



COMUNE DI ROCCA DI PAPA

Città Metropolitana di Roma Capitale

Settore Socioculturale – Servizio Pubblica Istruzione

V.le Enrico Ferri n. 65/67 - 00040 – Rocca di Papa (RM) – Tel. +39 069428611
<http://www.comune.roccadi papa.rm.it> mail: al_gentilini@comune.roccadi papa.rm.it

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI AA.SS. 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023 2023/2024, 2024/2025

RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

Approvato con determinazione del Responsabile del Settore Socioculturale, n. 281 R.G. del 18/03/2020

RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

Articolo 23, comma 15, del D.Lgs. n.50/2016 e ss.mm.ii.

La Città di Rocca di Papa intende garantire il servizio di mensa scolastica per gli alunni che frequentano il c.d. “tempo pieno”, i “moduli”, le attività integrative che richiedono un prolungamento dell’orario scolastico antimeridiano anche al pomeriggio, delle scuole statali dell’infanzia e primaria del proprio territorio, attraverso una concessione di pubblico servizio. Il servizio si intende da rendere anche agli insegnanti aventi di volta in volta diritto al pasto, oltre che ai soggetti appositamente incaricati per le attività di sorveglianza e controllo quali ad esempio gli incaricati dell’istituto zooprofilattico, i componenti della commissione mensa, ecc..

Tale servizio è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell’ambito dell’istruzione pubblica, e per tale motivo il Concessionario dovrà attenersi rigorosamente, nell’esercizio delle proprie funzioni, ai principi di regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela di tutti i destinatari finali. Trattandosi di servizio di pubblica utilità lo stesso non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore. Inoltre il servizio è considerato servizio pubblico essenziale, ai sensi dell’art. 1 della legge 12/06/1990, n. 146 “Norme dell’esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali” e successive

modifiche ed integrazioni, il Concessionario affidatario dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero.

Attraverso il servizio di mensa scolastica l'Amministrazione Comunale intende favorire l'adempimento dell'obbligo scolastico nelle scuole del proprio territorio, facilitando dunque l'accesso e la frequenza dei bambini e dei giovani al sistema scolastico – formativo, oltre che favorire corretti comportamenti alimentari, valorizzando ulteriormente la valenza didattica ed educativa del sistema scolastico.

I criteri ed i parametri che riguardano l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti devono essere finalizzati a garantire il continuo miglioramento della qualità del prodotto fornito.

Il servizio è erogato a tutti gli utenti con imparzialità e dovranno essere accolte tutte le esigenze degli iscritti al servizio che, per motivi di salute, di religione e per scelte personali/familiari, chiedono di poter seguire diete particolari.

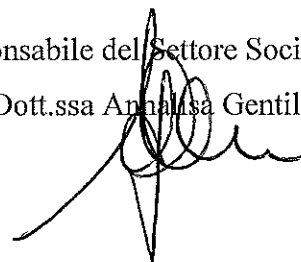
Unitamente si allega:

- Quadro Economico;
- Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale;
- DUVRI.

Rocca di Papa, 18/03/2020

Il Responsabile del Settore Socioculturale

Dott.ssa Annalisa Gentilini





COMUNE DI ROCCA DI PAPA

Città Metropolitana di Roma Capitale

Settore Socioculturale – Servizio Pubblica Istruzione

V.le Enrico Ferri n. 65/67 - 00040 – Rocca di Papa (RM) – Tel. +39 069428611

<http://www.comune.roccadiapapa.rm.it> mail: ai_gentilini@comune.roccadiapapa.rm.it

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI AA.SS. 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023

**con possibile rinnovo per gli AA.SS.
2023/2024, 2024/2025**

**QUADRO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI NECESSARI
PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO**

Approvato con determinazione del Responsabile del Settore Socioculturale, n. ____ R.G. del __/__/2020

La Città di Rocca di Papa considera di fondamentale importanza la partecipazione attiva degli utenti sia per tutelare il diritto alla corretta erogazione del servizio sia per favorire la collaborazione fra tutti i soggetti coinvolti nel processo. A tal proposito ha approvato un apposito regolamento per il servizio di mensa scolastica ed istituzione della commissione mensa. Nel contempo viene assicurato un costante controllo ed un monitoraggio continuo della salubrità e della qualità dei pasti anche attraverso le seguenti modalità:

