



COMUNE DI SAN GIOVANNI IN PERSICETO

AREA SERVIZI FINANZIARI

SERVIZIO BILANCIO, PROVVEDITORATO, ECONOMATO

DETERMINAZIONE N. 446 DEL 29/06/2017

OGGETTO:

PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE, FREDE E SNACK PRESSO IL COMUNE DI SAN GIOVANNI IN PERSICETO.

FIRMATO
IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
DOTT.SSA BIAGINI ALESSANDRA

Documento prodotto in originale informatico e firmato digitalmente ai sensi dell'art. 20 del "Codice dell'amministrazione digitale" (D.Leg.vo 82/2005).

OGGETTO:

PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE, FREDE E SNACK PRESSO IL COMUNE DI SAN GIOVANNI IN PERSICETO.

IL DIRIGENTE DELL'AREA SERVIZI FINANZIARI

Premesso che è volontà dell'Amministrazione avere presso le sedi comunali un servizio di distribuzione automatica di alimenti e bevande;

Dato atto che il contratto in essere con l'attuale concessionario, Società D.A.E.M. S.p.a., subentrata alla Società V.G.D. S.r.l., è scaduto il 31/12/2016;

Riscontrato che per ragioni tecniche è stata concessa con determinazione n. 103 del 27/02/2017 un'ulteriore proroga del servizio innanzi citato per il tempo occorrente all'espletamento della gara ed all'individuazione del relativo concessionario, allo scopo di garantire la continuità del servizio di ristoro presso le sedi in cui lo stesso è stato attivato;

Visto l'art. 192 del decreto legislativo n. 267/2000, che prescrive l'adozione di preventiva determinazione a contrattare, indicante il fine che con il contratto si intende perseguire, l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali, le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti delle amministrazioni dello Stato e le ragioni che ne sono alla base;

Visto il D.Lgs. 50/2016 (Nuovo Codice degli Appalti) e s.m.i.;

Dato atto che:

- il canone di concessione in ragione dell'utenza e della remuneratività del servizio, può essere quantificato in 2.400 € all'anno, in considerazione delle spese indicativamente previste per le utenze e per l'occupazione degli spazi;
- l'importo stimato del valore della concessione è pari ad € 55.000,00;
- l'importo del canone è tale da consentire l'espletamento di una procedura negoziata ai sensi dell' art. 36, c.2 lett. b), del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.;

Ritenuto di procedere mediante la trasmissione di lettera invito a n. 10 operatori economici;

Considerato che, relativamente ai servizi di ristorazione, il D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. prevede che siano aggiudicati esclusivamente sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa;

Dato atto che è stato acquisito il codice CIG Z931A8547F;

Visto il bilancio di previsione per l'esercizio 2017, approvato con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 20 del 09.03.2017, esecutiva;

Richiamata la Deliberazione della Giunta Comunale n. 27 del 10.03.2017, esecutiva, con la quale è stato approvato il PEG 2017/2019 e sono state assegnate le risorse finanziarie, umane e

strumentali ai Responsabili dei servizi conferiti;

Visto il conferimento di incarico di Dirigente dell'Area Servizi Finanziari alla Dott.ssa Alessandra Biagini, come da provvedimento del Sindaco n. 21 del 20.10.2016;

Attesa la propria competenza a seguito conferimento di incarico di posizione organizzativa ai sensi degli articoli 8 seguenti del C.C.N.L. del 31.03.1999 della Dirigente Dott.ssa Alessandra Biagini prot. n. 56316 del 31.12.2014;

Visti:

- lo Statuto Comunale vigente;
- il Regolamento Comunale di contabilità vigente;
- il D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 - T.U.E.L.- aggiornato al D.Lgs 118/11 – coordinato con il D.Lgs. 126/14;
- il D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.;

D E T E R M I N A

Per le motivazioni di cui in premessa e che qui si intendono interamente richiamate:

1. di procedere all'affidamento della concessione del servizio di distribuzione automatica di bevande calde, fredde e snack presso la sede comunale ed altre sedi per la durata di anni 5 (cinque) mediante procedura negoziata, ai sensi dell' art. 36 c.2 lett. b) del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., con trasmissione di lettera invito a n. 10 operatori economici;
2. di dare atto che il canone di concessione può essere quantificato in 2.400 € all'anno e che l'importo complessivo a base di contrattazione, esclusa l'eventuale proroga, è pari ad € 12.000;
3. di dare atto che il valore stimato della concessione ammonta a € 55.000,00;
4. di approvare il capitolato d'oneri, la lettera di invito e i suoi allegati (moduli A, B, C, D) quali parti integranti e sostanziali del presente atto;
5. di allegare alla lettera d'invito anche il Duvri relativo alla pratica in oggetto;
6. di nominare quale responsabile del procedimento (Rup) il dott. Giuseppe Mangiaferri Responsabile del servizio economato, provveditorato e bilancio
7. di dare atto che è stato acquisito il codice CIG Z931A8547F.

DETERMINAZIONE NR. 446 DEL 29/06/2017

\\srvsiat11.terredacqua.local\utenti\MMaggi\Word\DETERM\2017distributoriconcessione.doc



**OGGETTO:
PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE, FREDE E SNACK
PRESSO IL COMUNE DI SAN GIOVANNI IN PERSICETO.**

**Oggetto: Lettera d'invito per l'affidamento in concessione del servizio di gestione di distributori automatici di bevande calde, fredde e snack presso il Comune di San Giovanni in Persiceto. Valore stimato della concessione € 55000,00.
CIG: 7120137AEB**

VISTO l'art. 36 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., si rende noto che questo Ente intende procedere all'affidamento della concessione del servizio di gestione di distributori automatici di bevande calde, fredde e snack per la durata di **5 anni** a partire dalla stipula del contratto.

Si invita pertanto codesta ditta a presentare la propria offerta per l'affidamento in concessione del servizio di gestione di distributori automatici di bevande calde, fredde e snack da posizionare nei locali dell'Ente e indicati nell'Allegato **CAPITOLATO D'ONERI**, parte integrante e sostanziale del presente invito.

INDICAZIONE CIG E TRACCIABILITA' FLUSSI FINANZIARI

Per consentire gli adempimenti previsti dalla L.136/2010 così come modificata e integrata dal Decreto Legge 12 novembre 2010 n. 187 si comunica che il **CIG** è il seguente 7120137AEB.

In particolare, si rammenta che il fornitore affidatario assume gli obblighi di tracciabilità di cui alla predetta normativa (modulo B allegato alla presente lettera), pena la nullità assoluta del contratto.

TERMINE E MODALITÀ' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Si invita a fare pervenire la propria offerta in busta chiusa, presso la sede legale di questo Ente, entro e non oltre **le ore 12,00 del giorno** [redacted] mediante plico consegnato con raccomandata o a mezzo corriere autorizzato o anche a mano all'Ufficio relazioni con il pubblico.

Non saranno presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza. Non farà fede il timbro postale.

Non verranno aperti i plichi che non rechino all'esterno l'indicazione dell'oggetto dell'appalto e la denominazione dell'impresa concorrente.

L'offerta, che dovrà essere unica, dovrà essere contenuta, **a pena di esclusione dalla gara**, in un plico sigillato con ceralacca e/o nastro adesivo e/o striscia incollata idonei a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni, timbrato e controfirmato su tutti i lembi di chiusura, recante l'intestazione del mittente e la dicitura esterna "**Offerta per l'affidamento in concessione del servizio di gestione di distributori automatici di bevande calde, fredde e snack presso il Comune di San Giovanni in Persiceto**" e dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'offerente nelle forme e con le modalità di cui al D. P.R. 28/12/2000 n.445 o da suo procuratore, in tal caso occorre allegare copia della procura.

Data apertura delle offerte:

Alle **ore 9,00 del giorno** [redacted], in seduta pubblica, presso l'Ente avverrà l'apertura delle buste contenenti **la documentazione amministrativa** e a seguire l'apertura delle buste contenenti **le offerte tecniche**, al solo fine di verificarne il contenuto, ovvero la verifica della presenza dei documenti richiesti.

L'Ente si riserva, in ogni caso, la facoltà insindacabile di sospendere o posticipare la seduta pubblica. Qualora una delle due ipotesi si verificasse, si avvisa già da ora che la stessa continuerà nella giornata successiva.



La seduta pubblica per l'apertura delle buste contenenti le offerte **economiche** sarà comunicata alle ditte concorrenti almeno 24 ore prima a mezzo pec.

Potranno presenziare all'esame dell'istanza di ammissione ed all'apertura delle offerte tutti i soggetti che ne abbiano interesse.

L'Ente si riserva, in ogni caso, la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara o di prorogarne la data, ove lo richiedano motivate esigenze, senza che i concorrenti possano accampare pretese al riguardo, ai sensi dell'art. 95 D. Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 e s.m.i.

Si elencano di seguito le caratteristiche richieste, i criteri di valutazione ed ogni altro elemento utile.

Le offerte saranno valutate secondo il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base dei parametri di riferimento e caratteristiche richieste, a ciascuno dei quali sarà attribuito un punteggio, previa applicazione dei criteri di seguito specificati.

Al fine di una corretta e agevole valutazione e comparazione, l'offerta dovrà essere presentata rispondendo alla lettera a tutte le richieste del presente invito e procedendo con lo stesso ordine.

Non è ammessa, a pena di esclusione, la presentazione di offerte parziali, condizionate, espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altra procedura.

Si darà luogo all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida e giudicata congrua e, parimenti, l'Amministrazione avrà la facoltà di non procedere ad affidamento con provvedimento motivato.

La presentazione dell'offerta costituisce accettazione incondizionata delle clausole contenute nella documentazione di gara con rinuncia ad ogni eccezione.

L'Ente non è tenuto a corrispondere compenso alcuno per qualsiasi titolo o ragione alle Ditte per sopralluoghi e/o offerte presentate.

Il plico dovrà contenere, a pena di esclusione, n. 3 buste separate, ciascuna delle quali, sigillata con ceralacca e/o nastro adesivo e/o striscia incollata idonei a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni, timbrata e controfirmata su tutti i lembi di chiusura, recante ciascuna l'intestazione del mittente e l'indicazione del contenuto secondo le seguenti diciture:

Busta n. 1 – “Documentazione Amministrativa”

Busta n. 2 – “Offerta tecnica”

Busta n. 3 – “Offerta Economica”

Si precisa che tutta la documentazione amministrativa, nonché le offerte tecnica ed economica, dovranno essere **firmate dal legale rappresentante o da un suo procuratore, con fotocopia di documento di identità** in corso di validità del legale rappresentante dell'impresa e/o da suo procuratore dell'impresa da inserire in ogni busta, ai sensi e per gli effetti del DPR 18/12/2000 n. 445.

Busta n.1 - “Documentazione Amministrativa”

La busta n. 1 dovrà contenere, **a pena di esclusione:**

- la domanda di partecipazione e le dichiarazioni richieste, utilizzando l'allegato “**Modulo A**” su carta intestata dell'Azienda;

- la dichiarazione, redatta utilizzando l'allegato “**Modulo B**” su carta intestata dell'Azienda, attestante l'assunzione di tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche, a pena di nullità assoluta del contratto.



La busta n. 2 - “Offerta tecnica” dovrà contenere, **a pena di esclusione**, il **“modulo C offerta tecnica”** e il **capitolato d’oneri**, che dovranno essere sottoscritti dal legale rappresentante dell’impresa e/o da suo procuratore, documenti entrambi allegati alla presente lettera di invito.

La busta n. 3 - “Offerta economica” dovrà contenere, **a pena di esclusione**: l’offerta economica redatta utilizzando l’allegato **“Modulo D offerta economica”** su carta intestata dell’Azienda, indicante le migliori condizioni offerte per il servizio e le informazioni di dettaglio relative a quanto indicato alla successiva lettera b) punti 1 e 2, formulata sulla base del Capitolato d’oneri.

Ai sensi dell’art. 95 comma 10, l’offerente dovrà altresì indicare:

- i propri costi della manodopera;
- gli oneri aziendali per l’adempimento in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro

Si rammenta che la falsità in atti e la dichiarazione mendace, ai sensi dell’art. 76 del predetto DPR n.445/2000 e successive modifiche ed integrazioni, implica responsabilità civile e sanzioni penali, oltre a costituire causa di esclusione dalla partecipazione alla gara ai sensi dell’art. 75 del predetto D.P.R. n.445/2000. Qualora la falsità del contenuto delle dichiarazioni rese fosse accertata dopo la stipula del contratto, questo potrà essere risolto di diritto, ai sensi dell’art. 1456 c.c.

MODALITA’ DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

Il Comune di San Giovanni in Persiceto, verificato che le caratteristiche dei servizi offerti siano conformi alle specifiche richieste relativamente alle ditte ammesse alla gara, procederà all’affidamento, a giudizio insindacabile di una Commissione giudicatrice appositamente nominata.

Tale aggiudicazione avverrà sulla base dell’offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell’art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i, mediante l’assegnazione di un punteggio massimo di 100 punti secondo i parametri di seguito indicati:

a) Qualità tecnica (massimo 70 punti):

Il punteggio assegnato sarà determinato sulla base di quanto offerto dalla ditta nell’allegato modulo C (formulazione offerta tecnica).

b) Condizioni economiche – offerta economica (massimo 30 punti):

Il punteggio assegnato sarà determinato sulla base di quanto offerto dalla ditta nell’allegato modulo D (formulazione offerta economica), come segue:

1. L’offerta corrisponde al totale generale dei **“Prodotti del Mercato Tradizionale”** con erogazione in contanti. Il punteggio assegnato, **fino ad un massimo di 10 punti**, sarà determinato come segue:

$$\frac{\text{Comp1} \times 10}{\text{Comp}} = P$$

P = punteggio attribuito

Comp1 = valore minimo indicato nelle offerte ammesse

Comp = valore offerto dal concorrente esaminato

Totale generale= somma di tutti i prodotti indicati nelle tipologie bevande calde e fredde e della media risultante dai prodotti alimentari preconfezionati offerti dalla ditta.

2. Il canone annuo a base di gara è fissato in **€ 2400,00** per tutti gli **8 distributori forniti**.



Sono ammesse solo offerte pari o in aumento rispetto al canone annuo posto a base di gara.

Sono escluse le offerte in diminuzione al canone posto a base di gara
Il punteggio assegnato, **fino ad un massimo di 20 punti**, sarà determinato come segue:

$$\frac{\text{contributo offerta in esame} \times 20}{\text{contributo migliore offerta}} = P$$

La somma dei punteggi attribuiti a ciascun concorrente per ogni singola voce determinerà la graduatoria finale. La somma dei punteggi attribuiti a ciascun concorrente sarà arrotondata al terzo decimale.

A parità di punteggio complessivo l'affidamento sarà a favore del concorrente che avrà ottenuto il migliore punteggio offerta tecnica.

