

COMUNE DI SAN SPERATE

SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

A. S. 2010/2011 e 2011/2012

CAPITOLATO SPECIALE

San Sperate, 18/11/2010

CODICE IDENTIFICATIVO GARA (CIG): N. 0570485B1A
--

Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato disciplina i rapporti tra l'Amministrazione comunale di San Sperate e l'appaltatore in relazione all'affidamento del servizio di mensa scolastica a favore degli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia, la scuola primaria (scuola elementare) e la scuola secondaria di primo grado (scuola media) nonché del personale docente e non docente avente diritto alla mensa secondo le normative vigenti, presso le scuole del Comune di San Sperate, per l'anno scolastico 2010/2011 e 2011/2012.

Art. 2 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio comprende:

- l'approvvigionamento di tutte le materie prime;
- la preparazione e il confezionamento dei pasti, preparati senza l'utilizzo di prodotti precotti o precucinati presso il centro di cottura comunale ubicato nei locali della scuola materna di via Garau n. 5
- la veicolazione dei pasti dal centro di cottura di Via Garau agli altri plessi scolastici di via Pixinortu 1 e 5 e via Sassari n. 5;
- la distribuzione e somministrazione dei pasti;
- la preparazione di diete personalizzate per gli utenti aventi particolari necessità e di diete in bianco;
- la preparazione dei tavoli, il porzionamento e la distribuzione dei pasti a tavola;
- il ritiro dei buoni pasto ed il relativo controllo;
- la vigilanza ed il controllo sulla qualità delle materie utilizzate per la preparazione dei pasti;
- la fornitura dei materiali necessari e accessori alla preparazione, consumo e distribuzione dei pasti, compreso il gas per le cucine, i piatti e bicchieri di plastica, i tovaglioli e le tovaglette di carta, le stoviglie e le posate;
- lo sbarazzo, la pulizia e la sanificazione dei locali adibiti alla preparazione e al consumo dei pasti, dei locali accessori, dei tavoli, delle attrezzature, delle stoviglie e di quant'altro presente nel centro cottura e nei refettori;
- il ritiro, la differenziazione e lo smaltimento dei rifiuti nel rispetto delle regole fissate dal Comune di San Sperate.

Oltre a quanto sopra indicato, per l'ottimale sviluppo delle attività relative al presente appalto, l'appaltatore è tenuto a rendere anche le attività rappresentate nel progetto tecnico migliorativo

presentato.

Il complesso delle prestazioni e delle attività relative al presente appalto si intende pertanto integrato dalle proposte formalizzate in sede di offerta dell'appaltatore.

Art. 3 – NATURA GIURIDICA DEL SERVIZIO E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio di refezione scolastica è ad ogni effetto considerato di pubblico interesse e per nessuna ragione deve subire interruzioni. In caso di abbandono o sospensione del servizio, anche parziale, eccettuati i casi di forza maggiore, la stazione appaltante potrà rivolgersi ad altro appaltatore rivendicando i danni e le spese all'inadempiente. Per "forza maggiore" si intende qualsiasi evento di natura eccezionale che non sia stato possibile prevedere con l'uso della normale diligenza. Nel caso in cui, per qualsiasi causa, non possa essere garantita la corretta esecuzione del servizio, l'impresa è tenuta ad avvisare entro un'ora dall'inizio delle lezioni, a sua cura e spese, l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune e le Istituzioni scolastiche, ed assicurare un tempestivo servizio sostitutivo.

Poiché le funzioni previste dal presente Capitolato investono, ai sensi della vigente legislazione, l'ambito dei servizi pubblici essenziali, l'Impresa si impegna ad assicurare la continuità del servizio sulla base delle norme che regolano la materia.

L'impresa, nel caso di impossibilità a prestare servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente, si impegna a darne tempestiva comunicazione scritta alla stazione appaltante nei termini previsti dall'art. 2 della Legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni, garantendo, comunque, le prestazioni previste dalla legge stessa.

L'impresa dovrà comunque garantire il rispetto delle normative che nel corso dell'appalto verranno emanate in materia, o loro modifiche ed integrazioni.

I servizi oggetto del presente appalto rientrano tra quelli classificati nell'allegato II B del codice dei contratti pubblici (D. Lgs. 12.04.2006, n. 163), per i quali è richiesto il necessario riferimento all'art. 68 del codice. In relazione all'esecuzione degli oneri e degli obblighi relativi all'appalto regolato dal presente capitolato si intendono applicabili le disposizioni sull'esecuzione del contratto previste dal Codice dei contratti, per quanto compatibili o richiamate.

La procedura di gara è aperta, ai sensi dell'art. 55, comma 5, del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. e l'aggiudicazione del servizio avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del succitato D. Lgs..

Art. 4 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Il servizio oggetto del presente capitolato dovrà essere eseguito in osservanza:

- delle norme e prescrizioni contenute nel presente capitolato;
- da quanto previsto in materia di igiene e sicurezza alimentare dal D.Lgs. 155/1997 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari", nonché dal c.d. "Pacchetto Igiene" (Regolamenti UE 852/2004, 853/2004, 854/2004, 183/2005, Direttiva 2002/99);
- dalle norme del Decreto Legislativo 163/2006 "Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture" in quanto applicabili o richiamate;
- dalle norme del Codice Civile in quanto applicabili;
- da quanto previsto da tutte le altre vigenti norme di leggi e regolamenti in materia e da quelle che eventualmente entreranno in vigore durante il periodo contrattuale.

Art. 5 - DURATA ED INIZIO DELL'APPALTO

La durata del servizio è stabilita in anni 2 (due), e si riferisce agli anni scolastici 2010/2011 e 2011/2012, con decorrenza presunta dal 07.01.2011.

La Ditta aggiudicataria deve iniziare il servizio alla data che sarà comunicata dall'Amministrazione Comunale.

La mancata attivazione del servizio comporterà l'applicazione della penale prevista dall'art. 12.

L'Appaltatore è soggetto ad un periodo di prova di due mesi decorrenti dalla data di inizio del servizio. Qualora durante tale periodo l'esecuzione delle prestazioni non corrispondesse alle norme previste dal presente capitolato, il Committente ha facoltà di recedere unilateralmente dal contratto, incamerare la cauzione definitiva prestata al momento della stipula del contratto ed aggiudicare il servizio alla Ditta che segue in graduatoria, ove l'offerta sia rispondente alle esigenze dell'Amministrazione.

La scadenza del contratto coinciderà con la fine dell'anno scolastico 2011/2012. A tale data il contratto si intenderà cessato senza bisogno di formale disdetta tra le parti.

