



COMUNE DI RAGUSA

CITTA' PATRIMONIO DELL'UMANITA'

ASSESSORATO ALLA PUBBLICA ISTRUZIONE

**CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA DESTINATO AGLI ALUNNI
DELLA SCUOLA D'INFANZIA**

PERIODO 1 OTTOBRE 2008-10 GIUGNO 2010

INDICE DEGLI ARTICOLI

ART.1-	OGGETTO DELL'APPALTO
ART.2 -	DURATA DELL'APPALTO
ART.3-	MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA
ART.4-	REQUISITI MINIMI DI AMMISSIONE
ART5-	AGGIUDICAZIONE
ART.6-	NUMERO DEI PASTI
ART.7-	PREZZO A BASE DI GARA
ART.8-	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO
ART.9-	TRASPORTO PASTI
ART.10-	COMMISSIONE DI GARA
ART.11-	TUTELA DEI DATI SENSIBILI
ART.12-	SCIOPERO
ART.13-	CONTROLLI
ART.14-	COMMISSIONE DI CONTROLLO
ART.15-	PAGAMENTI
ART.16-	AUTOCERTIFICAZIONI
ART.17-	RISOLUZIONI DEL CONTRATTO
ART.18-	RESPONSABILITA' E RISCHI
ART.19 -	INADEMPIENZE CONTRATTUALI
ART.20 -	SUBAPPALTO
ART.21	OBBLIGHI DELLA DITTA APPALTATRICE
ART.22-	SOPRALLUOGHI
ART.23	PREVENZIONE,PROTEZIONE E TUTELE
ART.24	CAUZIONE
ART.25-	FORO COMPETENTE
ART. 26-	SPESE

Allegati:

Allegato A

Allegato 1- tabella dietetica

ALLEGATO B - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI
INTERFERENZIALI (DUVRI)

ALLEGATO C - DOCUMENTAZIONE A CURA DELL'AZIENDA APPALTATRICE

ALLEGATO D – MODELLO AUTOCERTIFICAZIONE

ALLEGATI E - MODELLI DI VERBALI

ALLEGATO F-RICHIESTA DI ACCESSO DI PERSONALE E VEICOLI

ALLEGATO G-MODELLO TESSERA RICONOSCIMENTO

ALLEGATO H-NOTA INFORMATIVA

ALLEGATI I -NORME COMPORTAMENTALI IN CASO DI INCENDIO E DI SFOLLAMENTO

ART.1- OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato disciplina l'appalto relativo al servizio di preparazione,trasporto ,distribuzione pasti,preparati la mattina stessa del consumo,mediante il legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) e destinati al servizio di refezione scolastica nelle scuole d'infanzia statali del territorio comunale . 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, pane , frutta sulla base della tabella dietetica proposta insindacabilmente dalla competente Azienda Sanitaria Locale.

ART.2 – DURATA DELL'APPALTO

Il presente appalto avrà la durata di due anni scolastici (2008/09-2009/2010-) con inizio annuale 1 ottobre e con scadenza 10 giugno. Il servizio dovrà essere fornito 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-MODALITA'DI SVOLGIMENTO DELLA GARA

L'aggiudicazione del servizio ,oggetto del presente capitolato ,avverrà mediante procedura aperta, ai sensi dell'art.55 del Decreto Legislativo n.163 del 12 aprile 2006 e con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art.83 del D.L.g.vo n.163/06 , con l'applicazione di quanto previsto agli articoli 86 e 88 del citato Decreto n. 163/06 per le verifiche ed individuazione delle offerte anormalmente basse.

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. Lgvo 163/2006 di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto ,in tal caso l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere mediante procedura negoziata ai sensi dell'art.57 del D.Lgvo n.163/2006 anche con soggetti diversi.

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

In caso di offerte uguali l'appalto verrà aggiudicato in favore della ditta a cui è stato attribuito il punteggio maggiore al progetto di qualità del servizio;nell'eventualità di ugual punteggio si procederà mediante sorteggio.

ART.4 REQUISITI MINIMI DI AMMISSIONE

Per essere ammesse alla gara le Imprese devono certificare o attestare ,a pena di esclusione,il possesso dei seguenti requisiti in conformità alle vigenti disposizioni sulla documentazione amministrativa DPR 28/12/2000 n.445 e successive modifiche ed integrazioni, con allegata fotocopia del documento di riconoscimento del firmatario in corso di validità:

1. Iscrizione alla Camera di Commercio per attività coincidenti con quello dell'appalto ;
2. Certificazioni ISO 9001 e UNI EN ISO 2000:2005 per il servizio oggetto dell'appalto
3. Autorizzazione sanitaria per la preparazione di presunti 1300 pasti
4. attestazione comprovante l'esperienza professionale di tre anni relativa all'organizzazione del servizio oggetto della gara
5. Dichiarazione ,successivamente verificabile, concernente il fatturato globale negli ultimi tre esercizi non inferiore a € 1800.000,00 e l'importo in servizi nel settore oggetti della gara non inferiore a € 860.000,00 e l'esecuzione di un servizio di refezione scolastica negli ultimi tre anni non inferiore a € 400.000,00;

ART.5 AGGIUDICAZIONE

Le Ditte interessate a partecipare alla gara in oggetto dovranno inviare l'offerta nei termini e con le modalità indicate nel bando di gara.