In caso di ulteriore parità si procederà al sorteggio in seduta pubblica.

SOCCORSO ISTRUTTORIO E CAUSE DI NON AMMISSIONE ED ESCLUSIONE DALLA GARA

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità degli elementi e delle dichiarazioni soggette ad integrazione, ma che devono essere prodotte dai concorrenti in base alla legge e alla presente lettera d'invito e ai suoi allegati, si applicherà il soccorso istruttorio ai sensi dell'art 83 comma 9 del citato D. Lgs. 18 aprile 2016 n.50 e s.m.i.

La regolarizzazione dei documenti dovrà essere effettuata entro il termine massimo di 3 gg., a pena di esclusione.

Saranno escluse le offerte dei fornitori:

- che non assumeranno gli impegni richiesti relativamente al rispetto dei termini e delle condizioni indicati nella documentazione amministrativa;
- che risulteranno difformi rispetto alle caratteristiche tecniche richieste nel capitolato d'oneri;
- prive dei requisiti per contrarre con le pubbliche amministrazioni e che si trovano in una delle fattispecie previste come motivi di esclusione dall'art. 80 D. Lgs. 18 aprile 2016 n. 50.

OFFERTE ANORMALMENTE BASSE

L'Amministrazione si riserva di procedere ai sensi di quanto previsto dell'art. 97 D. Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 e s.m.i.

SOPRALLUOGO NON OBBLIGATORIO

Le ditte partecipanti, che lo desiderano, possono effettuare un sopralluogo per prendere visione dello stato dei luoghi nei quali andranno collocati i distributori.

La visita andrà concordata con il servizio economato via mail economato@comunepersiceto.it o telefonicamente 0516812744.

Si richiede preferibilmente di effettuare il sopralluogo **entro 6 giorni dall'invio della presente lettera di invito**, al fine di una migliore e più opportuna valutazione della localizzazione dei distributori da installare.

L'affidatario è obbligato, prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio, ad effettuare un sopralluogo preventivo per concordare e verificare l'idoneità dei luoghi in relazione alla tipologia dei



distributori da installare rispettando, il più possibile, le dimensioni per ogni distributore, nonché le relative portate.

AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE

Dopo l'individuazione del miglior offerente ed al fine dell'affidamento ad esso della concessione, l'Ente Locale, anche a mezzo pec e/o posta elettronica, inviterà il soggetto individuato a produrre la documentazione necessaria per la stipula del contratto.

Ove tale soggetto, nei termini indicati nell'invito, non abbia perfettamente e completamente ottemperato, senza giustificato motivo, a quanto richiesto, ovvero si sia accertata la mancanza o carenza dei requisiti, l'Ente Locale potrà procedere all'affidamento del servizio al concorrente che segue nella graduatoria, rispettati i medesimi incombeni.

Nell'esecuzione del servizio non è ammesso il subappalto. Tutte le spese di gara e contrattuali sono a carico dell'affidatario.

PRIVACY

In ottemperanza a quanto disposto dall'art.13 del D.Lgs. 196/2003, denominato "Codice in materia di protezione dei dati personali", l'Ente Locale informa che i dati forniti dai concorrenti per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula del contratto, saranno trattati dall'Ente appaltante in conformità alle disposizioni del D.Lgs. 196/2003 e saranno comunicati a terzi solo per motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto.

Ai fini del trattamento dei dati personali, i titolari potranno esercitare i diritti di cui all'art. 7 della predetta legge.

Il responsabile del trattamento dei dati è individuato nella persona del Responsabile Economato Provveditorato Bilancio, Dott. Giuseppe Mangiaferri.

Per quanto non specificato nella presente lettera d'invito, si fa riferimento, in quanto applicabili, alle disposizioni legislative vigenti.

Ai sensi dell'art. 31 del D. Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 e dell'art. 5 della legge 241/1990, il Responsabile del Procedimento è il Responsabile Economato Provveditorato Bilancio, Dott. Giuseppe Mangiaferri.

La Dirigente dell'Area Servizi Finanziari
Dott.ssa Alessandra Biagini

Allegati:

- Modulo A;
- Modulo B;
- Modulo C offerta tecnica;
- Modulo D offerta economica;
- Capitolato d'oneri;
- D.u.v.r.i..



(Carta Intestata della Ditta)

Modulo A - Documentazione Amministrativa

RICHIESTA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI FORNITURA BEVANDE CALDE, FREDE E SNACK MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO IL COMUNE DI SAN GIOVANNI IN PERSICETO.

CIG 7120137AEB

__I__ sottoscritt _____ nat ____ il _____
a _____ prov _____, in qualità di Legale Rappresentante della Ditta

_____ con sede a _____ Via _____ n. _____
codice fiscale n° _____ e Partita IVA n° _____
Telefono _____ fax _____
e-mail _____

CHIEDE

di partecipare alla procedura negoziata per l’affidamento della concessione servizio di fornitura bevande calde, fredde e snack mediante distributori automatici presso il COMUNE DI SAN GIOVANNI IN PERSICETO.

A tal fine dichiara ai sensi e per gli effetti di cui al DPR 18/12/2000 n. 445:

1. di aver esaminato le condizioni contenute nell’allegato Capitolato d’oneri e nella lettera invito e di accettarle integralmente, incondizionatamente e senza alcuna riserva;
2. di essere in possesso dei requisiti generali e la non sussistenza delle cause di esclusione di cui all’art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., espressamente riferite all’Impresa, a tutti i suoi Legali rappresentanti e ai soggetti di cui all’art. 80, c. 3;
3. che la società possiede tutte le iscrizioni e le abilitazioni necessarie per la fornitura e l’espletamento dei servizi oggetto della presente gara;
4. di essere regolarmente iscritto nel Registro delle Imprese al numero _____, tenuto dalla C.C.I.A.A. di _____, con sede in _____ via _____, n.



- _____ c.a.p. _____ con riferimento allo specifico settore di attività oggetto della gara;
5. di possedere la polizza assicurativa per la responsabilità civile verso terzi n. _____ con la Compagnia _____ di validità non inferiore alla durata del servizio ed avente massimale di € _____ (punto 2 del capitolato);
 6. di essere in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie EN ISO 9001 rilasciata da organismi accreditati (allegare copia della certificazione);
 7. l'assenza di sanzioni o misure cautelari di cui al D.Lgs. 231/01 nei confronti dell'Impresa o altra sanzione che comporti il divieto di contrarre con le Pubbliche Amministrazioni;
 8. l'assenza di rapporti di controllo (come controllante o controllata), ai sensi dell'art. 2359 c.c., con altra impresa che partecipi alla gara, in forma singola o raggruppata, e che per essa non sussistono forme di collegamento sostanziale con altra impresa concorrente. In caso contrario, l'Impresa dovrà dichiarare che la situazione di controllo non è influente sull'offerta economica ai sensi del D.Lgs. 50/2016, indicando quali siano gli altri concorrenti per i quali sussistono detti rapporti di controllo;
 9. il rispetto dei contratti collettivi nazionali di lavoro, degli obblighi sindacali integrativi, delle norme sulla sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.), degli adempimenti di legge nei confronti di lavoratori dipendenti e/o dei soci nel rispetto delle norme vigenti;
 10. il rispetto delle norme sull'autocontrollo nelle attività alimentari, HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points);
 11. che le derrate alimentari approvvigionate non contengono ingredienti di natura transgenica.

Luogo e data _____

Timbro e firma del Legale Rappresentante _____

Allegare copia del documento di identità del Legale Rappresentante/sottoscrittore valido



(Carta Intestata della Ditta)

Modulo B - Documentazione Amministrativa**DICHIARAZIONE DI IMPEGNO L. 136/2010 ALLA PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI FORNITURA BEVANDE CALDE, FREDE E SNACK MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI PRESSO IL COMUNE DI SAN GIOVANNI IN PERSICETO.****CIG 7120137AEB**

____ sottoscritto _____ Cod. Fisc. _____

Nato a _____ il _____ nella qualità di _____

Dell’impresa _____ avente sede legale in _____

Via _____ n. _____ P. _____ IVA _____

Cod. Fisc. _____, tel. _____, fax _____

email _____

DICHIARA

L’impegno ad ottemperare a quanto previsto e disposto nella Legge 136 del 13 agosto 2010, in particolare a quanto all’art.3 della medesima, assumendosi l’obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari, pena l’esclusione dell’offerta.

A tal fine comunica i seguenti estremi di conto corrente dedicato ai lavori, servizi e forniture pubbliche, sul quale saranno emessi i bonifici bancari, che riporteranno il numero di **Codice Identificativo di Gara (CIG)**

CIG - Z9A1E2A219

n. c/c bancario _____

a favore di _____

Banca _____

Cod. IBAN _____

Inoltre le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sul conto corrente sopra citato sono le seguenti:

Nome _____

Cognome _____



PROVINCIA DI BOLOGNA

COMUNE DI S. GIOVANNI IN PERSICETO ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE NR. 446 DEL 29/06/2017

Codice Fiscale _____

Nome _____

Cognome _____

Codice Fiscale _____

Luogo _____, li _____

Timbro e firma del Legale Rappresentante _____

Allegare copia del documento di identità del Legale Rappresentante/sottoscrittore valido

(Carta Intestata della Ditta)
Modulo C – offerta tecnica

PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI FORNITURA “BEVANDE CALDE, FREDDI E SNACK MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI” – PRESSO IL COMUNE DI SAN GIOVANNI IN PERSICETO. CIG 7120137AEB

Specifiche offerta tecnica	Punteggi (max 70 punti)	*Prestazione offerta
Tipologia distributori – anno di fabbricazione fino ad un massimo di punti 14:	- Distributori al primo utilizzo di recente fabbricazione (max. 24 mesi antecedenti la data di scadenza della presentazione delle offerte) punti 14	<input type="checkbox"/>
	- Distributori non al primo utilizzo ma di recente fabbricazione (max. 24 mesi antecedenti la data di scadenza della presentazione delle offerte) punti 7	<input type="checkbox"/>
	- Distributori non al primo utilizzo e fabbricati oltre 24 mesi antecedenti la data di scadenza della presentazione delle offerte punti 3	<input type="checkbox"/>
Tempi di intervento (espressi in ore) per assistenza tecnica in caso di guasti fino ad un massimo di punti 14:	- entro le 2 ore dalla chiamata p.14	<input type="checkbox"/>
	- entro le 4 ore dalla chiamata p. 9	<input type="checkbox"/>
	- entro le 6 ore dalla chiamata p. 6	<input type="checkbox"/>
	- entro le 8 ore dalla chiamata p. 3	<input type="checkbox"/>
Tempi di intervento (espressi in ore) per rifornimento prodotti esauriti fino ad un massimo di punti 14:	- entro le 2 ore dalla chiamata p.14	<input type="checkbox"/>
	- entro le 4 ore dalla chiamata p. 9	<input type="checkbox"/>
	- entro le 6 ore dalla chiamata p. 6	<input type="checkbox"/>



	- entro le 8 ore dalla chiamata p. 3	<input type="checkbox"/>
Interventi di pulizia e igienizzazione dei distributori fino ad un massimo di punti 14:	- interventi a giorni alterni (min 3 interventi/settimana) p.14 - interventi settimanali (min 1 intervento/settimana) p. 8	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Qualità del caffè – percentuale di arabica contenuta nella miscela fino ad un massimo di punti 14:	max. punti 14 attribuiti in base alla seguente formula: $\frac{\text{percentuale offerta in esame} \times 14}{\text{percentuale migliore offerta}} = P$	____%

* **Contrassegnare con una x la casella che interessa.**

Luogo e data _____

Timbro e firma del Legale Rappresentante _____

Allegare copia del documento di identità del Legale Rappresentante valido-
 (Carta Intestata della Ditta)

Modulo D – offerta economica

PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI FORNITURA DI “BEVANDE CALDE, FREDDI E SNACK MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI” – PRESSO IL COMUNE DI SAN GIOVANNI IN PERSICETO.

CIG 7120137AEB
BEVANDE CALDE, FREDDI E SNACK

1 – prodotti mercato “tradizionale”

	Prodotto	Marca	Peso di riferimento (grammi/cl)	Prezzo a moneta *(cifre e lettere)	Prezzo altra modalità (cifre e lettere)
Bevande calde					
	Caffé		7		
	Ginseng		14		
	Orzo		12		
	Latte		12		
	Tè		14		
	Cioccolato		25		
Bevande fredde analcoliche					
	Succhi frutta 20 cl				



	Bevande 33 cl				
	Acqua naturale e gassata lt. 0,5				
Prodotti alimentari confezionati					
	Salati e frutta secca – minimo 3 tipologie (specificare):		100		
	Dolci – minimo 3 tipologie (specificare):		100		
	Prodotti “freschi” (formaggio, tramezzini, panini, yogurt da bere ecc.) – minimo 3 tipologie (specificare):		100		
	Prodotti per celiaci (specificare):		100		
	Prodotti biologici (specificare):		100		

* In caso di discordanza tra il prezzo espresso in cifra e quello in lettere, verrà considerato quella in lettere.

2 - importo del contributo di concessione annuo (non inferiore a € 2.400,00 annui)

Euro _____(in cifre) e in lettere _____ annui - corrispondenti ad Euro _____ (in cifre) e in lettere _____ complessivi per la durata quinquennale della concessione.

Inoltre, ai sensi dell’art. 95 c. 10 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i, la ditta indica:

a) i costi della manodopera Euro _____(in cifre) e in lettere _____ annui -

b) gli oneri aziendali concernenti l’adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro Euro _____(in cifre) e in lettere _____ annui -

rapportati al valore e alla tipologia della presente concessione.

Luogo e data _____

Timbro e firma del Legale Rappresentante _____

Allegare copia del documento di identità del Legale Rappresentante/sottoscrittore valido



PROVINCIA DI BIELLA

COMUNE DI
S. GIOVANNI IN PERSICETO ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE NR. 446 DEL 29/06/2017

\\srvsiat11.teredacqua.local\utenti\MMaggi\Word\RICH-PRE\2017-1distributori lettera invito 2v.doc

**OGGETTO:**

PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE, FREDDI E SNACK PRESSO IL COMUNE DI SAN GIOVANNI IN PERSICETO.

CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE, FREDDI E SNACK PRESSO IL COMUNE DI SAN GIOVANNI IN PERSICETO.

CIG - **Z9A1E2A219**

1. Oggetto della concessione

Il presente capitolato d'oneri ha per oggetto il servizio di distribuzione automatica di bevande calde, fredde, merendine e snack ad uso esclusivo di utenze e personale dei plessi del comune di San Giovanni in Persiceto che in seguito potrà essere denominato semplicemente "Ente", per un valore stimato della concessione presunto di € 55.000,00. La ditta affidataria dovrà garantire il servizio nei seguenti punti di distribuzione:

- N. 3 distributori di alimenti, alcuni freschi e bevande calde, fredde e acqua naturale e gassata presso la sede comunale (Corso Italia n. 74),
- N. 4 distributori presso le sedi distaccate di cui n. 1 di alimenti e acqua naturale e gassata presso il Politecnico Bignardi, n. 1 (Via D'Azeglio n. 20) di bevande calde, n. 1 di bevande fredde e alimenti e n. 1 di sola acqua naturale e gassata presso la Biblioteca Comunale (Piazza Garibaldi n. 7),
- N. 1 distributore di bevande calde presso l'asilo nido comunale (Via XXV Aprile n. 35).

