



Serv. Determinazioni Dirigenziali
Trasmessa: ScH VIII
III - Serv. Inform. - APB
11 FEB 2014
Il Resp. del servizio
L'Ispettore Direttivo
(Dott.ssa Anna M. Minuti)

CITTÀ DI RAGUSA

SETTORE VIII
DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

Annotata al Registro Generale In data <u>31 DIC 2013</u> N. <u>2352</u>	OGGETTO: Gara per l'affidamento in concessione, del Servizio di Refezione Scolastica anno scolastico 2014. Determinazione a contrarre.
N. <u>257</u> Settore VIII Data <u>30-12-2013</u>	

DIMOSTRAZIONE DELLA DISPONIBILITÀ DEI FONDI

BIL. 2013

CAP. 1583

IMP. Plus, 2513/13

FUNZ. 04

SERV. 05

INTERV. 03 ing. 1668-1669

IL RAGIONIERE

L'anno duemilatredici, il giorno 30 del mese di Dicembre
nell'ufficio del settore VIII il Dirigente Dr. Santi Di Stefano
ha adottato la seguente determinazione:

SETTORE VIII PUBBLICA ISTRUZIONE

IL DIRIGENTE

Premesso che il servizio di refezione scolastica rientra fra i servizi individuati dalla L.R. 1/79, a carico dell'Ente Comunale;

Che detto servizio si configura fra i servizi ritenuti indispensabili, atteso che lo stesso investe una vasta area di utenza scolastica frequentante le scuole d'infanzia, a tempo normale e precisamente dalle ore 8,00 alle ore 16,00;

Che il momento del pasto è ritenuto un "momento altamente educativo" atteso che il docente, condividendo la mensa con gli alunni, esplica attività didattica educativa con l'approfondimento della tematica concernente l'Educazione Alimentare";

Verificato che l'appalto del servizio di refezione scolastica affidato alla Ditta Stefano s.r.l. scade nel mese di gennaio 2014 e che, pertanto, si rende necessario indire una nuova procedura di gara per affidare il servizio per il nuovo anno scolastico 2013/2014;

Vista la deliberazione dell'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici n. 22 dell' 08.05.2013 che riconduce l'affidamento del servizio di refezione scolastica nell'alveo della concessione di servizi ex art.30 del D.Lgs. 163/2006.

Dato atto che il servizio di refezione scolastica rientra tra i servizi elencati nell'allegato II B dell'art. 20 del codice dei contratti pubblici e, pertanto, rientra tra quelli esclusi dall'applicazione delle norme del codice anzidetto, salvo gli articoli 65 – 68 e 225.

Considerato che ai sensi del combinato disposto dell'art. 11 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. e dell'art. 192 del T.U.E.L. (D.Lgs. N. 267/2000) la procedura di affidamento dei contratti pubblici deve essere preceduta dalla determinazione a contrarre che deve obbligatoriamente indicare:

- a) Il fine che il contratto intende perseguire;
- b) L'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali;
- c) Le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti dalle pubbliche amministrazioni e le ragioni che ne sono alla base.

Dato atto per quanto disposto dalle citate norme (art. 11 D. Lgs. 163/2006 e art. 192 del T.U.E.L.):

- Che l'oggetto del contratto è l'acquisizione del servizio di preparazione, trasporto e distribuzione pasti, destinati al servizio di refezione scolastica nelle scuole d'infanzia e nelle scuole primarie statali del Comune di Ragusa;
- che il fine che il contratto intende perseguire è quello di fornire la refezione scolastica nelle scuole sopra specificate, nell'intento di facilitare la continuità, didattica considerato che le scuole svolgono attività dalle ore 08,00 alle ore 16,00;
- che la scelta del contraente avverrà mediante procedura aperta al solo fine di ampliare la cerchia dei soggetti partecipanti alla gara e con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi del D.Lgs 163/2006 e s.m.i.

Considerato che secondo le linee guida regionali del D. Ass. Sanità n.19372 del 20 maggio 1996 allegato 2, viene stabilito che la distanza tra il centro di produzione pasti e il punto di consumo non deve essere superiore a 50Km , in ogni caso la durata del trasporto dal centro all'utenza non deve essere superiore ad un'ora.

A tal fine la distanza tra il centro di produzione pasti ed il punto di consumo non deve essere superiore a 40 Km e ciò al fine di fare arrivare il pasto nelle condizioni organolettiche ottimali e ad un livello di temperatura rispondente a quanto previsto dalle vigenti normative, così come previsto dal capitolato d'appalto relativo al servizio.

Considerato altresì, che il servizio di Refezione Scolastica interessa circa 1500 utenti frequentanti le scuole d'infanzia e che il pasto deve arrivare entro le ore 11,30 di ogni giorno presso le scuole.

Per quanto sopra si ritiene necessario affidare il servizio di refezione scolastica a una ditta che abbia già svolto questo tipo di servizio, garantendo quei requisiti di esperienza ed organizzazione utili al fine di renderlo qualitativamente migliore e pertanto si ritiene di stabilire i requisiti di partecipazione alla gara appresso indicati.

Sono ammessi a presentare offerte i soggetti di cui all'art. 34 e i raggruppamenti temporanei di cui all'art. 37 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i che non si trovino nella situazione di cui all'art. 38 del citato D.Lgs. n. 163/2006; dimostrino un fatturato globale negli ultimi tre esercizi non inferiore ad € 100.000,00; indichino l'importo in servizi resi nel settore oggetto della gara negli ultimi tre esercizi; dimostrino l'elenco dei principali servizi prestati durante gli ultimi tre anni precedenti la data di scadenza di presentazione dell'offerta con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari pubblici o privati; indicano almeno un servizio identico a quello oggetto della gara di importo non inferiore a € 80.000,00, con riferimento al triennio precedente la data di scadenza di presentazione dell'offerta.

Preso atto delle prescrizioni dettate dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 relativi agli obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione e nello specifico dal comma 3 che prevede che l'azienda committente, in caso di affidamento di lavori e servizi, promuove la cooperazione ed il coordinamento elaborando un unico Documento di Valutazione dei Rischi che indichi le misure adottate per eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenze(DUVRI) da allegare al contratto di appalto o di opera;

Preso, altresì, atto che l'art. 26 comma 5 del D.Lgs. 81/08 prevede che devono essere specificatamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'art.1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto;

Valutato che per il corretto svolgimento del servizio necessita approvare il capitolato d'appalto composto da 23 articoli e da n. 10 allegati che allegato al presente provvedimento ne costituisce parte sostanziale ed integrante e specificatamente:

Allegato A - elenco scuole dell'infanzia del territorio comunale e scuole primarie

Allegato B - tabelle dietetiche(scuola materna e scuola primaria)

Allegato C - documento unico di valutazione dei rischi interferenziali "DUVRI"

Allegato D - documentazione da produrre a cura dell'Azienda appaltatrice prima dell'inizio dei lavori

Allegato E - autocertificazione di idoneità tecnico professionale

Allegato F - verbale di cooperazione e coordinamento

Allegato G - richiesta dell'azienda appaltatrice al Dirigente Scolastico
Allegato H - tesserino di riconoscimento
Allegato I - informativa lavoratori dell'Ente appaltatore
Allegato L - norme di comportamento in caso di incendio o sfollamento

Dato atto che l'art.7 del capitolato d'appalto mette a totale carico dell'aggiudicataria, senza altro onere economico aggiuntivo per l'Ente e per le famiglie la distribuzione dei blocchetti contenenti 20 buoni pasto;

Rilevato che l'aggiudicataria con la citata distribuzione ha diritto ad esigere dall'utente il prezzo per ogni pasto, risultante dall'esito di gara, calcolato in percentuale sulla base delle fasce di reddito di appartenenza e dall'Ente comunale la differenza tra la somma pagata dall'utente e il costo reale del pasto;

Ritenuto che la spesa per il servizio di Refezione Scolastica a carico dell'Ente Comunale si quantifica per 91 giorni, secondo calendario scolastico, in € 356.221,32 oltre IVA (€ 14.248,85) per un totale di € 370.470,17 di cui € 500,00, per oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso, per un totale complessivo di € 370.970.17.

Dato atto che attraverso il sistema SIMOG, per la procedura in parola è stato acquisito il seguente codice di identificazione gara (CIG) ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 della legge 136/2010 e s.m.i : CIG 5578842EOB.

Dato atto che si rende necessario impegnare la somma di € 225,00 per il pagamento del contributo dovuto all' Autorità di vigilanza sui contratti pubblici, da effettuarsi entro il termine di scadenza che sarà indicato nel bollettino(MAV), "Pagamento mediante avviso " che sarà emesso dall'Autorità, secondo le modalità indicate dalla stessa nell'avviso del 31 marzo 2010 .

Atteso che si rende necessario impegnare la spesa di € 500,00 per il pagamento della spesa per pubblicità nella G.U.R.S alla voce inserzioni.

Ritenuta la propria competenza ai sensi dell'art. 53 del regolamento di organizzazione degli uffici e dei servizi;

Visti i pareri favorevoli resi dagli organi competenti ai sensi dell'art. 65, c.2, del predetto regolamento, pareri che formano parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

Visto l'art. 47 dello statuto di questo Comune;

D E T E R M I N A

1. Di approvare la presente determinazione a contrarre ai sensi del contributo disposto dall'art.11 del D.L.gs 163/2006 e s.m.i e dell'art. 192 del T.U.E.L;
2. affidare in concessione per la durata di 91 giorni lavorativi secondo calendario scolastico il servizio di refezione scolastica, mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs.163/2006 e s.m.i e con il criterio della offerta economicamente più vantaggiosa secondo le linee guida allegate al presente atto per farne parte integrante e sostanziale.

3. di dare atto che il servizio di refezione scolastica rientra tra i servizi elencati nell'allegato II^A B dell'art.20 del D.Lgs.163/2006;

4. di approvare il capitolato d'appalto composto da 23 articoli e da n. 10 allegati che allegato al presente provvedimento ne costituisce parte sostanziale ed integrante, e specificatamente:

- Allegato A - elenco scuole dell'infanzia del territorio comunale e scuole primarie
- Allegato B - tabelle dietetiche(scuola materna e scuola primaria).
- Allegato C - documento unico di valutazione dei rischi interferenziali "DUVRI"
- Allegato D - documentazione da produrre a cura dell'Azienda appaltatrice prima dell'inizio dei lavori
- Allegato E - autocertificazione di idoneità tecnico professionale
- Allegato F - verbale di cooperazione e coordinamento
- Allegato G - richiesta dell'azienda appaltatrice al Dirigente Scolastico
- Allegato H - tesserino di riconoscimento
- Allegato I - informativa lavoratori dell'Azienda Appaltatrice
- Allegato L - norme di comportamento in caso di incendio o sfollamento

5. ritenuto che la spesa per il servizio di Refezione Scolastica a carico dell'Ente Comunale si quantifica per 91 giorni, secondo calendario scolastico, in € 356.221,32 oltre IVA (€ 14.248,85) per un totale di € 370.970,17 di cui € 500,00, per oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso.

6. di quantificare la somma di € 225,00 per il pagamento del contributo dovuto all'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici, da effettuarsi entro il termine di scadenza che sarà indicato nel bollettino(MAV), "Pagamento mediante avviso " che sarà emesso dall'Autorità, secondo le modalità indicate dalla stessa nell'avviso del 31 marzo 2010 .

7. di quantificare in € 400,00 la spesa occorrente per la pubblicità nella G.U.R.S alla voce inserzioni .

8. di impegnare la spesa complessiva di € 371.595,17 di cui € 370.970,17 per il servizio di Refezione Scolastica, € 225,00 per il pagamento del contributo all'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici ed € 400,00 per la pubblicità al CAP. 1583 del bilancio pluriennale 2014 alla Funz.04, Serv.05, int.03. *Aug. gen. 2513/13 Aug. 1668. 1649*

9. di dare mandato al Dirigente del Settore II^A di predisporre ed inviare il bando di gara relativo al servizio oggetto del presente provvedimento e di procedere all'espletamento di tutte le operazioni concernenti la verifica della documentazione amministrativa già presentata in sede di gara.

Parte integrante: Capitolato d'oneri con relativi allegati e linee guida.

10. di dare atto che il presente provvedimento deve essere pubblicato sul sito istituzionale del Comune nell'apposita sezione " Amministrazione Trasparente ", sotto sezione " Bandi di Gara e Contratti ".

LA RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
dr.ssa Miriam Celestre



IL DIRIGENTE DEL SETTORE VIII
dr. Santi Di Stefano

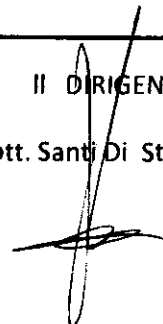


Da trasmettersi d'ufficio, oltre che al Sindaco ed al segretario Generale, ai seguenti settori/uffici:

All'Ufficio Internet per la pubblicazione sul sito istituzionale del Comune di Ragusa nell'apposita sezione " amministrazione Trasparente " , sotto sezione " Bandi di Gara e Contratti "

5

Il DIRIGENTE
Dott. Santi Di Stefano



SETTORE SERVIZI CONTABILI E FINANZIARI

Visto per la regolarità contabile attestante la copertura finanziaria ai sensi dell'art.151, 4° comma, del TUEL.

Ragusa 31.12.2013

IL RESPONSABILE DI RAGIONERIA

Il sottoscritto Messo comunale attesta di avere pubblicato in data odierna, all'Albo Pretorio, per la durata di giorni sette, copia della stessa determinazione dirigenziale, e di averne trasmesso copia al Segretario Generale.

Ragusa 11 FEB. 2014

IL MESSO COMUNALE
IL MESSO NOTIFICATORE
(Salvatore Francesco)

Il sottoscritto Messo comunale attesta il compimento del suindicato periodo di pubblicazione ^e al 18 FEB. 2014 cioè dal 11 FEB. 2014

Ragusa 19 FEB. 2014

IL MESSO COMUNALE

Per copia conforme all'originale, da servire per uso amministrativo.

Ragusa _____

IL SEGRETARIO GENERALE

n° 10 facciate
Parte integrante e sostanziale
della determinazione dirigenziale
N. 2352 del 31 DIC 2013



COMUNE DI RAGUSA

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA
D'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI RAGUSA**

CAPITOLATO

A handwritten signature in black ink, appearing to be a stylized 'S' or 'B' followed by a flourish.

Art. 1 – Oggetto della concessione

Il presente capitolato disciplina la concessione del servizio di preparazione, trasporto, distribuzione pasti, preparati la mattina stessa del consumo, mediante il legame fresco-caldo (senza cioè l'utilizzo di prodotti precotti) e destinati al servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie statali del Comune di Ragusa. Possono fruire del servizio di mensa il personale scolastico (insegnanti di sezioni e collaboratori scolastici addetti al servizio di mensa scolastica) su richiesta della scuola.

I pasti dovranno essere costituiti da un primo, un secondo, un contorno, il pane e la frutta sulla base della tabella dietetica proposta insindacabilmente dalla competente Azienda Sanitaria Provinciale n. 7 di Ragusa (ASP).

Art. 2 - Durata della concessione

La presente concessione avrà una durata, presumibilmente, di 91 giorni secondo il calendario scolastico, a decorrere dalla data di affidamento del servizio e comunque non oltre la fine dell'anno scolastico 2014.