Il contratto di appalto può essere prorogato per un periodo massimo di sei mesi sulla base di un provvedimento espresso dall'Amministrazione in relazione all'esigenza della stessa di dar corso alle procedure per la selezione di un nuovo affidatario e del conseguente passaggio gestionale.

La proroga costituisce estensione temporale limitata del contratto relativo al presente appalto e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni nel contratto medesimo.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, in analogia a quanto previsto dall'art. 57, comma 5, lett. b) del Codice dei contratti pubblici, di affidare al soggetto aggiudicatario del presente appalto nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi a quelli oggetto del presente appalto, purché tali servizi siano conformi al progetto di base per il quale è stato aggiudicato il presente appalto.

La nuova aggiudicazione di servizi effettuata in base a quanto previsto dal precedente comma può avvenire mediante procedura negoziata senza pubblicazione di bando, nei tre anni successivi alla data di stipula del contratto originario, sulla base di specifica valutazione che prenda in considerazione la permanenza dell'interesse pubblico e l'economicità della scelta.

Art. 6 - TIPOLOGIA E DIMENSIONE DELL'UTENZA

L'utenza del servizio mensa è costituita dagli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia, la scuola primaria e la scuola secondaria di primo grado di San Sperate e dal personale docente e non docente avente diritto alla mensa secondo le normative vigenti.

Il numero degli alunni per l'anno scolastico 2010/2011 è pari a:

SCUOLA	ALUNNI
Scuola dell'infanzia	120
Scuola primaria (Elementare)	50
Scuola secondaria di primo grado (media)	24

Il numero presunto degli alunni per l'anno scolastico 2011/2012 è pari a:

SCUOLA	ALUNNI
Scuola dell'infanzia	120
Scuola primaria (Elementare)	75
Scuola secondaria di primo grado (media)	50

L'erogazione settimanale dei pasti avviene presumibilmente nel seguente modo:

Per gli alunni della scuola dell'infanzia:

tutti i giorni (dal lunedì al venerdì) nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle attività didattiche.

Per gli alunni della scuola primaria (scuola elementare):

tutti i giorni (dal lunedì al venerdì) nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle attività didattiche.

Per gli alunni della scuola secondaria di primo grado:

ogni mercoledì nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle attività didattiche.

L'erogazione del servizio è subordinata al calendario scolastico.

I dati forniti sono indicativi e possono subire modificazioni a seguito a nuove iscrizioni o abbandoni durante l'anno scolastico o a seguito di decisioni di ridimensionamento delle sedi da parte delle autorità scolastiche.

Il servizio potrà inoltre estendersi, durante il periodo dell'appalto, a nuove classi non previste nel presente affidamento e la ditta appaltatrice dovrà garantire tale estensione del servizio, dietro semplice richiesta da parte dell'amministrazione.

Il numero totale presunto dei pasti durante l'intera vigenza del contratto (calcolato quale somma del numero di alunni e di insegnanti e tenuto conto del tasso fisiologico di assenze) è pari a **45.100** e non è impegnativo per l'Ente, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili. Il Comune si obbliga pertanto a corrispondere all'aggiudicatario solo il numero dei pasti effettivamente forniti e documentati.

Art. 7 – CORRISPETTIVO DELLA DITTA E VALORE DEL CONTRATTO

Il prezzo a base di gara è fissato in **€ 4,49** pasto.

Oltre a tale importo alla ditta sarà corrisposta la somma di **euro 0,01** a pasto per oneri della sicurezza derivanti dai rischi da interferenza non soggetti a ribasso e l'IVA di legge.

Il valore presuntivamente stimato dell'affidamento per gli anni scolastici 2010/2011 e 2011/2012 è pari a euro **202.950,00** comprensivo degli oneri della sicurezza e oltre IVA di legge.

Tale prezzo è onnicomprensivo di tutti i servizi inerenti le prestazioni di personale, le spese per l'acquisto delle materie prime da utilizzare nella preparazione dei pasti, le spese di preparazione, distribuzione e trasporto dei pasti e tutte le spese ed altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente il servizio in oggetto.

Il valore stimato dell'appalto per il successivo anno scolastico **2012/2013**, nel caso in cui l'Amministrazione si avvalga della facoltà di riaffidare il servizio alla medesima impresa aggiudicataria, ai sensi dell'art. 57, comma 5, lett. b) del D. Lgs n. 163/2006, è di **€ 124.830,00** (compresi € 277,40 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso) oltre IVA di legge per cui l'importo complessivo stimato dell'appalto nel triennio è di **€ 327.780,00** (di cui **€ 728,40** per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso) e oltre IVA di legge.

Non sono ammesse offerte in aumento o alla pari.

Non sono ammesse offerte parziali.

Art. 8 – LUOGHI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO E ORARI

8.1 - Preparazione dei pasti

La preparazione ed il confezionamento dei pasti dovrà essere effettuato presso il centro cottura di proprietà del Comune di San Sperate ubicato nella Scuola dell'Infanzia di Via Garau n.5.

Tale locale sarà concesso in uso gratuito alla ditta aggiudicataria **nello stato di fatto in cui si trova declinando il Comune ogni responsabilità per eventuali difformità o inadeguatezze anche parziali, che le strutture manifestassero per lo svolgimento dell'attività per cui la ditta acquisisce la concessione d'uso.**

La ditta aggiudicataria è comunque obbligata a effettuare un sopralluogo del centro cottura e dei locali adibiti alla refezione, previo appuntamento da concordarsi con l'ufficio pubblica istruzione. **Sarà inoltre cura della ditta aggiudicataria provvedere a proprie spese all'acquisto di ulteriori**

attrezzature ed arredi occorrenti qualora quelli presenti siano o si rivelassero inadeguati o inadatti per il regolare svolgimento del servizio, previo assenso da parte dell'amministrazione comunale.

L'amministrazione si riserva il potere di spostare il centro cottura dalla sede scolastica di via Garau n. 5 ad altro locale comunale che eventualmente si rendesse disponibile durante il periodo di validità del contratto.

In ogni eventuale caso di inutilizzabilità (anche parziale) e/o di inagibilità dei suddetti locali (e/o delle attrezzature presenti) l'appaltatore deve disporre di un centro cucina alternativo ubicato a distanza non superiore a 25 chilometri dalla sede comunale di San Sperate che sia idoneo sotto il profilo igienico e sanitario e deve curare il trasporto dei cibi a proprie spese secondo le vigenti norme igieniche e sanitarie. La distanza tra il centro cottura e la sede comunale sarà calcolata secondo le tabelle chilometriche ACI.

Il centro di cottura alternativo deve presentare i requisiti richiesti dalle vigenti norme igieniche in materia, nonché a quanto previsto espressamente dal presente capitolato.