2. Condizioni di ammissibilità

Sono ammessi a partecipare alla procedura i soggetti di cui all'art. 45 del Codice dei contratti in possesso dei requisiti previsti dalla vigente normativa dei contratti pubblici.

La ditta dovrà autocertificare, allegando una fotocopia del documento di identità del firmatario legale rappresentante in corso di validità ai sensi dell'art. 38 del DPR n. 445/2000, le seguenti dichiarazioni attestanti la situazione soggettiva del concessionario del servizio (modulo A allegato alla lettera invito):

- 1) di aver esaminato le condizioni contenute nel presente capitolato d'oneri e nella lettera di invito e di accettarle integralmente, incondizionatamente e senza alcuna riserva;
- 2) il possesso dei requisiti generali e la non sussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.;
- 3) che la ditta possiede tutte le iscrizioni e le abilitazioni necessarie per la fornitura e l'espletamento dei servizi oggetto della presente gara;
- 4) di essere regolarmente iscritto alla C.C.I.A.A. con riferimento allo specifico settore di attività oggetto della gara, con indicazione degli estremi di iscrizione;
- 5) di possedere la polizza assicurativa per la responsabilità civile verso terzi n. _____ con la Compagnia _____ di validità non inferiore alla durata del servizio ed avente massimale di € _____ (non inferiore a € 3.000.000,00);
- 6) di essere in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie EN ISO 9001 rilasciata da organismi accreditati (allegare copia della certificazione);



- 7) l'assenza di sanzioni o misure cautelari di cui al D.Lgs. 231/01 nei confronti dell'Impresa o altra sanzione che comporti il divieto di contrarre con le Pubbliche Amministrazioni;
- 8) l'assenza di rapporti di controllo (come controllante o controllata), ai sensi dell'art. 2359 c.c., con altra impresa che partecipi alla gara, in forma singola o raggruppata, e che per essa non sussistono forme di collegamento sostanziale con altra impresa concorrente. In caso contrario, l'Impresa dovrà dichiarare che la situazione di controllo non è influente sull'offerta economica ai sensi D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., indicando quali siano gli altri concorrenti per i quali sussistono detti rapporti di controllo;
- 9) il rispetto dei contratti collettivi nazionali di lavoro, degli obblighi sindacali integrativi, delle norme sulla sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.), degli adempimenti di legge nei confronti di lavoratori dipendenti e/o dei soci nel rispetto delle norme vigenti;
- 10) il rispetto delle norme sull'autocontrollo nelle attività alimentari, HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points);
- 11) che le derrate alimentari approvvigionate non contengono ingredienti di natura transgenica.

La ditta concorrente deve assumere gli obblighi di tracciabilità ai sensi della Legge L.136/2010 e successive modificazioni ed integrazioni (modulo B allegato alla lettera invito), pena la nullità assoluta del contratto.

3. Danni a persone e/o a cose

L'Ente non è responsabile dei danni, eventualmente causati dalle attrezzature dell'impresa affidataria, che possono derivare da comportamenti di terzi. L'affidatario risponderà direttamente di qualsiasi violazione ai Regolamenti di Polizia e di Igiene nonché dei danni alle persone o cose comunque verificatesi nell'esecuzione della concessione, derivanti da cause ad esso imputabili di qualunque natura o che risultino arrecati dal proprio personale, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto a rivalsa o compensi da parte dell'Ente. A tal fine, l'impresa affidataria dovrà possedere una polizza assicurativa, di validità non inferiore alla durata della concessione e avente massimali di almeno € 3.000.000,00 (tre milioni/00) per la responsabilità civile verso terzi.

L'impresa in ogni caso dovrà provvedere senza indugio a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati.

4. Premesse tecniche

Secondo la norma tecnica CEI 64-8 "Impianti elettrici utilizzatori a tensione nominale non superiore a 1000 V in corrente alternata e a 1500 V in corrente continua", un distributore automatico di bevande viene individuato come apparecchio utilizzatore fisso, in quanto non è destinato ad essere sorretto dalla mano durante il suo impiego ordinario, non deve essere spostato dall'utente per il suo funzionamento mentre è collegato al circuito di alimentazione, e non può essere spostato facilmente in quanto la sua massa non è limitata e sicuramente superiore a 18 kg.

Pertanto la protezione contro i contatti diretti sull'utilizzatore dovrà essere garantita dalle caratteristiche di costruzione dell'utilizzatore stesso, in quanto quest'ultimo dovrà essere provvisto di adeguate protezioni come involucri e quant'altro necessario contro il contatto accidentale delle parti attive dell'utilizzatore.

Al fine di proteggere il circuito elettrico da correnti di sovraccarico, cortocircuito e di guasto, nonché contro i contatti indiretti, il distributore di bevande dovrà essere costruito in classe II o con isolamento equivalente; in alternativa dovrà essere munito di cavo di alimentazione in doppio isolamento con sopra montata spina volante per il collegamento della messa a terra dell'utilizzatore all'impianto elettrico a monte.

5. Caratteristiche dei distributori automatici. Installazione e sicurezza

La ditta dovrà fornire in appositi luoghi individuati al paragrafo 1. distributori il più possibile nuovi



di fabbrica, rispettando, verosimilmente, le dimensioni per ogni distributore, di seguito elencate nonché le relative portate.

Biblioteca S. Salvatore piazza Garibaldi distributore di acqua al piano terra misure h183 x largh95 x lungh85, peso kg. 550 ca e di un distributore di bevande fredde e snacks misure h170 x largh74 x lungh85, peso kg. 200 ca; al 1° piano un distributore di bevande calde misure h170 x largh55 x lungh65, peso kg. 150 ca;

Politecnico Bignardi in Via D'Azeglio 20 al 1° piano distributore di acqua e snacks misure h170 x largh74 x lungh85, peso kg. 200 ca;

Asilo nido Nicoli in Via XXV Aprile 35 distributore di bevande calde al piano terra misure h170 x largh55 x lungh65, peso kg. 150 ca;

Residenza Municipale in Corso Italia 74 distributore di acqua al piano terra misure h183 x largh95 x lungh85, peso kg. 550 ca; al 2° piano un distributore di bevande calde misure h183 x largh65 x lungh75, peso kg. 250 ca e un un distributore di snacks e prodotti freschi misure h170 x largh74 x lungh85, peso kg. 200 ca.

Le apparecchiature devono essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti, delle macchine, di prevenzione incendi a norma ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 e sue successive modificazioni, del D.P.R. 459 del 24/07/96 (direttiva macchine), nonché rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalle specifiche leggi.

Le apparecchiature devono rispettare, inoltre la norma CEI EN 60335 – Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita – (La presente norma si riferisce all'igiene degli apparecchi e ai pericoli comuni causati agli utenti).

L'affidatario è tenuto altresì a rispettare tutte le leggi, i regolamenti di polizia urbana, di pubblica sicurezza e le norme in materia di igiene e sanità. L'Ente è esente da ogni responsabilità derivante dalla mancata osservanza da parte del concessionario di tali norme, nonché relativamente al possesso di licenze, autorizzazioni, nulla osta comunque dovuti.

L'installazione dei distributori e degli erogatori dovrà essere effettuata dalla Ditta concessionaria concordando preventivamente con l'Ente gli spazi ove collocare le apparecchiature, evitando il loro posizionamento in prossimità di uscite di sicurezza ovvero in locali non adatti.

Il collegamento idrico e l'allacciamento elettrico, qualora non esistenti, saranno realizzati a cura e spese dell'Ente.

Le macchine dovranno essere allacciate a linee dedicate, con protezione magneto/termica differenziale nei quadri elettrici di zona.

Al termine di ciascuna installazione dovrà essere rilasciata certificazione di conformità da parte dell'installatore.

Per ogni apparecchiatura installata dovrà essere resa disponibile su richiesta dell'Ente, per eventuali fini ispettivi, la documentazione che attesti l'avvenuto controllo dell'integrità dei prodotti inseriti e degli interventi di pulizia, igienizzazione e rifornimento effettuati.

6. Prodotti da erogare

Come da normative di riferimento, è fatto divieto di vendita di alcolici, tabacchi e quant'altro non specificato nel presente Capitolato o non autorizzate dall'Ente.

Tutti i prodotti dovranno essere analiticamente dettagliati (prezzo – marca – tipo di ingredienti – tipo di confezionamento...) – come da disposizioni del D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 – ed inseriti in apposito elenco da affiggere ad ogni apparecchiatura posizionata nei siti prestabiliti.



L'Ente potrà effettuare controlli qualitativi e quantitativi senza che la ditta possa rifiutarsi, pena la rescissione del contratto. L'Ente si riserva inoltre la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali, per qualsiasi motivo, non ne ritenga opportuna l'erogazione.

La ditta si impegna a mettere a disposizione, su richiesta dell'Ente, prodotti della rete del commercio **equo e solidale** ed ulteriori bevande calde e fredde.

In ogni sede, sul totale dei prodotti erogabili, dovranno essere presenti anche prodotti con ingredienti provenienti da **coltivazioni biologica** certificata e altri adatti ad una dieta **priva di glutine** (celiachia).

Nei distributori automatici dovranno essere evidenziati e caratterizzati con apposita segnaletica gli spazi in cui saranno collocati i prodotti equo-solidali, biologici e per celiaci.

Per i prodotti biologici si richiamano le disposizioni Reg. CE 2092/1991, CE 1535/1992, Legge 294/1993, Legge 146/1994, D.Lgs. 220/1995.

I prodotti adatti al consumo da parte di persone celiache dovranno essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (A.I.C.).

Tutte le organizzazioni e tutti i produttori appartenenti al circuito equo e solidale, che hanno caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 02/07/1998 e dalla Comunicazione n. 4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29/11/1999 – COM 1999/619, sono da intendersi idonei per la fornitura dei prodotti del commercio equo e solidale.

7. Specifiche prodotti

I prodotti commercializzati a mezzo di distributori dovranno essere conformi alle prescrizioni di cui all'art. 33 del D.P.R. n. 327 del 26 Marzo 1980 – Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283 – e successive modificazioni – o normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

I distributori automatici dovranno erogare bevande calde di ottima qualità e caffè in chicchi macinati all'istante.

Caratteristiche prodotti distributori automatici

- Bevande calde non zuccherate

I. Caffè in grani, prodotto di marca di rilevanza nazionale, da macinare al momento della consumazione, proveniente dalla rete del commercio tradizionale (grammatura di riferimento gr 7 di caffè ad erogazione);

II. Caffè in grani da macinare al momento della consumazione, proveniente dalla rete del commercio equo solidale (grammatura di riferimento gr 7 di caffè ad erogazione);

III. Bevande a base di caffè proveniente dalla rete del commercio tradizionale (grammatura di riferimento gr 7 ad erogazione);

IV. Bevande a base di caffè proveniente dalla rete del commercio equo solidale (grammatura di riferimento gr 7 ad erogazione);

V. Ginseng; Bevande a base di ginseng (grammatura di riferimento gr 14 ad erogazione);

VI. Caffè d'orzo; Bevande a base di caffè d'orzo (grammatura di riferimento gr 12 ad erogazione);

VII. Latte (grammatura di riferimento gr. 12 di latte in polvere ad erogazione);

VIII. Bevande a base di latte (composta da latte in polvere grammatura di riferimento gr 12 + grammatura della bevanda di riferimento, quali caffè, orzo o ginseng, ad erogazione);

IX. Cioccolata calda (grammatura di riferimento gr 25 di miscela di cioccolato in polvere ad erogazione);

X. Tè (grammatura di riferimento gr 14 di tè in polvere ad erogazione);

INOLTRE



- I distributori automatici dovranno consentire la possibilità di scelta della quantità di zucchero.
- Le bevande fredde, l'acqua naturale e gassata, i succhi di frutta al 100% senza aggiunta di zucchero, non concentrati, senza coloranti, dovranno essere in contenitori riciclabili.
- Gli alimenti preconfezionati, a titolo esemplificativo, sono: dolci (crostatine, wafer, cornetti ecc.), salati (taralli, schiacciatine secche, crackers, patatine, frutta secca ecc.), yogurt da bere, panini, tramezzini, formaggio ecc. provenienti dalla rete commerciale "tradizionale", nonché prodotti biologici e per celiaci.

Pagamento dei prodotti

I distributori automatici dovranno adottare i principali sistemi di pagamento presenti nel mercato e quindi essere muniti di gettoniera elettronica che accetta qualsiasi tipo di moneta – fino ad una taglia minima di 5 centesimi – **e dotata di apparecchiatura rendiresto**, sistema di "lettore" per strumenti elettronici di pagamento (chiavi – schede ecc.).

Gli strumenti elettronici di pagamento dovranno essere identici per tutti i distributori automatici installati e conseguentemente funzionanti con sistema unico.

Per i sistemi di pagamento elettronici la normativa di riferimento è la Legge 23 dicembre 1994 n. 724 – art. 29 – e successive modifiche e/o integrazioni.

La distribuzione ai dipendenti dell'Ente degli strumenti elettronici per il pagamento dei consumi e la riscossione della relativa cauzione, fissata ad un massimo di € 5 (cinque), è a totale cura del concessionario.

8. Costo dei prodotti all'utente

I prezzi di vendita dei prodotti offerti devono essere esposti in modo visibile all'utenza ed essere identici per tipologia di prodotto in tutte le apparecchiature distributrici installate.

I prezzi stessi dovranno rimanere invariati per tutta la durata della concessione.

9. Pagamento del canone di concessione

Il canone avrà decorrenza a partire dall'affidamento e dovrà essere corrisposto dal concessionario con un'unica rata, entro il 31 gennaio di ogni anno, da pagarsi con bonifico bancario presso Cassa di Risparmio in Bologna S.p.A. - sul c/c n. 100000300280 codice IBAN: IT61L0638502437100000300280 intestato al Comune di San Giovanni in Persiceto.

10. Obblighi del concessionario

Il concessionario dovrà nominare un Referente/Responsabile tecnico del servizio, il cui nominativo dovrà essere comunicato successivamente all'affidamento, come pure l'eventuale sua sostituzione.

Tale figura, garantita per tutta la durata del contratto, svolgerà le seguenti attività:

- supervisione e coordinamento delle attività di fornitura;
- pianificazione delle consegne e installazioni presso l'Ente Locale;
- monitoraggio dell'andamento delle consegne e delle installazioni;
- monitoraggio dell'andamento dei livelli di servizio, di assistenza e manutenzione per tutto il periodo di efficacia del contratto;
- implementazione di tutte le azioni necessarie per garantire il rispetto delle prestazioni richieste;
- risoluzione dei disservizi e gestione dei reclami da parte dell'Ente Locale.