Il servizio dovrà essere fornito, in ogni caso, in conformità al calendario scolastico ministeriale nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole e comunque nei giorni da lunedì al venerdì di ogni settimana.

Art. 3 – Modalità di svolgimento della gara

L'aggiudicazione del servizio oggetto della presente concessione avverrà mediante procedura aperta ai sensi dell'art.55 del Decreto Legislativo n.163 del 12 aprile 2006 e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.83 del medesimo D. Lgs. 163/2006.

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto ai prezzi posti a base d'asta. La stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione della fornitura anche in presenza di una sola offerta valida e può decidere, ai sensi dell'art. 81 del D.Lgs. 163/2006 di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Le offerte non dovranno contenere né riserve, né condizioni, pena l'esclusione.

Art. 4 - Numero dei pasti

A titolo indicativo, sulla base dei pasti giornalieri erogati negli anni scolastici, si prevede la fornitura di n. 1500 pasti giornalieri, comprensivi dei pasti degli alunni delle scuole dell'infanzia e primarie, qualora vengano richiesti dai capi d'Istituto; detto valore è puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione comunale in quanto il numero giornaliero dei pasti sarà stabilito in base alle presenze effettive ordinate giornalmente, pertanto la ditta aggiudicataria non può richiedere alcun indennizzo per il non raggiungimento del numero giornaliero dei pasti previsti.

La ditta aggiudicataria avrà cura di contattare giornalmente le scuole destinatarie del servizio, entro le ore 9:00 per richiedere il numero dei pasti da consegnare nella giornata.

Le scuole presso cui effettuare le consegne dei pasti sono elencate nell'allegato A al presente capitolato.

Qualora durante il periodo di concessione del servizio dovessero istituirsi nuove sedi scolastiche, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla somministrazione dei pasti con le stesse modalità del presente appalto.

Art. 5 - Prezzo a base di gara

Il prezzo unitario a base d'asta, è fissato in € 3,70 oltre IVA al netto dei costi di sicurezza da interferenze pari ad euro 0,0037 a pasto. Il costo relativo alla sicurezza non soggetto a ribasso d'asta ai sensi dell'art. 86 comma 3-ter del D.Lgvo n.163/2006, secondo quanto specificato nel DUVRI (allegato C) alla voce "Stima dei costi della sicurezza" da interferenze si quantifica per l'intera durata del servizio in € 500,00. Il prezzo stimato del servizio di refezione scolastica ammonta ad € 356.221,32 più IVA (€ 14.248,85) per un totale complessivo di € 370.970,17 (comprensivo dei costi sulla sicurezza).

Nel prezzo unitario di un pasto si considerano interamente compresi tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui all'oggetto del capitolato.

Nella predisposizione dell'offerta le imprese partecipanti dovranno, inoltre, specificare i costi relativi alla sicurezza (costo interno o aziendale). Gli stessi dovranno risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche del servizio offerto.

Art. 6 - Organizzazione del servizio

Il concessionario provvederà all'acquisto dei generi alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti, secondo il menù e le grammature indicativamente riportate nelle tabelle dietetiche, (allegato B scuola primaria e scuola materna).

Allo scopo di garantire pasti appetibili al menù potranno essere apportate delle varianti, purché autorizzate dall'Autorità Sanitaria, qualora dalle suddette variazioni non derivino aumenti di spesa. La ditta concessionaria, su richiesta della stazione appaltante, dovrà impegnarsi a predisporre pasti differenziati, previa prescrizione del medico scolastico della locale Azienda Sanitaria, per gli alunni che presentano specifiche patologie (intolleranza alimentare, diete speciali, diete per motivi etico-religiosi, diete in bianco ecc.) l'approvvigionamento degli alimenti deve essere effettuato con regolare frequenza in modo da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente produzione dando preferenza a quelli di produzione locali.

Per ogni prodotto dovrà essere possibile rilevare la data di produzione e di scadenza, la marca della ditta produttrice deve essere di rilievo almeno regionale. La ditta concessionaria deve trasmettere entro 30 gg. dall'affidamento del servizio, elenco dettagliato delle derrate alimentari utilizzate nel servizio di mensa.

E' vietato l'uso di alimenti con conservanti ed additivi chimici, con prodotti geneticamente modificati (derivati OGM e che contengono OGM) nonché residui dei giorni precedenti.

E' obbligo dell'impresa aggiudicataria fornire almeno il 70% della quantità di derrate alimentari di coltivazione e di allevamento locale, certificati a filiera corta.

La ditta aggiudicataria dovrà esibire a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici.

La ditta concessionaria ha l'obbligo di utilizzare tre prodotti appartenenti alla coltura biologica pasta-frutta-verdure.

La frutta dovrà essere di prima scelta e dovrà arrivare a temperatura idonea al consumo e possedere le caratteristiche organolettiche che le sono proprie. La frutta dovrà, analogamente al pane, essere riposta in contenitori o sacchetti igienicamente idonei e la stessa non potrà essere somministrata più di due volte la settimana.

La ditta concessionaria dovrà, inoltre provvedere con onere a proprio carico alla fornitura giornaliera della stoviglieria a perdere, in confezione monouso comprendente bicchiere, forchette, coltelli e cucchiaino di plastica, oltre tovaglioli di carta e tovaglette di carta all'americana

Provvederà, altresì, a fornire presso ogni sezione di scuola materna, il necessario quantitativo di olio extravergine di oliva, aceto o limone e sale per completare i condimenti.

La ditta attraverso unità distributrici ha l'obbligo di consegnare i pasti ai collaboratori scolastici; quest'ultimi firmeranno le ricevute di consegna dei pasti depositati a riprova del numero dei pasti presi in consegna. La ditta si impegna a preparare i pasti con personale avente idonea qualifica e in numero adeguato per la quantità richiesta dei pasti. Detto personale dovrà osservare le norme relative ai controlli in materia di sicurezza alimentare di cui al D. Lgs. 6/11/2007 n. 193 e successive modifiche nonché le disposizioni di cui alla Legge 30/4/1962 n. 283 e successive modifiche ed integrazioni e del relativo regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. del 26/03/1980 n. 327 e successive modificazioni.

Per l'intero ciclo della filiera alimentare prevista dal presente capitolato, dalla fornitura delle materie prime, fino ad arrivare alla porzionatura dei pasti e alla loro consegna si richiamano le "Linee Guida" emanate dalla Regione Sicilia per la ristorazione collettiva.

Art. 7- Distribuzione carnet buoni pasto

Rimane a totale carico del concessionario senza alcun altro onere economico aggiuntivo per l'Ente e per le famiglie la distribuzione dei blocchetti contenenti 20 buoni pasto.

Il concessionario con la citata distribuzione ha diritto ad esigere da tutti i destinatari del servizio di refezione scolastica il prezzo per ogni pasto.

Il Servizio Pubblica Istruzione alla presentazione dell'istanza di ammissione al servizio rilascerà al richiedente, per l'acquisto dei buoni pasto, apposita documentazione da presentare alla ditta aggiudicataria riportante il costo del carnet riferito alla fascia reddituale di appartenenza.

La ditta presenterà al servizio competente mensilmente apposita fattura concernente la differenza tra la somma pagata dal fruitore del servizio e la somma reale del costo del pasto.

Il servizio di distribuzione dei buoni pasto dovrà essere effettuato o presso un sito di proprietà comunale o presso una sede individuata dall'aggiudicatario ubicata nel centro urbano e comunque autorizzata dal competente Ufficio P.I. senza che la Ditta possa richiedere spesa aggiuntiva.

Art. 8 - Trasporto pasti

La ditta concessionaria dovrà organizzare il piano dei trasporti in modo tale che i tempi di produzione e di consegna dei pasti siano razionali e comunque non superino i 50 minuti. Il pasto deve essere distribuito in tutte le sezioni delle scuole d'infanzia e primarie, dal lunedì al venerdì di ogni settimana, indicativamente fra le ore 11,30 e le ore 12,00.

L'accesso alle aree e strutture degli edifici scolastici da parte dei lavoratori dell'azienda appaltatrice o lavoratori autonomi è consentito solo in presenza del "tesserino di riconoscimento" realizzato come da fac-simile di cui **all'allegato H** e previa autorizzazione scritta da parte del Dirigente scolastico di ciascuna sede scolastica, su richiesta scritta dell'appaltatore come da **allegato G**.

Il pasto dovrà arrivare in condizioni organolettiche ottimali ed a un livello di temperatura rispondente a quanto previsto dalle vigenti normative; si fa riferimento in particolare al D.P.R. 327/80, ed al D.Lgvo n. 193/2007 e dai manuali di corretta prassi igienica.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con mezzi collaudati, in regola con le vigenti norme sanitarie e sulla circolazione stradale. In particolare, gli stessi devono essere agevolmente lavabili e disinfettabili e termicamente isolati ed a ciò esclusivamente destinati; devono, inoltre essere in possesso di ogni altro requisito e autorizzazione previsti dalla legge.

Gli alimenti dovranno essere trasportati in conformità a quanto disposto dalle norme sanitarie; eccezionalmente qualora per motivi tecnici, ben motivati ed accertati dagli Organi Competenti, la Ditta non è in condizione di preparare il pasto caldo giornaliero o parte del pasto caldo, lo stesso può essere sostituito con il pasto freddo, prioritariamente concertato, con il Dirigente del Settore o suo delegato. Detto pasto freddo dovrà essere consegnato in vassoi monoporzione, opportunamente confezionati e compresi in contenitori separati da quelli contenenti cibi caldi. La distanza fra il

centro di produzione pasti e il punto di consumo non deve essere superiore a 40 Km ed in ogni caso la durata del trasporto dal centro all'utenza deve essere effettuato in tempi brevi e comunque entro il termine sopra indicato. L'Ufficio pubblica istruzione si farà carico di verificare presso le sedi scolastiche le qualità organolettiche dei pasti. La ditta deve garantire il servizio con un numero adeguato di mezzi e comunque non inferiore a 6, di cui due assegnati esclusivamente per le sedi distaccate di Marina di Ragusa, di Ragusa Ibla e di San Giacomo Bellocozzo. Qualora nel servizio si riscontrassero ritardi di consegna la ditta affidataria si obbliga ad aumentare il numero degli automezzi, senza maggiori oneri per il Comune di Ragusa. Prima dell'inizio del servizio la concessionaria dovrà presentare una certificazione rilasciata dal Servizio Prevenzione della Locale ASP competente territorialmente, attestante che il centro di produzione pasti è in buone condizioni igienico sanitarie, che non si rilevano inconvenienti relativi a strutture ed attrezzature.

ART. 9 – Tutela dei dati

La ditta concessionaria, nella sua qualità di soggetto estemo, è tenuta all'osservanza delle prescrizioni di cui al D. Lgs. 196/2003 "codice in materia di protezione dei dati personali" e sue successive modificazioni, per tutti i dati che il servizio pubblica istruzione dovrà necessariamente fornire in funzione di quegli alunni che per patologie alimentari necessitano di diete differenziate.

Art. 10 - Sciopero

In caso di sciopero del personale impegnato nell'esecuzione del servizio di refezione scolastica il preavviso dovrà essere dato al servizio pubblica istruzione mediante comunicazione via fax nei termini stabiliti dalle vigenti leggi in materia di esercizio del diritto allo sciopero nei servizi pubblici essenziali. In caso di mancato o ritardato preavviso l'Amministrazione Comunale applicherà la penale prevista all'art.16. La ditta concessionaria dovrà comunque garantire almeno un pasto freddo alternativo, la cui composizione sarà concordata con gli uffici comunali di riferimento.

Art. 11 - Controlli

Fatte salve le competenze in capo all'Autorità Sanitaria, la vigilanza della fornitura stessa rimane affidata all'ufficio comunale per la pubblica istruzione che potrà verificare in qualunque momento, nel luogo di produzione dei pasti e durante il trasporto, la rispondenza degli stessi ai requisiti di igienicità previsti dalle vigenti normative. Qualora dai controlli dovesse risultare una situazione di carenza di norme igieniche, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della ditta concessionaria per i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

Art. 12 - Commissione di controllo

L'ufficio Comunale P.I. si avvarrà di una Commissione composta da 10 insegnanti e da 10 genitori, nominati da ciascun circolo didattico, quali rappresentanti del circolo stesso.

Il Comitato non rappresenta un organo di Controllo, né un organo ispettivo, non è facoltà dei singoli componenti attivarsi autonomamente presso le scuole durante il servizio di mensa, dal momento che tali compiti spettano esclusivamente ai Responsabili Sanitari e agli Organi ispettivi interessati.

Al Comitato spetta il compito di raccogliere elementi conoscitivi sull'andamento del servizio e le relative problematiche che dovessero essere riscontrate

Il Comitato si riunirà, previo avviso dell'ufficio P.I. o su richiesta del Comitato stesso, alla presenza dell'Assessore al ramo, del Dirigente del Settore o suo delegato.

4

Art. 13 - Pagamenti

La fornitura verrà liquidata entro 30 giorni dalla data di presentazione delle fatture da parte della ditta concessionaria del servizio. Tali fatture contenenti analiticamente il numero dei pasti erogati verranno riscontrati con le bolle di accompagnamento giornaliere, con allegati i buoni pasto, controfirmate dai collaboratori scolastici consegnatari.

Art. 14 – Risoluzione del contratto

A seguito di n. 2 formali contestazioni per il mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato, l'Amministrazione potrà rescindere il contratto incamerando la cauzione.


Art. 15 – Responsabilità e rischi

La concessionaria assume a proprio carico il rischio completo ed incondizionato del deterioramento dei prodotti alimentari e dei pasti, qualunque sia l'entità e la causa. Sarà, altresì, responsabile dei danni arrecati a terzi o a cose durante l'esecuzione del servizio e terrà perciò indenne a tale titolo, l'Amministrazione Comunale. Essa conseguentemente è tenuta a stipulare apposita assicurazione per responsabilità civile verso i terzi (persone e cose) e a trasmettere copia della polizza all'Amministrazione committente prima dell'affidamento del servizio. La copertura dovrà comprendere anche i rischi di avvelenamento o tossinfezione alimentare dei fruitori della mensa. La ditta è pure responsabile dell'osservanza dei regolamenti igienico sanitari vigenti, del metodo di preparazione dei pasti, del loro confezionamento e trasporto.