8.2 - Distribuzione dei pasti

La consegna e la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nei i locali mensa presenti presso la Scuola dell'infanzia di Via Garau n. 5; la scuola dell'infanzia di via Pixinortu; la Scuola Primaria di Via Sassari; la Scuola Secondaria di primo grado di via Pixinortu.

Le succitate scuole sono le sedi nelle quali sarà erogato il servizio refezione e sono meglio indicate nella planimetria di ubicazione degli edifici scolastici allegata al presente capitolato.

Gli orari di somministrazione dei pasti dovranno essere concordati dalla ditta con il competente Dirigente Scolastico. Nessun fatto od avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuale ritardo nella somministrazione oltre i 20 minuti dall'orario definito con le autorità scolastiche.

L'Amministrazione, in via eccezionale, può concedere una proroga per la consegna qualora le ragioni prospettate dall'aggiudicatario rivestano carattere di forza maggiore.

Giornalmente l'Istituto Comprensivo di San Sperate comunicherà alla Ditta aggiudicataria il numero dei pasti da erogare in funzione degli alunni e insegnanti presenti.

Art. 9 - PAGAMENTI

Per ogni pasto erogato la Ditta aggiudicataria è tenuta a ritirare i buoni mensa consegnati dagli alunni. Questi ultimi verranno poi consegnati all'Amministrazione Comunale unitamente alla fattura del mese cui i buoni si riferiscono, per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo.

L'Impresa al termine di ciascun mese presenterà la fattura relativa all'espletamento del servizio dalla quale risulterà il compenso spettante in relazione al numero dei pasti erogati (distintamente per ciascun grado di scuola e distintamente per alunni e personale scolastico) e al prezzo unitario offerto per ciascun pasto.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà, a cadenza mensile, in base alle singole fatture che saranno emesse dalla Ditta aggiudicataria.

Tali fatture saranno liquidate entro 30 giorni, naturali e consecutivi, dal ricevimento delle stesse.

Il pagamento sarà eseguito in uno dei modi indicati dalla ditta stessa all'atto della presentazione della fattura ottemperando a quanto specificatamente disposto dalla L. 13-8-2010 n. 136 e ss.mm.ii. in materia di tracciabilità dei pagamenti .

Art. 10- ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Oltre a quanto già previsto nei precedenti articoli, sono a carico dell'aggiudicataria:

- le imposte e le tasse comunque derivanti dall'assunzione del servizio;
- ogni spesa inerente il personale dipendente dedicato alle prestazioni di cui al presente Capitolato;
- tutte le spese relative al contratto per la gestione del servizio;
- tutte le tasse e i diritti necessari per la stipulazione del contratto in forma pubblico-amministrativa;
- l'assunzione del rischio completo e incondizionato della gestione.

Art. 11 - OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELL'IMPRESA

L'impresa aggiudicataria si impegna a:

- **indicare un coordinatore**, che sarà il referente principale della stazione appaltante, con i compiti di:
 1. dirigere e controllare le attività della cucina e la preparazione dei pasti;
 2. mantenere i rapporti con gli uffici comunali e con le autorità scolastiche per la risoluzione immediata di problematiche inerenti la distribuzione e la qualità dei pasti;
 3. garantire la presenza ad eventuali incontri con i dirigenti scolastici, con i componenti della commissione mensa e/o con i rappresentanti del Comune di San Sperate;
- stipulare in relazione ai servizi oggetto del presente capitolato **polizza assicurativa per la responsabilità civile verso terzi** con compagnia assicuratrice e con massimali non inferiori a € 2.000.000,00 per sinistro, per evento e per persona. Tali polizze dovranno prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare, avvelenamento, ingestione di cibi e/o bevande avariate, subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno all'utenza, conseguente alla somministrazione dei pasti. Al momento della stipula del contratto dovrà essere consegnata alla stazione appaltante la copia della suddetta polizza che dovrà comunque prevedere l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti della stazione appaltante per tutti i rischi assicurati, nessuno escluso. L'impresa solleva il Comune di San Sperate da ogni responsabilità per fatti verificatisi durante lo svolgimento del servizio, ritenendosi unica responsabile in caso di eventuali inosservanze delle norme in materia e di manchevolezze e/o trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale. La polizza deve essere esclusiva per i servizi oggetto del presente appalto con esclusione di polizze generali dell'appaltatore già attive.

Art. 12 - PENALITÀ

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato o comunque nelle disposizioni da esso richiamate, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

- 1) € 300,00 per ogni giorno di mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche predisposte dalla Azienda USL;
- 2) € 500,00 per ogni caso di preparazione o confezionamento dei pasti in maniera non conforme alla vigente normativa in materia;
- 3) € 250,00 mancata consegna di materiale a perdere necessario all'effettuazione del servizio;
- 4) € 1.000,00 in caso di rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici;
- 5) € 500,00 in caso di inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili utilizzati per la preparazione, distribuzione o trasporto dei pasti;
- 6) € 1.000,00 nel caso di fornitura di pasti contaminati;
- 7) € 500,00 in caso di mancato o insufficiente sanificazione e pulizia presso i centri refezionali;

- 8) € 500,00 in caso di conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente o in caso di temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente;
- 9) € 500,00 in caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i centri di distribuzione dei pasti;
- 10) € 200,00 in caso di mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o ritardo superiore a 20 minuti rispetto a quelli indicati dalle istituzioni scolastiche;
- 11) € 500,00 in caso di mancato rispetto della data di inizio del servizio.

Per eventuali inadempienze contrattuali non contemplate ai precedenti punti la stazione appaltante applicherà penali variabili da un minimo di € 150,00 ad un massimo di € 1.000,00 giornaliere, in rapporto alla gravità dell'inadempienza e a proprio insindacabile giudizio.

In caso di recidiva delle violazioni di cui ai precedenti punti, le penalità saranno prima raddoppiate e poi triplicate.

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta, inoltrata dall'Ufficio Pubblica Istruzione alla ditta, la quale avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 5 giorni dalla data di ricevimento della contestazione.

La stazione appaltante, fatta salva la prova di maggior danno, procederà al recupero delle penalità mediante decurtazione dell'importo previsto dalla prima fattura utile messa in pagamento. In tal caso, l'impresa è tenuta ad emettere nota di credito corrispondente alla somma decurtata. Nel caso in cui l'importo della fattura non sia sufficiente a coprire la penalità applicata, la stazione appaltante potrà rivalersi sulla cauzione che dovrà essere reintegrata entro i 15 giorni successivi alla data del prelievo.

Art. 13 - CESSIONE E SUBAPPALTO

L'aggiudicatario non potrà subappaltare, nemmeno in parte, il servizio oggetto del presente appalto, né cedere, per nessun motivo, il contratto relativo o il credito che ne deriva, senza il consenso scritto della stazione appaltante. La cessione ed il subappalto non autorizzati possono costituire motivo di risoluzione del contratto e fanno sorgere il diritto per il committente ad effettuare l'esecuzione in danno, con incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento di ogni conseguente maggiore danno.