All'aggiudicazione provvederà apposita commissione sulla base degli elementi di valutazione di cui appresso per un punteggio massimo di punti 100 così suddiviso:

- | | |
|--|--------------|
| 1. al prezzo | max punti 40 |
| 2. al progetto tecnico di qualità del servizio | max punti 60 |

La Commissione giudicatrice prenderà in esame le varie componenti dell'offerta,osservando i seguenti criteri nell'attribuzione del punteggio:

1- Il prezzo del pasto: punteggio massimo 40 punti

Il punteggio massimo sarà assegnato all'offerta con il prezzo più basso che costituisce il parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte,secondo la seguente equazione:

$P_x = (R_i / R_{max}) * 40$ dove:

P_x = risultato punteggio in funzione all'offerta presentata;

R_i = ribasso offerto dal concorrente

R_{max} = ribasso massimo offerto dai concorrenti

Il prezzo del pasto si ricaverà applicando la percentuale di ribasso proposta dalla Ditta,al prezzo a base di gara; non sono ammesse offerte in aumento.

2-II progetto tecnico di qualità del servizio: punteggio massimo 60

Il progetto tecnico di qualità dovrà essere concreto ,descritto in maniera particolareggiata , ma sintetica e operativamente sostenibile.

Saranno valutati i seguenti elementi:

A-somministrazione di prodotti biologici ,specificando il tipo di prodotti che la Ditta intende offrire: max 10

sino a tre prodotti	punti 0
sino a quattro prodotti	punti 6
sino a 5 prodotti	punti 8
oltre 5 prodotti	punti 10

B-ubicazione del centro di cottura max 10

Centro nel Comune	punti 10
Centro nella Provincia	punti 9
Centro allocato entro i 50 km	punti 8

C- proposta di soluzioni innovative o migliorative del servizio max 10

- raccolta e ritiro rifiuti mensa con personale messo a disposizione dalla ditta appaltatrice	punti 5
- distribuzione pasti presso le sezioni delle scuole materne da parte della Ditta appaltatrice	punti 5

D-capacità produttiva max 10

fino a 1300 pasti	punti 0
superiore a 1300 fino a 1500 pasti	punti 8
superiore a 1500 fino a 2000 pasti	punti 9
oltre a 2000 pasti	punti 10

E- n. di analisi chimiche e batteriologiche previste nel piano di autocontrollo (HACCP) durante l'anno scolastico

max punti 10

(si precisa che punti 10 saranno attribuiti all'offerta che prevede il maggior numero di analisi chimiche e batteriologiche e che alle altre offerte saranno attribuiti i punti ricavati dall'applicazione della seguente operazione:

$n.\text{analisi chimiche offerte} \times 10 / n.\text{maggiore analisi chimiche offerte}$

F- piano trasporti pasti (automezzi impiegati) max punti 10

fino a 6 mezzi	punti 0
fino a 7	punti 8
fino a 8	punti 9

Gli elementi riguardante il progetto tecnico saranno successivamente verificati dal competente servizio comunale anche durante lo svolgimento del servizio ,

ART.6 – NUMERO DEI PASTI

A titolo indicativo,sulla base dei pasti giornalieri erogati nell'anno scolastico 2007/08, si prevede la fornitura di 1300 pasti giornalieri . La Ditta giornalmente avrà cura di contattare direttamente le scuole entro le ore 9:00 per richiedere il numero dei pasti da consegnare.

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

Qualora nel corso degli anni, si istituiscano ,nel territorio comunale ,nuove sedi di scuola d'infanzia la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla somministrazione dei pasti con le stesse modalità del presente appalto. Non essendo possibile stabilire a priori il consumo giornaliero effettivo ,l'Ente appaltante non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti , per cui la Ditta aggiudicataria non può richiedere alcun indennizzo per il non raggiungimento del numero giornaliero dei pasti previsti.

ART.7 - PREZZO A BASE DI GARA

Il prezzo unitario a base d'asta ,è fissato in € 3,69 oltre IVA . 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 B) alla voce “ Stima dei costi della sicurezza “da interferenze si quantifica per l'intera durata del servizio in € 1.900 Nel prezzo unitario di un pasto si considerano interamente compensati dall'Amministrazione comunale 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 delle offerte le Imprese partecipanti dovranno specificare i costi relativi al lavoro e quelli relativi alla sicurezza.Gli stessi dovranno risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche del servizio offerto.