Art. 16- Inadempienze contrattuali

Qualora la ditta non attenda agli obblighi di legge e regolamentari concernenti il servizio dato in concessione, o comunque violi le disposizioni del presente capitolato, l'Amministrazione Comunale potrà applicare, secondo principi di proporzionalità e di adeguatezza le seguenti penalità:

- fino a € 500,00 per le seguenti infrazioni:
 - a) Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche;
 - b) confezionamento dei pasti non conforme alla vigente normativa;
 - c) etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia;
 - d) distribuzione insufficiente dei pasti rispetto alle presenze comunicate dalle scuole;
 - e) ingiustificato ritardo della distribuzione dei pasti rispetto agli orari previsti;
 - f) mancato o ritardato preavviso di sciopero del personale impegnato nell'esecuzione del servizio di refezione scolastica;
 - g) totale mancata somministrazione dei pasti ordinati;
 - h) mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
 - i) mancato rispetto del menù previsto;
 - l) mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
 - m) mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto;
 - n) mancato obbligo da parte dell'impresa aggiudicataria di fornire almeno il 70% delle quantità di derrate alimentari di coltivazione e di allevamento locale, certificati a filiera corta;
 - o) mancato obbligo di utilizzare almeno tre prodotti appartenenti alla coltura biologica: pasta-frutta- verdure
- fino a € 1000,00 per le seguenti infrazioni:
 - a) mancato rispetto del piano di autocontrollo aziendale;
 - b) inadeguata igiene del centro cottura;

- 
- c) conservazione delle derrate non conforme alle vigenti normative;
 - d) rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
 - e) rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici;
 - f) rinvenimento di parassiti;
 - g) inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili;
 - h) conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
 - m) mancato rispetto delle norme igienico –sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione;

- **fino a € 1500,00** per le seguenti infrazioni:

- a) mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti rilevati dagli addetti della locale Azienda Sanitaria;
- b) mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie da parte del personale operante presso il centro di produzione pasti;
- c) fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere idonei all'alimentazione umana;
- d) sospensione del servizio giornaliero senza preavviso;
- e) violazioni delle norme sulla sicurezza;

L'applicazione della penalità sarà preceduta da formale contestazione della inadempienza, rispetto alla quale la ditta avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro giorni otto dalla notifica della contestazione medesima. Il provvedimento sarà assunto dal Dirigente del Settore o suo delegato. Il Comune procederà al recupero della somma corrispondente alla penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

Art. 17 – Divieto di cessione del contratto

E' fatto divieto di cedere il contratto in tutto o in parte.

Art.18- Tracciabilità dei flussi finanziari

L'aggiudicatario, ai sensi del combinato disposto dall'art.2, comma 1, della L.R. n.15 del 20.11.2008 e s.m.i. e dall'art.3 della L.13 agosto 2010 n.136, ha l'obbligo di indicare un conto corrente, bancario o postale, acceso presso banche o presso la società poste Italiane spa, dedicato, anche non in via esclusiva, sul quale il Comune farà confluire tutte le somme relative all'appalto. L'aggiudicatario è tenuto ad avvalersi di tale conto corrente per tutte le operazioni relative all'appalto, compresi i pagamenti delle retribuzioni al personale, da effettuarsi esclusivamente a mezzo di bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti di pagamento purchè idonei ad assicurare la piena tracciabilità delle operazioni, con l'obbligo di riportare per ogni transazione il codice identificativo di gara(CIG 5578707EA3).

Il mancato rispetto del superiore obbligo comporta la risoluzione per inadempimento contrattuale. L'aggiudicatario, altresì, entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conto corrente già esistente, dalla destinazione dello stesso alla funzione di conto dedicato, deve comunicare le generalità delle persone delegate ad operare sul conto. Deve, inoltre, essere indicata ogni eventuale successiva modifica relativa ai dati trasmessi.

Art.19 - Obblighi della ditta concessionaria

Nell'esecuzione della fornitura che forma oggetto del presente atto, la ditta si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme in vigore e gli accordi integrativi contenuti nei contratti collettivi nazionali di lavoro per i propri dipendenti; i suddetti obblighi vincolano la ditta anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale e artigianale, dalla struttura e dimensione della ditta stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale. La ditta si obbliga, altresì, ad applicare le disposizioni inerenti la sicurezza e l'igiene del lavoro di cui al D.Lgvo n. 81/2008 e relativo documento di valutazioni rischi interferenziali in **allegato C** al presente capitolato e di seguito denominato **DUVRI**.

Il concessionario oltre alla sicurezza dei propri dipendenti è direttamente e pienamente responsabile della sicurezza delle persone terze che eventualmente si venissero a trovare nell'area di lavoro; in tal senso dovrà adottare adeguate misure di sicurezza atte ad evitare qualsiasi rischio a terzi.

Successivamente all'aggiudicazione della concessione e prima dell'inizio del servizio, il concessionario dovrà provvedere ad ottemperare a quanto previsto dall'art. 26 del D.Lgvo. n.81/08, secondo le modalità che saranno definite dalla stazione appaltante.

In particolare, il concessionario dovrà produrre la documentazione e predisporre l'elenco delle attrezzature, mezzi d'opera, veicoli e quant'altro intenda usare per la prestazione dei servizi nei luoghi di esecuzione dell'appalto, di cui all' **allegato D** al presente capitolato, e consegnarlo al competente Ufficio "Pubblica Istruzione" nelle modalità descritte in capitolato alla voce "Prevenzione, protezione e tutele ai fini della sicurezza e salute nei luoghi di lavoro". Tutte le attrezzature di cui sopra dovranno essere idoneamente certificate e sottoposte alle verifiche ed alle manutenzioni previste dal costruttore e/o da specifica norma di legge.

Nei luoghi di esecuzione delle attività dovranno essere sempre disponibili alla consultazione dei propri dipendenti copia dei libretti di uso e manutenzione delle attrezzature, mezzi d'opera, veicoli e quant'altro utilizzato dall'aggiudicatario per l'esecuzione dell'appalto, completi di certificazioni attestanti la conformità alle normative, la regolare manutenzione e l'eventuale verifica periodica effettuata eseguita secondo le modalità prescritte dalla legge.

Si provvederà al pagamento delle spettanze, previa verifica della regolarità contributiva;

Nel caso in cui venisse accertata la non regolarità contributiva la stazione appaltante procederà alla sospensione del pagamento della fornitura, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento delle somme accantonate alla ditta non sarà effettuato fino a quando non sia stato accertato che gli obblighi siano stati integralmente adempiuti.

Per le sospensioni dei pagamenti di cui sopra, la ditta non potrà opporre eccezioni alla stazione appaltante, né ha titolo per il risarcimento danni.

Nell'esecuzione della fornitura che forma oggetto del presente atto la ditta aggiudicataria si obbliga ad osservare tutte le disposizioni igienico sanitarie vigenti. Il sistema di fornitura e di approvvigionamento delle derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari. I prodotti alimentari devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle normative vigenti.

Art. 20 – Sopralluoghi

Il concessionario, prima dell'affidamento, visita i luoghi di esecuzione del servizio. Alla visita sarà opportuna la presenza del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione al fine di prendere visione dell'edificio, aree esterne e attrezzature, impianti e quant'altro interessato all'esecuzione dell'appalto, così come descritto nel presente capitolato.

I sopralluoghi si terranno in giorni ed orari da concordare con il competente ufficio comunale.

Al termine del sopralluogo il funzionario comunale incaricato consegnerà copia del Documento di Valutazione del Rischio e del Piano di Emergenza della sede Comunale interessata e verrà sottoscritto il "Verbale di cooperazione e coordinamento e/o Sopralluogo congiunto" di cui all'**allegato F** del presente capitolato.

Il concessionario dà atto, in tal modo, senza riserva di sorta:

- di aver eseguito un attento e approfondito sopralluogo dell'edificio, aree esterne attrezzature, impianti e quant'altro interessato all'esecuzione dell'appalto, così come descritto in Capitolato;
- di avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza dell'edificio, locali, ambienti interni ed esterni, attrezzature, impianti e quant'altro interessato all'esecuzione dell'appalto, così come descritto in Capitolato, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di predisporre adeguati interventi di prevenzione e protezione verso i propri lavoratori.

Art. 21 - Prevenzione, protezione e tutele ai fini della sicurezza e salute nei luoghi di lavoro

Il Comune promuove la cooperazione ed il coordinamento per la gestione della sicurezza durante le attività oggetto dell'affidamento e in tale contesto predispone il DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI di cui all'**allegato C** al presente capitolato (cosiddetto DUVRI). Il Comune si impegna inoltre a fornire qualsiasi ulteriore informazione successiva e/o integrativa ai predetti documenti di valutazione, così come previsto all'art. 26 del Decreto Legislativo 09 aprile 2008, n. 81.

Tutte le attività descritte nel presente capitolato verranno svolte dal concessionario nel pieno rispetto delle vigenti norme di sicurezza ed igiene del lavoro ed osservando quanto specificato nel predetto documento di valutazione dei rischi interferenziali, allegato al contratto.

L'importo riconosciuto per l'esecuzione del servizio terrà conto – a prescindere dall'offerta dell'impresa – degli oneri per la sicurezza che il concessionario sosterrà in osservanza alle prescrizioni contenute nel DUVRI; detti oneri, stimati ed indicati dal committente non possono essere soggetti al ribasso.

In applicazione delle normative specifiche di prevenzione in materia di igiene del lavoro e di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro e con particolare riferimento al Decreto Legislativo 09 aprile 2008, n. 81, si specifica che tutte le attività lavorative svolte dell'Appaltatore dovranno essere eseguite secondo quanto previsto dal piano di sicurezza redatto dal concessionario, da produrre obbligatoriamente prima dell'avvio del servizio, e contenente i seguenti punti essenziali:

- 1) Descrizione sintetica delle attività lavorative, eventualmente distinta per fasi e/o gruppi di lavoratori ed indicazione delle modalità operative;
- 2) Nominativo del datore di lavoro;
- 3) Nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione;
- 4) Nominativo di un referente il servizio delegato dall'aggiudicatario alle comunicazioni fra committente ed appaltatore e per l'applicazione delle procedure comuni da attuarsi in funzione dei contenuti del documento di valutazione dei rischi interferenziali e per qualsiasi ulteriore comunicazione relativa alla sicurezza nello svolgimento delle attività oggetto dell'appalto;
- 5) Nominativo eventuale dei Rappresentanti dei Lavoratori per la sicurezza;

- 6) Nominativi dei lavoratori incaricati dell'attività di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei lavoratori in caso di pericolo grave ed immediato, di salvataggio, di pronto soccorso e comunque, di gestione dell'emergenza in genere;
- 7) Descrizione degli impianti, attrezzature, macchine e veicoli previsti per l'esecuzione dell'Appalto con relative certificazioni e documentazioni prescritte dalle leggi;
- 8) Dotazione dei Dispositivi di Protezione Individuale e collettivi per il proprio personale;
- 9) Contenuti sintetici degli interventi informativi, formativi e di addestramento attuati nei confronti dei lavoratori in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro, ivi compresi i contenuti delle schede di cui agli **allegati I ed L** al presente Capitolato;
- 10) L'impegno a rispettare eventuali indicazioni provenienti dal Comune, pervenute per situazioni non previste dal DUVRI e pertanto, in merito al coordinamento dei lavori con suoi dipendenti e/o in seguito a misure di emergenza o pericolo immediato;
- 11) L'impegno a consultare preventivamente il Servizio di Prevenzione e Protezione del Comune in merito a:
- a) qualsiasi modifica nelle modalità operative descritte nel piano di sicurezza che possano influire nell'organizzazione del lavoro in situazioni di compresenza e/o collaborazione con personale del Comune;
 - b) eventuali modifiche dei nominativi a cui sono affidati, a qualunque titolo, incarichi legati alla sicurezza ed identificati nel presente elenco;
 - c) situazioni di emergenza o pericolo emerse durante lo svolgimento dei lavori ed i relativi provvedimenti adottati;
 - d) incidenti ed infortuni verificatisi nello svolgimento dell'attività che, anche se di lieve entità, dovranno essere segnalati al Comune;
- 12) I provvedimenti previsti in merito ad eventuali interferenze, a seguito di evenienze impreviste ed imprevedibili che potrebbero determinare l'insorgenza di rischi per la sicurezza e/o salute dei lavoratori dell'Appaltatore, dei lavoratori del Comune e/o di chiunque presente;
- 13) Sorveglianza sanitaria dei dipendenti e vaccinazioni obbligatorie, ove previste.
- L'obbligo di redazione del piano di sicurezza nelle modalità qui sopra elencate compete anche ad ogni singolo subappaltatore e, nel caso di costituzione di ATI o Consorzio, ad ogni singolo soggetto componente l'ATI o il Consorzio stesso. I singoli piani di sicurezza, compatibili tra loro e coerenti con il predetto DUVRI, redatto dal committente, dovranno essere trasmessi a quest'ultimo obbligatoriamente prima dell'avvio del servizio. L'aggiudicatario, nei casi di eventuale subappalto, di costituzione in ATI o Consorzio, è tenuto a trasmettere ad ogni subappaltatore ed a ogni soggetto componente l'ATI o il Consorzio copia del DUVRI, al fine di rendere gli specifici piani redatti dalle singole Imprese compatibili tra loro e coerenti con il DUVRI medesimo.
- L'aggiudicatario dovrà comprovare l'adempimento degli obblighi di trasmissione della predetta documentazione agli interessati fornendo al committente copia delle ricevute di consegna e di formale accettazione dei contenuti del DUVRI, il tutto obbligatoriamente da produrre prima dell'avvio del servizio.

Art. 22 - Foro competente

Per qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica che dovesse sorgere in ordine all'interpretazione ed esecuzione del contratto il Foro competente è quello di Ragusa.

Art. 23 - Spese

Tutte le spese relative al contratto, bolli e registrazione sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

ALLEGATO "A"

no 3 fascicolo
Parte integrante e sostanziale
della determinazione dirigenziale
N. 2352 del 31 DIC. 2013

ISTITUTO COMPRENSIVO G.PASCOLI (P.ZZA G.B. MARINI)
PRESIDENZA-SEGRETERIA TEL.0932/623735/622720 TEL.fax 0932/623736

SCUOLA	DENOMINAZIONE	INDIRIZZO	TELEFONO
MATERNA	G.B.MARINI	VIA MONTEREO	0932/246052
MATERNA	ECCE HOMO	VIA ECCE HOMO	0932/246754
MATERNA	SAN GIACOMO	C.DA SAN GIACOMO	0932/231526
ELEMENTARE	G.B.MARINI	P.ZZA G.B.MARINI	0932/622720
ELEMENTARE	ECCE HOMO	VIA ECCE HOMO	0932/621254
ELEMENTARE	SAN GIACOMO	C.DA SAN GIACOMO	0932/231526
MEDIA	PASCOLI	P.ZZA G.B.MARINI	0932/623736
MEDIA	PASCOLI	VIA ECCE HOMO	0932/621254
MEDIA	PASCOLI	C.DA SAN GIACOMO	0932/231226

ISTITUTO COMPRENSIVO "S.QUASIMODO" (VIA E. FIERAMOSCA)
PRESIDENZA TEL. 0932/255184 SEGRETERIA TEL. 0932/256856 fax 0932/256833

SCUOLA	DENOMINAZIONE	INDIRIZZO	TELEFONO
MATERNA	MARINA DI RAGUSA	VIA PORTOVENERE	0932/239011
ELEMENTARE	MARINA DI RAGUSA	VIA PORTOVENERE	0932/239070
MEDIA	MARINA DI RAGUSA	VIA PORTOVENERE	0932/239070
MEDIA	QUASIMODO	VIA E. FIERAMOSCA	0932/256833

ISTITUTO COMPRENSIVO BERLINGUER (VIA BERLINGUER)
PRESIDENZA TEL.0932/248462 SEGRETERIA TEL. fax 0932/622162

SCUOLA	DENOMINAZIONE	INDIRIZZO	TELEFONO
MATERNA	COLLODI	VIA PSAUMIDA	0932/651167
MATERNA	NECKER	VIA TEOCRITO	0932/227522
MATERNA	PALLA MAGICA	VIA POMPEI	0932/220544
MATERNA	PETER PAN	VIA D.SICULO	0932/652053
ELEMENTARE	BLANGIARDO	VIA BERLINGUER	0932/622349
ELEMENTARE	F.LLI GRIMM	VIA D.SICULO	0932/646913
MEDIA	BLANGIARDO	VIA BERLINGUER	0932/622162
MEDIA	D.SICULO	VIA D.SICULO	0932/246913