Art. 14 - RECESSO E RISOLUZIONE DEL RAPPORTO CONTRATTUALE

La stazione appaltante ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del rapporto contrattuale ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, in caso di:

- a. violazione alle leggi, norme, regolamenti a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio;
- b. ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge e regolamenti relativi alla gestione del servizio;
- c. quando l'impresa si renda colpevole di accertata evasione fiscale, di frode o in caso di fallimento ovvero di sottoposizione a procedura concorsuale;
- d. quando cede ad altri, sia direttamente che indirettamente e senza la preventiva autorizzazione della stazione appaltante, i diritti e gli obblighi inerenti il presente appalto;
- e. uno o più episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentari;
- f. disdetta del contratto prima della naturale scadenza, senza giustificato motivo o giusta causa, come tali riconosciuti dalla stazione appaltante;
- g. interruzione non motivata di servizio;
- h. violazione ripetuta delle norme di prevenzione e sicurezza;
- i. ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, ai termini dell'art. 1453 e segg. del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto con effetto immediato previa comunicazione a mezzo lettera raccomandata. Con la risoluzione del contratto la stazione appaltante avrà il diritto di affidare a terzi il servizio, o la parte rimanente di esso, in danno dell'impresa inadempiente. L'esecuzione in danno, effettuata *in primis* con rivalsa sulla cauzione definitiva, non esime l'impresa dalla responsabilità civile e penale in cui la stessa può incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione e per i danni prodotti al contraente od a terzi.

Altresì trova applicazione la clausola risolutiva espressa in tutti i casi in cui le transazioni sono state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste italiane Spa ai sensi dell'art. 3, comma 8, della Legge 13 agosto 2010, n. 136 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia (G.U. n. 196 del 23 agosto 2010)".

Art. 15 – CAUZIONE DEFINITIVA E SPESE CONTRATTUALI

L'aggiudicatario al momento della stipulazione del contratto deve consegnare la documentazione necessaria ad attestare la costituzione della cauzione definitiva, fissata nella misura del 10% dell'importo contrattuale, avente validità per tutta la durata del contratto. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento l'aumento è di due punti per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

Tale cauzione deve essere presentata mediante fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs. 385/1993, che svolgano in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia. Qualora la cauzione venga rilasciata da Istituto di Intermediazione Finanziaria dovrà essere documentato o dichiarato che quest'ultimo è iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.L.vo 385/93 e che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzato - in conformità ai disposti del DPR 115/2004 - dal Ministero del Tesoro, Bilancio e Programmazione. La fideiussione deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2 del Codice Civile e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Detta cauzione sarà restituita nel rispetto di quanto previsto dalla vigente normativa in materia, purché non sussistano motivi di rivalsa per inadempienze contrattuali o per risarcimento danni. A tal fine la stazione appaltante, fatti salvi i diritti che la legge le assicura in materia di contratti, avrà facoltà di rivalersi di propria autorità sulla cauzione, per le spese e per i danni che dovesse subire per l'inadempienza agli obblighi contrattuali da parte dell'Impresa aggiudicataria.

Sono a completo ed esclusivo carico dell'impresa, senza alcuna possibilità di rivalsa nei riguardi del Committente, tutte le spese inerenti il contratto, nessuna eccettuata od esclusa, nonché quelle di bollo, di copia, di registrazione e diritti di rogito.

Per quanto non previsto si rinvia alle disposizioni di legge e regolamentari in vigore.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula, senza alcuna valida giustificazione, o non presenti la garanzia nei termini assegnati, l'Amministrazione comunale lo dichiarerà decaduto ed aggiudicherà il servizio al concorrente che segue in graduatoria.

Art. 16 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

L'approvvigionamento delle derrate alimentari avverrà a cura e spese della ditta aggiudicataria. La stazione appaltante, richiede l'utilizzo di frutta e verdura fresca e di stagione.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

I parametri generali cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate da utilizzare per la preparazione dei pasti sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto e etichettatura conforme a quanto previsto dal D.Lgs. n. 109/92 e dal D.Lgs. 111/1992, dalle altre norme in materia e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- termine minimo di conservazione e data di scadenza ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.) specifici dell'alimento;
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione;
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore;
- modalità di conservazione e/o deposito idonee alle derrate immagazzinate.

Per tutte le derrate deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti, sia per la conservazione che per il trasporto (D.Lgs. 110/1992).

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta di origine. L'impresa deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili alla stazione appaltante idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi ed alle tabelle merceologiche.

Art. 17 - GARANZIE DI QUALITÀ

L'impresa dovrà essere in grado di dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti dalla distribuzione e dal mercato.

Art. 18 - MENÙ

I pasti dovranno essere confezionati in conformità alle disposizioni impartite dalla Azienda USL competente per territorio, secondo i menù predisposti dalla stessa e allegati al disciplinare di gara e nel rispetto delle disposizioni previste dal presente atto.

I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo, quantità (grammature) e qualità a quelli predisposti dalla Azienda USL competente per territorio.

In caso di offerta di cibi biologici, i pasti di cibi biologici devono rispecchiare integralmente le caratteristiche offerte dalla ditta aggiudicataria in sede di gara.

Si precisa che i suddetti menù potranno subire variazioni di portate in conseguenza di osservazioni dell'Azienda USL, di proposte provenienti dagli organismi scolastici o di proposte migliorative della ditta stessa. Tali variazioni devono essere autorizzate dalla stazione appaltante previo parere favorevole dei competenti uffici dell'Azienda USL.

Nessuna variazione può essere apportata dall'impresa senza la specifica autorizzazione scritta della stazione appaltante. Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con altro prodotto di equivalente profilo nutrizionale. Presso ogni refettorio dovrà essere affisso il menù in vigore e il pasto del giorno. È vietato il riciclo di avanzi.

Art. 19 - STRUTTURA DEL PASTO

Ogni pasto è costituito da:

- primo piatto;
- secondo piatto;
- contorno;
- pane;
- frutta;
- acqua.

Art. 20 - DIETE SPECIALI E DIETE IN BIANCO

L'impresa si impegna a preparare diete speciali richieste per motivi etnico-religiosi, culturali e dagli utenti affetti da particolari malattie e/o allergie, clinicamente dimostrate mediante presentazione di certificato medico.

In quest'ultimo caso la composizione del pasto dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni riportate sul certificato.

Non potranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o da non utilizzare per la preparazione del pasto richiesto.

I pasti destinati alle diete speciali saranno fatturati allo stesso prezzo dei pasti comuni.