Il concessionario dovrà inoltre:

- a) fornire ed installare – entro 30 giorni, naturali e consecutivi dalla data di comunicazione dell'Ente (escluso mese di agosto) – nonché gestire, i distributori automatici per la somministrazione di bevande od altri generi di ristoro con marcatura CE, con pagamento in contanti o strumenti elettronici (schede, chiavi o altro) conformi alle prescrizioni di cui all'art. 32 del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 – Regolamento di esecuzione della L.30 aprile 1962, n. 283 –



e successive modificazioni – o normative nazionali e comunitarie – in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

Nei locali oggetto dei contratti attualmente in essere con altri fornitori, posizionare i distributori e gli erogatori ivi previsti entro 48 ore dalla rimozione dei precedenti;

b) fornire al termine dei 30 giorni, naturali e consecutivi stabiliti per l'installazione dei distributori automatici, un elenco dettagliato di tutte le apparecchiature installate, distinte per sedi, tipologia dei prodotti erogati nonché per potenza assorbita. Lo stesso dovrà essere costantemente aggiornato in occasione di modificazioni del parco macchine distributrici installate previa comunicazione e approvazione dell'Ente. Inoltre dovrà fornire, ai sensi del D.P.R. 459/1996, la dichiarazione di conformità e il manuale di istruzioni per l'uso;

c) provvedere a consegnare all'Ente le schede di tutti i prodotti forniti – sia alimentari che bevande – analiticamente dettagliate comprensive della tracciabilità di filiera dei prodotti;

d) fornire copia della polizza assicurativa, conforme all'originale, entro 10 giorni dall'affidamento.

e) effettuare l'approvvigionamento ed il controllo dei distributori, in modo tale da mantenere in perfetta efficienza le apparecchiature senza interruzione nell'erogazione dei prodotti, in un giorno settimanale prestabilito in accordo con l'Ente. In caso di richiesta di intervento per rifornimento di prodotti esauriti, l'approvvigionamento dei distributori dovrà essere garantito entro la tempistica indicata dalla ditta nell'offerta tecnica (modulo C allegato alla lettera invito);

f) utilizzare sia generi alimentari, sia prodotti per il confezionamento di cibi e bevande erogate dai distributori, conformi alle disposizioni in materia di igiene degli alimenti e sanitarie previste dall'art. 33 del D.P.R. n. 327/1980;

g) mantenere le apparecchiature in costante conformità alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di igiene e sicurezza, garantendo l'effettuazione di almeno 1 (uno) intervento settimanale di pulizia ed igienizzazione, salvo diverse esigenze verificate nel corso dell'operatività e provvedendo a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti o delle apparecchiature danneggiate o fuori uso;

h) comunicare, se richiesto dalle vigenti disposizioni, all'Autorità Sanitaria o ad altro soggetto competente, l'installazione dei distributori di bevande o di generi di conforto per i successivi controlli e per il rilascio del nulla-osta all'installazione delle apparecchiature;

i) garantire il controllo delle materie prime utilizzate e la conservazione a magazzino dei prodotti utilizzati, conformemente alle disposizioni di cui al Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 852/2004;

j) impiegare, nell'esecuzione degli interventi sulle apparecchiature, proprio personale munito delle prescritte abilitazioni sanitarie, versare i contributi assicurativi, assistenziali ed infortunistici e rispondere verso detto personale, come verso terzi utilizzatori delle apparecchiature, di tutte le responsabilità conseguenti e dipendenti da fatto proprio;

k) provvedere, a propria cura e spese, alla rimozione temporanea, allo spostamento, al definitivo trasferimento ovvero alla rimozione del distributore per sopravvenute esigenze dell'Ente;

l) mantenere invariati i prezzi dei prodotti erogati dalle apparecchiature - ed indicati nell'offerta economica (modulo D) in sede di gara – per tutto il periodo contrattuale;



- m) rilasciare all'Ente, alla fine di ogni anno, un riepilogo dei quantitativi venduti per ogni tipologia di prodotto in tutte le macchine installate;
- n) ai fini ispettivi il concessionario dovrà comunicare, al momento dell'affidamento della concessione, indicazioni sul/sui magazzino/i di riferimento;
- o) gli avvenuti interventi (igienizzazione, approvvigionamento ecc.) richiesti dai precedenti punti saranno riscontrabili da un apposito modulo rilasciato dal concessionario al referente;
- p) sottoscrivere il DUVRI (documento unico di valutazione dei rischi) predisposto dall'Ente.

Inoltre il concessionario si impegna a:

- privilegiare la dotazione presso i distributori di prodotti confezionati in imballaggi di peso e volume minimo, dimostrato e ad elevata riciclabilità ed a partecipare a tutte le azioni dell'Ente finalizzate a ridurre il quantitativo e ad aumentare la riciclabilità dei rifiuti di imballaggio connessi e/o derivanti dall'utilizzazione dei distributori di generi di ristoro.

11. Doveri del personale del soggetto gestore

Il personale che effettua il rifornimento dei distributori o che venga a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione anche se in confezioni chiuse, deve attenersi alle prescrizioni di cui all'art. 34 del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 – Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283 – e successive modificazioni – o normative nazionali e comunitarie – in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande e in possesso del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. citato.

Il servizio dovrà essere espletato con personale qualificato e ritenuto idoneo a svolgere le relative funzioni e dovrà godere della fiducia dell'Ente. Detto personale è tenuto ad un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza, nonché ad agire in ogni occasione con la diligenza professionale del caso.

Il concessionario dovrà istruire il proprio personale, affinché si attenga alle seguenti disposizioni:

- provveda alla riconsegna di cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell'espletamento del servizio;
- si adegui alle disposizioni impartite dall'Ente ed al rispetto delle norme di cui al D.Lgs. 81/2008;
- comunichi immediatamente al Referente dell'ufficio qualunque evento accidentale (es. danni non intenzionali, ecc.) che dovessero accadere nell'espletamento del servizio.

12. Durata del contratto

Il contratto ha validità **quinquennale** a decorrere dalla data di affidamento della concessione, a meno che non intervenga disdetta scritta da una delle parti con preavviso di 6 (sei) mesi, a mezzo lettera raccomandata a/r o posta certificata.

Non è ammesso il tacito rinnovo. Il contratto si intende automaticamente risolto alla scadenza naturale dei cinque anni.

Nelle more del completamento delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente, il contratto potrà essere prorogato per il tempo strettamente necessario fino al subentro del nuovo gestore.

13. Risoluzione

L'Ente ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme previste dalla legge, la risoluzione del contratto nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per riverse di danni:

- per abbandono dell'appalto, salvo per cause di forza maggiore;
- per ripetute contravvenzioni a parti contrattuali, ovvero al mancato rispetto di quanto indicato nel capitolato di oneri, in particolare il mancato rispetto dell'art. 9 del presente capitolato;



- per ripetute contravvenzioni alle disposizioni di legge o regolamento relativamente al servizio;
- quando la ditta aggiudicataria si renda colpevole di frode e in caso di fallimento;
- in caso di perdita delle necessarie licenze o autorizzazioni allo svolgimento dell'attività;
- in caso di perdita della capacità giuridica;
- per ogni altra inadempienza o fatti non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione dell'affidamento, ai sensi dell'art. 1453 del codice civile.

In caso di gravi e ripetute violazioni o inottemperanze del concessionario agli inviti e alle richieste da parte dell'Ente, quest'ultimo può deliberare di risolvere la concessione, senza che la ditta possa pretendere alcun indennizzo o risarcimento per l'anticipata cessazione del rapporto. Resta salvo, in ogni caso, il diritto dell'Ente al risarcimento dei danni conseguenti.

14. Esonero responsabilità

Accettando l'incarico la ditta distributrice esonera l'Ente da qualunque responsabilità relativa alla custodia e al funzionamento delle macchine installate, nello specifico da furti, rotture o effrazioni, atti vandalici e quant'altro. Per cui le macchine dovranno essere assicurate e adeguatamente protette con barre antieffrazione od altro. Rimane comunque a cura e spese della ditta concessionaria la protezione dei distributori.

15. Penali

L'Ente, verificata l'eventuale mancata effettuazione del servizio, o l'effettuazione in modo non conforme ai requisiti qualitativi di cui all'offerta, tale comunque da non determinare la risoluzione del contratto, si riserva la facoltà, previa contestazione scritta degli addebiti, di comminare all'affidatario le penali di seguito specificate e riferite:

- **€ 100,00**=Prezzi non conformi

Aumento non autorizzato dei prezzi dei prodotti.

- **€ 150,00**=Manutenzione e igienizzazione delle apparecchiature

Non rispetto dei tempi e delle scadenze previste al precedente art. 10 comma g) per la pulizia e l'igienizzazione delle apparecchiature determineranno la sanzione.

- **€ 50,00**=Ritardo approvvigionamento dei distributori.

Ritardo nell'approvvigionamento dei distributori come previsto al precedente art. 10 comma e) determineranno la sanzione.

- **€ 50,00**=Mancata fornitura, varietà e tipologia prodotti.

Non rispetto della fornitura, della varietà e delle tipologie degli alimenti e delle bevande previste nell'offerta economica (modulo D).

- **€ 50,00**=Mancata installazione delle apparecchiature.

Per ogni giorno di ritardo e per cad. apparecchiatura, oltre il trentesimo giorno previsto per il completamento delle installazioni, come previsto al precedente art. 10 comma a).

Le sanzioni sopra espresse non saranno applicate nel caso che gli impedimenti fossero determinati a causa di fattori tecnici collegati alla sede in cui sono ubicate le attrezzature.

L'applicazione delle citate penali verrà comunicata alla ditta concessionaria a mezzo di raccomandata a.r. o pec.

Luogo e data _____

Timbro e firma del Legale Rappresentante _____



PROVINCIA DI BOLOGNA

COMUNE DI
S. GIOVANNI IN PERSICETO ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE NR. 446 DEL 29/06/2017

2017 distributori capitolato 2v (1).doc



COMUNE DI SAN GIOVANNI IN PERSICETO

SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

D.U.V.R.I.

Art. 26 D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i

COMUNE DI SAN GIOVANNI IN PERSICETO

Sede legale: Corso Italia , 74
40017 San Giovanni in Persiceto. (BO)

APPALTO:

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DI DISTRIBUTORI
AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE, FREDDI E SNACK DA COLOCARE
IN DIVERSE SEDI DEL COMUNE DI SAN GIOVANNI IN PERSICETO**

San Giovanni in Persiceto, 29/06/2017

INDICE

1. ASPETTI GENERALI DELLA SICUREZZA	4
1.1. INTRODUZIONE	4
1.2. MODALITÀ D'IMPLEMENTAZIONE E CONTROLLO DELL'ATTUAZIONE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE INDIVIDUATE.....	4
1.3. COSTI DELLA SICUREZZA.....	5
2. CARATTERISTICHE TECNICHE DELL'APPALTO.....	6
2.1. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO	6
2.2. LOCALI INTERESSATI E CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI.....	6
2.3. DURATA DELL'APPALTO	6
2.4. MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO.....	6
2.5. NORMATIVA APPLICABILE E REQUISITI DELL'APPALTATRICE	7
Riferimenti normativi.....	8
2.6. INDICAZIONI TECNICHE	9
2.7. Sopralluogo di coordinamento congiunto – verbale di sopralluogo	10
2.8. AMBITO DI INTERFERENZA TEMPORALE	10
2.9. FASI DI LAVORO	10
2.10. AMBITO DI INTERFERENZE.....	10
Interferenza spaziale	11
Interferenza funzionale.....	11
3. INFORMAZIONI FORNITE DALLA DITTA COMMITTENTE SUI RISCHI SPECIFICI PRESENTI NELL'AMBIENTE IN CUI SI SVOLGERANNO I LAVORI E SULLE MISURE DI PREVENZIONE E DI EMERGENZA ADOTTATE IN RELAZIONE ALLA PROPRIA ATTIVITÀ... 12	12
3.1. Modalità di accesso alle aree ove debbono essere svolti i lavori:.....	12
3.2. Personale della committente presente nella zona oggetto dei lavori:	12
3.3. Elenco delle attrezzature antinfortunistiche e D.P.I. da utilizzare all'interno dei luoghi di lavoro ove debbano essere svolti i lavori, in funzione dei rischi associati alla specifica attività della Committente:.....	13
3.4. Rischi specifici presenti all'interno delle zone ove debbano essere svolti i lavori:	13
3.5. Pronto soccorso e gestione delle emergenze:	15
In caso di emergenze richiedere l'intervento della squadra di emergenza della ditta committente, secondo procedura consegnata in allegato.	15
3.6. Disponibilità all'allaccio alle seguenti utenze:.....	15
3.7. DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE PER L'ATTUAZIONE DELLE AZIONI DI COOPERAZIONE.....	15
Norme precauzionali.....	18
Rischio interruzione fornitura di energia elettrica, gas e acqua.....	19
Rischio d'incendio.....	19
Piani di emergenza.....	19
DANNI A PERSONE O COSE.....	19
4. INFORMAZIONI FORNITE DALLA DITTA APPALTATRICE SUI RISCHI SPECIFICI PRESENTI NELL'AMBIENTE IN CUI SI SVOLGERANNO I LAVORI E SULLE MISURE DI PREVENZIONE E DI EMERGENZA ADOTTATE IN RELAZIONE ALLA PROPRIA ATTIVITÀ... 20	20
4.2. Impianti, Macchine ed Attrezzature presenti o utilizzate nella zona oggetto dei lavori e misure/sistemi di protezione particolari da adottare:	21
4.3. I D.P.I. in dotazione ai lavoratori:.....	21
4.4. Rischi specifici legati allo svolgimento dell'attività:.....	21
4.5. Elenco del personale impegnato:	22
5. VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA ATTESI E DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE ADOTTATE	23
Allegato 1 : ISTRUZIONI DA ATTUARE IN CASO DI INNESCO O SCOPERTA DI INCENDIO	35

<i>Allegato 2: Istruzioni da attuare in caso di innesco o scoperta di incendio.....</i>	37
<i>Allegato 3. Misure per l'esodo in emergenza.....</i>	37
<i>Allegato 4. Misure comportamentali ed obblighi per tutti gli autisti esterni.....</i>	38
PERCORRENZA DELLE VIE DI TRANSITO – AREE DI SOSTA	38
SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI CARICO E SCARICO	38
ACCESSO NELLE STRUTTURE DEL COMUNE DI SAN GIOVANNI IN PERSICETO.....	38
<i>Approvazione e firme per il DUVRI</i>	39
<i>Committente.....</i>	39
<i>Impresa Appaltatrice</i>	39

1. ASPETTI GENERALI DELLA SICUREZZA

1.1. INTRODUZIONE

In attuazione dell'art. 26 comma 3 del D. Lgs. 9 Aprile 2008 n.81 modificato dall'16 del D.Lgs. 3 Agosto 2009 n.106, il COMUNE DI SAN GIOVANNI IN PERSICETO in qualità di Committente, ha provveduto all'elaborazione di un Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) che indichi le misure adottate, per neutralizzare i rischi da interferenze derivanti da lavori

affidati ad imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda.