ISTITUTO COMPRENSIVO F.CRISPI (VIA V.E.ORLANDO N.7)
PRESIDENZA TEL.0932/621417 SEGRETERIA TEL. fax 0932/621053

SCUOLA	DENOMINAZIONE	INDIRIZZO	TELEFONO
MATERNA	VIA CARDUCCI	VIA CARDUCCI	0932/248867 0932/229510
ELEMENTARE	PLESSO STESICORO	VIA STESICORO	0932/245195
ELEMENTARE	PLESSO CRISPI	VIA V.E.ORLANDO,7	0932/621053
MEDIA	CRISPI	VIA V.E.ORLANDO,7	0932/621053

ISTITUTO COMPRENSIVO M. SCHININA' (VIA CANOVA)
PRESIDENZA TEL.0932/247290 SEGRETERIA TEL.0932/247764 fax 0932/247654

SCUOLA	DENOMINAZIONE	INDIRIZZO	TELEFONO
MATERNA	M.SCHININA'	VIA 4 NOVEMBRE	0932/229669
MATERNA	SAN GIOVANNI BOSCO	VIA PIO LA TORRE	0932/654112
MATERNA	GIOVANNI XXIII	VIA DE NICOLA	0932/642864 0932/251612
MATERNA	W. DISNEY	VIA A.MORO	0932/252530
MATERNA	ANDERSEN	C.DA NUNZIATA (VIA MONTALE)	0932/255301
MATERNA	ISOLA FELICE	VIA CADORNA, 1	0932/257092
ELEMENTARE	M.SCHININA'	VIA SOLFERINO	0932/623502
ELEMENTARE	RODARI	VIA DE NICOLA	0932/642864 0932/251612
MEDIA	M.SCHININA'	VIA CANOVA	0932/247764

DIREZIONE DIDATTICA M.VENTRE (VIA PICCININI)
DIREZIONE TEL.0932/252060 SEGRETERIA TEL. fax 0932/604022

SCUOLA	DENOMINAZIONE	INDIRIZZO	TELEFONO
MATERNA	G.LA PIRA	VIA MONGIBELLO	0932/255969
MATERNA	BRUNO MUNARI	P.MO SANGUE	0932/255974
MATERNA	M.VENTRE	VIA PICCININI	0932/604022 0932/252060
ELEMENTARE	M.VENTRE	VIA PICCININI	0932/604022 0932/252060

DIREZIONE DIDATTICA P.VETRI (VIA DELLE PALME N.13)
DIREZIONE TEL.0932/228151 SEGRETERIA TEL. fax 0932/228158

SCUOLA	DENOMINAZIONE	INDIRIZZO	TELEFONO
MATERNA	P.VETRI	VIA P.VETRI	0932/245601
MATERNA	AQUILONE	VIA SACRO CUORE	0932/225975
MATERNA	C.BATTISTI	VIA C. BATTISTI	0932/229929
MATERNA	O.M.CORBINO	VIA O.M.CORBINO	932/623827
ELEMENTARE	P.VETRI	VIA DELLE PALME	0932/622242
ELEMENTARE	C.BATTISTI	VIA C. BATTISTI	0932/623800



DIREZIONE DIDATTICA PALAZZELLO (VIA MONTE CERVINO 3)**DIREZIONE TEL.0932/255628 SEGRETERIA TEL. fax 0932/255087**

SCUOLA	DENOMINAZIONE	INDIRIZZO	TELEFONO
MATERNA	ARCOBALENO	VIA MONTE AMIATA	0932/255087 0932/255628
MATERNA	ACQUERELLO	VIA F.CILEA 40	0932/255972
MATERNA	GULLIVER	VIA MONGIBELLO, 80	0932/256880
MATERNA	MONGOLFIERA	VIA MONTE CERVINO, 3	0932/255978 0932/255087
ELEMENTARE	PALAZZELLO	VIA MONTE CERVINO, 3	0932/255628

SCUOLA MEDIA STATALE "VANN'ANTO" (VIA R. LEONCAVALLO)**PRESIDENZA TEL.0932/245411 SEGRETERIA TEL.0932/622397 fax 0932/245411**

ALLEGATO "B"

ASP Ragusa

UNITA' OPERATIVA MEDICINA SCOLASTICA

Tabella dietetica per Scuola Materna

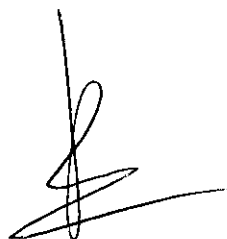
PRIMA SETTIMANA

n° 8 febbraio

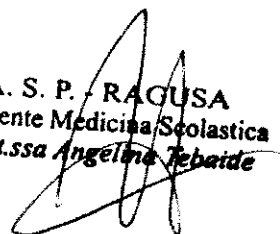
Parte integrante e sostanziale
della determinazione dirigenziale
N. 2352 del 31 DIC. 2013

Lunedì		
Pasta col pesto	Pasta	Gr. 60
	Pesto alla genovese	q.b.
	Parmigiano grattugiato	Gr. 5
Lonza di maiale al forno	Lonza di maiale fresca	Gr. 70
Patate al forno	Patate fresche	Gr. 70
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
	Sale, aromi	q.b.
Pane		Gr. 40
Frutta fresca di stagione		Gr. 150

Martedì		
Pasta e lenticchie	Pasta	Gr. 40
	Lenticchie	Gr. 50
	Carote	Gr. 10
	Cipolle	q.b.
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
	Sale	q.b.
Petto di pollo impanato al forno	Petto di pollo fresco	Gr. 70
	Pane grattugiato	Gr. 15
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
	Sale e prezzemolo	q.b.
Purea di patate	Patate fresche	Gr. 70
	Sale, burro, parmigiano	q.b.
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
Pane		Gr. 40
Frutta fresca di stagione		Gr. 150



A. S. P. - RAGUSA
Dirigente Medicina Scolastica
Dott.ssa Angelina Tebaida



Mercoledì		
Tortellini di carne al pomodoro	Tortellini freschi	Gr. 70
	Salsa di pomodoro	Gr. 80
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
	Parmigiano grattugiato	Gr. 7
	Sale	q.b.
Provola fresca ragusana		Gr. 70
Insalata verde di stagione		Gr. 70
	Olio extravergine di oliva	Gr. 7
	Sale	q.b.
Pane		Gr. 40
Frutta fresca di stagione		Gr. 150

Giovedì		
Minestrone con verdure fresche passate	Pasta	Gr. 40
	Carote	Gr. 10
	Cipolla	Gr. 5
	Patate	Gr. 10
	Sedano	Gr. 7
	Pomodoro	Gr. 30
	Zucchine	Gr. 10
	Spinaci	Gr. 10
	Piselli	Gr. 10
	Misto di legumi	Gr. 10
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
	Sale	q.b.
Pesce spada in umido con pomodoro a pezzetti.	Pesce spada fresco o surgelato	Gr. 80
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
	Sale	q.b.
Carotine in umido	Carotine	Gr. 50
	Olio extravergine di oliva	q.b.
Pane		Gr. 40
Frutta fresca di stagione		Gr. 150

Venerdì		
Riso al pomodoro	Riso	Gr. 60
	Pelati	Gr. 100
	Olio extravergine di oliva	Gr. 7
	Sale, cipolla o aglio	q.b.
	Parmigiano grattugiato	Gr. 5
Prosciutto cotto coscia senza polifosfati		Gr. 40
fagiolini	Fagiolini freschi o surgelati	Gr. 60
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
	Sale	q.b.
Pane		Gr. 40
Frutta fresca di stagione		Gr. 150

A. S. P. - RAGUSA
 Dirigente Medicina Sessantistica
 Dott.ssa Angelina Tetaide

ASP Ragusa**UNITA' OPERATIVA MEDICINA SCOLASTICA****Tabella dietetica per Scuola Materna****SECONDA SETTIMANA**

Lunedì		
Pasticcio di lasagne al forno	Lasagne	Gr.60
	Ragù fresco	Gr. 80
	Mozzarella	Gr.50
	Parmigiano grattugiato	Gr.5
Hamburger di pollo arrosto	Petto di pollo tritato fresco	Gr.70
Insalata di carote tagliata a julienne	carote	Gr.80
	Olio extravergine d'oliva	Gr.5
	Limone, sale	q.b.
pane		Gr.40
Frutta fresca di stagione		Gr.150

Martedì		
Minestrone con verdure fresche passate	pasta	Gr.40
	Carote	Gr.10
	Cipolla	Gr.5
	Patate	Gr.10
	Sedano	Gr.7
	Pomodoro	Gr.30
	Zucchini	Gr.10
	Spinaci	Gr.10
	Piselli	Gr.10
	Misto di legumi	Gr.10
	Olio extravergine d'oliva	Gr.6
Bastoncini di pesce surgelati al forno		Gr.60
Patate al forno	Patate fresche	Gr.50
	Olio extravergine d'oliva	Gr.5
	Sale	q.b.
Pane		Gr.40
Frutta fresca di stagione		Gr.150

A. S. P. - RAGUSA
Dirigente Medicina Scolastica
Dott.ssa Angelina Tebaida

Mercoledì		
Tortellini di carne al pomodoro	Tortellini freschi	Gr. 80
	Salsa di pomodoro	Gr. 100
	Olio extravergine di oliva	Gr. 10
	Parmigiano grattugiato	Gr. 7
	Sale	q.b.
Provola fresca ragusana		Gr. 70
Insalata verde di stagione		Gr. 150
	Olio extravergine di oliva	Gr. 7
	Sale	q.b.
Pane		Gr. 50
Frutta fresca di stagione		Gr. 180

Giovedì		
Minestrone con verdure fresche passate	Pasta	Gr. 60
	Carote	Gr. 10
	Cipolla	Gr. 5
	Patate	Gr. 10
	Sedano	Gr. 7
	Pomodoro	Gr. 40
	Zucchine	Gr. 20
	Spinaci	Gr. 20
	Piselli	Gr. 20
	Misto di legumi	Gr. 20
	Olio extravergine di oliva	Gr. 10
	Sale	q.b.
Pesce spada in umido con pomodoro a pezzetti.	Pesce spada fresco o surgelato	Gr. 100
	Olio extravergine di oliva	Gr. 10
	Sale	q.b.
Carotine in umido	Carotine	Gr. 100
	Olio extravergine di oliva	q.b.
Pane		Gr. 50
Frutta fresca di stagione		Gr. 180

Venerdì		
Riso al pomodoro	Riso	Gr. 70
	Pelati	Gr. 100
	Olio extravergine di oliva	Gr. 10
	Sale , cipolla o aglio	q.b.
	Parmigiano grattugiato	Gr. 5
Prosciutto cotto coscia senza polifosfati		Gr. 50
fagiolini	Fagiolini freschi o surgelati	Gr. 100
	Olio extravergine di oliva	Gr. 5
	Sale	q.b.
Pane		Gr. 50
Frutta fresca di stagione		Gr. 180



A. S. P. RAGUSA
Dirigente Medicina Scolastica
Dott.ssa Angelina Tebade


UNITA' OPERATIVA MEDICINA SCOLASTICA

Tabella dietetica per Scuola Primaria

PRIMA SETTIMANA

Lunedì		
Pasta col pesto	Pasta	Gr. 70
	Pesto alla genovese	q.b.
	Parmigiano grattugiato	Gr. 10
Lonza di maiale al forno	Lonza di maiale fresca	Gr. 80
Patate al forno	Patate fresche	Gr. 100
	Olio extravergine di oliva	Gr. 10
	Sale, aromi	q.b.
Pane		Gr. 50
Frutta fresca di stagione		Gr. 180

Martedì		
Pasta e lenticchie	Pasta	Gr. 70
	Lenticchie	Gr. 60
	Carote	Gr. 10
	Cipolle	q.b.
	Olio extravergine di oliva	Gr. 8
	Sale	q.b.
Petto di pollo impanato al forno	Petto di pollo fresco	Gr. 80
	Pane grattugiato	Gr. 20
	Olio extravergine di oliva	Gr. 6
	Sale e prezzemolo	q.b.
Purea di patate	Patate fresche	Gr. 70
	Sale, burro, parmigiano	q.b.
Pane		Gr. 50
Frutta fresca di stagione		Gr. 180

A. S. P. - RAGUSA
 Dirigente Medicina Scolastica
 Dott.ssa Angelina Tebaide

Mercoledì		
Pasta prosciutto piselli e parmigiano	pasta	Gr. 60
	Prosciutto cotto senza polifosfati	Gr. 50
	piselli	Gr. 10
	sale	q. b.
	Olio extravergine d'oliva	q. b.
	Parmigiano grattugiato	Gr. 10
Provola fresca ragusana		Gr. 60
pane		Gr. 40
Frutta fresca di stagione		Gr. 150

Giovedì		
Pasta e lenticchie	Pasta	Gr. 60
	Lenticchie	Gr. 50
	Carote	Gr. 10
	Cipolla	q. b.
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 7
	sale	q. b.
Petto di pollo impanato al forno	Petto di pollo fresco	Gr. 70
	Pane grattugiato	Gr. 20
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5
	Sale e prezzemolo	q. b.
Insalata mista di stagione		Gr. 70
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 5
	sale	q. b.
Pane		Gr. 40
Frutta fresca di stagione		Gr. 150

Venerdì		
Tortellini di carne al pomodoro	Tortellini freschi	Gr. 70
	Salsa di pomodoro	Gr. 80
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 7
	Parmigiano grattugiato	Gr. 5
Mozzarella		Gr. 50
Carotine in umido		Gr. 60
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 7
	Sale	q. b.
Pane		Gr. 40
Frutta fresca di stagione		Gr. 150

A. S. P. - RAGUSA
 Dirigente Medicina Scolastica
 Dott.ssa Angelina Tebaldi

ASP Ragusa**UNITA' OPERATIVA MEDICINA SCOLASTICA****Tabella dietetica per Scuola Primaria****SECONDA SETTIMANA**

Lunedì		
Pasticcio di lasagne al forno	Lasagne	Gr. 70
	Ragù fresco	Gr. 100
	Mozzarella	Gr. 70
	Parmigiano grattugiato	Gr. 10
Hamburger di pollo arrosto	Petto di pollo tritato fresco	Gr. 80
Insalata di carote tagliata a julienne	carote	Gr. 100
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 10
	Limone, sale	q.b.
Frutta fresca di stagione		Gr. 180


Martedì		
Minestrone con verdure fresche passate	pasta	Gr. 60
	Carote	Gr. 10
	Cipolla	Gr. 5
	Patate	Gr. 10
	Sedano	Gr. 7
	Pomodoro	Gr. 40
	Zucchini	Gr. 20
	Spinaci	Gr. 20
	Piselli	Gr. 20
	Misto di legumi	Gr. 20
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 10
Bastoncini di pesce surgelati al forno		Gr. 100
Patate al forno	Patate fresche	Gr. 100
	Olio extravergine d'oliva	Gr. 10
	Sale	q.b.
Pane		Gr. 50
Frutta fresca di stagione		Gr. 180