La ditta appaltatrice si impegna, previa motivata e dettagliata richiesta dell'Istituto Comprensivo, a preparare un menù dietetico in bianco così composto:

1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio extra vergine o minestrina di brodo vegetale);

2° piatto: formaggi o in alternativa prosciutto cotto o prosciutto curdo.

Nella somministrazione dei suddetti pasti la ditta deve rispettare le vigenti norme in materia di tutela della riservatezza dei dati personali.

Art. 21 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Nella preparazione dei pasti devono essere rispettati gli standard igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa in materia (L. n. 283/1962 e relativo regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. n. 327/1980), nonché dal c.d. "Pacchetto Igiene" (Regolamenti UE 852/2004, 853/2004, 854/2004, 183/2005, Direttiva 2002/99). L'impresa ha l'obbligo di redigere per proprio conto il Piano di Autocontrollo di Qualità (HACCP) ai sensi del D.Lgs. 155/1997.

Copia del Piano HACCP dovrà essere depositata presso la stazione appaltante prima dell'avvio del servizio.

Art. 22 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

I magazzini, i congelatori ed i frigoriferi utilizzati dalla ditta per la conservazione degli alimenti devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico dei congelatori e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

I prodotti cotti, in attesa della distribuzione, devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox a temperatura compresa tra 0° e +4°C.

È vietato l'uso di recipienti ed attrezzature di alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc., anche se parzialmente utilizzati, devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

Art. 23 - CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI

Al fine di garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di sintomatologia collettiva di una sospetta tossinfezione alimentare, deve essere conservata ogni giorno una campionatura di prodotto somministrato, raccolta al termine di ogni ciclo di preparazione presso il Centro di Cottura nel quantitativo minimo di gr. 150 e mantenuto refrigerato a 0° C, + 4° C per 72 ore dal momento della preparazione in idonei contenitori monouso ermeticamente chiusi sui quali dovrà essere apposta etichetta riportante la data del prelievo, la denominazione del prodotto e il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservato in zona identificabile con cartello riportante la dicitura "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica e la data di produzione" .

Art. 24 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica.

Nella preparazione dei pasti dovranno essere osservate le norme di cui alla legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

La ditta appaltatrice deve uniformarsi al D. Lgs. 155/97 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati sia nell'individuare, nelle loro attività, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

Art. 25 - PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami ed attrezzature in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole e/o recipienti vari in alluminio.

Art. 26 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI AI REFETTORI

Il personale della ditta appaltatrice deve provvedere, secondo quanto previsto dal presente capitolato, oltre che alla preparazione dei pasti, all'approntamento dei refettori, alla distribuzione dei pasti, alla successiva pulizia dei refettori, al ritiro, alla differenziazione e smaltimento dei rifiuti.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi; i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura ;
5. predisporre gli accessori necessari alla sporzionatura dei pasti;
6. apparecchiare i refettori disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, piatti, bottiglie di acqua minerale;
7. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni;
8. sparecchiatura del refettorio;
9. raccolta, differenziazione e smistamento rifiuti;
10. pulizia, disinfezione e riordino dei refettori;
11. osservare tutte le procedure previste nel piano di Autocontrollo in attuazione a quanto previsto dal D.Lgs 155/97.

Art. 27 - DETERGENTI DISINFETTANTI E SANIFICANTI

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti, necessari alla pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie sono a carico dell'impresa e dovranno essere conformi alla normativa vigente.

L'impresa dovrà utilizzare prodotti ecocompatibili.

I detergenti, i disinfettanti e i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, pertanto dovranno essere mantenuti nelle confezioni originali dotate di relativa etichetta.

Art. 28 - ATTREZZATURE NEI REFETTORI

L'impresa dovrà fornire per i refettori e/o locali all'interno dei quali verrà richiesto il servizio di distribuzione i seguenti prodotti ed attrezzature:

1. Prodotti necessari alla pulizia di tavoli;
2. Sacchetti per la raccolta dei rifiuti;
3. Attrezzature per la pulizia;
4. Utensili ed attrezzature per la somministrazione dei pasti;
5. Grembiuli, camici, guanti, cuffie, per il personale addetto al servizio;
6. Qualsiasi ulteriore prodotto e/o attrezzatura necessari a mantenere lo standard di qualità previsto.

Art. 29 – RACCOLTA E DIFFERENZIAZIONE DEI RIFIUTI

I rifiuti provenienti dal processo di preparazione e di somministrazione dei pasti dovranno essere opportunamente differenziati, nel rispetto delle norme vigenti nel Comune di San Sperate e sistemati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

I contenitori dovranno essere posizionati fuori dagli ingressi del centro cottura e dei refettori solo ed esclusivamente dopo le ore 20.00 del giorno antecedente a quello fissato per il ritiro dei rifiuti in esso contenuti.

I contenitori dovranno essere recuperati entro le ore 10.00 del giorno del ritiro al fine di evitare la dispersione dei rifiuti nelle strade o l'utilizzo improprio dei contenitori stessi.

La mancata osservanza di tale disposizione sarà segnalata all'Ufficio della polizia municipale per i provvedimenti di competenza.

Art. 30 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'impresa nell'esecuzione dell'appalto dovrà attenersi strettamente alle disposizioni di cui al D.Lgs 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Prima dall'avvio del servizio l'impresa dovrà redigere il documento di valutazione dei rischi connessi alla sicurezza dei luoghi di lavoro ed alla salute dei lavoratori.

Il suddetto documento dovrà essere trasmesso alla stazione appaltante prima della stipula del contratto. La stazione appaltante si riserva di valutarne il contenuto e rinviarlo all'impresa nel caso siano riscontrate lacune. L'impresa è tenuta ad adeguare il documento nel termine massimo di 20 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione della stazione appaltante.

Art. 31 - SOPRALLUOGO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI

L'impresa, al momento della presentazione dell'offerta, dà atto, senza riserva di sorta:

- di aver eseguito un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio;
- di aver verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.

Art. 32 - IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DELLE NORME DEI REGOLAMENTI

L'impresa deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

L'impresa deve osservare e far osservare al suo personale, tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree del Comune.

Art. 33 - CONTROLLI E VERIFICHE DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- gli uffici della stazione appaltante;
- i competenti Servizi di Igiene Pubblica della ASL territoriale;
- le strutture specializzate e/o i consulenti incaricati dalla stazione appaltante;
- la commissione mensa comunale.