- sul rispetto delle normative di legge concernenti l'autocontrollo ed il rispetto delle norme sanitarie ed igieniche da parte della competente Azienda ASL ROMA 6;
- sulle condizioni igieniche e sulle caratteristiche organolettiche degli alimenti dall'Istituto Zooprofilattico Toscana / Lazio;
- sulle caratteristiche organolettiche dei prodotti in preparazione presso il centro di cottura e degli aspetti qualitativi e quantitativi del prodotto finito, mediante sopralluoghi presso le mense in occasione del momento del pranzo, che possono essere effettuati dal Nutrizionista appositamente incaricato dal Concedente, dai componenti della Commissione Mensa, costituita da rappresentanti dei genitori della scuola primaria e della scuola dell'infanzia e rappresentanti dei docenti e da dipendenti dell'ufficio pubblica istruzione comunale.

Con la scelta adottata di confermare la gestione del servizio nella forma della concessione, la controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto a riscuotere direttamente le tariffe relative al servizio. La scelta dell'Amministrazione comunale nel confermare detto sistema è dettata dai risultati ottenuti sul piano gestionale rimanendo in ogni caso a carico dell'Amministrazione Comunale un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione. Tale modalità di erogazione del servizio consente, nel contempo, di valorizzare le capacità imprenditoriali, organizzative e finanziarie di investimento dei soggetti privati.

Il servizio consiste nella preparazione, cottura e confezionamento in multi razioni di pasti caldi, preparati presso il centro cottura di proprietà comunale, sito in Rocca di Papa, Via Vecchia di Velletri, in legume fresco-caldo, destinati ai terminali di consumo ove si provvederà anche alla loro distribuzione. Detta struttura è più precisamente situata al piano terra del plesso scolastico dell'infanzia "L'Aquerello", sito appunto in Via Vecchia di Velletri, ed è attualmente in esercizio. È cura ed esclusivo onere del Concessionario che risulterà affidatario mantenerla funzionalmente, igienicamente e legalmente idonea allo scopo. È comunque fatta salva la facoltà da parte degli operatori economici partecipanti al procedimento di gara, qualora questa consentisse un miglioramento della qualità, dell'efficienza e dell'efficacia del servizio da rendere agli utenti finali, di avvalersi di un centro di preparazione, cottura e confezionamento diverso da quello attualmente in uso, purché già nella propria disponibilità e già in esercizio, e purché situato all'interno del Comune di Rocca di Papa e dotato di tutte le autorizzazioni, idoneità e certificazioni di legge previste per detta particolare tipologia di struttura come da documenti depositati agli atti dell'ufficio settore Urbanistica- Patrimonio. Trattandosi di Concessione di servizio l'operato economico che verrà individuato a seguito di esperimento di apposita procedura concorsuale ad evidenza pubblica dovrà provvedere direttamente anche a porre in essere tutte le attività riguardanti la riscossione diretta dei corrispettivi dovuti dall'utenza, salvo la riscossione del costo dei pasti consumati dal personale docente e dagli alunni beneficiari di esenzioni/riduzioni, come stabilite e assegnate dall'Amministrazione Comunale. Tale modalità di gestione, come già sopra ricordato, è stata ormai introdotta nel servizio in questione da diversi esercizi e l'Amministrazione comunale ha inteso confermare, anche per l'attuazione del presente progetto, la medesima modalità gestionale. Il Concessionario dovrà strutturare la propria organizzazione aziendale per soddisfare un numero presuntivo di 110.000 pasti per ogni anno scolastico, tenuto conto del calendario scolastico di riferimento e delle fisiologiche riduzioni dovute alle assenze ed altri accadimenti comunque possibili nel corso dell'anno, secondo le modalità, le norme e le condizioni meglio esplicitate nel capitolato speciale d'appalto descrittivo e prestazionale, da distribuire agli utenti dei plessi scolastici comunali qui di seguito elencati:

PLESSO	INDIRIZZO	N° PASTI GIORNALIERI PRESUNTI
L'Acquarello –Scuola infanzia	Via Vecchia di Velletri	81 + 10 insegnanti circa
C.U. – Scuola infanzia	Corso Costituente	47 + 6 insegnati circa
Giardino degli Ulivi – Scuola infanzia	Via dei Gelsomini	81 + 10 insegnanti circa
Campi di Annibale - Scuola primaria	Via Campi d Annibale	183 + 13insegnanti circa
C.U. – Scuola primaria	Corso Costituente	98 + 6 insegnati circa
Giardino degli Ulivi – primaria	Via dei Gelsomini	76 + 5 insegnanti circa

La durata della concessione prevista nel presente progetto è di 5 (cinque) anni scolastici, oltre alla frazione del corrente anno scolastico determinata in funzione del termine di conclusione delle procedure per l'affidamento dello stesso, con espressa facoltà.