Il documento ha lo scopo di:

- promuovere la cooperazione e il coordinamento tra il Committente, l'Impresa appaltatrice ed eventuali altre imprese presenti nel medesimo sito, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai

rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto, con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra tutti lavoratori impegnati ad operare nello stesso

ambiente;

- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro

normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento consapevole e responsabile e la generazione

di procedure e regole a cui devono attenersi durante il lavoro;

- ridurre anche per gli utenti visitatori e gli studenti, nel caso della Biblioteca San Salvatore, ogni possibile rischio che possa derivare dalle attività oggetto dell'appalto.

Prima dell'affidamento dei lavori si provvederà:

- a verificare l'idoneità tecnico-professionale dell'impresa appaltatrice o del lavoratore autonomo, attraverso l'acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato e dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale;

- 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.

Il documento non contempla la valutazione dei rischi specifici propri dell'impresa appaltatrice che dovrà attenersi anche a tutti gli obblighi formali e sostanziali previsti dall'art. 28 del D.Lgs. 81/08 e a quelli previsti dall'art. 3 della L. 123/2007, e l'art. 26 del D. Lgs 81/08, obblighi ricadenti sulla ditta appaltatrice per gli aspetti di valutazione dei rischi interferenti con le eventuali ditte in subappalto. Il **D.U.V.R.I.** indica le misure da adottare per eliminare e, dove non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze per questo specifico contratto.

Sono rischi interferenti, per il quale occorre redigere il DUVRI:

- rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi;
- rischi immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
- rischi esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- rischi derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportano rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata), richieste esplicitamente dal committente.

1.2. MODALITÀ D'IMPLEMENTAZIONE E CONTROLLO DELL'ATTUAZIONE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE INDIVIDUATE

Il presente documento, che contiene le misure minime di prevenzione e protezione adottate al fine di eliminare o ridurre i rischi derivanti da possibili interferenze tra le attività svolte dalla Ditta Appaltatrice e quelle svolte dai lavoratori dell'Azienda e degli altri soggetti presenti o cooperanti nel medesimo luogo di lavoro, viene condiviso prima dell'inizio delle attività connesse all'appalto, in sede di riunione congiunta tra il RUP (da parte del Committente) ed il Responsabile della Ditta.

In tale sede, il responsabile della Ditta si impegna a trasmettere i contenuti del presente documento unico di valutazione dei rischi da interferenze ai propri lavoratori. Inoltre, il RUP si impegna ad aggiornare la presente valutazione, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo, che dovessero rendersi necessarie nel corso dell'esecuzione dell'appalto, o se durante l'espletamento dell'attività commissionata si manifestasse la presenza di rischi non identificabili in via preliminare, in relazione ai contratti tipici determinati dal Committente e dalla Ditta.

Per le attività lavorative, sarà di volta in volta verificato se sussistano condizioni di interferenza tra le attività programmate della Ditta e quelle di altre ditte presenti o con il personale dell'Azienda e con l'utenza.

La Ditta dovrà trasmettere tutte le osservazioni ed integrazioni al presente documento.

La Ditta si impegna ad inserire il presente documento come allegato del proprio documento di valutazione dei rischi assumendosi tutte le responsabilità di cui all'art 17 del D.Lgs. 81/08.

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Responsabile dei Lavori ovvero il Committente, potrà ordinare la sospensione dei lavori, 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 Committente non riconoscerà alcun compenso o indennizzo all'Appaltatore.

1.3. COSTI DELLA SICUREZZA

Con il presente documento unico preventivo, vengono fornite ai concorrenti e di conseguenza all'Impresa che risulterà aggiudicataria, oltre ai rischi residui dovuti alle interferenze e le misure di sicurezza da attuare anche le informazioni relative ai costi per la sicurezza.

Infatti è opportuno ricordare che le norme prevedono che nei contratti di somministrazione, di appalto e di subappalto, di cui agli articoli 1559, 1655 e 1656 del codice civile, devono essere specificatamente indicati i costi relativi alla sicurezza del lavoro, che non potranno essere comunque soggetti a ribasso d'asta.

La stima sarà congrua, analitica a corpo o a misura, riferita ad elenchi prezzi standard o specializzati, oppure basata su prezziari o listini ufficiali vigenti nell'area interessata, o sull'elenco prezzi delle misure di sicurezza del committente; nel caso in cui l'elenco prezzi non sia applicabile o non disponibile, si farà riferimento ad analisi costi complete e desunte da indagini di mercato. Le singole voci dei costi della sicurezza vanno calcolate considerando il costo di utilizzo per la fornitura o il servizio interessato che comprende, quando applicabile, la posa in opera ed il successivo smontaggio, l'eventuale manutenzione e l'ammortamento.

Sono quantificati come costi per la sicurezza tutte quelle misure preventive e protettive necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuati nel presente documento, così come riportato di seguito:

- Gli apprestamenti previsti nel DUVRI (come ponteggi, trabattelli, ecc.);
- Le misure preventive e protettive e dei dispositivi di protezione individuale eventualmente previsti nel DUVRI per lavorazioni interferenti;
- Gli eventuali impianti di terra e di protezione contro le scariche atmosferiche, degli impianti antincendio, degli impianti di evacuazione fumi previsti nel DUVRI;
- I mezzi e i servizi di protezione collettiva come segnaletica di sicurezza, avvisatori acustici, recinzioni, ecc.;
- Le procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza;
- Gli eventuali interventi finalizzati alla sicurezza e richiesti per lo sfasamento spaziale o temporale delle lavorazioni interferenziali previsti nel DUVRI;

I costi così determinati sono compresi nel valore economico dell'appalto.

I costi della sicurezza da interferenza sono stati determinati in euro 625,00 per l'intera durata dell'appalto.

2. CARATTERISTICHE TECNICHE DELL'APPALTO.

2.1. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO

Concessione del servizio di ristoro mediante distributori automatici da collocare in diverse sedi del Comune di San Giovanni in Persiceto.

2.2. LOCALI INTERESSATI E CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

E' prevista l'installazione dei distributori come segue:

- **Residenza Municipale in Corso Italia n. 74:**

- al piano secondo (uffici servizio scuola):

- 1) n.1 distributore di bevande calde con misure h183 x largh65 x lungh75, peso kg. 250 ca
- 2) n. 1 distributore di snacks e prodotti freschi misure h170 x largh74 x lungh85, peso kg. 200 ca;

- al piano terra nel corridoio tra l'ascensore e il locale CED:

n. 1 distributore con misure h183 x largh95 x lungh85, peso kg. 550 ca;

- **Politecnico Bignardi in Via D'Azeglio n. 20 al piano primo:**

n. 1 distributore di acqua e snacks misure h170 x largh74 x lungh85, peso kg. 200 ca;

- **Biblioteca Comunale in Piazza Garibaldi n. 7:**

- al piano terra in posizione da definire:

- 1) n. 1 distributore di acqua con misure h183 x largh95 x lungh85, peso kg. 550 ca;
- 2) n. 1 distributore di bevande fredde e snacks con misure h170 x largh74 x lungh85, peso kg. 200 ca ;

- al 1° piano:

n. 1 distributore di bevande calde misure h170 x largh55 x lungh65, peso kg. 150 ca.

- **asilo nido comunale in Via XXV Aprile n. 35 al piano terra** nel corridoio servizi cucina:

N. 1 distributore di bevande calde con misure h170 x largh55 x lungh65, peso kg. 150 ca.

Le opere di messa in sicurezza previste nell'appalto sono quelle necessarie per l'installazione di distributori automatici di bevande calde, fredde, merendine e snack ad uso esclusivo degli utenti e del personale lavorativo dei plessi del comune di San Giovanni in Persiceto.

2.3. DURATA DELL'APPALTO

Il contratto ha validità **quinquennale** a decorrere dalla data di affidamento della concessione

2.4. MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

I distributori automatici dovranno possedere i seguenti requisiti:

- essere collocati nelle posizioni indicate dalla Committente (RUP e Ufficio Tecnico LL.PP.), e comunque in posizioni da non ostacolare o ridurre le vie di uscita e le porte indicate per l'evacuazione in caso di emergenza dei fabbricati;
- essere di recente produzione e pienamente efficienti. A tal fine la società aggiudicataria dovrà produrre, prima dell'inizio delle installazioni, il numero di matricola di ciascun distributore

automatico e la denominazione della ditta produttrice che dovrà corrispondere con quello apposto dalla ditta produttrice all'interno dei distributori stessi;

- possedere marcatura CE;
- essere di facile pulizia, sanificazione e disinfezione, sia internamente che esternamente, tali da garantire il rispetto delle norme igieniche dei prodotti distribuiti;
- essere rispondenti alle norme vigenti in materia antinfortunistica, di sicurezza degli impianti nonché di prevenzione incendi di cui al D.Lgs. n.81/2008 e ss.mm.ii., perfettamente a norma dal punto di vista igienico-sanitario e rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti alla legge;
- avere le superfici interne in materiale idoneo al contatto con gli alimenti riconosciuto e certificato ai sensi di legge e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione;
- avere una struttura tale da impedire contaminazioni esterne da insetti;
- avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione dei prodotti alimentari;
- essere conformi ai requisiti ed ai dettati delle norme in materia di sicurezza alimentare dall'applicazione del piano di autocontrollo con metodo HACCP, appositamente predisposto;
- rispettare la norma CEI EN 60335 "Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita";
- essere sollevati dal pavimento in modo da permettere una corretta pulizia del pavimento sottostante e adiacente;
- avere una adeguata protezione della "bocca" esterna di erogazione tale da impedire insudiciamenti e/o contaminazioni;
- essere collocati in maniera tale da non essere situati in vicinanza di sorgenti di calore;
- offrire comodità per l'utente nel prelievo del prodotto (possibilmente ad altezza d'uomo);
- avere caratteristiche omogenee/uguali sotto il profilo della visibilità all'utente a seconda del tipo di prodotto offerto;
- essere sempre adeguatamente riforniti, garantendo che l'utente trovi sempre il prodotto indicato;
- essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul relativo prezzo;
- accettare monete di diversa pezzatura sino ad 1 centesimo di Euro e, comunque, essere predisposti per erogare il resto in moneta contante;
- segnalare chiaramente l'indisponibilità del prodotto;
- segnalare chiaramente l'eventuale assenza di monete per il resto;
- riportare una targhetta con il nominativo e la ragione sociale della società aggiudicataria e relativi recapiti telefonici nonché il nominativo del referente della società a cui rivolgersi per segnalare guasti, disservizi o reclami da parte di qualsiasi utente;
- riportare, in caratteri leggibili, il nome, la ragione sociale e la sede della società responsabile per i prodotti distribuiti, la denominazione degli stessi e tutte le altre indicazioni obbligatorie per Legge;
- consentire la regolazione dello zucchero per le bevande calde, possedere una capacità adeguata alle potenziali consumazioni ed essere dotati di bicchiere e palettina per i distributori automatici di bevande calde;
- garantire la buona conservazione delle bevande calde, salvo quanto previsto da norme speciali, a una temperatura di almeno + 80° C;

2.5. NORMATIVA APPLICABILE E REQUISITI DELL'APPALTATRICE

Tutti gli eventuali rapporti con le ditte specializzate per la distribuzione di bevande tramite distributori automatici saranno gestiti esclusivamente dal concessionario che assumerà a suo carico ogni eventuale responsabilità o inadempienza anche di natura economica.

L'assistenza tecnica dovrà essere eseguita da personale qualificato e specializzato, formato secondo quanto previsto dalla **Legge Regionale n. 14 del 26 luglio 2003** (Attestato di formazione per alimentarista in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria) ed in possesso dei requisiti stabiliti dalla normativa igienico sanitaria in vigore, e sarà svolta durante il normale orario di lavoro degli uffici e servizi della Committente.

Gli interventi di riparazione dovranno avvenire entro 12 ore dalla chiamata. Le operazioni di caricamento dei distributori automatici dovranno essere effettuate in modo da evitare possibilità di contaminazione da qualsiasi causa esterna.

Sono a carico della Società aggiudicataria il trasporto, la collocazione e la perfetta installazione delle macchine nonché, al termine del contratto, l'asportazione delle proprie apparecchiature.

La Regione Emilia Romagna ha disciplinato l'intero settore della somministrazione di alimenti e bevande nel rispetto della normativa comunitaria, disapplicando quasi completamente la legge nazionale nr. 287 del 1991 che rimane infatti in vigore solo per il richiamo alle norme riferite alla tutela dell'ordine e della sicurezza pubblica (ad esempio, articolo 100 del Testi Unico delle Leggi di Pubblica Sicurezza) contenute nell'art. 9 della stessa legge nazionale del 1991.

Dal 10 agosto 2003 pertanto gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande in Emilia Romagna sono assoggettati alle seguenti norme:

- Legge Regionale nr. 14/2003;
- Tulps e reg. esec. Tulps;
- Art. 9 della L. 287/91;
- Art. 14 (prezzi) del Decreto Legislativo nr. 114/98;
- Decreto Legislativo nr. 206/2005 (cd. codice del consumo);
- Articoli 64 e 71 del Decreto Legislativo nr. 59/2010 (requisiti);
- Articolo 49, comma 4 bis., del Decreto Legge nr. 78 del 2010 (istituisce la scia modificando l'articolo 19 della Legge nr. 241 del 1990).

La principale novità introdotta dalla legge regionale è l'abrogazione delle precedenti quattro categorie in cui si distinguevano i pubblici esercizi, stabilendo un'unica tipologia di esercizio, che comprende l'abilitazione alla vendita di alcolici di qualsiasi gradazione.

La nuova legge regionale, inoltre, ha reso l'autorizzazione a tempo indeterminato (non ha più scadenza dopo i 5 anni), ha abolito l'iscrizione al Registro Esercenti il Commercio e ha semplificato tutti gli aspetti di carattere amministrativo legati all'esercizio di questa tipologia di attività, che sono definitivamente diventati di competenza dei comuni.

Per quanto concerne i distributori automatici, se i locali non sono adibiti esclusivamente all'attività di pubblico esercizio, si applica il Decreto Legislativo nr. 114/1998. In Emilia Romagna non devono richiedere alcuna autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande i pubblici esercizi posti all'interno di:

ospedali, case di cura, case per esercizi spirituali, asili infantili, scuole, case di riposo, caserme, stabilimenti delle forze dell'ordine, strutture d'accoglienza per immigrati o rifugiati e altre simili strutture di accoglienza o sostegno.