A. S. P. - RAGUSA
Dirigente Medicina Scolastica
Dott.ssa Angelina Tebade

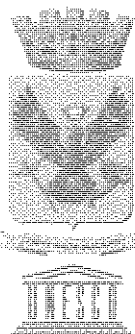
Mercoledì		
Pasta prosciutto piselli e parmigiano	pasta	Gr.70
	Prosciutto cotto senza polifosfati	Gr.80
	piselli	Gr.10
	sale	q.b.
	Olio extravergine d'oliva	Gr.10
	Parmigiano grattugiato	Gr.7
Provola fresca ragusana		Gr.60
pane		Gr.50
Frutta fresca di stagione		Gr.180

Giovedì		
Pasta e lenticchie	Pasta	Gr.70
	Lenticchie	Gr.60
	Carote	Gr.10
	Cipolla	q.b.
	Olio extravergine d'oliva	Gr.8
	sale	q.b.
Petto di pollo impanato al forno	Petto di pollo fresco	Gr.80
	Pane grattugiato	Gr.20
	Olio extravergine d'oliva	Gr.5
	Sale e prezzemolo	q.b.
Insalata mista di stagione		Gr.70
	Olio extravergine d'oliva	Gr.5
	sale	q.b.
Pane		Gr.50
Frutta fresca di stagione		Gr.180

Venerdì		
Tortellini di carne al pomodoro	Tortellini freschi	Gr.80
	Salsa di pomodoro	Gr.100
	Olio extravergine d'oliva	Gr.10
	Parmigiano grattugiato	Gr.7
Mozzarella		Gr.70
Carotine in umido		Gr.100
	Olio extravergine d'oliva	Gr.10
	Sale	q.b.
Pane		Gr.50
Frutta fresca di stagione		Gr.180



A. S. P. - RAGUSA
Dirigente Medicina Scolastica
Dott.ssa Angelina Tebaide



CITTÀ DI RAGUSA

www.comune.ragusa.it

UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

Servizio di Prevenzione e Protezione dei Rischi sul Lavoro

Palazzo ex INA piazza San Giovanni, Ragusa. Tel. 0932.676502 Fax 0932.676526

E-mail servizio.prevenzione@comune.ragusa.it

np 23 facciate

Parte integrante e sostanziale
della determinazione dirigenziale
N. 2352 del 11/11/2013

ALLEGATO C

COMUNE DI RAGUSA

Settore VII° – Cultura, Istruzione, Sport e attività del tempo libero –

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
SCUOLE D'INFANZIA e PRIMARIA
Anno 2014 DURATA 91 GIORNI**



DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI (DUVRI)

art. 26 comma 3 D. Lgs. n. 81 del 09 Aprile 2008 e s.m.i.



CITTÀ DI RAGUSA

www.comune.ragusa.it

UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

Servizio di Prevenzione e Protezione dei Rischi sul Lavoro

Palazzo ex INA piazza San Giovanni, Ragusa. Tel. 0932.676502 Fax 0932.676626

E-mail servizio.prevenzione@comune.ragusa.it

SOMMARIO

SOMMARIO	1
INTRODUZIONE	2
PREMESSA	5
DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO	5
VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI	5
Criteri di valutazione utilizzati	6
RISCHI DA SOVRAPPOSIZIONE DI ATTIVITA'	7
RISCHI IMMESSI DALL'ATTIVITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA	9
RISCHI SPECIFICI DEL LUOGO DI LAVORO	10
RISCHI DA ESECUZIONI PARTICOLARI	10
ULTERIORI MISURE PRESCRITTIVE	11
STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA	12
OSSERVAZIONI E DISPOSIZIONI A TUTELA DELLA SICUREZZA INDIVIDUATE DALLA DITTA APPALTATRICE	13



CITTÀ DI RAGUSA

www.comune.ragusa.it

UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

Servizio di Prevenzione e Protezione dei Rischi sul Lavoro

Palazzo ex INA piazza San Giovanni, Ragusa. Tel. 0932.676502 Fax 0932.676626

E-mail servizio.prevenzione@comune.ragusa.it

RISCHI INTERFERENZIALI PER LA DITTA APPALTATRICE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI RAGUSA

INTRODUZIONE

Il presente documento, allegato al capitolato d'appalto, è redatto ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i. al fine di promuovere la cooperazione e il coordinamento con le società che svolgono lavori o servizi in appalto, attraverso l'elaborazione di un unico documento che indichi le misure da adottare per eliminare le interferenze.

In sede di stipula del contratto d'appalto sarà cura dell'ente appaltante valutare l'opportunità di integrarlo e sottoporlo all'attenzione dell'aggiudicatario.

Il presente documento forma parte integrante e sostanziale del capitolato d'appalto nonché del successivo contratto da stipularsi in forma pubblica amministrativa dopo l'aggiudicazione definitiva.

Si trascrive l'art. 26 del D. Lgs. 81/08:

... omissis ...

Articolo 26 - Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima, sempre che abbia la disponibilità giuridica dei luoghi in cui si svolge l'appalto o la prestazione di lavoro autonomo:

a) verifica, con le modalità previste dal decreto di cui all'articolo 6, comma 8, lettera g), l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori, ai servizi e alle forniture da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione. Fino alla data di entrata in vigore del decreto di cui al periodo che precede, la verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:

1) acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
2) acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;

b) fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

2. Nell'ipotesi di cui al comma 1, i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori:

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

b) coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

3. Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze ovvero individuando, limitatamente ai settori di attività a basso rischio infortunistico di cui all'articolo 29, comma 6-ter, con riferimento all'attività del datore di lavoro committente, un proprio incaricato, in possesso di formazione, esperienza e competenza professionali, tipiche di un preposto, nonché di periodico aggiornamento e di



CITTÀ DI RAGUSA

www.comune.ragusa.it

UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

Servizio di Prevenzione e Protezione dei Rischi sul Lavoro

Palazzo ex INA piazza San Giovanni, Ragusa. Tel. 0932.676502 Fax 0932.676626

E-mail servizio.prevenzione@comune.ragusa.it

conoscenza diretta dell'ambiente di lavoro, per sovrintendere a tali cooperazione e coordinamento. In caso di redazione del documento esso è allegato al contratto di appalto o di opera e deve essere adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture.

Dell'individuazione dell'incaricato di cui al primo periodo o della sua sostituzione deve essere data immediata evidenza nel contratto di appalto o di opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi. Nell'ambito di applicazione del codice di cui al decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, tale documento è redatto, ai fini dell'affidamento del contratto, dal soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto.

3-bis. Ferme restando le disposizioni di cui ai commi 1 e 2, l'obbligo di cui al comma 3 non si applica ai servizi di natura intellettuale, alle mere forniture di materiali o attrezzature, ai lavori o servizi la cui durata non è superiore ai dieci uomini-giorno, sempre che essi non comportino rischi derivanti dalla presenza di agenti cancerogeni, biologici, atmosfere esplosive o dalla presenza dei rischi particolari di cui all'allegato XI. Ai fini del presente comma, per uomini-giorno si intende l'entità presunta dei lavori, servizi e forniture rappresentata dalla somma delle giornate di lavoro necessarie all'effettuazione dei lavori, servizi o forniture considerata con riferimento all'arco temporale di un anno dall'inizio dei lavori.

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.

4. Ferme restando le disposizioni di legge vigenti in materia di responsabilità solidale per il mancato pagamento delle retribuzioni e dei contributi previdenziali e assicurativi, l'imprenditore committente risponde in solido con l'appaltatore, nonché con ciascuno degli eventuali subappaltatori, per tutti i danni per i quali il lavoratore, dipendente dall'appaltatore o dal subappaltatore, non risulti indennizzato ad opera dell'Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL) o dell'Istituto di previdenza per il settore marittimo (IPSEMA). Le disposizioni del presente comma non si applicano ai danni conseguenza dei rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o subappaltatrici.

5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i 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. I costi di cui al primo periodo non sono soggetti a ribasso. Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.

6. 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 aggiudicatori 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. Ai fini del presente comma il costo del lavoro è determinato periodicamente, in apposite tabelle, dal Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali, sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale ed assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali. In mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro è determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più vicino a quello preso in considerazione.



CITTÀ DI RAGUSA

www.comune.ragusa.it

UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

Servizio di Prevenzione e Protezione dei Rischi sul Lavoro

Palazzo ex INA piazza San Giovanni, Ragusa. Tel. 0932.676502 Fax 0932.676626

E-mail servizio.prevenzione@comune.ragusa.it

7. Per quanto non diversamente disposto dal decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163, come da ultimo modificate dall'articolo 8, comma 1, della legge 3 agosto 2007, n. 123, trovano applicazione in materia di appalti pubblici le disposizioni del presente decreto.

8. 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.

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized 'V' or 'Z' shape with a horizontal line extending to the right.



CITTÀ DI RAGUSA

www.comune.ragusa.it

UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

Servizio di Prevenzione e Protezione dei Rischi sul Lavoro

Palazzo ex INA piazza San Giovanni, Ragusa. Tel. 0932.676502 Fax 0932.676626

E-mail servizio.prevenzione@comune.ragusa.it

PREMESSA

Le attività di REFEZIONE eseguite presso le scuole d'infanzia e primaria del territorio comunale di cui all'Allegato A) del Capitolato d'appalto prot. n. _____ del _____ Registro Generale per circa 1500 pasti giornalieri si svolgeranno per la durata di due mesi (a.s. 2013/14) con inizio dal _____ e scadenza il _____. Il servizio sarà reso in conformità al calendario scolastico ministeriale nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole e comunque nei giorni da lunedì a venerdì di ogni settimana.

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO

Le attività disciplinate dall'appalto di cui in premessa riguardano il servizio di preparazione, trasporto e consegna ai collaboratori scolastici (o eventuale distribuzione diretta ai consumatori) dei pasti destinati alla refezione scolastica nelle scuole d'infanzia e primaria del territorio comunale.

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI) indica le misure adottate per eliminare o ridurre i rischi da interferenze relativi all'appalto di REFEZIONE SCOLASTICA come da documento di GARA DI APPALTO del COMUNE DI RAGUSA prot. n. _____ del ____/____/_____ destinata alle scuole di infanzia e primaria di cui all'allegato A) del capitolato d'appalto ed altri servizi innovativi (art. 5 punto 2, lett c) come indicato nella gara di appalto stessa.

E' opportuno evidenziare, ai fini di una corretta valutazione dei rischi, che il suddetto appalto può comprendere anche le operazioni di:

- raccolta e ritiro rifiuti mensa con personale messo a disposizione dalla ditta appaltatrice
- distribuzione pasti presso le sezioni delle scuole d'infanzia e primaria da parte della Ditta appaltatrice.

VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

I rischi interferenti afferiscono, non sempre in modo univoco, a quattro differenti tipologie:

A) Rischi da sovrapposizione attività, derivanti dallo svolgimento in contemporanea delle attività svolte dalla DITTA APPALTATRICE e dai lavoratori ed utenti dei luoghi scolastici;

B) Rischi immessi dall'attività della ditta aggiudicataria nei luoghi scolastici;

C) Rischi specifici del luogo di lavoro scolastico, ove è previsto che debba operare, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività della ditta aggiudicataria;



CITTÀ DI RAGUSA

www.comune.ragusa.it

UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

Servizio di Prevenzione e Protezione dei Rischi sul Lavoro

Palazzo ex INA piazza San Giovanni, Ragusa. Tel. 0932.676602 Fax 0932.676626

E-mail servizio.prevenzione@comune.ragusa.it

D) Rischi da esecuzioni particolari, qualora la scuola o il Comune richieda alla ditta aggiudicataria lavorazioni che esulano dalla normale attività di quest'ultima.

Criteri di valutazione utilizzati

La definizione della **Scala delle Probabilità** fa riferimento principalmente all'esistenza di una correlazione più o meno diretta tra la carenza riscontrata ed il danno ipotizzato; in secondo luogo all'esistenza di dati statistici noti a riguardo; infine un criterio di notevole importanza, è quello del giudizio soggettivo di chi è direttamente coinvolto nella realtà lavorativa, che spesso costituisce l'unica fonte di tipo pseudo-statistico disponibile.

SCALA DELLE PROBABILITÀ' (P)

VALORE	LIVELLO	DEFINIZIONI/CRITERI
4	ALTAMENTE PROBABILE	<ul style="list-style-type: none">Esiste una correlazione diretta tra la carenza riscontrata ed il danno ipotizzato per i lavoratori;Si sono già verificati danni per la stessa mancanza rilevata nell'asilo nido in esame o in altre attività similari.Il verificarsi del danno conseguente alla mancanza rilevata non susciterebbe stupore tra il personale addetto.
3	PROBABILE	<ul style="list-style-type: none">La carenza riscontrata può provocare un danno ai lavoratori, anche se non in modo automatico o diretto;E' noto qualche episodio in cui alla mancanza rilevata ha fatto seguito un danno.Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe una moderata sorpresa tra i lavoratori.
2	POCO PROBABILE	<ul style="list-style-type: none">La carenza riscontrata può provocare un danno ai lavoratori, solo in presenza di circostanze sfortunate.E' noto solo il verificarsi di rarissimi episodi.Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe grande sorpresa tra i lavoratori.
1	IMPROBABILE	<ul style="list-style-type: none">La carenza riscontrata può provocare un danno ai lavoratori, solo per la concomitanza di più eventi poco probabili indipendenti.Non sono noti eventi già verificatisi.Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe incredulità.

La **Scala di gravità del Danno**, chiama invece in causa la competenza di tipo sanitario e fa riferimento principalmente reversibilità o meno del danno, distinguendo tra infortunio ed esposizione acuta o cronica.

SCALA DELLE GRAVITÀ' DEL DANNO (D)

VALORE	LIVELLO	DEFINIZIONI/CRITERI
4	GRAVISSIMO	<ul style="list-style-type: none">Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale.Esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente invalidanti.
3	GRAVE	<ul style="list-style-type: none">Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti di invalidità parziale.Esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente invalidanti.
2	MEDIO	<ul style="list-style-type: none">Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità reversibile.



CITTÀ DI RAGUSA

www.comune.ragusa.it

UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

Servizio di Prevenzione e Protezione dei Rischi sul Lavoro

Palazzo ex INA piazza San Giovanni, Ragusa. Tel. 0932.676502 Fax 0932.676626

E-mail servizio.prevenzione@comune.ragusa.it

		<ul style="list-style-type: none"> Esposizione cronica con effetti reversibili.
1	LIEVE	<ul style="list-style-type: none"> Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità rapidamente reversibile. Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili.