La vigilanza ed il controllo del servizio avverrà con la più ampia facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei dalla stazione appaltante che, avvalendosi di proprio personale e della commissione mensa comunale, verificherà il rispetto delle condizioni contrattuali.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare controlli a campione sulla qualità del servizio offerto agli utenti, sullo stato di pulizia dei locali e delle cucine utilizzate per la preparazione dei pasti e dei refettori per quanto di competenza, sulla sicurezza alimentare degli utenti ed ogni altra verifica ritenga effettuare, comunicando per iscritto rilievi per i provvedimenti del caso.

Al termine di ogni verifica la stazione appaltante provvederà ad inviare all'Impresa aggiudicataria copia della relazione redatta dall'incaricato al controllo.

I controlli saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

Gli incaricati dalla stazione appaltante e i componenti della commissione mensa non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'impresa.

Il personale dell'impresa non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dagli incaricati della stazione appaltante o dalla commissione mensa.

Gli accertamenti analitici tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASL locali che dai laboratori di soggetti incaricati dalla stazione appaltante.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.

Art. 34 - CONTESTAZIONI

Ogni contestazione, rilevata dagli organismi di controllo, potrà essere mossa all'impresa esclusivamente in forma scritta. L'impresa, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 5 giorni dalla data di ricevimento della contestazione da parte della stazione appaltante. Trascorso tale termine, ovvero in presenza di controdeduzioni non ritenute esaustive, la stazione appaltante provvederà ad applicare le sanzioni previste dal capitolato nelle modalità già indicate al precedente articolo 12 sulle penalità.

A seguito della contestazione la stazione appaltante potrà far pervenire all'impresa, sempre in forma scritta, eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 3 (tre) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione; l'impresa, entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Art. 35 - PERSONALE IMPIEGATO NELL'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

L'Appaltatore provvede alla gestione delle attività inerenti il presente appalto con risorse umane qualificate, avvalendosi di personale dipendente e di collaboratori ad altro titolo correlati ad essa, nonché se necessario, di operatori liberi professionisti.

L'impresa deve individuare e comunicare alla stazione appaltante il nominativo del Responsabile/Coordinatore del Servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni e livello sufficiente a garantire un'efficiente erogazione del servizio. Dovrà essere comunque garantito il numero minimo di 1 (uno) assistente per ogni 40 (quaranta) utenti.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, nonché attenersi a tutte le disposizioni previste dal sistema di autocontrollo adottato dall'impresa per le fasi di lavorazione loro inerenti.

L'impresa e per essa il suo legale rappresentante sarà responsabile del comportamento del proprio personale, fatte salve le limitazioni di legge.

L'impresa dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti (anche se soci di cooperative) condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L. previsto per la categoria, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni.

Dovranno essere osservate tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di assicurazioni varie degli operai contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la

vecchiaia e ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso dell'appalto. Il Comune di San Sperate provvederà ad effettuare gli opportuni e necessari controlli in merito.

Dovranno essere adottate inoltre tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli addetti e dei terzi.

Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, l'impresa solleva la stazione appaltante da ogni e qualsiasi responsabilità per fatto proprio o di altri.

Entro 5 giorni dall'inizio del servizio, l'impresa dovrà trasmettere alla stazione appaltante l'elenco nominativo di tutto il personale impiegato, con l'indicazione delle qualifiche possedute, nonché della posizione contributiva ed assicurativa.

Nel caso in cui nel corso dell'appalto venisse variato l'organico, l'impresa provvederà a darne tempestiva comunicazione alla stazione appaltante.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'impresa è preposto, la stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso la sostituzione motivata di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto al servizio.

In tal senso l'impresa dovrà procedere alla sostituzione con urgenza, e comunque entro cinque giorni dalla segnalazione, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

L'impresa resterà garante in qualunque momento dell'idoneità del personale addetto al servizio, sollevando la stazione appaltante da qualsiasi responsabilità in proposito.

L'impresa deve inviare mensilmente alla stazione appaltante copia dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali obbligatori per legge, relativi al personale impiegato nell'ambito del contratto regolato dal presente capitolato.

Art. 36 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

La stipulazione del contratto è subordinata alla verifica del possesso dei requisiti richiesti dal bando e dal disciplinare per la partecipazione alla gara, nonché agli adempimenti di cui alla legislazione antimafia, se ed in quanto applicabili.

Ad aggiudicazione avvenuta, l'aggiudicatario dovrà inoltrare all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, entro il termine stabilito, tutti i documenti necessari per il perfezionamento del contratto; in difetto la stazione appaltante procederà ai sensi di legge.

L'aggiudicatario dovrà pertanto presentare:

1. deposito cauzionale definitivo secondo le modalità fissate dall'art. 15 del presente capitolato;
2. documentazione relativa alla stipula della polizza assicurativa di cui al precedente art. 11;
3. certificato della Camera di Commercio, completo delle indicazioni antimafia (ai sensi del Decreto del Ministero dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato del 21 maggio 1998), di data non anteriore a sei mesi dalla data di comunicazione dell'esito della gara;
4. eventuale mandato speciale con rappresentanza all'impresa capogruppo, in caso di aggiudicazione a raggruppamento temporaneo di imprese;
5. certificato penale e del Casellario Giudiziale del legale rappresentante e di eventuali amministratori;
6. dati relativi al coordinatore, completi di numeri telefonici fissi, mobili, fax e indirizzo di posta elettronica;
7. nominativi e qualifiche di tutti gli addetti coinvolti nella gestione dell'appalto;
8. altri eventuali documenti che potrà richiedere l'Ufficio Istruzione del Comune, a completamento dell'offerta.

Nel contratto d'appalto sarà dato atto che la ditta appaltatrice dichiara di aver preso conoscenza di tutte le norme previste nel capitolato d'appalto e di accettarne tutte le condizioni e le clausole.

Art. 37 – ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'esecuzione del contratto può avere inizio solo dopo che lo stesso è divenuto efficace, salvo che, in casi di urgenza l'amministrazione ne chieda l'esecuzione anticipata. In tale caso i documenti indicati ai punti da 1. a 8. del precedente articolo dovranno essere consegnati al Comune prima dell'inizio del servizio.

Art. 38 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'impresa è responsabile dell'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative e procedurali con quelle poste in atto dalla stazione appaltante.

L'impresa deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, 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 deve in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 39 - RISPETTO DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196 "Codice in materia di protezione di dati personali" si provvede all'informativa facendo presente che i dati personali forniti dalle Imprese concorrenti saranno raccolti e conservati presso l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di San Sperate sotto la responsabilità del responsabile unico del procedimento.

Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla presente gara, pena l'esclusione. Con riferimento al vincitore, il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge. La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi e con le modalità di cui al citato Decreto Legislativo 196/2003.

In relazione al trattamento dei dati conferiti l'interessato gode dei diritti di cui al Tit. II (artt. 7, 8, 9, 10) del menzionato Decreto tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di rettificare, aggiornare, contemplare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Tali diritti potranno essere esercitati nei confronti del Comune di San Sperate titolare del trattamento.