Devono essere comunque rispettati gli adempimenti igienico-sanitari.

NOTIFICA SANITARIA

Dal 24 Novembre 2007 è stata abrogata l'autorizzazione sanitaria prevista dall'articolo 2 della Legge 283 del 1962 in ambito alimentare, sostituita dalla "registrazione", così come prevista dal regolamento CE 852/04.

Il regolamento CE prevede la registrazione presso le autorità competenti (Asl) di tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita di alimenti. La registrazione non implica l'obbligo di un'ispezione preventiva da parte dell'organo competente. I responsabili di suddette attività sono quindi tenuti a notificare all'azienda Asl competente, al fine della registrazione, ogni stabilimento posto sotto il proprio controllo. Copia della notifica sanitaria deve essere esposta presso il pubblico esercizio, ai sensi dell'art. 180, c. 1, del R.D. nr. 635/40.

ATTESTATI DI FORMAZIONE SANITARIA

La Legge della Regione Emilia Romagna 24 Giugno 2003, nr. 11 disciplina gli adempimenti cui deve attenersi il personale addetto

alla preparazione, produzione, manipolazione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande.

Per quanto è di nostro interesse, la legge non prevede l'obbligo di possedere alcun attestato di formazione sanitaria per le attività classificate a rischio igienico nullo (livello 0), cioè camerieri, lavapiatti, trasportatori, magazzinieri ecc...

Riferimenti normativi

D.Lgs. 26-3-2010 n. 59. Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno. (art. 64)
D.L. 31-5-2010 n. 78. Misure urgenti in materia di stabilizzazione finanziaria e di competitività economica. Art. 4.bis Convertito in legge, con modificazioni, dall'art. 1, comma 1, L. 30 luglio 2010, n.122. Art. 49 comma 4 ter.
D.Lgs. 6-8-2012 n. 147. Disposizioni integrative e correttive del decreto legislativo 26 marzo 2010, n. 59, recante attuazione della direttiva 2006/123/CE, relativa ai servizi nel mercato interno.
D.L. 13-9-2012 n. 158. Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute. *Publicato nella Gazz. Uff. 13 settembre 2012, n. 214. Convertito in legge, con modificazioni, dall'art. 1, comma 1, L. 8 novembre 2012, n. 189.*

Riferimenti normativi Regione Emilia Romagna

Legge Regionale n. 14 del 26 luglio 2003. Disciplina dell'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande. **(B.U. della REGIONE EMILIA-ROMAGNA N. 108 del 26 luglio 2003);**

Legge Regionale 27 giugno 2014, n. 7. Legge comunitaria regionale per il 2014. *(In vigore dal 12/07/2014).*

Legge Regionale n. 14 del 26 luglio 2003 ARTICOLO 11 - Disposizioni per i distributori automatici

1. L'installazione di distributori automatici per la somministrazione di alimenti e bevande in locali esclusivamente adibiti a tale attività e all'uopo attrezzati è soggetta alle disposizioni concernenti l'autorizzazione degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande di cui all'articolo 8.
2. Nei casi diversi da quelli indicati dal comma 1 si applicano le disposizioni di cui al decreto legislativo n. 114 del 1998.
3. E' vietata la somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.

2.6. INDICAZIONI TECNICHE

La società aggiudicataria dovrà effettuare a sua cura l'installazione e gli allacciamenti delle macchine distributrici negli edifici e nei punti che le verranno assegnati, prelevando corrente elettrica ed acqua secondo le indicazioni fornite dal Servizio Tecnico e Manutenzioni del Comune di San Giovanni in Persiceto.

L'installazione e gli allacciamenti dovranno essere effettuati a regola d'arte, secondo le norme vigenti e le eventuali prescrizioni del citato Servizio Manutenzioni.

La società aggiudicataria, appena prima dell'inizio di ciascun ciclo di rifornimento, anche nei giorni prefestivi e festivi, deve assicurare la rigorosa pulizia interna ed esterna dei distributori con frequenza almeno giornaliera e comunque tale da garantire un'ottimale condizione igienica degli stessi. La pulizia deve essere estesa anche alla zona circostante i distributori.

La società aggiudicataria dovrà installare a proprie spese contenitori portarifiuti per la raccolta differenziata e smaltimento di bottiglie in plastica, lattine, bicchieri e palette e sostituirli qualora divenuti inadatti allo scopo.

La Società aggiudicataria dovrà provvedere quotidianamente, ed anche con maggior frequenza ove si renda necessario, all'asporto ed allo smaltimento di tutti i rifiuti generati dalle attività di gestione e manutenzione dei distributori (residui di caffè, contenitori di plastica, parti di ricambio, imballaggi, etc.).

La Società aggiudicataria deve programmare gli interventi di carico e di ordinaria manutenzione dei distributori con una periodicità fissata dalla Società stessa in rapporto all'entità dei consumi.

La Società aggiudicataria ha l'obbligo contrattuale di effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria atti ad integrare o mantenere in efficienza i distributori e di segnalare al Servizio Manutenzioni qualsiasi anomalia rilevata sugli impianti esistenti o sulle parti di strutture visibili (muri, pavimenti), sulle attrezzature e sugli arredi presenti nei locali oggetto della concessione.

2.7. Sopralluogo di coordinamento congiunto – verbale di sopralluogo

L'appaltatore dovrà provvedere ad eseguire congiuntamente al rappresentante del committente (RUP e il Responsabile della sicurezza) un attento ed approfondito sopralluogo di coordinamento nelle zone dove dovranno svolgersi le lavorazioni.

Il verbale congiunto, sottoscritto dai partecipanti, dovrà evidenziare i rischi connessi nell'area/aree interessata/e dai lavori al fine di adottare tutte le misure di prevenzione e protezione necessarie.

2.8. AMBITO DI INTERFERENZA TEMPORALE

Per quanto riguarda le interferenze temporali tra imprese, si nota che queste saranno evitate, con l'impiego di una unica impresa operante di volta in volta. Qualora indispensabile si dovranno valutare invece le interferenze e i rischi che si possono generare tra più imprese appaltatrici operanti, ed eventualmente quelle che si vengono a creare tra il personale dell'ente presente in struttura durante i giorni di lavoro e le imprese. Le interferenze verranno risolte con sfasamento di fasi di lavoro omogenee.

Vengono riportati in allegato dei diagrammi da compilare relativi alla giornata tipo e alla settimana tipo delle varie imprese e dell'ente.

Il grafico evidenzia in maniera diretta ed esplicita la possibilità di una interferenza temporale.

Per semplicità (ed esaustività) anche la presenza di un solo lavoratore comporta la segnalazione nel grafico.

2.9. FASI DI LAVORO

1. Transito con autoveicoli nelle aree esterne di pertinenza dei fabbricati interessati dall'installazione dei distributori.

2. Transito pedonale all'interno dei fabbricati per il raggiungimento dei locali dove saranno collocati i distributori automatici.

3. Installazione (con allacciamento di corrente elettrica ed acqua)/sostituzione/rimozione/manutenzione e rifornimento dei distributori automatici.

4. Effettuazione delle pulizie delle zone attorno ai distributori.

5. Asporto e smaltimento dei rifiuti secondo i seguenti criteri:

- Formazione del personale al corretto smaltimento dei rifiuti;
- Differenziazione del materiale;
- Tempestività dello smaltimento;
- Distanza strategica dal luogo di produzione;
- Allontanamento sistematico e controllato verso i punti di raccolta previsti attraverso l'individuazione di percorsi definibili "sporchi".
- Pulizia regolare di tutti i bidoni dei rifiuti.

La Società aggiudicataria dovrà garantire lo smaltimento dei rifiuti per entrambi i lotti con modalità atte ad

assicurare la salvaguardia da contaminazione ed il rispetto delle norme igieniche.

Gli adempimenti in materia di TIA (ex TAR SU) saranno a totale carico del Concessionario.

2.10. AMBITO DI INTERFERENZE

Interferenza temporale – giornaliero

Esempi di diagramma

Ambito di interferenza temporale – giornaliero	07.00	08.00	09.00	10.00	11.00	12.00	13.00	14.00	15.00	16.00	17.00	18.00	19.00	20.00	21.00	22.00	23.00	24.00
Municipio																		
Biblioteca San Salvatore																		
Asilo nido Nicoli																		

Politecnico Bignardi – uffici tecnici																		
Impresa appaltatrice																		

Interferenza temporale – settimanale

Ambito di interferenza temporale – settimanale	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Municipio							
Biblioteca San Salvatore							
Asilo nido Nicoli							
Politecnico Bignardi – uffici tecnici							
Impresa appaltatrice							

INTERFERENZA SPAZIALE

Le interferenze spaziali verranno eliminate delimitando le aree interessate dai lavori. Il personale dell’Ente potrà però essere presente in altre zone dell’edificio o delle aree pertinenziali.

Si consiglia di verbalizzare le interferenze previste in riferimento alle zone dell’edificio in cui vi può essere la presenza contemporanea di lavoratori.

In genere è previsto l’accesso dell’impresa Appaltatrice solo all’area assegnata per lo svolgimento del proprio lavoro, salva diversa autorizzazione del responsabile per il committente.

INTERFERENZA FUNZIONALE

Non si evidenziano ambiti di interferenza funzionali – cfr. il “ciclo produttivo” – , non avendo l’attività oggetto dell’appalto un ruolo diretto nello svolgimento delle attività del Committente.

3. INFORMAZIONI FORNITE DALLA DITTA COMMITTENTE SUI RISCHI SPECIFICI PRESENTI NELL'AMBIENTE IN CUI SI SVOLGERANNO I LAVORI E SULLE MISURE DI PREVENZIONE E DI EMERGENZA ADOTTATE IN RELAZIONE ALLA PROPRIA ATTIVITÀ

Organizzazione interna:

Ragione sociale	Comune di San Giovanni in Persiceto (BO) C.F. 00874410376; P.Iva 00525661203
Indirizzo della direzione aziendale/comunale:	Corso Italia , 74 – 40017 San Giovanni in Persiceto. (BO)
Telefono della direzione aziendale/comunale:	tel. 051 68.12.701 – fax 051 82.50.24
Telefono della sede di Polizia Municipale	tel. 051 6812010 fax 051 6810252
Telefono RUP	tel. 051 6812834 fax 051 6812800
Telefono CRUP (Area LLPP-Manutenzioni)	tel. 051/6812851- fax 051/6812800

Referenti aziendali:

Sindaco	Ing. Lorenzo Pellegatti
Direttore Generale/Segretario Comunale	Dott.ssa Perna Lucia
Responsabile Area LLPP Manutenzioni	Ing. Sergio Monti
Responsabile Area Governo del Territorio	Ing. Valerio Bonfiglioli
Responsabile Area Servizi Finanziari	Dott.ssa Biagini Alessandra
Responsabile Area Servizi alla Persona	Dott. Belletti Andrea
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	
Il Medico Competente	Dott.ssa Mastio Valeria Lucia
Referente tecnico dell'intervento	
Responsabile del Procedimento per tale contratto	

3.1. Modalità di accesso alle aree ove debbono essere svolti i lavori:

Il personale delle ditte appaltatrici dovrà registrarsi alla portineria ed esporre tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, generalità del lavoratore e indicazione del datore di lavoro, come previsto dall'art.26 comma 8 del D.Lgs.81/08.

3.2. Personale della committente presente nella zona oggetto dei lavori:

Nei fabbricati elencate al punto 1 saranno sempre presenti lavoratori della Committente e/o utenza costituita da persone che frequentano i fabbricati comunali per vari motivi, studenti e bambini nell'asilo nido. Tutte queste persone presenti anche nelle zone dove sono previsti i distributori automatici non utilizzano DPI, in quanto l'attività svolta non richiede nessun DPI.

Tuttavia si richiede al personale della ditta Appaltatrice di indossare scarpe di sicurezza per il rischio di scivolamento e caduta in piano su eventuali superfici bagnate. Le scarpe dovranno essere inoltre dotate di protezione del piede contro la caduta dei materiali, nell'eventualità che durante la manipolazione dei distributori questi si sbilancino e cadono sul tecnico della ditta Appaltatrice. Questo è un rischio insito nell'attività dell'Appaltatrice, non è specifico o derivante dall'attività svolta presso la Committente. Pertanto le scarpe devono essere scelte dal titolare dell'appaltatrice in quanto misura di protezione per i propri lavoratori nell'ambito dell'applicazione del D.Lgs. 81/2008 a seguito della valutazione dei rischi propria dell'azienda.

3.3. Elenco delle attrezzature antinfortunistiche e D.P.I. da utilizzare all'interno dei luoghi di lavoro ove debbano essere svolti i lavori, in funzione dei rischi associati alla specifica attività della Committente:

- Scarpe antinfortunistiche: tipologia:
- Guanti di protezione: tipologia:
- Disp. Protez. vie respiratorie: tipologia: mascherina semifacciale con filtro FFP2 ogni volta che il lavoratore dell'appaltatrice è raffreddato o presenta altre malattie dell'apparato respiratorio tipo allergia primaverile con starnuti, ecc.;
- Occhiali/Visiere tipologia:
- Casco di protezione tipologia:
- Protezione dell'udito tipologia:
- Dispositivi anticaduta tipologia:
- Altro specificare:

3.4. Rischi specifici presenti all'interno delle zone ove debbano essere svolti i lavori:

Rischio specifico:	R* (1-16)	Informazioni specifiche:
Cadute di materiale/oggetti, dall'alto	1 (B)	Scaffali, mensole debitamente fissate. Possibile cadute di materiali
Elettrocuzione		<ul style="list-style-type: none"> • Gli impianti elettrici e gli impianti di messa a terra di ogni fabbricato sono stati realizzati a regola d'arte (rispetto della legislazione vigente e delle norme tecniche), tuttavia, per utilizzo errato delle prese di corrente, per manipolazione non corretta e non autorizzata nei quadri elettrici di distribuzione, adeguatamente segnalati e accessibili esclusivamente al personale autorizzato, qualora non siano rispettate le procedure di sicurezza, sono presenti pericoli di contatti diretti e indiretti. • E' vietato intervenire o utilizzare energia elettrica senza precisa autorizzazione e accordi con l' Ufficio manutenzioni e con gli elettricisti interni. • La disattivazione anche parziale dell'energia elettrica deve essere eseguita sotto sorveglianza del personale preposto dal Servizio Tecnico. Non devono essere effettuati nessun tipo di lavoro sugli impianti elettrici dal personale dell'appaltatrice, il quale deve segnalare tempestivamente le eventuali anomalie ai tecnici dell'Ufficio Manutenzioni e agli elettricisti.
Urti, collisioni	1 (B)	Possibili urti con veicoli nelle zone esterne durante lo scarico e carico dei materiali o durante il transito nelle aree dei fabbricati
Vibrazioni	Non presente	
Rumore	Non presente	
Radiazioni ionizzanti	Non presente	
Radiazioni non ionizzanti	Non presente	
Movimentazione manuale dei carichi	1 (B)	La MMC svolta eventualmente dal personale della Committente non coinvolge il personale dell'Appaltatrice. Eventuali apparecchi (muletti, transpallet) per la movimentazione materiali della Committente non devono essere utilizzati dal personale dell'Appaltatrice
Cadute dall'alto	Non presente	

