

L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio.

L'organico per tutta la durata del contratto deve essere quello dichiarato nell'offerta dall'impresa come numero, mansioni, livello, monte ore, che risulterà esplicitato in tabelle allegate all'offerta tecnica.

L'A.C. si riserva inoltre il diritto di chiedere all'impresa l'allontanamento del personale non ritenuto idoneo al servizio per comprovati motivi.

In tal caso l'impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere entro 3 giorni dalla richiesta scritta.

## DIREZIONE DEL SERVIZIO

Oltre all'organico previsto per l'esecuzione dei servizi, la Ditta appaltatrice dovrà individuare e comunicare il nominativo dell'Operatore del Settore Alimentare ai sensi del Reg. CE 852/04 e designare un Responsabile del servizio che sarà inoltre incaricato delle seguenti funzioni:

- direzione e controllo dell'attività degli addetti, con particolare riferimento alle forniture, alla preparazione, alla consegna e alla distribuzione dei pasti;
- mantenimento dei rapporti con gli uffici comunali e con le autorità scolastiche;
- mantenimento dei contatti con la commissione mensa, ove istituita, e con i rappresentanti dei genitori, le autorità sanitarie ed altri eventuali addetti al controllo segnalati dall'Amministrazione Comunale;
- direzione e controllo delle attività di educazione alimentare.

Il Responsabile dovrà avere una comprovata esperienza in refezioni scolastiche e garantire la propria presenza e/o reperibilità quotidiana.

In caso di assenza o inadempimento del direttore (ferie, malattie ecc.) l'impresa deve provvedere alla sua sostituzione.

## ADDESTRAMENTO

Il programma di formazione adottato dall'azienda deve essere annuale e garantire che gli addetti, a qualunque livello, abbiano le informazioni necessarie ad operare minimizzando i rischi connessi alla mansione che svolge (istruzione operativa).

La formazione degli addetti è obbligatoria.

Si possono identificare tre livelli di formazione:

- Di introduzione
- Igiene di base
- Avanzato

Nel programma di formazione, diversificato per tipologia di addetti, devono essere affrontati a titolo esemplificativo i seguenti argomenti:

- Nozioni microbiologiche generali
- Definizione dei rischi connessi agli alimenti
- Le tossinfezioni – le contaminazioni – degli alimenti
- Prevenzioni delle tossinfezioni – la moltiplicazione microbica
- La catena del freddo – cottura – igiene del personale
- Conduzione dei locali di manipolazione e stoccaggio degli alimenti
- Attrezzature connesse alle manipolazioni
- Pulizia, sanificazione, disinfezione
- Principi di legislazione – principi di comportamento sui punti critici
- Introduzione al sistema HACCP
- Salute e sicurezza sul lavoro
- Comportamento igienico
- Dietetica
- Comportamento igienico del personale durante il lavoro
- Norme igieniche da osservare
- Organizzazione e tempistica del servizio
- Igiene dell'attrezzatura

La durata della formazione deve essere non inferiore alle 25 ore annuali per il personale addetto alla produzione del pasto.

L'impresa deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalla Committente.

## VESTIARIO

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. n. 327/1980 e al D.Lgs.vo n. 193/2007) e regolamenti (CE n. 852/2004, 853/2004 n. 854/2004 e n. 882/2004) da indossare durante le ore di servizio e i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento del D.Lgs. 81/2008, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici all'A.C..

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R.327/1980.

L'azienda è tenuta inoltre a fornire mascherine e guanti monouso che dovranno essere utilizzati per la realizzazione di piatti freddi

## IDONEITA' SANITARIA – CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI.

Il personale addetto alla manipolazione e preparazione degli alimenti deve essere idoneo ai sensi delle vigenti leggi.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'impresa di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. Il personale che risultasse positivo all'analisi deve essere allontanato per tutto il periodo di bonifica

## RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI.

L'azienda deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Inoltre si impegna ad attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'impresa dovrà comunque tenere indenne l'A.C. da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che l'A.C. deve intendersi a tutti gli effetti estranea al rapporto di lavoro che intercorre tra l'Azienda ed i suoi dipendenti.

Il personale deve essere iscritto nel libro paga dell'impresa.