ART.8 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L'appaltatore provvederà all'acquisto dei generi alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti,secondo il menù e le grammature indicativamente riportate nella tabella dietetica, individuata quale “ **allegato 1** “.

Allo scopo di garantire pasti appetibili al menù potranno essere apportate delle varianti ,sempre prescritte dall'Autorità Sanitaria.

La Ditta aggiudicataria ,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.

Per ogni prodotto dovrà essere possibile rilevare la data di produzione e di scadenza, la marca della Ditta produttrice deve essere di rilievo nazionale.La Ditta appaltante deve

trasmettere trimestralmente elenco dettagliato delle derrate alimentari utilizzati 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' facoltà del Comune richiedere apposita certificazione dei prodotti alimentari utilizzati, la Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di utilizzare tre prodotti appartenenti alla cultura biologica pasta-frutta-verdure.

La frutta dovrà essere di prima scelta 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 frutta non potrà essere somministrata più di due volte la settimana.

La Ditta appaltante 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, 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 bolle 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 igieniche prescritte dal D.L. n. 155 del 26 maggio 1997 e sue successive modifiche dalla normativa di cui alla Legge 30/4/1962 n.283 e successive modificazioni, dal D.P.R del 26/03/1980 n.327 e successive modificazioni e da tutte le norme sanitarie vigenti.; Il piano di attuazione della metodologia del D.L. n. 155/97 deve essere adottato per tutte le fasi del servizio e copia dello steso dovrà essere trasmesso al Servizio Pubblica Istruzione.

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.9 -TRASPORTO PASTI

La Ditta aggiudicataria dovrà organizzare il piano dei trasporti, in modo tale che i tempi di produzione e di consumo dei pasti siano razionali e comunque non superino i 40 minuti. Il pasto deve essere distribuito in tutte le sezioni delle scuole d'infanzia, 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 G** e previa autorizzazione scritta da parte del Dirigente scolastico di ciascuna sede scolastica, su richiesta scritta dell'appaltatore come da **allegato F**.

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, D.Lgvo n.155/97 e dai manuali di corretta prassi igienica.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con mezzi collaudati, in regola con le vigenti disposizioni stradali; gli stessi devono essere adeguati, agevolmente lavabili e disinfettabili e termicamente isolati ed a ciò esclusivamente destinati e che siano in possesso dei requisiti e delle autorizzazioni previste.

Gli alimenti (pane –frutta e altro) 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 e con Funzionario Responsabile del Servizi scolastici. Detto pasto freddo dovrà essere consegnato in vassoi monoporzione, opportunamente confezionati e compresi in contenitori separati da quelli contenenti cibi caldi. Inoltre la distanza fra il centro di produzione pasti e il punto di consumo non deve essere superiore a 50 Km ed in ogni caso la durata del trasporto dal centro all'utenza deve essere effettuato in tempi brevi . L'Ufficio P.I 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—Ibla e San Giacomo “.Qualora nel servizio si riscontrassero ritardi di consegna la ditta affidataria deve aumentare immediatamente il numero degli automezzi,al fine di rimuovere la causa oggetto di contestazione. Prima dell'inizio del servizio l'aggiudicataria dovrà presentare una certificazione rilasciata dal Servizio Prevenzione della Locale A.usl competente,attestante che il centro di produzione pasti è in buone condizioni igienico sanitarie,che non si rilevano inconvenienti relativi a strutture ed attrezzature.

Art.10- Commissione di gara

La Commissione di gara,in seduta pubblica , procederà all'apertura dei plichi in cui sono racchiusi i documenti amministrativi richiesti per l'ammissione alla gara ed alle relative operazioni di verifica.Successivamente la Commissione procederà ,in una o più sedute riservate ,a valutare le offerte tecniche presentate dai soggetti ammessi alla gara. Infine,in seduta pubblica la Commissione procederà all'apertura della busta contenente l'offerta economica.

ART.11- TUTELA DEI DATI SENSIBILI

La Ditta aggiudicataria,nella sua qualità di soggetto esterno,è tenuta all'osservanza delle prescrizioni di cui alla Legge del 31/12/1996 n.675 “ Tutela 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.12-SCIOPERO

In caso di sciopero del personale impegnato nell'esecuzione del presente contratto, 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.19. La Ditta appaltatrice dovrà comunque garantire almeno un pasto freddo alternativo, la cui composizione sarà concordata con gli Uffici comunali di riferimento.