Art. 40 - FORO COMPETENTE

Le controversie che dovessero eventualmente insorgere in conseguenza del contratto sono esclusivamente devolute alla competenze del Foro di Cagliari.

Art. 41 - RINVIO ALLE NORME GENERALI

Per quanto non previsto nel presente capitolato si fa espresso riferimento, in quanto applicabili, a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti in vigore o che entreranno in vigore durante la durata del presente contratto in merito ai servizi interessati.

Art. 42 - RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Il responsabile unico del procedimento è la Sig.ra Patrizia Argiolas.

Allegati:

- planimetria ubicazione degli edifici scolastici;
- DUVRI

***F.to Il Responsabile del Servizio
Dott.ssa Antonella Marcello***

COMUNE DI SAN SPERATE

PROVINCIA DI CAGLIRI

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHIO INTERFERENZA RELATIVO ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

A.S. 2010/2011 e 2011/2012

Il presente documento è redatto ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, art. 26, al fine di:

- informare le imprese aggiudicatrici della gara d'appalto, di cui il capitolato speciale d'appalto cui questo documento è allegato, dei rischi specifici presenti nell'ambiente in cui saranno chiamate ad operare;
- promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra il committente, l'impresa aggiudicataria e i datori di lavoro per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'affidamento con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'impresa, dei datori di lavoro e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno;
- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente e rispettoso delle procedure/istruzioni e delle regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

Il DUVRI si configura quale adempimento derivante dall'obbligo del datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione e il coordinamento fra lo stesso e le imprese appaltatrici. Si tratta di un documento da redigersi a cura delle stazioni appaltanti e che deve dare indicazioni operative e gestionali su come superare uno dei maggiori ostacoli alla prevenzione degli incidenti nei luoghi di lavoro e nei cantieri, l'"interferenza".

Si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un "contatto rischioso" tra le attività dell'affidatario del servizio ed altre attività che pure si svolgono all'interno degli stessi luoghi in cui sono espletate le prime.

In linea di principio, dunque, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi destinati al servizio da affidare con i rischi derivati dall'esecuzione del contratto.

In base all'attuale dettato normativo il DUVRI deve essere redatto solo nei casi in cui esistano interferenze. In esso, non devono pertanto essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi.

ATTIVITA' DA ESEGUIRE: servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado per il periodo dal 07.01.2011 alla fine dell'anno scolastico 2011/2012.

LUOGHI: La preparazione ed il confezionamento dei pasti dovrà essere effettuato presso il centro cottura di proprietà del Comune di San Sperate ubicato nella Scuola dell'Infanzia di Via Garau n.5.

La consegna e la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nei i locali mensa presenti presso la Scuola dell'infanzia di Via Garau n. 5; la scuola dell'infanzia di via Pixinortu; la Scuola Primaria di Via Sassari; la Scuola Secondaria di primo grado di via Pixinortu.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

Il servizio descritto nel capitolato d'appalto prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- preparazione dei pasti presso il centro comunale di cottura;
- allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il
- lavaggio delle stoviglie;
- trasporto dei pasti dalla scuola dell'infanzia verso le scuole elementari e medie;
- somministrazione dei pasti agli utenti ;
- pulizia e disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
- il lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti;
- ricevimento e stoccaggio merci;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

ELENCO DEI RISCHI PRESENTI NEI LUOGHI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il Committente informa l'impresa appaltatrice che, in funzione dell'ambiente di lavoro dove dovrà operare, sono prevedibili i rischi specifici che si elencano di seguito.

Elenco dei rischi presenti

Dopo un'attenta valutazione dei luoghi di lavoro, i potenziali rischi esistenti nell'ambiente in cui l'impresa appaltatrice _____ dovrà operare, sono i seguenti:

1. Incendio ed esplosione: rischio connesso alla presenza di gas;
2. Rischi connessi all'utilizzo di fornelli ed attrezzature da cucina;
3. Caduta di materiale dall'alto;
4. Investimenti;
5. Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi;
6. Scivolamenti, cadute a livello;
7. Possibili interferenze con personale non addetto.

Misure di prevenzione e protezione

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, l'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione.

1. **INCENDIO/ESPLOSIONE** : non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; non gettare mozziconi di sigaretta accesi; gli addetti devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio; verificare sempre che i fornelli le manopole dei fornelli siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati; aerare l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas.
2. **UTILIZZO DI FORNELLI ED ATTREZZATURE DA CUCINA**: verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti, specialmente se non di proprietà dell'appaltatore. Onde evitare rischi legati all'utilizzo di taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi tra

gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi simili, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre presone presenti. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.

3. **CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO:** non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi. Verificare le condizioni di stabilità dei depositi ed adeguarle, ove necessario.

4. **SCIVOLAMENTO, CADUTE A LIVELLO:** evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antidrucciolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.

5. **POSSIBILI INTERFERENZE CON PERSONALE NON ADDETTO:** Porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi; verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc.) utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni presenti.

6. **INCIDENTI DOVUTI ALLA CIRCOLAZIONE DI AUTOMEZZI:** durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici scolastici, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. La velocità dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, meteorologiche e di presenza di studenti o altri utenti.

7. **INVESTIMENTO DA MEZZI DI TRASPORTO:** non sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi, fare attenzione agli attraversamenti, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori.

MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO

Attività da svolgersi a carico della ditta aggiudicataria	Interferenze con	Misure da adottarsi
Preparazione dei pasti	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni
Allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie;	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni

Trasporto dei pasti dal centro di cottura di via Garau alle altre sedi scolastiche;	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eeguire il trasporto verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree di scarico e carico. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed antiribaltamento
Somministrazione dei pasti agli utenti;	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eeguire la distribuzione dei pasti prestando la massima attenzione al fine di evitare contatti con docenti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità. La somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed antiribaltamento.
Pulizia e disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato; il lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti;	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eeguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni e delimitando la zona ove le stesse si stanno svolgendo
Ricevimento e stoccaggio merci;	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eeguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti

		alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni e delimitando la zona ove le stesse si stanno svolgendo
Raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eeguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni

MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE

Nell'ambito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione dai rischi, nonché di coordinamento degli interventi di protezione, all'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA si richiede di osservare le seguenti misure di prevenzione di carattere generale.