Resta fermo e confermato l'obbligo da parte dell'operatore economico affidatario di elaborare il proprio piano di sicurezza, sulla scorta del documento di valutazione per gli oneri di sicurezza allegato, e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi afferenti all'esercizio dell'attività svolta.

Il criterio di aggiudicazione del servizio in argomento, per espressa previsione dell'articolo 95, comma 3, lettera a), del D.Lgs. n.50/2016 e ss.mm.ii., sarà quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo i criteri e gli elementi di valutazione indicati nel bando di gara e nel relativo disciplinare. Il servizio nel suo complesso dovrà essere effettuato nel rispetto delle norme vigenti ed in coerenza con le indicazioni dell'Amministrazione comunale, rappresentata, nel rispetto delle rispettive attribuzioni, del Dirigente competente, del Responsabile unico del procedimento e del Direttore – responsabile dell'esecuzione del contratto.

Per le modalità, dettagliate, di svolgimento del servizio si rimanda al Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale che forma parte integrante e sostanziale alla presente relazione. Unitamente alla presente si allega:

PROSPETTO ECONOMICO E CALCOLO DELLA SPESA PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO

Articolo 23, comma 15, del D.Lgs. n.50/2016 e ss.mm.ii.

L'importo complessivo della concessione, stimato per un periodo di durata di 5 (cinque) anni scolastici, è stato determinato come di seguito specificato.

A fronte di un numero complessivo di pasti stimato per anno scolastico pari a 110.000 (comprensivo anche dei pasti docenti e degli alunni esonerati dal pagamento, e secondo quanto meglio specificato nella relazione tecnica), viene determinato un costo unitario complessivo per buono pasto pari ad € 4,70, al netto dell'IVA, di cui € 4,68 a base di gara ed € 0,02 per il costo per la sicurezza, non soggetto a ribasso. Ciò determina un costo annuo della concessione pari ad € 517.000,00, al netto dell'IVA, per un importo complessivo stimato della concessione per 5 anni pari ad € 2.585.000, al netto dell'IVA, avente una aliquota fiscale attualmente pari al 4% .

I costi considerati nel calcolo della spesa includono pertanto: costo prodotti, costo trasporto, conservazione e trasformazione, costo orario del personale, costi carburante, costi dei veicoli e del loro mantenimento, costi per lo smaltimento dei rifiuti prodotti, costi per la manutenzione e mantenimento in piena e sicura efficienza del centro cottura oltre ad ogni altro onere per dare la prestazione completa nei termini specificati nel capitolato speciale.

L'importo complessivo stimato della concessione di servizio che si intende affidare risulta pertanto definito come segue:

Importo stimato servizio	€ 2. 2.585.000
Importo buono pasto	€ 4,70
Importo buono pasto soggetto a ribasso	€ 4,68
Oneri sicurezza non soggetti a ribasso	€ 0,02
Importo stimato annuale (110.000 x 4,70 =)	€ 517.000,00
Importo stimato servizio quinquennio	€ 2.585,000,00
Di cui	
Importo prestazioni soggette a ribasso	€ 2.574.000,00
Oneri per la sicurezza non soggetti a	€ 11.000,00

ribasso (0,02%)

Dal quale deriva:

Importo stimato a base d'asta € 2.585.000,00

Somme a disposizione dell'Amministrazione:

• Spese pubblicazione GUCE, GURI e siti € 1.500,00

• Art. 113 D.Lgs. n.50/2016 – quota Cuc
calcolato sull'importo di €
2.585.000,00 (5 anni) € 12.925,00

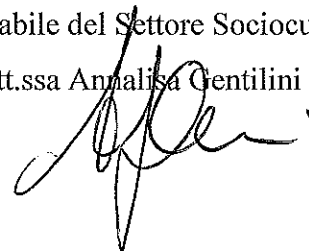
• Art. 113 D.Lgs. n.50/2016 – quota
personale calcolato sull'importo di €
2.585,000,00 (5 anni) € 38.775,00