Rischio specifico:	R* (1-16)	Informazioni specifiche:
Esposizione ad agenti chimici	Non presente	Possibile presenza di contenitori con prodotti per la pulizia
Esposizione ad agenti cancerogeni/mutageni	Non presente	
Incendio	3 (M)	<p>I 4 fabbricati interessati dal posizionamento dei distributori automatici presentano ciascuno il rischio incendio MEDIO, in quanto all'interno si svolgono attività soggette al controllo dei Vigili del Fuoco.</p> <p>Il rischio deve essere tenuto sotto controllo in particolare nel Municipio per il suo valore storico-artistico e per la presenza di lavoratori e pubblico contemporaneamente presenti in numero relativamente alto. Il Municipio comunica inoltre con il Teatro Comunale anche esso di notevole valore storico artistico e patrimoniale.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evento connesso con maggiore probabilità a: deposito ed utilizzo di materiali infiammabili e facilmente combustibili; utilizzo di fonti di calore; impianti ed apparecchi elettrici non controllati o non gestiti correttamente; presenza di fumatori; interventi di manutenzione e di ristrutturazione; accumulo di rifiuti e scarti combustibili. • Luoghi più pericolosi per il principio d'incendio sono i locali seminterrati e i locali non presidiati. • Il personale dell'Assuntore ,in caso di emergenza (ad es. incendio, fumo, allagamento, fuga di gas, ecc.) non rilevata dal personale dell'Azienda, dovrà comunicarlo direttamente ad un lavoratore della Committenza. <p>Il personale dell'assuntore deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantenere gli ambienti della Committenza puliti e non ostruire le vie di esodo; • Richiedere autorizzazione specifica per l'eventuale accumulo di materiali combustibili o infiammabili. • Non ostruire la chiusura delle porte tagliafuoco (REI) e delle porte esterne di sicurezza dei fabbricati compresi gli ascensori, montacarichi. <p>Le prese di corrente alle quali saranno allacciati i distributori automatici dovranno essere dotate di un sezionatore tipo magnetotermico 2P+T 10 A, coordinato con la sezione dei conduttori che alimentano la rispettiva presa di corrente, comandato da un crono-orologio, per l'interruzione del funzionamento del relativo distributore durante gli orari di chiusura dei locali (durante la notte, durante periodi prolungati di chiusura come il fine settimana), per impedire i possibili surriscaldamenti (mancanza di acqua, mancanza di ricambi d'aria e bassa ventilazione dei locali in periodi senza presenza del personale abituale, danneggiamenti dei termostati interni, ecc).</p>
		I distributori frigo non dovranno essere allacciati a prese di corrente comandate come prima, per non dare luogo a umidità interna e la proliferazione di muffe interne.
Esplosione	Non presente	
Microclima	1 (B)	Per il tempo relativamente ridotto della presenza del personale dell'Appaltatrice nei fabbricati interessati, il rischio è basso.
Contatto con organi in movimento	Non presente	

Rischio specifico:	R* (1-16)	Informazioni specifiche:
Urti, tagli, abrasioni	Non presente	
Scivolamenti, cadute	1 (B)	Possibili cadute in presenza di pavimenti bagnati, ostacoli sui percorsi, tombini, botole, grigliati e scale non conformi alle attuali normative di buona regola tecnica in quanto nel caso della Biblioteca San Salvatore e nel Municipio sono state realizzate in fabbricati storici e pertanto non possono essere rifatte o modificate.
Proiezione di materiale	Non presente	
Crolli di strutture	3 (M)	Prima dell'installazione dei distributori automatici, l'ufficio tecnico Manutenzioni dovrà acquisire i dati definitivi e reali del peso delle macchine a carico pieno ed effettuare il calcolo della portanza dei solai sui quali saranno appoggiati i distributori, in particolare del solaio del piano secondo del Municipio, dove sono previsti due apparecchi di grandi dimensioni. Oltre al peso dei distributori si deve considerare anche il peso delle persone che stazionano nella stessa zona, in vicinanza delle macchine. In alternativa si potranno installare questi distributori al piano terra del fabbricato. Stesse verifiche dovranno essere effettuate per il distributore installato nel balconcino interno al piano primo della Biblioteca San Salvatore.
Altro specificare		

* Classificazione del rischio:

R = Livello di rischio (1-16):			
8 ≤ R ≤ 16 Molto Alto	4 ≤ R < 8 Alto	2 ≤ R ≤ 3 Medio	R = 1 Basso

3.5. Pronto soccorso e gestione delle emergenze:

L'impresa dovrà essere provvista di personale specificatamente formato per gli interventi di Pronto Soccorso, Lotta Antincendio e per la gestione delle emergenze.

In caso di emergenze richiedere l'intervento della squadra di emergenza della ditta committente, secondo procedura consegnata in allegato.

3.6. Disponibilità all'allaccio alle seguenti utenze:

Con riferimento alle planimetrie allegate,

- rete fognaria: SI NO
- rete telefonica: SI NO
- rete idrica sanitaria: SI NO
- distribuzione gas combustibili: SI NO
- distribuzione gas tecnici: SI NO
- distribuzione energia elettrica: SI NO
- altro specificare: SI NO

Le modalità e i punti di allaccio devono essere concordati con il **Geom. Daniele Cristofori** o con il sig. **Giulio Pizzi**.

3.7. DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE PER L'ATTUAZIONE DELLE AZIONI DI COOPERAZIONE

Il Committente, nel rispetto della piena autonomia organizzativa e gestionale dell'Assuntore, dispone quanto segue, al fine di promuovere le azioni di cooperazione finalizzate alla tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori.

L'Assuntore s'impegna ad attuare le disposizioni di seguito riportate, nonché ad impartire al

personale addetto agli interventi aggiudicati, precise istruzioni ed adeguata informazione/formazione, per l'accesso ai diversi ambiti e settori di attività della Committenza.

Disposizioni obbligatorie per il personale dell'Assuntore

Il personale dell'Assuntore per poter accedere ed operare negli edifici ed aree di pertinenza dell'Azienda Committente:

- deve indossare indumenti di lavoro;
- deve essere individuato nominativamente, mediante apposizione sull'indumento da lavoro del tesserino di riconoscimento munito di fotografia, con indicazione del nome cognome e qualifica ricoperta;
- deve concordare le tempistiche (es: giorni ed orari di accesso ai locali del Committente) con i riferimenti Aziendali forniti in sede di aggiudicazione onde evitare eventuali interferenze con l'attività dell'Azienda Committente e Ditte terze;
- deve visionare le planimetrie di evacuazione rapida in caso di emergenza apposte in prossimità dei luoghi in cui verranno svolti i lavori e deve prendere fisicamente visione delle vie di esodo prima dell'inizio della propria attività;
- deve accedere alle aree aziendali seguendo scrupolosamente i dettami comunicatigli dall'Azienda Committente onde evitare eventuali interferenze con percorsi pedonali e/o dedicati alle emergenze;
- prima dell'inizio dei lavori devono essere disposte ed attuate tutte le necessarie misure di prevenzione e protezione finalizzate alla tutela della sicurezza dei lavoratori durante il lavoro (opere provvisorie, delimitazioni, recinzioni, segnaletica, dispositivi di protezione individuale, ecc.) sia per i rischi propri, sia per quelli specificatamente individuati dal Committente ai fini dell'eliminazione dei rischi interferenti;
- deve scaricare il proprio materiale, nel luogo indicato all'atto dell'aggiudicazione;
- non deve ingombrare con mezzi, materiali e/o attrezzature i percorsi di esodo e le uscite di emergenza;
- non deve abbandonare materiali e/o attrezzature che possono costituire fonte potenziale di pericolo in luoghi di transito e di lavoro se non autorizzati e in condizioni di sicurezza;
- non deve abbandonare materiali e/o attrezzature in posizione di equilibrio instabile o, qualora ciò fosse indispensabile, deve segnalarne la presenza;
- la movimentazione di materiale deve essere effettuata in sicurezza e, se necessario, con l'ausilio di appositi carrelli o ausili dell'Assuntore;
- non deve usare senza autorizzazione i materiali e/o attrezzature di proprietà della Committenza;
- per interventi su impianti/attrezzature e/o macchinari consultare sempre i libretti di istruzione tecnica e/o i referenti tecnici di competenza della Committenza prima dell'inizio dei lavori ed accertarsi che il fermo macchina/impianto di tale attrezzatura non possa essere di pregiudizio dell'incolumità fisica del personale, dei pazienti e dei visitatori e non vada ad inficiare nell'organizzazione dei singoli settori della Committenza. In caso di necessario fermo macchina/impianto, programmare l'intervento con i referenti tecnici della Committenza;
- attenersi e rispettare le indicazioni riportate dall'apposita segnaletica e cartellonistica specifica (deposito infiammabili, zona protetta, contaminazione biologica, pericolo carichi sospesi, ecc.) sia all'esterno che all'interno delle strutture della Committenza;
- in caso di evento pericoloso per persone o cose (ad esempio, incendio, scoppio, allagamento, emergenza ecc.) e in caso di evacuazione, il personale dell'Assuntore dovrà seguire le istruzioni del personale in servizio presso l'Azienda Committente.
- E' vietato gettare mozziconi, sigarette e materiale infiammabile in prossimità delle aree della Committenza;
- È vietato a qualsiasi lavoratore, della Committenza e dell'Assuntore, assumere alcool in qualsiasi quantità durante l'orario di lavoro nonché sostanze stupefacenti.

Inoltre si comunica che:

- i servizi igienici utilizzabili dal personale dell'Assuntore sono quelli riservati agli utenti, opportunamente segnalati e facilmente identificabili.
- nelle unità operative e nei singoli settori lavorativi è disponibile un telefono sia per l'emergenza che per le comunicazioni aziendali, previo permesso del personale della Committenza.
- per problematiche tecniche sono reperibili gli operatori tecnici dell'Azienda Committente.

Obbligo di contenimento dell'inquinamento acustico/vibrazioni

Stante l'inserimento dell'area di lavoro all'interno di strutture comunali, l'Appaltatore ha l'obbligo di contenere l'emissione di rumori nei limiti compatibili con l'attività lavorativa; pertanto dovrà prevedere l'utilizzo di macchinari e attrezzature rispondenti alle normative per il controllo delle emissioni rumorose in vigore al momento dello svolgimento dei lavori.

Nel caso di lavorazioni rumorose circoscrivere gli ambienti frapponendo schermature, chiusure di porte, o adottare tutti quei provvedimenti idonei a limitare la propagazione di onde sonore nei locali utilizzati per attività lavorative.

Obbligo di contenimento dell'inquinamento ambientale

- L'Assuntore è obbligato al rispetto di tutte le cautele che evitino inquinamento ambientale di qualsiasi tipo, ovvero:
- obbligo di contenimento polveri;
- forniture usate ed attrezzature (es. sostituzione filtri) devono essere contenute in contenitori chiusi quando sono trasportati per prevenire contaminazioni non necessarie in altre aree.

Obbligo di contenimento dispersione sostanze pericolose:

Se per effettuare la lavorazione, l'Assuntore introduce e/o utilizza sostanze chimiche, è obbligatorio per l'Assuntore:

- fornire alla Committenza le schede di sicurezza dei prodotti chimici utilizzati;
- leggere le schede di sicurezza che accompagnano i prodotti, indossare i dispositivi di protezione individuale ivi specificati, seguire i consigli di prudenza indicati sulle etichette e nelle schede, ed in particolare evitare la dispersione nell'ambiente (atmosfera, terra o acqua) di sostanze pericolose per l'uomo e/o per l'ambiente;
- non utilizzare mai contenitori non etichettati e, nel caso si dovesse riscontrarne la presenza, non aprire e maneggiarne il contenuto;
- non mescolare sostanze tra loro incompatibili;
- rimuovere i rifiuti, ai sensi del Decreto Legislativo n. 152 del 2006, è di esclusiva competenza dell'Assuntore.

Obbligo per l'utilizzo di macchine e attrezzature

Tutte le macchine, le attrezzature e i mezzi d'opera necessari per l'esecuzione delle opere di cui all'intervento da effettuare e/o affidato, dovranno essere conferite dall'Assuntore:

- è fatto assoluto divieto al personale dell'Assuntore di usare attrezzature del Committente, al cui personale è assolutamente vietato cedere, a qualsiasi titolo, macchine, impianti, attrezzi, strumenti e opere provvisorie all'appaltatore o ai suoi dipendenti;
- In via del tutto eccezionale, qualora quanto previsto nel punto precedente debba essere derogato per imprescindibili ragioni produttive concordate preventivamente dal Committente, qualsiasi cessione potrà avvenire solo su espressa e motivata autorizzazione scritta; in questo caso, all'atto della presa in consegna delle macchine, attrezzature e/o altro eventualmente ceduto, i lavoratori dell'Assuntore devono attenersi ai disposti dell'art. 20 del D.Lgs 81/2008, assumendosi, da quel momento, ogni responsabilità connessa all'uso.

Allaccio alla rete e/o lavori sull'impianto elettrico

Nel caso sia necessario usufruire delle rete elettrica della Committenza, prendere preventivamente accordi con il personale della U.O. Tecnico Manutenzioni della Committenza incaricato e competente per rispettivo ambito territoriale. La disattivazione/intercettazione e sezionamento dell'alimentazione elettrica degli impianti, che alimentano i locali oggetto degli interventi, dovrà essere eseguita dagli elettricisti interni o comunque con l'assistenza e la consultazione del personale interno alla Committenza.

Stante la possibilità di attività lavorative in corso, potrebbe non essere possibile disattivare generalmente tutti gli impianti elettrici per cui è probabile che nelle zone interessate dai lavori ci siano dei conduttori in tensione, conseguentemente i tecnici dell'Assuntore dovranno adottare tutte le cautele del caso soprattutto quando e se devono essere effettuate le operazioni di demolizione; durante tali lavorazioni l'Assuntore deve essere dotato di appositi dispositivi di protezione nonché di apparecchiature idonee al rilevamento di cavi in tensione anche sotto traccia. Nel caso di intercettazione di cavi, dovranno essere immediatamente avvertiti gli elettricisti interni.

Gestione rifiuti

E' obbligo della Assuntore contenere l'impatto ambientale dei rifiuti dalle lavorazioni, dalle demolizioni e forniture di materiali (imballaggi, ecc.).

Norme precauzionali

Non effettuare mai interventi e/o riparazioni sugli impianti elettrici o sulle macchine se non si è in possesso di conoscenze specifiche o delle caratteristiche di professionalità previste dalla legislazione vigente.