L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C. dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

## OBBLIGHI ASSICURATIVI

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Impresa, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere delle spese a carico della Committenza medesima.

Il committente si riserva altresì il controllo in qualunque momento a semplice richiesta del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali e assicurativi obbligatori.

## INFORTUNI E DANNI

L'Azienda risponderà direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Committente.

L'Appaltatore è tenuto a stipulare idonei e congrui contratti di assicurazione.

Alla committenza spetta altresì il controllo in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali ed assicurativi

## APPLICAZIONI CONTRATTUALI

L'impresa deve attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni del presente appalto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro.

L'impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i contratti sopra indicati anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di sindacati di categoria o abbia receduto.

L'A.C. si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con gli organismi ritenuti competenti.

Eventuali aumenti previsti dal C.C.N.L. per il personale, sono a carico dell'Impresa.

L'Impresa è tenuta al rispetto del D.Lgs. 151/2001, art. 7 relativo alla tutela della donna e del bambino.

## OBBLIGHI DEL PERSONALE

Il personale di servizio, dovrà indossare una divisa fornita dall'appaltatore, prescritta dalle norme vigenti in materia di igiene, dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso

delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge, ed in caso di contestazione sulla qualità dei pasti, non dovrà opporre rifiuti alle decisioni della Committenza o da suoi incaricati di controllo della conformità delle derrate agli standard di qualità previsti dal presente capitolato.

L'Impresa dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi con i commensali o fossero trascurati nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

## CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

### CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

La conservazione delle derrate alimentari presso il centro cottura dove vengono preparati i pasti da destinare alla somministrazione, deve rispettare le specifiche tecniche relative alle vigenti normative.

La dispensa, i magazzini e i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle normative vigenti.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità e permetta la lettura della data di scadenza.

Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili non devono mai essere appoggiati a terra; i prodotti sfusi, sia freschi sia secchi, non devono essere a contatto diretto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi in genere dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Adeguate cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere affissa nel locale della cucina. In particolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'impresa che ricordi la personale di lavarsi le mani prima di riprendere i lavori ed il servizio.

### SICUREZZA ALIMENTARE

L'A.C. promuove l'utilizzo degli alimenti, tenendo conto delle linee guida della Regione Piemonte e delle altre raccomandazioni dell'istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione.

Inoltre richiede e promuove l'utilizzo di prodotti a rintracciabilità di filiera agroalimentare.

L'A.C. vieta l'utilizzo di prodotti alimentari derivanti da organismi geneticamente modificati.

### CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate alle "caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" (allegato 1).

## ETICHETTATURA

Le derrate devono essere confezionate ed etichettate nel rispetto delle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

## GARANZIE DI QUALITA'

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e produrre all'A.C. idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e alle tabelle Merceologiche.

## RICICLO.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

## CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

### REQUISITI DEL SERVIZIO, CONTROLLI E RILIEVI.

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, il gestore è tenuto ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi.

L'Amministrazione Comunale si riserva di procedere a controlli sulle derrate:

- qualitativi, anche mediante prelevamenti delle stesse ed analisi da effettuate presso i laboratori di propria fiducia;
- quantitativi, mediante controllo in mensa da parte dei propri incaricati.

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare controlli presso il centro cottura per la preparazione dei pasti e presso il refettorio sull'esecuzione del servizio e disporre quanto necessario per verificare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle materie prime e dei pasti serviti alle tabelle dietetiche e merceologiche in vigore.

Il Comune può anche avvalersi, per l'esecuzione dei controlli, di professionisti appositamente incaricati e di una commissione di genitori ed insegnanti, da determinarsi nella sua composizione.

I rappresentanti o incaricati possono procedere a rilevare:

- a) il mancato rispetto del menù e dell'orario di consegna;
- b) il difetto di grammatura (da verificare su una media di 10 porzioni);
- c) il controllo dei caratteri organolettici in relazione al tipo di utenza, nonché il controllo delle norme stabilite sulle modalità di cottura e del trasporto, con particolare riferimento al rispetto delle temperature di legge;
- d) l'idoneità dei prodotti utilizzati.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora si ravvisino irregolarità, i rappresentanti o incaricati redigeranno dei verbali con indicazione delle irregolarità riscontrate.