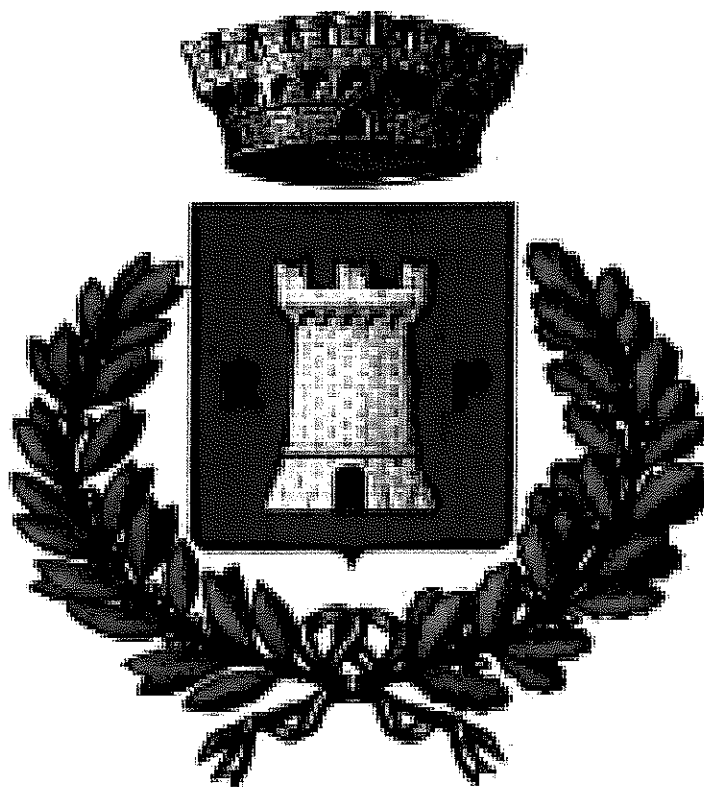
Totale somme a disp.ne € 53.200,00

Totale generale € 2.638.200,00

Il Responsabile del Settore Socioculturale

Dott.ssa Annalisa Gentilini





CITTÀ DI ROCCA DI PAPA

CITTÀ METROPOLITANA DI ROMA CAPITALE

Settore Socioculturale - Servizi Scolastici

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI AA.SS., 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024, 2023/2024,2024/2025

**INDICAZIONI E DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI INERENTI ALLA SICUREZZA
DI CUI ALL'ARTICOLO 26, COMMA 3, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 81 DEL 2008 - DUVRI**

*Approvato con determinazione del Responsabile del Settore Socioculturale n.281_R.G. del 18/ 03/
2020*

INDICE

1. PREMESSA
2. ENTE CONCEDENTE
3. IMPRESA CONCESSIONARIA
4. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' OGGETTO DEL SERVIZIO
5. COORDINAMENTO DELLE FASI LAVORATIVE
6. DESCRIZIONE DELLE LAVORAZIONI, DELLE INTERFERENZE E DELLE MISURE DI SICUREZZA
7. MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE
8. DICHIARAZIONI E ATTESTAZIONI
9. COSTI DELLA SICUREZZA

1. PREMESSA

Il presente documento di valutazione contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa concessionaria o ai lavoratori autonomi 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 in ottemperanza all'art. 26 comma 1 lettera b, D. Lgs. 9 aprile 2008, n.81:

- Secondo tale articolo al comma 3: "Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento 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. Tale documento è allegato al contratto di appalto o d'opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi".

Secondo la Determinazione n.3 del 5 marzo 2008 "Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture. Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture. Predisposizione del documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI) e determinazione dei costi della sicurezza." (GU n. 64 del 15-32008): "...Deve, inoltre, essere sottolineato che la valutazione dei rischi da interferenze, in particolare negli edifici quali, a titolo esemplificativo, ospedali e scuole, deve avvenire con riferimento non solo al personale interno ed ai lavoratori delle imprese appaltatrici, ma anche agli utenti che a vario titolo possono essere presenti presso la struttura stessa quali degenti, gli alunni ed anche il pubblico esterno."