1. operare esclusivamente nelle aree oggetto della vs. attività;
2. rispettare le regole di accesso, di circolazione nei luoghi di lavoro e quelle per l'evacuazione in caso di emergenza;
3. e' fatto divieto di utilizzare attrezzature o opere provvisorie di proprietà dell'Appaltatore. Eventuali impieghi di carattere eccezionale devono essere di volta in volta espressamente autorizzati;
4. e' fatto divieto di depositare qualsiasi materiale sulle vie d'esodo o nelle vicinanze delle Uscite di Sicurezza;
5. rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni e le prescrizioni che il responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione eventualmente darà per coordinare gli interventi di prevenzione dai rischi;
6. rispettare nello svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto le prescrizioni di sicurezza e attuare le misure di protezione dai rischi specifici della vs. attività;
7. adottare nello svolgimento dell'attività le misure di prevenzione e protezione necessarie in relazione ai pericoli presenti nella zona di lavoro:
 - a) osservare e far osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dai preposti ai fini della protezione collettiva e individuale;
 - b) osservare e far osservare, rispettare e far rispettare le norme e le informazioni impartite dalla segnaletica di sicurezza presente sul posto di lavoro;
 - c) utilizzare ed esigere che si utilizzino in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a disposizione dei lavoratori;
 - d) non rimuovere o non far compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non sono di competenza ovvero che possono compromettere la sicurezza propria o di altre persone;
 - e) segnalare immediatamente al preposto deficienze dei mezzi e dispositivi di cui ai due punti precedenti, nonché le eventuali condizioni di pericolo di cui si viene a conoscenza, adoperandosi direttamente in caso di emergenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per eliminare o ridurre tali deficienze e pericoli, dandone notizia al rappresentante dei lavoratori per la

sicurezza.

8. richiedere autorizzazione preventiva in caso di introduzione nell'ambiente lavorativo della stazione Appaltante di sostanze pericolose e/o infiammabili che utilizzate per il Vs. lavoro (es. solventi, alcool, ecc. ...), specificando la natura, il tipo e la quantità. E' fatto assoluto divieto di creare deposito di tali sostanze all'interno della Stazione Appaltante.

Si specifica che in ogni caso si fa divieto di uso di apparecchiature, utensili e sostanze in genere del Committente senza autorizzazione d'uso e accertamento di idoneità di quanto eventualmente concesso in uso.

TOTALE ONERI SUL SINGOLO PASTO € 0,01

Viene calcolata in € 0,01 l'incidenza, in relazione ad ogni singolo pasto, dei costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso. I costi della sicurezza sono quelli relativi alla formazione del personale, la fornitura di segnaletica di sicurezza e di quant'altro necessario.

Il presente DUVRI è comunque suscettibile di eventuale integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi da interferenze nel corso dello svolgimento del servizio di refezione.

ALLEGATI:

- planimetria dei locali scolastici destinati alla preparazione e distribuzione dei pasti;
- dichiarazioni e attestazioni;
- verbale di cooperazione e coordinamento.

F.to Il Responsabile del Servizio
Dott.ssa Antonella Marcello

DICHIARAZIONI E ATTESTAZIONI

- L'appaltatore, ditta _____ dopo attento esame di tutta la documentazione tecnica messa a disposizione e dopo accurato sopralluogo ove l'intervento verrà attuato

DICHIARA

sotto la propria responsabilità di essere idoneo sotto il profilo tecnico professionale, anche in relazione alle dimensioni della sua impresa, ai macchinari impiegati e alla sua competenza, a svolgere l'opera commissionata.

La sopra riportata dichiarazione viene effettuata in adempimento a quanto prescritto dall'art. 26 D.Lgs. 81/08.

- Il committente COMUNE di SAN SPERATE e l'appaltatore IMPRESA _____, con il presente atto

DICHIARANO

che il committente ha regolarmente promosso la cooperazione ed il coordinamento prescritto dal comma 2 dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08:

- a) cooperando all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione da rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- b) coordinando gli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

La suddetta dichiarazione viene effettuata in adempimento di quanto prescritto dall'art. 26 comma 2 D.Lgs. 81/08.

- L'appaltatore, in relazione ai servizi da espletarsi presso le scuole dell'infanzia, la scuola primaria e secondaria di primo grado, in Comune di San Sperate

ATTESTA

l'avvenuta cooperazione da parte dell'azienda committente all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro relativi all'attività lavorativa oggetto dell'appalto secondo la seguente sommaria descrizione:

- a) assistenza e disponibilità durante tutta la fase preparatoria del committente;
- b) discussione e approfondimento sugli interventi da attuare;
- c) programmazione e registrazione degli interventi.

- L'appaltatore, in relazione ai servizi da eseguirsi presso le scuole dell'infanzia, la scuola primaria e secondaria di primo grado, in Comune di San Sperate

ATTESTA

l'avvenuta coordinazione degli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori da parte del committente, il quale ha fornito ogni informazione necessaria ad eliminare i rischi derivanti dalle interferenze tra i dipendenti dell'azienda committente e quelli dell'azienda appaltatrice.

- L'appaltatore

DICHIARA

di essere in possesso di tutte le informazioni necessarie per eseguire le lavorazioni in sicurezza, in particolare:

- 1) dati informativi relativi al territorio comunale di San Sperate;
- 2) elenco dei rischi presenti presso il territorio comunale di San Sperate;

- 3) procedura di rispetto art. 26 D.Lgs. 81/08;
- 4) misure di prevenzione e protezione specifiche e di carattere generale;
- 5) individuazione delle fasi interferenti e delle relative misure di protezione;
- 6) dichiarazioni e attestazioni.

FIRME

L'APPALTATORE
IL COMUNE DI SAN SPERATE

VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

In data _____, antecedente l'inizio dei lavori d'appalto, è stata effettuata presso la sede dell'Ente Committente una riunione presieduta dal Sig. _____ dell'Amministrazione Comunale di SAN SPERATE

a cui hanno partecipato:

A) per la società _____, i Sigg.ri

1) _____

2) _____

B) per il Comune di SAN SPERATE, i Sigg.ri

1) _____

2) _____

al fine di cooperare, promuovere e informare in merito alla riduzione dei rischi presenti nella realizzazione delle lavorazioni oggetto dell'appalto mensa scolastica.

Non sono valutati i rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici.

Nell'odierna riunione la COMMITTENTE ha posto all'ordine del giorno:

1) la cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;

2) il coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;

3) lo scambio delle necessarie informazioni atte anche ad eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori delle imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Tra le altre problematiche esaminate si sottolineano le seguenti osservazioni:

1) presa visione della zona dove verranno effettuati i lavori, acquisite le informazioni ed i vari documenti inerenti l'appalto si concorda di realizzare il servizio secondo quanto esposto verbalmente, preventivamente e confermato nella riunione odierna.

2)

.....

3)

.....

Tutti i partecipanti approvano quanto discusso e firmano per accettazione il presente verbale.

Firma dei partecipanti per accettazione.

.....

.....

.....

San Sperate, -----