



## **COMUNE DI RAGUSA**

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

### **CAPITOLATO**

## **Art. 1 – Oggetto della concessione**

Il presente capitolo 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 capitolo.

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 cucchiaio di plastica, oltre tovaglioli di carta e tovagliette 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 disinfezionabili 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 esterno, 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.

## **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 capitolo, 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 capitolo, 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-**

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 5578842EOB).

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, ne 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 verificatesi 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.