Analisi interferenze nell'ambito di attività lavorativa: il servizio viene svolto all'interno di edifici di proprietà comunale (istituti scolastici), ove è presente un datore di lavoro diverso dall'Ente concedente, ovvero il dirigente scolastico. Le aree di possibili interferenze, di cui tener conto per l'eliminazione dei pericoli, dovute alla presenza anche temporanea, di fornitori sono i locali del centro cottura, mentre negli ambienti scolastici sono il personale scolastico (insegnanti, ausiliari) e gli utenti (alunni delle scuole dell'infanzia e primaria).

Tutti i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori, devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento, in particolare:

- cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto della concessione;
- in caso di subappalto, 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 del servizio;
- attuano misure di prevenzione e protezione dai rischi derivanti dall'attività oggetto della presente concessione agli utenti del servizio mensa.

Prima dell'affidamento del servizio si provvederà:

- a verificare l'idoneità tecnico-professionale dell'impresa concessionaria;

e in caso di subappalto :

- delle imprese subappaltatrici;
- del lavoratore autonomo, attraverso la acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato e dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice;

- dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale o fornire in allegato al contratto il documento unico di valutazione dei rischi che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che la ditta appaltatrice dovrà esplicitare in sede di gara. La ditta appaltatrice dovrà produrre un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, coordinato con il DVR unico definitivo.

2. ENTE CONCEDENTE

ENTE	Comune di Rocca di Papa
LEGALE RAPPRESENTANTE	Il Responsabile del Settore Socioculturale
DATORE DI LAVORO	Rispondabile Settore Socioculturale
Area – SETTORE	Settore Socioculturale e Servizi Educativi
INDIRIZZO	V.le Enrico Ferri n.67
TELEFONO	06/94286162 (centralino)
FAX	Al_gentilini@comune.roccadipapa.rm.it
E-MAIL	
PEC	protocollo@pec.comunedirocca di Papa.it

3. IMPRESA CONCESSIONARIA

RAGIONE SOCIALE	
E-MAIL	
PARTITA IVA	
CODICE FISCALE	
POSIZIONE CCIAA	
POSIZIONE INAIL	
POSIZIONE INPS	

Sede Legale

INDIRIZZO	
TELEFONO	
FAX	
E-MAIL	
PEC	

Uffici

INDIRIZZO	
TELEFONO	
FAX	
E-MAIL	
PEC	

Figure e Responsabili

DATORE DI LAVORO	
DIRETTORE TECNICO	
RESPONSABILE	
RLS	
MEDICO COMPETENTE	

Personale dell'Impresa

MATRICOLA	NOMINATIVO	MANSIONE

2. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DEL SERVIZIO

L'attività oggetto dell'affidamento – in concessione – è il servizio di mensa scolastica e prevede le seguenti prestazioni che si svolgeranno all'interno del centro cottura e delle mense scolastiche.

2.1 attività

Le attività costituenti il servizio sono così sinteticamente individuate:

- rilevazione, registrazione e prenotazione giornaliera dei pasti e delle diete speciali;
- produzione giornaliera dei pasti;
- allestimento dei refettori e somministrazione dei pasti con sporzionamento ai tavoli secondo le modalità indicate nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale;
- trasporto dei pasti;
- sparcchiamento dei tavoli, lavaggio di stoviglie e contenitori nel centro di cottura di provenienza, pulizia e sanificazione di locali, arredi, attrezzature e quant'altro occorra per lo svolgimento del servizio;
- raccolta e conferimento differenziato dei rifiuti negli appositi raccoglitori;
- approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e non alimentari;
- studio e preparazione di menù personalizzati alternativi per diete speciali;
- fornitura e reintegro di stoviglie, pentolame, utensili, materiali e quant'altro occorra per la preparazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti e l'allestimento dei refettori;
- fornitura dei prodotti di pulizia e di consumo in genere;
- formazione del proprio personale;
- realizzazione iniziative di educazione alimentare in collaborazione con istituti scolastici e ufficio pubblica istruzione.

Durante lo svolgimento del servizio, saranno presenti di regola, insegnanti e/o personale ATA in accompagnamento e per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica. Ai fini della sicurezza, viene considerato al pari del personale comunale, qualsiasi persona (insegnante e/o alunno) che si trovasse ad interferire con i dipendenti dell'appaltatore e sia, per tale motivo, soggetto a rischi dovuti ad attività interferenti.