ART.13--CONTROLLI

La vigilanza della fornitura stessa rimane affidata all'Ufficio Comunale per la Pubblica Istruzione. Il Comune ha facoltà di fare eseguire sopralluoghi all'Autorità Sanitaria Locale sul personale addetto al servizio e a far 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 norme sanitarie, oltre a quelli di quantità e qualità previsti dal contratto.

ART.14 - Commissione di Controllo

L'ufficio Comunale per la 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 spettano i seguenti compiti:

1. -Raccogliere elementi conoscitivi sull'andamento del servizio e dei suoi problemi;

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 e/o del Funzionario Responsabile del Servizio.

ART.15 -Pagamenti

La fornitura verrà liquidata entro 60 giorni dalla data di presentazione delle fatture da parte della Ditta aggiudicataria del servizio. Tali fatture contenenti analiticamente il numero dei pasti erogati verranno riscontrati con le bolle di accompagnamento giornaliera, con allegati i buoni pasto, controfirmate dai collaboratori scolastici consegnatari.

ART.16 -Autocertificazioni

La Ditta, all'atto della stipula del contratto, dovrà dichiarare, ai sensi della legge 445/2000, la capacità produttiva impegnata da contratti in essere, la durata degli stessi, la capacità

produttiva residua e la capacità produttiva disponibile all'inizio della fornitura, nonché la persistenza dei requisiti necessari per lo svolgimento di idonea attività produttiva.

Dovrà, inoltre, produrre l'autocertificazione di cui **all'allegato D** al presente capitolato, relativa all'idoneità tecnico – professionale di cui all'art.26 del D.Lgvo n.81/08.

ART.17 –Risoluzione del contratto

Dopo tre formali contestazioni per il mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato, l'Amministrazione potrà rescindere il contratto incamerando la cauzione. Il Comune ha, altresì, facoltà di risoluzione del contratto qualora abbia la possibilità di avvalersi di struttura e manodopera propria.

ART.18 – RESPONSABILITA' E RISCHI

L'aggiudicataria 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 del relativo contratto di appalto. 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.19- INADEMPIENZE CONTRATTUALI

Qualora la Ditta non attenda agli obblighi di legge e regolamentari concernenti il servizio appaltato, o comunque violi le disposizioni del presente capitolato, l'Amministrazione comunale potrà applicare a sua esclusiva discrezione le seguenti penalità:

fino a € 500

- a) per confezionamento dei pasti non conforme alla vigente normativa
- b) per distribuzione insufficiente dei pasti rispetto alle presenze comunicate
- c) per ingiustificato ritardo della distribuzione dei pasti rispetto agli orari previsti
- d) per la conservazione delle derrate non conforme alle vigenti normative.

fino a € 1000

- f) per mancato rispetto del piano di autocontrollo aziendale
- g) per inadeguata igiene del centro cottura

fino a € 1500

- h) per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti rilevati dagli addetti della locale Azienda Sanitaria

- i) per sospensione del servizio giornaliero senza preavviso
- j) per violazioni alle norme della 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 stessa.Il provvedimento sarà assunto dal Dirigente del Settore XIII o dal Funzionario delegato del servizio P.I. Il Comune procederà al recupero della somma corrispondente alla penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

ART.20 SUBAPPALTO

Il subappalto è disciplinato dall' art.118 del D.Lgvo.163/2006.

ART.21 OBBLIGHI DELLA DITTA APPALTATRICE

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; 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 B** al Capitolato e di seguito denominato **DUVRI**.

L'appaltatore,oltre che della sicurezza dei propri dipendenti ,è direttamente e pienamente responsabile della sicurezza delle terze persone 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 dell'appalto e prima dell'inizio del servizio ,l'appaltatore 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 ,l'aggiudicatario 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 C** al presente capitolato, e consegnarlo al competente Ufficio comunale alla "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.

La Ditta si obbliga a presentare trimestralmente copia autentica delle quietanze di pagamento di contributi sociali e previdenziali per i lavoratori dipendenti .

In caso di inottemperanza, 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 alla Ditta delle somme accantonate non sarà effettuato sino 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 a 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 derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari. I prodotti alimentari devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle normative vigenti.

ART. 22 SOPRALLUOGHI

L'aggiudicatario, prima dell'avvio del servizio, visita i luoghi di esecuzione dell'appalto. 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 in 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 E** del presente capitolato.

L'aggiudicatario dà in tal modo atto, 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. 23 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 B** 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 dall'aggiudicatario 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 l'aggiudicatario 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 dall'Appaltatore dovranno essere eseguite secondo quanto previsto dal piano di sicurezza redatto dall'aggiudicatario, 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 H ed I** 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.24 CAUZIONE

Per quanto riguarda la garanzia dell'offerta e la garanzia per la esecuzione del contratto si rinvia rispettivamente agli artt.75 e 113 del D.Lgvo n.163/06.

ART.25 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 26 .SPESE

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