Definiti il danno e la probabilità, il rischio è automaticamente graduante mediante la formula:

$$R = P \times D$$

Il Rischio è raffigurabile nella rappresentazione grafica che segue, avente in ascissa la gravità del danno e in ordinata la probabilità del suo verificarsi:

RISCHIO (R)	ENTITÀ DEL DANNO (D)			
PROBABILITÀ [P]	LIEVE	MEDIO	GRAVE	MOLTO GRAVE
IMPROBABILE	1	2	3	4
POCO PROBABILE	2	4	6	8
PROBABILE	3	6		
ALTAMENTE PROBABILE	4	8		

Tale rappresentazione costituisce di per se un punto di partenza per la definizione delle priorità e la programmazione temporale degli interventi di prevenzione e protezione da adottare. La valutazione numerica e cromatica del rischio permette di identificare una scala di priorità degli interventi:

	Condizioni di lavoro accettabili non necessitano ulteriori provvedimenti
$2 \leq R \leq 3$	L'attività presenta un rischio residuo, attenersi alle procedure stabilite e programmare nel breve-medio termine delle azioni correttive e/o migliorative (1 mese).
$4 \leq R \leq 8$	L'attività presenta un rischio grave. Azioni correttive necessarie da programmare con urgenza (comunque prima dell'inizio dei lavori).
	Attenzione l'attività comporta un rischio grave non accettabile. Attuare delle azioni correttive e ricondurre l'analisi del rischio (comunque prima dell'inizio dei lavori).

L'insieme delle successive tabelle di rischio, corredate dalle suddette valutazioni e dalle indicazioni delle azioni correttive e della loro priorità, costituisce la base per la stesura della presente Valutazione dei Rischi Interferenti.

A) RISCHI DA SOVRAPPOSIZIONE DI ATTIVITÀ



CITTÀ DI RAGUSA

www.comune.ragusa.it

UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

Servizio di Prevenzione e Protezione dei Rischi sul Lavoro

Palazzo ex INA piazza San Giovanni, Ragusa. Tel. 0932.676502 Fax 0932.676526

E-mail servizio.prevenzione@comune.ragusa.it

Sono connessi alle interferenze tra i lavoratori della ditta appaltatrice ed i lavoratori delle scuole (principalmente COLLABORATORI SCOLASTICI) e gli utenti delle stesse (bambini, insegnanti, genitori, pubblico, etc...).

SORGENTE DI RISCHIO			P	D	R	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE/PROCEDURE
A.1	Scivolamento	Rischio dovuto alla possibile presenza di superfici bagnate a seguito di pulizia dei locali o di sversamento di liquidi	1	3	3	I Dirigenti/responsabili delle Scuole in cui avranno luogo le attività oggetto dell'appalto avranno in capo la responsabilità di evitare, mediante opportuna organizzazione del lavoro, la sovrapposizione temporale dell'attività svolta dalla ditta per la refezione con quella svolta dal personale addetto alle pulizie dei locali stessi. L'accesso e il transito dei dipendenti della Ditta incaricata all'interno degli edifici scolastici sarà comunque accompagnato dal Referente di Sede, il quale impedirà interferenze con altri appalti in corso presso quella stessa sede.
A.2	Colpi, abrasioni, tagli	Entrambi questi rischi derivano dalla possibile interazione tra i flussi dei lavoratori della ditta appaltatrice e dei lavoratori (e degli utenti) delle Scuole	1	1	1	I Direttori delle Scuole sedi di lavoro ed il datore di lavoro della ditta appaltatrice dovranno coordinarsi al fine di separare (tramite cartelli, circolari e comunque informazione incrociata tra personale della scuola e personale della ditta aggiudicataria), il flusso del personale della ditta appaltatrice impegnato nella fornitura/distribuzione cibi dal flusso del personale insegnante, COLLABORATORI SCOLASTICI e dei bambini frequentanti (soprattutto nello spostamento di
A.3	Schiacciamento		1	1	1	



CITTÀ DI RAGUSA

www.comune.ragusa.it

UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

Servizio di Prevenzione e Protezione dei Rischi sul Lavoro

Palazzo ex INA piazza San Giovanni, Ragusa. Tel. 0932.676502 Fax 0932.676626

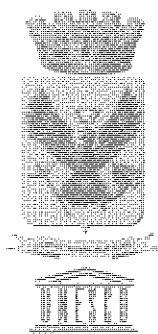
E-mail servizio.prevenzione@comune.ragusa.it

						carrelli termici o confezioni). L'accesso e il transito dei dipendenti della Ditta incaricata all'interno degli edifici scolastici sarà comunque accompagnato dal Referente di Sede, il quale impedirà interferenze con altri appalti in corso presso quella stessa sede. Prima di intraprendere qualsiasi operazione di movimentazione manuale dei carichi all'interno delle sedi scolastiche, dovranno essere concordate con il referente di sede, le sequenze di lavoro, le modalità di comportamento e di accatastamento temporaneo dei materiali movimentati.
--	--	--	--	--	--	--

B) RISCHI IMMESSI DALL'ATTIVITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

L'attività oggetto del presente appalto non introduce rischi specifici di particolare entità ulteriori rispetto a quelli già presenti nelle Scuole: nella tabella sottostante si riportano comunque i rischi individuati e le relative misure di tutela.

SORGENTE DI RISCHIO			P	D	R	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE/PROCEDURE
B.1	Investimento da cancello in movimento	Rischio derivante dalla movimentazione di cancelli automatici a seguito dell'entrata / uscita degli automezzi	1	3	3	Dovranno essere attuate cautele nelle fasi di apertura dei cancelli di accesso all'area, in particolare se dotati di sistemi automatici di apertura, le operazioni di apertura e chiusura di detti cancelli dovrà avvenire sotto controllo visivo (fino a completa chiusura) di un addetto atto a verificare che non possa verificarsi la presenza di persone nell'area di manovra o la introduzione di persone non autorizzate nell'area scolastica.
B.2	Investimento da automezzi	Rischio derivante dalla presenza di automezzi della ditta appaltatrice nei cortili e nelle aree di sosta delle sedi di lavoro	1	4	4	I conducenti degli automezzi della ditta appaltatrice, prima di introdurre gli automezzi nei cortili e nelle aree di sosta delle sedi di lavoro, dovranno annunciare il proprio arrivo al Dirigente Scolastico della scuola o ad un referente della sede scolastica da questi delegato, in modo che venga disimpegnata l'area di sosta dalla



CITTÀ DI RAGUSA

www.comune.ragusa.it

UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

Servizio di Prevenzione e Protezione dei Rischi sul Lavoro

Palazzo ex INA piazza San Giovanni, Ragusa. Tel. 0932.676502 Fax 0932.676626

E-mail servizio.prevenzione@comune.ragusa.it

						presenza di bambini. Solo dopo aver verificato l'assenza di bambini, il conducente procederà ad introdurre l'automezzo nel cortile o area di sosta interna, procedendo comunque a velocità moderata (max 10 km/h) tale da non costituire pericolo per le persone o altri automezzi. Il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.
B.3	Investimento da automezzi	Rischio derivante da malfunzionamento degli automezzi della ditta appaltatrice nei cortili e nelle aree di sosta delle sedi di lavoro.	1	4	4	Gli automezzi della ditta appaltatrice, che accedono ai cortili ed alle aree di sosta interne delle scuole, dovranno essere collaudati ed essere a norma con le vigenti disposizioni in materia di circolazione stradale
B.4	Introduzione sporcizia o agenti patogeni su pavimenti	Rischio derivante dall'attraversamento da parte del personale della ditta affidataria, di spazi dove i bambini svolgono attività a stretto contatto con il pavimento.	1	2	2	Per effettuare l'eventuale attraversamento di aule dedicate alla didattica nelle scuole d'infanzia, dove i bambini svolgono attività a stretto contatto con il pavimento, il Personale della Ditta affidataria dovrà munirsi di appositi copriscarpe.

C) RISCHI SPECIFICI DEL LUOGO DI LAVORO

L'esecuzione dell'appalto avrà luogo in diverse sedi: è comunque possibile individuare dei rischi comuni propri degli edifici scolastici. Dovrà in ogni caso essere previsto, prima dell'inizio del servizio, un sopralluogo dei locali da parte del referente della ditta aggiudicataria, che dovrà anche essere edotto, da parte del Dirigente Scolastico o dell'RSPP della Scuola, circa i contenuti del Documento di valutazione del Rischio e del piano di emergenza della struttura di cui agli artt. 18, 28, 29 D. Lgs. 09 Aprile 2008 n. 81 (con particolare attenzione ai percorsi ed alle vie di fuga); a seguito di tale sopralluogo dovrà essere redatto apposito verbale di coordinamento.

D) RISCHI DA ESECUZIONI PARTICOLARI

Alla ditta aggiudicataria dell'appalto in oggetto non vengono richieste particolari modalità di esecuzione dei lavori.



CITTÀ DI RAGUSA

www.comune.ragusa.it

UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

Servizio di Prevenzione e Protezione dei Rischi sul Lavoro

Palazzo ex INA piazza San Giovanni, Ragusa. Tel. 0932.676502 Fax 0932.676626

E-mail servizio.prevenzione@comune.ragusa.it

ULTERIORI MISURE PRESCRITTIVE

La ditta appaltatrice è tenuta al rispetto delle ulteriori prescrizioni di carattere generale qui di seguito riportate:

1. Il servizio di fornitura/distribuzione pasti e le attività correlate potranno avere inizio solo dopo:
 - L'esecutività dell'atto di aggiudicazione dell'appalto;
 - L'avvenuta sottoscrizione, da parte del rappresentante della Stazione Appaltante e della ditta aggiudicataria, del documento unico di valutazione dei rischi di cui all'art. specifico del Capitolato d'Appalto;
2. Il personale occupato dalla ditta appaltatrice (a prescindere dalla tipologia del rapporto di lavoro instaurato) dovrà tenere ben visibile un'apposita tessera di riconoscimento (all. G) corredata da fotografia e contenere le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (in alternativa è possibile, per il datore di lavoro della ditta appaltatrice con meno di dieci dipendenti, annotare gli estremi del personale su un registro vidimato dalla Direzione Provinciale del Lavoro territorialmente competente, da tenersi presso la sede di lavoro), come meglio specificato dal Capitolato d'Appalto;
3. E' facoltà del datore di lavoro della ditta appaltatrice e del referente della sede di lavoro interrompere il lavoro nel caso in cui riscontrino eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza capaci di dar luogo ad un pericolo grave ed immediato, e/o sopraggiunte nuove interferenze tali da non rendere più sicuro lo svolgimento dei lavori;
4. È vietato fumare;
5. È vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal referente della sede ove si svolge il lavoro;
6. Le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalla relative schede di sicurezza aggiornate;
7. 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 evacuazionein caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente gli addetti all'emergenza;

Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate a carico del Dirigente Scolastico della sede scolastica le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:



CITTÀ DI RAGUSA

www.comune.ragusa.it

UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

Servizio di Prevenzione e Protezione dei Rischi sul Lavoro

Palazzo ex INA piazza San Giovanni, Ragusa. Tel. 0932.676502 Fax 0932.676626

E-mail servizio.prevenzione@comune.ragusa.it

- 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 segnalati da idonea cartellonistica e installati in numero e posizione adeguati
- la squadra di gestione dell'emergenza e lotta all'incendio. I nomi degli addetti dell'emergenza devono essere portati a conoscenza del Datore di Lavoro aggiudicatario o di suo delegato
- cassetta dei medicinali segnalata da apposita cartellonistica
- illuminazione di emergenza in efficienza

Lo scambio di informazioni con i responsabili della istituzione scolastica prevederà che questi ultimi siano informati dal Dirigente Scolastico circa il servizio di refezione scolastica e le sue modalità di svolgimento. Occorre, pertanto, che siano individuati:

- i responsabili per la gestione delle emergenze;
- gli eventuali servizi igienici fruibili dai lavoratori della Ditta esterna;
- i luoghi da adibire a deposito di materiale e che comunque devono essere resi inaccessibili al personale scolastico ed agli alunni.

A seguito di questo scambio di informazioni per l'attuazione degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi e per la individuazione delle possibili interferenze dovrà essere redatto un "verbale di coordinamento" tra il Dirigente Scolastico della Scuola e la Ditta esterna.

STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA

Gli oneri della sicurezza devono essere quantificati per quelle attività di interferenza tra le lavorazioni dell'azienda appaltatrice e quelle delle Scuole d'infanzia e primaria del Comune di Ragusa.

Allo stato attuale, come emerge dal presente documento, si intravedono costi piuttosto limitati per l'azienda Appaltatrice, dovuti ad attività interferenti con quelle delle Scuole d'infanzia e primaria del Comune di Ragusa, la cui quantificazione economica è riportata nella tabella seguente.

L'azienda appaltatrice dei lavori può presentare al Committente proposte di integrazione alla presente valutazione dei rischi, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza nell'ambito dello svolgimento delle lavorazioni sulla base della propria esperienza. In nessun caso le eventuali integrazioni possono giustificare modifiche o adeguamento dei prezzi pattuiti.

Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'impresa aggiudicataria, resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione del rischio e di



CITTÀ DI RAGUSA

www.comune.ragusa.it

UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

Servizio di Prevenzione e Protezione dei Rischi sul Lavoro

Palazzo ex INA piazza San Giovanni, Ragusa. Tel. 0932.676502 Fax 0932.676626

E-mail servizio.prevenzione@comune.ragusa.it

provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi. I suddetti costi sono a carico dell'impresa, la quale deve dimostrare, in sede di verifica dell'anomalia delle offerte, che gli stessi sono congrui rispetto a quelli desumibili dai prezzi o dal mercato. I costi della sicurezza necessari per la eliminazione dei rischi da interferenze, riportati in tabella, vanno tenuti distinti dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso. In fase di verifica dell'anomalia, detti costi non sono oggetto di alcuna verifica essendo stati quantificati e valutati a monte dalla stazione appaltante.

Identificativo Rischio	Misura di prevenzione e protezione	Costo unitario	Quantita'	Costi per sicurezza
A.1 – A.2 – A.3 – B.1 – B.2 – B.3 – B.4	Informazione e Formazione di 1 h /anno per i lavoratori addetti. Consegna delle procedure di emergenza a tutti i lavoratori; Informazione dei lavoratori sui luoghi, i percorsi di esodo e gli apprestamenti antincendio.	150 € /anno	1 anni	150 €
---	Oneri sicurezza per imprevisti o varianti migliorative del DUVRI	a stima		350 €
			TOTALE	500 €

OSSERVAZIONI E DISPOSIZIONI A TUTELA DELLA SICUREZZA INDIVIDUATE DALLA DITTA APPALTATRICE (da compilare o sbarrare a cura della ditta appaltatrice)

.....

.....

.....

.....

Ragusa, 16.09.2013

Il Dirigente Settore VII – Comune di Ragusa
(Dott. Santi Distefano)

Il Datore di lavoro ditta aggiudicatrice
(sig.)

Il Dirigente Scolastico della Sede Scolastica



CITTÀ DI RAGUSA

www.comune.ragusa.it

UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

Servizio di Prevenzione e Protezione dei Rischi sul Lavoro

Palazzo ex INA piazza San Giovanni, Ragusa. Tel. 0932.676502 Fax 0932.676626

E-mail servizio.prevenzione@comune.ragusa.it

(dott. _____)

Il Referente di sede scolastica (se designato dal Dirigente Scolastico)
(sig. _____)



CITTÀ DI RAGUSA

www.comune.ragusa.it

UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

Servizio di Prevenzione e Protezione dei Rischi sul Lavoro

Palazzo ex INA piazza San Giovanni, Ragusa. Tel. 0932.676502 Fax 0932.676626

E-mail servizio.prevenzione@comune.ragusa.it

ALLEGATO D

DOCUMENTAZIONE

DA PRODURRE A CURA DELL'AZIENDA APPALTATRICE

PRIMA DELL'INIZIO DEI LAVORI

(art. 26 comma 1 lett. a D. Lgs. n. 81/08 - idoneità tecnico-professionale)

L'appaltatore, prima dell'inizio dei lavori, è tenuto a consegnare al Comune di Ragusa la documentazione di seguito descritta al fine di consentire, da parte del Comune, la verifica dell'idoneità tecnico-professionale dei soggetti che intervengono nella realizzazione delle attività oggetto del presente appalto.

01) Certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;

02) Documento sottoscritto dal Datore di Lavoro dell'azienda appaltatrice contenente l'elenco dei lavoratori che verranno impegnati nelle attività lavorative di cui al presente contratto e precisamente:

- cognome, nome, matricola, inquadramento aziendale di ciascun lavoratore;
- conferma della regolarità contributiva INPS ed avvenuto pagamento premi INAIL;
- numeri posizione INPS, INAIL;
- estremi identificativi della polizza infortuni dipendenti e responsabilità civile terzi;
- dichiarazione che i lavoratori sono tutti a busta paga dell'appaltatore e sono retribuiti secondo il CCNL di appartenenza;
- dichiarazione di avvenuta consegna ai propri lavoratori delle schede allegate al presente documento dal titolo "Informativa per i lavoratori azienda appaltatrice" (allegato H) e "Norme di comportamento in caso di incendio e di sfollamento" (allegato I)

03) Copia delle parti del libro matricola e del libro paga relative al personale elencato. Copia dei relativi frontespizi e dell'ultima pagina riportante il numero di pagine di cui si compone il libro;

04) Copia ultimo mod. DM10;

05) Copia ultimo mod. F24;

06) Documento, a firma del Datore di Lavoro dell'azienda appaltatrice, contenente:

- il programma di informazione e formazione dei propri lavoratori impegnati nell'esecuzione dei servizi in argomento e dei referenti la sicurezza con particolare riferimento alle figure di RSPP, ASPP, RLS;
- elenco dei mezzi/attrezzature antinfortunistiche inerenti la tipologia dei servizi da eseguire;
- elenco dei mezzi/attrezzature disponibili e/o previsti per l'esecuzione dei servizi in appalto;
- elenco della dotazione di dispositivi di protezione individuale forniti a ciascun lavoratore per l'esecuzione dei servizi in appalto;
- numero e tipologia degli infortuni occorsi negli ultimi tre anni;

07) Altre informazioni che l'azienda appaltatrice ritiene utili fornire per meglio evidenziare i propri requisiti tecnico-professionali.

NOTE:

- la presente documentazione deve essere redatta su carta intestata dell'azienda appaltatrice;
- l'istituzione e la tenuta del libro matricola e del libro paga costituisce il presupposto essenziale per l'adempimento, da parte dell'azienda appaltatrice, dei principali obblighi che derivano dal rapporto di lavoro con i propri dipendenti. I libri devono essere opportunamente vidimati e numerati;
- il modello DM10 è utilizzato dal datore di lavoro per denunciare all'INPS le retribuzioni mensili corrisposte ai lavoratori dipendenti, i contributi dovuti e l'eventuale conguaglio delle prestazioni anticipate per conto dell'INPS, delle agevolazioni e degli sgravi. Il versamento dei contributi indicati sul modello DM10 va fatto con il modello F24, con il quale si pagano anche i tributi dovuti al fisco.



CITTÀ DI RAGUSA

www.comune.ragusa.it

UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

Servizio di Prevenzione e Protezione dei Rischi sul Lavoro

Palazzo ex INA piazza San Giovanni, Ragusa. Tel. 0932.676502 Fax 0932.676626

E-mail servizio.prevenzione@comune.ragusa.it

ALLEGATO E

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA RILASCIATA

AI SENSI DEGLI ARTT. 46 E 47 DEL DPR 445/2000

(art. 26 comma 1 lett. a D. Lgs. n. 81/08 - idoneità tecnico-professionale)

Il sottoscritto nato a il residente in
..... provincia Via
qualità di Legale rappresentante/Procuratore dell'Impresa con sede legale in
..... Codice fiscale Partita IVA Iscrizione
INPS matricola n. Assicurazione INAIL codice n.

ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 del DPR 445/2000 consapevole delle responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi e consapevole, altresì, che qualora emerga la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione la scrivente Impresa verrà esclusa dalla procedura di gara per la quale è rilasciata;

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

1. che l'Impresa è iscritta, per attività inerenti l'oggetto della gara, al Registro delle Imprese presso la CCIAA di al
..... dall'anno
 2. che gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza sono:
cognome: nome:
cognome: nome:
 3. che l'Impresa non si trova in alcuna delle situazioni di esclusione dalla partecipazione alle gare di cui all'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;
 4. che l'Impresa non si trova in alcuna delle situazioni di controllo, di cui all'articolo 2359 del codice civile, con altre Imprese partecipanti in forma singola o associata alla gara;
 5. che l'Impresa non si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui alla Legge n. 383/2001 e s.m.i., ovvero, che l'Impresa si è avvalsa di tali piani, ma gli stessi si sono conclusi; (I)
 6. che l'Impresa, con riferimento alla presente gara, non ha presentato offerta in più di un raggruppamento temporaneo di Imprese o Consorzio ordinario di concorrenti, ovvero singolarmente e quale componente di un raggruppamento temporaneo di Imprese o Consorzio ordinario di concorrenti;
 7. che l'Impresa dispone di capitali, conoscenza, esperienza, capacità tecniche, macchine, attrezzature, risorse e personale necessari e sufficienti a garantire l'esecuzione a regola d'arte delle opere commissionate con gestione a proprio rischio e con organizzazione dei mezzi necessari (requisiti di idoneità tecnico professionale)
 8. che l'Impresa ha preso conoscenza e accettato le disposizioni contenute nel Documento di Valutazione del Rischio e nel Piano di Emergenza della struttura scolastica interessata dalle lavorazioni svolte dalla stessa (art. 26 comma 1 lett. b D. Lgs. n. 81/08) e che informerà dei contenuti del Documento il proprio personale del cui operato si assume la totale responsabilità;
 9. che l'Impresa informerà il Servizio di Prevenzione e Protezione del Comune di Ragusa su eventuali rischi specifici della propria attività che potrebbero interferire con la normale attività lavorativa del Comune o che potrebbero risultare dannosi per la sicurezza del personale dell'Ente.
A tale proposito l'Impresa indica quale referente il Sig. tel.
 10. che l'Impresa ha tenuto conto, nella predisposizione della propria offerta, degli obblighi relativi alle norme in materia di sicurezza sul lavoro, valutando i costi dei rischi specifici della propria attività;
 11. che l'Impresa ha preso atto che per il presente appalto
 - ☐ non vi sono rischi da interferenze, come specificato nel capitolato
 - ☐ vi sono rischi da interferenze come evidenziati nel DUVR elaborato dall'Ente e allegato al capitolato tecnico e di averne tenuto conto nella propria offerta;
 12. che l'Impresa ha ottemperato alle norme di cui alla Legge n. 68/99, ovvero che l'Impresa non è soggetta agli obblighi di cui alla Legge n. 68/99 in quanto⁽¹⁾
 - ☐ occupa meno di 15 dipendenti;
 - ☐ occupa fino a 35 dipendenti e non ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18.01.2000.
- Il sottoscritto autorizza, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003, il trattamento dei dati personali dichiarati solo ai fini della gestione giuridica ed economica dell'appalto.

Ragusa,

firma.....

(1) cancellare l'ipotesi che non ricorre

Comune di Ragusa - Servizio di Prevenzione e Protezione - DUVR Interferenze negli Appalti di lavori, Servizi, Forniture - REV. 5/09_13



CITTÀ DI RAGUSA

www.comune.ragusa.it

UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

Servizio di Prevenzione e Protezione dei Rischi sul Lavoro

Palazzo ex INA piazza San Giovanni, Ragusa. Tel. 0932.676502 Fax 0932.676626

E-mail servizio.prevenzione@comune.ragusa.it

VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (art. 26 comma 2 D. Lgs. n. 81/2008) e/o SOPRALLUOGO CONGIUNTO		Data emissione modello	
ALLEGATO F	Settore VIII° – Cultura, Istruzione, Sport e attività del tempo libero – UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE	Rev. n.	1
		Pag. n.	1 di 2

Verbale di Cooperazione e Coordinamento/Sopralluogo Congiunto per la comunicazione dei rischi ai sensi dell'art. 26 comma 2 del Dlgs n. 81/2008

Presso la Sede: – Via – Ragusa

Tipologia (Appalto Lavori/Servizi/Forniture)	Impresa	Indirizzo

Sono convenuti in data:

- Il Responsabile Gestione del Contratto/R.U.P. del Comune, sig.
- Dirigente/Datore di Lavoro della Direzione Committente sig.
- Il Dirigente scolastico prof. (o suo delegato).
- Il Datore di Lavoro dell'impresa appaltante sig.
- Il Rappresentante dell'Impresa in loco, sig.

allo scopo di una reciproca informazione sui rischi connessi all'attività di cui all'Appalto e di quelli derivanti dalle attività lavorative svolte nell'ambiente di lavoro, nonché alle reciproche interferenza tra le due attività precedenti.

In relazione a quanto sopra premesso, anche in esito a sopralluogo, si evidenzia e comunica quanto segue:

Rischi connessi all'ambiente di lavoro e delle attività svolte dal Committente (vedi Documento di Valutazione del Rischio della Scuola)

- ☐
- ☐
- ☐
- ☐

Rischi connessi alle lavorazioni/servizi/forniture (appaltatore)

- ☐
- ☐
- ☐
- ☐



CITTÀ DI RAGUSA

www.comune.ragusa.it

UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

Servizio di Prevenzione e Protezione dei Rischi sul Lavoro

Palazzo ex INA piazza San Giovanni, Ragusa. Tel. 0932.676502 Fax 0932.676626

E-mail servizio.prevenzione@comune.ragusa.it

VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (art. 26 comma 2 D. Lgs. n. 81/2008) e/o SOPRALLUOGO CONGIUNTO		Data emissione modello	
ALLEGATO F	Settore VIII° – Cultura, Istruzione, Sport e attività del tempo libero – UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE	Rev. n.	1
		Pag. n.	2 di 2

Rischi connessi all'uso di particolari attrezzature, macchine, impianti, sostanze, etc. (appaltatore)

- ☐
- ☐
- ☐
- ☐

In relazione a quanto sopra riportato si concorda di adottare le seguenti misure di prevenzione

- ☐
- ☐
- ☐
- ☐

L'appaltatore dichiara inoltre:

di ritenere sufficienti le misure adottate per eliminare le interferenze elaborate a seguito della valutazione dei rischi congiunta e riportate nel presente documento, in aggiunta a quelle già previste nel DUVRI (allegato B).

di essere stato correttamente informato circa i rischi specifici esistenti nell'ambiente di lavoro in cui verranno effettuate le lavorazioni/servizi/forniture e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate.

Si impegna inoltre formalmente a contattare il Responsabile Gestione del Contratto/R.U.P./Dirigente del Comune di Ragusa qualora ritenga necessario, durante l'esecuzione dei lavori, acquisire ulteriori informazioni, effettuare una nuova valutazione dei rischi o modificare le misure adottate per eliminare le interferenze.

Il presente verbale, compilato e firmato in triplice copia, viene consegnato alle ore del giorno .../.../..... nelle mani di:	Firma di Ricevuta
Il Responsabile Gestione del Contratto/R.U.P. del Comune di Ragusa	
Il Dirigente/Datore di Lavoro della Direzione Committente	
Il Dirigente scolastico (o suo delegato)	
Il Datore di Lavoro dell'impresa appaltante	
Il Rappresentante dell'Impresa in loco	



CITTÀ DI RAGUSA

www.comune.ragusa.it

UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

Servizio di Prevenzione e Protezione dei Rischi sul Lavoro

Palazzo ex INA piazza San Giovanni, Ragusa. Tel. 0932.676502 Fax 0932.676626

E-mail servizio.prevenzione@comune.ragusa.it

ALLEGATO G

RICHIEDA DI ACCESSO DI PERSONALE E/O VEICOLI DELL'AZIENDA APPALTATRICE PRESSO EDIFICI DI PROPRIETÀ COMUNALE

Oggetto: richiesta di accesso di nostro personale c/o vs. sede scolastica.

Con riferimento al vs. ordine n. _____ del _____ per lo svolgimento delle attività lavorative di _____

dal _____ al _____

oppure

nella giornata del _____ dalle ore _____ alle ore _____

vi chiediamo il permesso di accesso per i sottoelencati dipendenti e veicoli:

Sig. _____ (matr. N. _____) – ruolo in azienda _____

Sig. _____ (matr. N. _____) – ruolo in azienda _____

Sig. _____ (matr. N. _____) – ruolo in azienda _____

Veicolo tipo _____ targato _____

Veicolo tipo _____ targato _____

Veicolo tipo _____ targato _____

A tal fine si comunica che il personale sopra indicato è dipendente della ns. azienda e tutti a busta paga dell'azienda, sono retribuiti secondo il CCNL di appartenenza, con regolarità contributiva INPS ed avvenuto pagamento premi INAIL.

Il responsabile delle attività di cui alla presente richiesta di accesso è:

sig. _____ (matricola n. _____)

ruolo in azienda _____

Il Datore di Lavoro

(Ditta appaltatrice – firma leggibile e timbro)

NOTA:

la presente documentazione deve essere redatta su carta intestata dell'azienda appaltatrice.

Si rammenta all'azienda appaltatrice che l'accesso non verrà consentito se la richiesta non perverrà in tempo utile.



CITTÀ DI RAGUSA

www.comune.ragusa.it

UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

Servizio di Prevenzione e Protezione dei Rischi sul Lavoro

Palazzo ex INA piazza San Giovanni, Ragusa. Tel. 0932.676502 Fax 0932.676626

E-mail servizio.prevenzione@comune.ragusa.it

ALLEGATO H

TESSERA DI RICONOSCIMENTO PER I LAVORATORI ESTERNI ALL'AZIENDA COMMITTENTE

(Circolare Ministeriale n. 29/2006 – art. 18 comma 1 lett. u e art. 26 comma 8 D.Lgs. n. 81/2008)

Tutte le imprese che operano in regime di appalto e/o subappalto, in qualsiasi settore, devono fornire al proprio personale impiegato una tessera di riconoscimento corredata di:

- fotografia a colori del lavoratore;
- indicazione delle generalità del lavoratore;
- indicazioni dell'azienda da cui il lavoratore dipende e del suo datore di lavoro.

Fac-simile della tessera di riconoscimento

spazio per la fotografia a colori del lavoratore	Cognome e nome del lavoratore
	Data di nascita _____
	Ragione sociale azienda
	Sede _____
	Cognome e nome del datore di lavoro

E' onere dell'azienda appaltatrice delle attività lavorative
dare massima diffusione delle presenti disposizioni e verificarne la loro corretta applicazione.

I lavoratori autonomi in regime di appalto o subappalto hanno l'obbligo di munirsi di tessera di riconoscimento corredata di:

- propria fotografia a colori;
- indicazione delle sue generalità.