2.2 aree interessate

Le attività oggetto di concessione interessa i vari locali (sale mensa, cucine, spogliatoi e servizi igienici) dei seguenti plessi delle dell'Istituto Comprensivo Statale "Leonida Montanari" ubicati nel comune di Rocca di Papa nelle scuole presenti sul territorio comunale:

- centro cottura c/o plesso scuola dell'infanzia L'Acquerello" sita ai Campi di Annibale;
- scuola dell'infanzia: Centro Urbano;
- scuola dell'infanzia L'Acquerello" sita ai Campi di Annibale;
- scuola dell'infanzia " Giardino degli Ulivi";
- scuola primaria Centro Urbano;
- scuola primaria L'Acquerello" sita ai Campi di Annibale,
- scuola primaria " Giardino degli Ulivi;

3. COORDINAMENTO DELLE FASI LAVORATIVE

In caso di subappalto o, comunque, nel caso di compresenza di più imprese, si stabilisce che non potrà

essere iniziata alcuna operazione all'interno dei locali sopra descritti, da parte dell'impresa concessionaria, se non a seguito di avvenuta firma, da parte del responsabile di sede incaricato per il coordinamento dei servizi affidati in concessione, dell'apposito verbale di cooperazione e coordinamento.

Si stabilisce inoltre che eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato, daranno il diritto ad entrambe le imprese, di interrompere immediatamente il servizio.

Si stabilisce inoltre che il responsabile di sede e l'incaricato della ditta concessionaria per il coordinamento dei servizi affidati in concessione, potranno interromperli, qualora ritenessero nel prosieguo delle attività che le medesime, anche per sopraggiunte nuove interferenze, non fossero più da considerarsi sicure.

La ditta concessionaria è tenuta a segnalare all'Amministrazione comunale e per essa al responsabile del contratto ed al referente di sede, l'eventuale esigenza di utilizzo di nuove imprese o lavoratori autonomi.

Le attività di queste ultime potranno avere inizio solamente dopo la verifica tecnico amministrativa, da eseguirsi da parte del responsabile del contratto e la firma del verbale di coordinamento da parte del responsabile di sede.

Al concessionario compete l'osservanza, sotto sua esclusiva responsabilità, di tutte le norme antinfortunistiche, di prevenzione e protezione stabilite dalla legge, nonché delle norme interne di sicurezza del lavoro ed in genere di tutti i provvedimenti e le cautele atte a garantire in ogni caso l'incolumità del proprio personale o di qualsiasi terzo, e ad evitare danni di ogni genere sia a persone che a cose.

Il concessionario deve osservare e far osservare da parte del suo personale e di eventuali fornitori, tutte le disposizioni di legge vigenti ed i regolamenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro.

Il concessionario è responsabile della rispondenza dei propri mezzi ed attrezzature alle norme di legge, nonché dell'adozione delle cautele antinfortunistiche necessarie durante la realizzazione del servizio appaltato.

Il concessionario deve garantire di impegnare personale professionalmente idoneo all'accurata esecuzione del servizio.

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (art.26, comma 8, D. Lgs. 9 aprile 2008, n.81).

I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

3.1 Sospensione del servizio

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Responsabile del servizio ovvero il Concedente potrà ordinare la sospensione del servizio, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro.

Per sospensioni dovute a pericolo grave ed imminente il Concedente non riconoscerà alcun

compenso o indennizzo al concessionario.

DESCRIZIONE DELLE LAVORAZIONI, DELLE INTERFERENZE E DELLE MISURE DI SICUREZZA

Per quanto attiene alla descrizione dettagliata delle singole attività si fa riferimento al capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

3.2 misure di prevenzione e protezione

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, il concessionario deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione.

- Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi: durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici scolastici, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. La velocità dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, metereologiche e di presenza di studenti o altri utenti.
- Investimento da mezzi di trasporto: non sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi, fare attenzione agli attraversamenti, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori scivolamento, cadute a livello: evitare spargimento superflui di liquidi in presenza di percorrenza e usare scarpe antidrucciolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale versamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.
- Possibili interferenze con personale non addetto: porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi); verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc.) utilizzati dagli insegnanti e/o da alunni presenti.