### DIRITTO DI CONTROLLO DELL'A.C.

E' facoltà dell'A.C. effettuare in qualsiasi momento senza preavviso, senza limitazione di orario e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale, in aderenza a quanto previsto dal progetto presentato dall'impresa e quanto disposto dal manuale di autocontrollo igienico presentato dall'impresa

## CONTROLLO DELLA QUALITA'

Il progetto di controllo della qualità del servizio che l'Impresa ha presentato in sede di gara, sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto.

Eventuali miglioramenti ai progetti di controllo della qualità dovranno essere approvati dalla committenza.

L'Impresa deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare alla committenza ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestante la qualità dei prodotti utilizzati e delle acque fornite.

Qualora la committenza rilevi non conformità del prodotto, l'impresa deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmettere documentazione alla committenza.

I relativi rapporti di prova devono essere inviati trimestralmente alla committenza e, nei casi di non conformità l'impresa si impegna a darne comunicazione immediata unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

L'impresa in caso di sostituzione di marchio dei prodotti deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto prima della sostituzione stessa.

L'impresa è tenuta a informare con immediatezza la committenza di eventuali visite ispettive dell'autorità sanitaria (A.S.L., NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali da essa effettuati).

L'impresa è obbligata a fornire con immediatezza alla committenza ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

## ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi di controllo sono: i componenti Servizi Igiene Pubblica Ambientale della A.S.L., l'ufficio Servizi Scolastici del Comune, nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'A.C., la Commissione Mensa

## CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di Individuare più celermente le cause eventuali tossinfezioni alimentari, l'impresa deve prelevare almeno 150 g. di ogni prodotto somministrato giornalmente, riporli in sacchetti sterili, con indicata la data di confezionamento e conservarli nel congelatore a temperatura non superiore a - 18 °C per le 72 ore successive.

Sui sacchetti dovrà essere riportato il luogo, la data e l'ora di prelievo e la denominazione delle pietanze prelevate.

## RILIEVI TECNICI

I tecnici sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'impresa.

Il personale dell'impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'A.C.

## CONTESTAZIONI

L'.A.C. farà pervenire all'impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. Il mancato accoglimento delle controdeduzioni comporterà l'applicazione delle penali.

## RILIEVI ALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

L'A.C. farà pervenire all'impresa, per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 giorni dalla data di comunicazione l'impresa non fornisce nessuna controprova probante, l'A.C. applicherà le penali previste dal contratto derivante dal presente capitolato.

## INTERRUZIONE DI SERVIZIO

Il servizio deve essere assicurato per tutti i giorni del calendario, in caso di sciopero del personale dell'Impresa o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'A.C. e/o l'I.A. dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente significativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, sommosse, disordini civili.

**Per i dettagli si rimanda al capitolato**

## ANALISI RISCHI DA INTERFERENZE

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

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

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

1. E' vietato fumare
2. E' 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. E' 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.

#### 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, etc.), 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 prolunghes 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.

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 – 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 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 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.

## **MISURE IDONEE AD ELIMINARE O RIDURRE I RISCHI RELATIVI ALLE INTERFERENZE**

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

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

### **Misure di prevenzione e protezione a carico del Committente:**

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

**Misure di prevenzione e protezione a carico Scuola:**

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

**Misure di prevenzione e protezione a carico dell' Appaltatore:**

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

## **COSTI DELLA SICUREZZA NEL CONTRATTO DI SERVIZI O DI FORNITURE**

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

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

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

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

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

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

### **COSTI DELLA SICUREZZA**

Nei costi sono stati inseriti:

- Operazioni di coordinamento (incontri vari e sopralluoghi ai siti in fase esecutiva, verifica condizioni di lavoro etc....)
- Informazione, formazione ed addestramento lavoratori
- Consegna ed utilizzo DPI
- Sorveglianza Sanitaria
- Segnaletica (cartellonistica e segnaletica di avvertimento e pericolo vari) e mezzi

### **COSTI TOTALI DELLA SICUREZZA**

€. **2.400,00** (oneri della sicurezza) **per ogni anno scolastico**

€. 50,00 (costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni)

## 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.

**IL COMMITTENTE**

**SCUOLA**

**L'APPALTATORE**

---

---

---

Suno,