Fac-simile della tessera di riconoscimento

spazio per la fotografia a colori del lavoratore autonomo	Cognome e nome
	Data di nascita _____
	Ragione sociale azienda
	Sede _____



CITTÀ DI RAGUSA

www.comune.ragusa.it

UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

Servizio di Prevenzione e Protezione dei Rischi sul Lavoro

Palazzo ex INA piazza San Giovanni, Ragusa. Tel. 0932.676502 Fax 0932.676626

E-mail servizio.prevenzione@comune.ragusa.it

ALLEGATO I

INFORMATIVA PER I LAVORATORI AZIENDA APPALTATRICE

(note riportate a titolo csemplificativo e non esaustivo)

A) Disposizioni generali.

Si ricorda che l'esecuzione dei lavori presso le strutture di proprietà Comunale, nonché eventuali lavori svolti nell'ambito del ciclo produttivo dello Ente, dovranno essere svolti sotto la direzione e sorveglianza dell'impresa appaltatrice che, pertanto, solleva il Committente da qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone ed a cose (sia di proprietà del Comune che di terzi) che possono verificarsi nell'esecuzione dei lavori stessi. Rilevato quanto l'azienda appaltatrice è stata invitata dal committente a farsi parte diligente nei confronti dei propri lavoratori affinché:

- 01) ottemperino agli obblighi specificatamente previsti dalla vigente normativa in materia di salute e sicurezza sul lavoro;
- 02) tengano un contegno corretto, in quanto il Committente potrà a richiesta motivata chiedere alla Vs. azienda la sostituzione di lavoratori non rispettosi delle regole dell'ente e dei propri doveri;
- 03) utilizzino macchine ed attrezzature conformi alle norme di sicurezza ed i dispositivi di protezione individuale/collettiva necessari, nonché indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, non possano costituire pericolo per chi li indossa.

B) Norme particolari: disciplina interna.

- 01) L'impiego di macchine, opere provvisorie, attrezzature ed utensili di proprietà del committente è di norma vietato. Eventuali impieghi, a carattere eccezionale, devono essere di volta in volta autorizzati con nota scritta a firma dell'azienda appaltatrice e del committente;
- 02) la custodia delle macchine, opere provvisorie, attrezzature ed utensili e dei materiali/manufatti necessari per l'esecuzione dei lavori, all'interno delle aree ed edifici comunali è completamente a cura e rischio dell'azienda appaltatrice che dovrà provvedere alle necessarie incombenze;
- 03) la sosta di autoveicoli o mezzi dell'azienda appaltatrice in aree ed edifici di proprietà comunale è consentita solo per il tempo strettamente necessario allo scarico dei materiali e strumenti di lavoro. L'azienda appaltatrice dovrà istruire i conducenti sulle eventuali disposizioni vigenti in materia di circolazione all'interno dell'area di pertinenza dell'immobile comunale ed esigerne la più rigorosa osservanza;
- 04) l'introduzione di materiali e/o attrezzature pericolose (per es. bombole di gas infiammabili, sostanze chimiche, etc...) dovrà essere preventivamente autorizzata;
- 05) l'orario di lavoro dovrà essere concordato con il Referente di sede del Comune
- 06) l'accesso agli edifici o ai locali dovrà essere limitato esclusivamente alle zone interessate ai lavori commissionati;
- 07) a lavori ultimati, la zona dei lavori dovrà essere sgombra e libera di macchinari, materiali di risulta e rottami (smaltiti a carico dell'azienda appaltatrice secondo la normativa di legge). Si dovrà provvedere alla scopatura e lavatura delle superfici per eliminare qualsiasi risulta di lavorazione. Prima di lasciare il luogo di lavoro avvisare il referente del committente per la verifica congiunta dello stato dei luoghi;

C) Norme e disposizioni riguardanti la sicurezza sul lavoro.

- 01) Obbligo di attenersi scrupolosamente a tutta la segnaletica di sicurezza ed aziendale presente negli edifici di proprietà Comunale e negli avvisi dati con segnali visivi e/o acustici;
- 02) divieto di accedere senza precisa autorizzazione a zone diverse da quelle interessate dai lavori. E' fatto divieto inoltre di accedere ai locali o zone nei quali vige il divieto d'accesso, tra cui ricordiamo in particolare le Centrali Termiche e i locali quadri elettrici. Tale divieto non si applica per le aziende/lavoratori autonomi per i quali l'accesso a tali zone/edifici faccia parte dell'intervento/lavoro. In ogni caso almeno in occasione del primo accesso l'azienda/lavoratori autonomi dovranno essere accompagnati in tali zone da una persona preposta, che dovrà informarla sui rischi e sulle procedure di sicurezza da adottare;
- 03) obbligo di non trattenersi negli ambienti di lavoro al di fuori dell'orario stabilito;
- 04) divieto di introdurre sostanze infiammabili o comunque pericolose e nocive;
- 05) obbligo di impiegare macchine, attrezzi ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge;
- 06) divieto di rimuovere, modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza e/o le protezioni installate su impianti, macchine o attrezzature;
- 07) obbligo di recitare/delimitare la zona interessata dai lavori al fine di evitare intrusioni di estranei nell'area dei lavori;
- 08) divieto di compiere, di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere anche la sicurezza di altre persone;
- 09) divieto di compiere lavori usando fiamme e di fumare in tutti i locali di edifici di proprietà Comunale ivi compresi gli atri, i corridoi di disimpegno, le scale, i bagni e i luoghi comuni;
- 10) divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali di qualsiasi natura;
- 11) divieto di compiere, su organi in moto, qualsiasi operazione (pulizie, lubrificante, riparazione, registrazione, ecc...);
- 12) obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze dei dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo (adoperandosi direttamente, in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli);
- 13) divieto di passare sotto carichi sospesi;
- 14) obbligo di usare i mezzi di protezione individuali e collettivi

D) Rischi specifici e misure di prevenzione ed emergenza.

L'accesso agli edifici deve essere limitato esclusivamente alle zone interessate ai lavori commissionati alla Vs. azienda.

In caso di emergenza prendere contatti immediati con il referente in materia di sicurezza presente nella struttura Comunale al quale segnalare immediatamente qualsiasi fatto anomalo o pericoloso (incendio, incidente, infortunio, guasto, ecc...). Informazioni circa l'emergenza sono riportate sulle planimetrie di emergenza affisse in ogni edificio di proprietà Comunale che s'invita a visionare. Sottolineiamo che le vie di fuga e le uscite di sicurezza devono rimanere sempre sgombre da materiali ed accessibili. Fuori dall'orario d'ufficio è attivo il centralino dei Vigili Urbani 0932.244211 che ha sede presso l'ex Consorzio Agrario di via Spadola (c.da Tabuna) - 97100 Ragusa (RG).

L'accesso alle aree e strutture di proprietà Comunale da parte dei lavoratori dell'azienda appaltatrice o lavoratori autonomi è consentito solo in presenza del "tesserino di riconoscimento" realizzato come da fac-simile già fornito alla Vs. azienda.

Negli uffici sono presenti apparecchiature elettriche in funzione (computer, stampanti, macchine fotocopiatrici, plotter, gruppi di continuità e similari) a cui bisogna prestare la massima attenzione. Prendere accordi con il responsabile del settore Comunale ove avvengono i lavori e con il referente del settore tecnico per richiedere informazioni sull'utilizzo dello stesso prima di effettuare lavori che possano compromettere l'impianto elettrico.

E' onere dell'azienda appaltatrice delle attività lavorative

dare massima diffusione delle presenti disposizioni e verificarne la loro corretta applicazione.



CITTÀ DI RAGUSA

www.comune.ragusa.it

UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

Servizio di Prevenzione e Protezione dei Rischi sul Lavoro

Palazzo ex INA piazza San Giovanni, Ragusa. Tel. 0932.676502 Fax 0932.676626

E-mail servizio.prevenzione@comune.ragusa.it

ALLEGATO L

NORME DI COMPORTAMENTO IN CASO D'INCENDIO E DI SFOLLAMENTO

A) IN CASO DI PRINCIPIO D'INCENDIO – INDICAZIONI PER UTENTI E LAVORATORI

- 1) Non intervenite mai da soli;
- 2) prima individuate una via di fuga sicura e poi intervenite con la via di fuga alle vostre spalle;
- 3) cercate di spegnere l'incendio;
- 4) circoscrivete per quanto più possibile l'incendio allontanando il materiale infiammabile che potrebbe venire raggiunto dal fuoco;
- 5) se non siete in grado di spegnere l'incendio abbandonate il locale chiudendo bene la porta;
- 6) date l'allarme a voce al piano ed azionate il sistema di allarme antincendio;
- 7) se siete un utente unitevi al lavoratore dell'ufficio più vicino che vi porterà fino all'esterno dell'edificio.

B) IN CASO DI SFOLLAMENTO EDIFICIO - INDICAZIONI PER UTENTI E LAVORATORI

In caso di segnale di sfollamento edificio:

- 1) non farsi prendere dal panico e mantenere la calma;
- 2) non perdetevi tempo a recuperare gli effetti personali;
- 3) abbandonate immediatamente i locali chiudendo bene la porta;
- 4) non entrate assolutamente in nessun locale e non aprite nessuna finestra;
- 5) seguite le indicazioni del personale del servizio di emergenza;
- 6) dirigetevi verso l'uscita di sicurezza seguendo la direzione indicata nella planimetria di emergenza e dall'apposita segnaletica (freccia bianca in campo verde);
- 7) se siete un utente unitevi al dipendente dell'ufficio a voi più vicino che vi porterà fino all'esterno dell'edificio;
- 8) in caso di presenza di fumo camminate chinati in modo da rimanere sotto lo strato di fumo e respirate tramite un fazzoletto possibilmente bagnato;
- 9) recatevi presso il punto di raccolta indicato nella planimetria;
- 10) non allontanatevi dal punto di raccolta;
- 11) rispondete all'appello e segnalate l'assenza di persone presenti con Voi al momento del segnale di sfollamento.

MISURE PREVENTIVE

- 1) Vietato fumare e/o fare uso di fiamme libere.
- 2) Vietato gettare nei cestini materiale infiammabile.
- 3) Vietato usare apparecchi elettrici o a gas non autorizzati.
- 4) Vietato accumulare liquidi infiammabili.
- 5) Mantenere libere e sgombre tutte le vie ed i percorsi d'uscita.

MISURE DA ATTIVARE AD AVVENUTO SFOLLAMENTO

- 1) Non rientrate nell'edificio fino a quando non si è sicuri della cessata emergenza e delle ragioni che hanno reso necessario lo sfollamento dell'edificio.

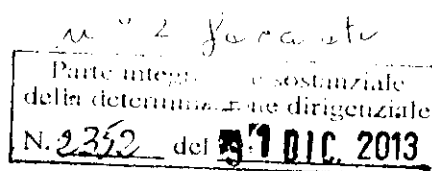
PERSONALE SCOLASTICO INCARICATO	
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione:	
Addetti al servizio presenti in ogni sede scolastica il cui intervento è attivabile a voce o mediante il sistema di allarme antincendio.	
Centralino Comune 0932.676111	Vigili Urbani 0932.244211
NUMERI DI EMERGENZA	
Vigili del Fuoco 115	Ambulanza 118

E' onere dell'azienda appaltatrice delle attività lavorative
dare massima diffusione delle presenti disposizioni e verificarne la loro corretta applicazione



CITTÀ DI RAGUSA

www.comune.ragusa.it



SETTORE VIII Ufficio- Istruzione , Politiche educative e asili nido - Servizi Sociali e politiche per la famiglia

8° Servizio: Pubblica Istruzione – Attività e trasporti scolastici, Diritto allo studio

Prot. n. _____

Ragusa, _____

Oggetto: Linee guida per la gara relativa al servizio di mensa scolastica.

Criteri di aggiudicazione:

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.83 del D.Lgs. n. 163/2006.

L'offerta economicamente più vantaggiosa verrà determinata sulla base dei criteri di seguito indicati:

Punteggio massimo complessivo di punti 100 così suddivisi:

Prezzo offerto: massimo punti 30.

Qualità del servizio: massimo punti 70.

Il punteggio totale di ogni ditta partecipante si otterrà sommando i punteggi (somma di prezzo offerto e qualità del servizio). Sarà considerata pertanto vincitrice la ditta idonea che avrà ottenuto il punteggio più alto.

Il progetto relativo alla qualità del servizio dovrà essere redatto tenendo conto delle indicazioni di cui ai punti seguenti, separando e titolando i singoli elementi qualitativi del progetto.

Si raccomanda alle ditte partecipanti capacità di sintesi (max 5 pagine).

Non si procederà all'apertura della busta sigillata contenente l'offerta economica nei confronti dei concorrenti che nella valutazione tecnica non abbiano raggiunto il punteggio minimo di p.30/70.

Offerta economica (punti da 0 a 30)

Il punteggio massimo(punti 30) verrà attribuito alla ditta che avrà offerto il prezzo più basso per l'Amministrazione.

Alle altre offerte il punteggio sarà determinato in misura proporzionale rispetto al prezzo offerto applicando la seguente formula:

$$X = \frac{P_i \times 30}{PO}$$

Ove:

X = punteggio da attribuire al concorrente per l'offerta economica presentata

P i= prezzo più basso offerto

PO = prezzo offerto dal concorrente

La ditta aggiudicataria assume l'obbligo di eseguire il servizio al prezzo indicato in offerta.

Il prezzo si intende comprensivo di ogni e qualsiasi onere gravante sulla fornitura e le prestazioni da rendere, ad esclusione dell'IVA.

Qualità del servizio: punti da 0 a 70

La qualità del servizio verrà valutata secondo i seguenti sub- criteri:

1. Modalità organizzative del servizio(max: 40 punti)

La ditta partecipante dovrà descrivere sinteticamente le modalità organizzative e di controllo del processo di produzione e distribuzione dei pasti, le modalità di selezione e controllo adottate nei confronti dei propri fornitori al fine di garantire la qualità degli alimenti, le modalità e i tempi di verifica delle qualità delle prestazioni , con particolare riferimento al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza, il numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio con indicazione delle rispettive mansioni e le modalità di sostituzione per ferie, malattie, infortuni ed infine le modalità di gestione delle emergenze.

Indicatori	Coefficienti
Descrizione minima degli elementi richiesti	0,3
Descrizione completa, ma non soddisfacente degli elementi richiesti	0,5
Descrizione completa e soddisfacente degli elementi richiesti	0,8
Descrizione completa, arricchita da elementi innovativi	1

2. Mezzi impiegati per la distribuzione dei pasti (max :10 punti)

Indicatori	Coefficienti
Meno di 6 mezzi	0
Da 6 a 8	0,5
Oltre 8 mezzi	1

3. Utilizzazione di prodotti biologici locali certificati offerti in aggiunta a quelli previsti dal Capitolato Speciale d'Appalto (max : 10 punti)

Indicatori	Coefficienti
Sino a 3 prodotti	0
da 4 a 5 prodotti	0,5
Superiore a 5 prodotti	1

4. Certificazione del sistema di qualità aziendale (max:10 punti)

- Due certificazioni di qualità attive(serie ISO 9000 o similari) punti 10
- Una certificazione di qualità attiva (serie ISO 9000 o similari) punti 5
- Per le aziende che dimostrino di avere inoltrato richiesta di certificazione(ovvero che il sistema di certificazione è in fase di certificazione). punti 2

Ai fini dell'attribuzione del punteggio la ditta dovrà produrre la certificazione di qualità.