3.3 Individuazione delle possibili situazioni di interferenza

Le possibili situazioni di interferenza che possono verificarsi nel corso del servizio, valutabili in questa fase di elaborazione del documento, sono riferibili a fasce orarie ove risultano presenti i dipendenti delle scuole (e/o alunni) ed i dipendenti del concessionario; le interferenze lavorative tra i dipendenti della concessionaria ed i presenti all'interno dei plessi si avranno durante gli orari di preparazione e somministrazione dei pasti e negli orari di mensa, che possono variare da istituto a istituto.

Qualora si verificano condizioni di interferenza lavorativa, occorrerà attuare idonee misure al fine di ridurre possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori presenti.

In particolare, vengono di seguito indicate le procedure generali per la gestione delle attività contemporanee tra scolari e insegnanti ed eventuali dipendenti del Comune di Cervinara presenti e i dipendenti dell'appaltatore.

Lavorazione: preparazione e servizio pasti

Possibili cause di interferenza: presenza di tecnici, fornitori e ispettori all'interno della cucina.

Rischi trasmessi all'ambiente circostante: scivolamento (pavimenti bagnati), caduta a livello, ustioni da calore, urti ed impatti.

Precauzioni adottate per la gestione delle attività interferenti: compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti, eseguire le lavorazioni verificando che non vi sia presenza di docenti e/o bambini in prossimità delle aree di transito in quelle di distribuzione pasti.

Valutazione del rischio residuo: presenza di docenti, alunni e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito.

Lavorazione: pulizia pavimenti e zona di lavoro con utilizzo di sostanze chimiche.

Possibili cause di interferenza: transito di tecnici, fornitori, ispettori, docenti e/o bambini su pavimenti bagnati.

Rischi trasmessi all'ambiente circostante: scivolamento caduta a livello.

Precauzioni adottate per la gestione delle attività interferenti: posizionare idonea segnaletica di sicurezza; compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti.

Lavorazione: utilizzo di prodotti chimici.

Possibili cause di interferenza: contatto con sostanze chimiche.

Precauzioni adottate per la gestione delle attività interferenti: eseguire le lavorazioni ad una distanza tale da poter evitare possibili interferenze, utilizzare idonea segnaletica.

Lavorazione: trasporto dei pasti dalle cucine alle sedi di consumo mediante appositi autoveicoli.

Possibili cause di interferenza: presenza di tecnici, fornitori, ispettori, docenti e/o bambini all'interno delle aree di manovra dei plessi scolastici.

Rischi trasmetti all'ambiente circostante: investimento nell'ingresso e nelle pertinenze della scuola.

Precauzioni adottate per la gestione delle attività interferenti: circolare a passo d'uomo.

Parcheggiare i veicoli nella zona prevista.

4 MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE

Nell'ambito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione dai rischi, nonché di coordinamento degli interventi di protezione, al Concessionario si richiede di osservare le seguenti misure di prevenzione di carattere generale:

- Operare esclusivamente nelle aree oggetto della propria specifica attività;
- Rispettare le regole di accesso, di circolazione nei luoghi di lavoro e quelle per l'evacuazione in caso di emergenza;
- È fatto divieto di depositare qualsiasi materiale sulle vie d'esodo o nelle vicinanze delle uscite di sicurezza;
- Rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni e le prescrizioni che responsabile del servizio di prevenzione e protezione eventualmente darà per coordinare gli interventi di prevenzione dai rischi;
- Rispettare nello svolgimento dell'attività oggetto dell'attività le prescrizioni di sicurezza e attuare le

- misure di protezione dai rischi specifici della propria specifica attività;
- Adottare nello svolgimento dell'attività le misure di prevenzione e protezione necessarie in relazione ai pericoli presenti nella zona di lavoro:
 - a) Osservare e far osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dai preposti ai fini della protezione collettiva e individuale;
 - b) Osservare e far osservare, rispettare e far rispettare le norme e le informazioni impartite dalla segnaletica di sicurezza presente sul posto di lavoro;
 - c) Utilizzare ed eseguire che si utilizzino in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a disposizione dei lavoratori;
 - d) Non rimuovere o non far compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non siano di competenza ovvero che possano compromettere la sicurezza propria o di altre persone;
 - e) Segnalare immediatamente al preposto deficienze dei mezzi e dispositivi di cui ai due punti precedenti, nonché le eventuali condizioni di pericolo di cui si viene a conoscenza, adoperandosi direttamente in caso di emergenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità per eliminare o ridurre tali deficienze e pericoli, dandone notizia al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.
 - Richiedere autorizzazione preventiva in caso di introduzione nell'ambiente lavorativo diverso da quello della Concessionaria di sostanze pericolose e/o infiammabili che vengano utilizzate per il lavoro (es. solventi, alcool, ecc.), specificando la natura, il tipo e la quantità. È fatto assoluto divieto di creare deposito di tale sostanze nell'ambito dell'ambiente lavorativo della stazione appaltante.

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

5 DICHIARAZIONI E ATTESTAZIONI

Il Concessionario dopo attento esame di tutta la documentazione tecnica messa a disposizione e dopo accurato sopralluogo ove l'intervento verrà attuato dichiara sotto la propria responsabilità di essere idoneo sotto il profilo tecnico professionale, anche in relazione alle dimensioni della sua impresa, ai macchinari impiegati e alla sua competenza, a svolgere l'opera commissionata.

La sopra riportata dichiarazione viene effettuata in adempimento a quanto prescritto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni.

Il Concedente Comune di Rocca di Papa ed il Concessionario, con il presente atto, dichiarano che il committente ha regolarmente promosso la cooperazione ed il coordinamento prescritto dal comma 2 dell'art. 26 del d.lgs. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni:

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

La suddetta dichiarazione viene effettuata in adempimento in quanto prescritto dall'art. 26, comma 2, del D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Il Concessionario, in relazione al servizio da eseguirsi presso le scuole del Comune di Rocca di Papa attesta l'avvenuta cooperazione da parte del committente all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro relativi all'attività lavorativa oggetto dell'appalto, secondo la seguente sommaria descrizione:

- a) Assistenza e disponibilità durante tutta la fase preparatoria del committente;
- b) Discussione e approfondimento sugli interventi da attuare;
- c) Programmazione e registrazione degli interventi.

Il Concessionario, in relazione al servizio da eseguirsi presso le scuole del Comune di Rocca di Papa, attesta l'avvenuta coordinazione degli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori da parte del committente, il quale ha fornito ogni informazione necessaria ad eliminare i rischi derivanti tra i dipendenti della Concedente e quelli della Concessionaria.

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

1. Dati informativi relativi al territorio comunale di Rocca di Papa;
2. Elenco dei rischi presenti presso il territorio comunale di Rocca di Papa;
3. Procedura di rispetto art. 26 d.lgs. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni;
4. Misure di prevenzione e protezione specifiche e di carattere generale;
5. Individuazione delle fasi interferenti e delle relative misure di protezione;
6. Dichiarazioni e attestazioni.

6. COSTI DELLA SICUREZZA

Secondo l'art. 26 comma 5 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81: *“Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del succitato decreto e secondo gli 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 relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto”*. Tali costi finalizzati al rispetto delle norme di sicurezza e salute dei lavoratori, per tutta la durata delle lavorazioni previste nell'appalto saranno riferiti rispettivamente ai costi previsti per:

- garantire la sicurezza del personale dell'appaltatore mediante la formazione, la sorveglianza sanitaria, gli apprestamenti (D.P.I.) in riferimento ai lavori appaltati;
- garantire la sicurezza rispetto ai rischi interferenziali che durante lo svolgimento dei lavori potrebbero originarsi nell'area cimiteriale di proprietà comunale;
- delle procedure contenute nel Piano di Sicurezza Integrativo e previste per specifici motivi di sicurezza.

Oneri sicurezza annui non soggetti a ribasso:

DESCRIZIONE COSTO /ANNUO	DESCRIZIONE COSTO
Fornitura e posa in opera di segnali di pericolo/obbligo/divieto secondo la casistica al momento verificabile	A corpo € 200,00
Segnalazione temporanea di avviso e sicurezza	A corpo € 200,00
Gestione interferenze	A corpo € 8 00,00

Medicina del lavoro	A corpo € 800,00
Attività di riunione periodiche trimestrali e/o formazioni sui rischi specifici	A corpo € 200,00
TOTALE ANNUO (pari allo 0,02% dell'importo annuo del servizio)	A corpo € 2.200,00

Il Concedente _____

data _____

Il Concessionario _____

data _____

Eventuali subappaltatori _____

data _____