Un impianto elettrico o una apparecchiatura definiti sicuri possono, per errato intervento o riparazione, diventare pericolosi. Inoltre la manomissione di un impianto o di un componente fa perdere agli stessi la garanzia del costruttore.

Non effettuare operazioni di pulizia su macchine e apparecchiature elettriche con detergenti liquidi nebulizzati o con strofinacci umidi, prima di avere disinserito la spina dalla presa di alimentazione elettrica.

Evitare la dispersione di detergenti e/o liquidi in genere, all'interno delle macchine.

Non utilizzare componenti elettrici non conformi alle norme. Tutta la sicurezza di un impianto finisce quando si usano utilizzatori elettrici (ad esempio spine, adattatori, prese multiple, prolunghe, lampade portatili, ecc) non rispondenti alle norme.

E' vietato utilizzare adattatori in modo permanente per alimentare apparecchiature elettriche.

Non utilizzare componenti elettrici o macchine per scopi non previsti dal costruttore. In questi casi l'uso improprio del componente o della macchina può generare situazioni di rischio, elettrico o meccanico, non previsti all'atto della sua costruzione.

Non usare apparecchiature elettriche non predisposte, in condizioni di rischio elettrico accresciuto (ad esempio: con le mani bagnate, su pavimenti bagnati o in ambienti umidi come bagni, docce).

Non lasciare apparecchiature elettriche (cavi, prolunghe, trapani, ecc.) incustodite sulle vie di transito in quanto, oltre a costituire intralcio con possibilità di caduta di persone, possono subire sollecitazioni meccaniche non previste.

Al fine di evitare rischi correlati all'utilizzo di apparecchiature/attrezzature elettriche deteriorate o guaste, è necessario attuare controlli e manutenzioni periodiche delle stesse, valutandone la riparazione o l'eventuale sostituzione, L'uso di componenti elettrici alterati aumenta considerevolmente il livello di rischio, come ad esempio:

- cavi e/o conduttori con isolamento danneggiato;
- involucri di protezione non integri;
- connessioni elettriche approssimative o non corrette;
- parti di linee o circuiti disconnessi mediante sezionamento delle parti attive, senza controllo diretto o sicuro dell'efficace intervento dei dispositivi di sezionamento.

Le prese a spina delle apparecchiature utilizzate devono essere:

- protette contro i contatti diretti;
- provviste di un dispositivo di trattenuta del cavo;
- accessibili solo con l'uso di un utensile (es.: cacciavite);
- gli spinotti trattenuti dal corpo isolante della spina e con parziale isolamento;
- le prese non devono permettere l'inserzione unipolare della spina (alveoli protetti).

Probabilità di innesco incendio a causa di effetti dovuti al surriscaldamento degli impianti o loro parti o guasti elettrici da corto circuito. Questi fattori rientrano nella trattazione che segue relativa al rischio di incendio.

Rischio interruzione fornitura di energia elettrica, gas e acqua.

Interruzioni dell'energia elettrica, del gas, del funzionamento degli impianti di riscaldamento/climatizzazione, delle forniture idriche per i servizi e per il funzionamento degli impianti di spegnimento antincendio, andranno sempre concordate con il RUP, i Dirigenti preposti titolari delle attività presenti nell'edificio dove si interviene.

Le manovre di erogazione/interruzione saranno eseguite successivamente all'accertamento che le stesse non generino condizioni di pericolo e/o danni per disservizio.

Rischio d'incendio

Il sistema organizzativo di cui si è dotato Il Comune prevede la presenza di lavoratori specificamente formati ed addestrati che agiscono seguendo le istruzioni e le procedure specifiche per la prevenzione degli incendi e per la gestione dell'evento incendio e che effettuano il controllo/segnalazione ai Dirigenti, Preposti interni e ai servizi interessati di tutte le situazioni che possono comportare un aggravio del rischio d'incendio.

Questi operatori hanno anche il compito di primo intervento per il soccorso agli infortunati o coinvolti nell'evento e del tentativo di spegnimento dei focolari, di allontanamento/esodo orizzontale e/o evacuazione delle persone presenti, di prima messa in sicurezza di materiali, attrezzature ed impianti.

Nei locali di lavoro sono affisse istruzioni brevi per le chiamate d'emergenza in caso d'incendio.

Gli Addetti all'Emergenza Incendio sono i soggetti di riferimento che impartiscono istruzioni od ordini per la gestione dell'emergenza incendio fino al momento in cui sopraggiungono i soccorritori (Vigili del Fuoco). Il personale presente addetto, provvede agli interventi di primo soccorso.

Le Ditte sono pertanto invitate ad osservare quanto previsto dal DM 10/3/98 e al Decreto Legislativo 81/08 ed in particolare tutte le possibili misure di tipo tecnico, organizzativo e gestionale come:

- rispetto dell'ordine e della pulizia;
- attuazione delle misure di sicurezza predisposte nella valutazione dei rischi dell'intervento e nell'eventuale integrazione al presente documento di valutazione dei rischi interferenti (DUVRI);
- informazione e formazione dei lavoratori;
- controllo e segnalazione.

Piani di emergenza

Sono attualmente predisposti documenti differenziati in relazione al rischio d'incendio alla complessità strutturale ed alle attività svolte. Sono denominati *Piani di emergenza incendio e istruzioni di gestione dell'evento incendio* specifici per ogni struttura.

Gli operatori delle ditte appaltatrici devono seguire le istruzioni riportate nelle schede “Chi scopre un incendio”, “Operatori delle imprese esterne in appalto”, “Misure per l'esodo in emergenza” o quelle impartite dagli addetti alla gestione dell'emergenza di zona. (vedi Allegati 1, 2 E 3).

DANNI A PERSONE O COSE

Di seguito si indicano le modalità da seguire nel caso i lavoratori delle ditte appaltatrici procurino danni a cose o persone:

informare tempestivamente (a cura del lavoratore o del referente della ditta appaltatrice) i preposti e/o i dirigenti del Comune attinenti quell'area lavorativa e la Direzione Lavori/Direzione Operativa ove necessaria o un referente che coordina i lavori accessori o la fornitura oggetto dell'appalto/fornitura/servizio;

Dopo una prima stima dell'evento, avviato il trasferimento degli occupanti dall'area coinvolta, il Referente tecnico assume la decisione di richiedere l'intervento del Responsabile della sicurezza

per coordinare gli interventi successivi, attraverso i preposti alla gestione delle emergenze oppure attiva i Vigili del Fuoco.

I Vigili del Fuoco appena giunti sul luogo dell'evento, prendono il comando delle operazioni, gli Addetti all'emergenza collaborano, se richiesto, all'attuazione di ulteriori provvedimenti.

Cessata l'emergenza la valutazione della situazione e degli eventuali danni sarà effettuata da:

- i VV.F. per una valutazione della agibilità dei locali
- L'Area Tecnica addetta alla manutenzione per la funzionalità degli impianti
- il Servizio Prevenzione e Protezione per una valutazione sulla sicurezza dei locali
- altri soggetti saranno coinvolti in caso di problematiche specifiche

La Direzione Generale e la Direzione Tecnica, acquisiti i dati dai tecnici presenti e valutata la situazione, sentito il RSPPA, disporranno, se possibile, la ripresa delle attività con le opportune limitazioni.

4. INFORMAZIONI FORNITE DALLA DITTA APPALTARICE SUI RISCHI SPECIFICI PRESENTI NELL'AMBIENTE IN CUI SI SVOLGERANNO I LAVORI E SULLE MISURE DI PREVENZIONE E DI EMERGENZA ADOTTATE IN RELAZIONE ALLA PROPRIA ATTIVITÀ

Ragione Sociale:
con sede in..... (..), vian.....
TEL...../..... FAX/.....
e-mail:
pec:
P.IVA
C.F.
Iscrizione C.C.I.A.A.
Reg. Trib.(in allegato copia del certificato);
Posizione INAIL n.,
Posizione INPS n.,
Polizza assicurativa RCO-RCT n.
Datore di lavoro (D.L.):
Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione:
Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS):

4.1. Personale della Appaltatrice presente nella zona oggetto dei lavori:

L'elenco completo dei lavoratori, con relative mansioni, qualifica e partecipazione a corsi di formazione ed informazione di sicurezza sono dalla Ditta forniti aggiornati a RUP

DIPENDENTI		Maschi	Femmine
Numero totale lavoratori dell'assuntore	Di cui		
Numero lavoratori che svolgeranno attività presso la Committenza	Di cui		

Si dichiara che il personale è stato idoneamente informato e formato sui rischi specifici della propria attività lavorativa (ai sensi del capo III sez.IV art 36-37 del D.Lgs 81/2008).

SI NO

Il personale che svolge l'attività presso gli ambienti della Azienda deve essere riconoscibile mediante apposita tessera di riconoscimento (ai sensi del capo III sez. I art 26 comma 8 del D.Lgs 81/2008), corredata di fotografia e contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Matricola	Cognome e nome	mansione	Orario di lavoro

4.2. Impianti, Macchine ed Attrezzature presenti o utilizzate nella zona oggetto dei lavori e misure/sistemi di protezione particolari da adottare:

Impianto/Macchina/Attrezzatura	Proprietario	Utilizzatore	Tipo di utilizzo	Condizioni di utilizzo*	Misure/sistemi di protezione particolari da adottare:
			<input type="checkbox"/> Esclusivo <input type="checkbox"/> Promiscuo	<input type="checkbox"/> Noleggio <input type="checkbox"/> concessione in uso <input type="checkbox"/> locazione	
			<input type="checkbox"/> Esclusivo <input type="checkbox"/> Promiscuo	<input type="checkbox"/> Noleggio <input type="checkbox"/> concessione in uso <input type="checkbox"/> locazione	
			<input type="checkbox"/> Esclusivo <input type="checkbox"/> Promiscuo	<input type="checkbox"/> Noleggio <input type="checkbox"/> concessione in uso <input type="checkbox"/> locazione	
			<input type="checkbox"/> Esclusivo <input type="checkbox"/> Promiscuo	<input type="checkbox"/> Noleggio <input type="checkbox"/> concessione in uso <input type="checkbox"/> locazione	

*In caso di noleggio/concessione in uso, locazione di attrezzature (Art. 72 D.Lgs. 81/08), si attesta che tali attrezzature sono conformi ai requisiti di sicurezza previsti dall'allegato V.

4.3. I D.P.I. in dotazione ai lavoratori:

- Scarpe antinfortunistiche: tipologia:
 Guanti di protezione: tipologia:;
 Disp. Protez. vie respiratorie: tipologia:;
 Occhiali/Visiere tipologia:;
 Casco di protezione tipologia:;
 Protezione dell'udito tipologia:;
 Dispositivi anticaduta tipologia:;
 Altro specificare:

I D.P.I. forniti rispondono ai requisiti richiesti dall'art.76 del D.Lgs. 81/08 e i lavoratori li utilizzano in modo appropriato come previsto dall'art.20 comma 2 lettera d e conformemente all'informazione e alla formazione ricevute in merito (art. 78 comma 2).

4.4. Rischi specifici legati allo svolgimento dell'attività:

Rischio specifico:	R* (1-16)	Informazioni specifiche:
Cadute di materiale/oggetti, dall'alto		
Elettrocuzione		
Urti, collisioni		
Vibrazioni		
Rumore		

Radiazioni ionizzanti		
Radiazioni non ionizzanti		
Movimentazione manuale dei carichi		
Cadute dall'alto		
Esposizione ad agenti chimici		
Esposizione ad agenti cancerogeni/mutageni		
Incendio		
Esplosione		
Microclima		
Contatto con organi in movimento		
Urti, tagli, abrasioni		
Scivolamenti		
Proiezione di materiale		
Crolli di strutture		
<i>Altro specificare</i>		

* Classificazione del rischio:

R = Livello di rischio (1-16):			
$8 \leq R \leq 16$ Molto Alto	$4 \leq R < 8$ Alto	$2 \leq R \leq 3$ Medio	$R = 1$ Basso

4.5. Elenco del personale impegnato:

Cognome e Nome:	Posizione INPS	Posizione INAIL

Il personale è adeguatamente informato e formato sui rischi specifici a cui sono potenzialmente esposti in conseguenza dell'attività lavorativa svolta (artt.36 e 37 del D.Lgs.81/08).

Il personale risulterà munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le Generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori saranno tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

Altre informazioni che l'appaltatore ritiene opportuno fornire alla ditta committente:

.....

.....

.....

5. VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA ATTESI E DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE ADOTTATE

Attività lavorative da eseguire	Aziende esecutrici attività lavorativa	Aree aziendali del committente interessate dai lavori	POSSIBILI INTERFERENZE	Rischi d'interferenza	Misure di sicurezza	Azienda incaricata della predisposizione delle misure di sicurezza	Costi della sicurezza	Modalità di verifica attuazione misure di sicurezza	Responsabile controllo di attuazione delle misure di sicurezza
transito con automezzi e macchinari destinati al trasporto di merci, utensili, strumenti e attrezzature da lavoro nelle aree della committente	Appaltatrice	Piazzali esterni -	Presenza di altri veicoli in circolazione e manovra: - automezzi dell'Azienda e automezzi privati dei dipendenti - automezzi della ditta appaltatrice e di altri prestatori d'opera/terzi e visitatori Presenza di pedoni: - lavoratori dell'Azienda	Urti tra automezzi della committente e mezzi della appaltatrice. Investimento di pedoni Urti	Informazione operatori - Procedere nelle aree esterne a passo d'uomo. - Impegnare le aree di carico e scarico merci solo quando queste non sono utilizzate da altri soggetti. - In caso di manovre in retromarcia o quando la manovra risulti particolarmente difficile (spazi ridotti, scarsa visibilità, ecc.), farsi coadiuvare da un collega o da altro personale a terra. - In mancanza di sistema di segnalazione acustica di retromarcia (cicalino) sul mezzo, preavvisare la manovra utilizzando il clacson.	appaltatore	100,00 segnaletica	Controllo periodico RUP	rup

Attività lavorative da eseguire	Aziende esecutrici attività lavorativa	Aree aziendali del committente interessate dai lavori	POSSIBILI INTERFERENZE	Rischi d'interferenza	Misure di sicurezza	Azienda incaricata della predisposizione delle misure di sicurezza	Costi della sicurezza	Modalità di verifica attuazione misure di sicurezza	Responsabile controllo di attuazione delle misure di sicurezza
			<ul style="list-style-type: none"> - altri appaltatori/prestatori d'opera/terzi - visitatori/studenti/altro personale 		<ul style="list-style-type: none"> - Prestare attenzione alle manovre in corso degli automezzi dell'appaltatore. - Non parcheggiare nelle aree riservate al carico scarico di merci, attrezzature e strumenti. <p>MISURE ORGANIZZATIVE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Predisposizione di segnaletica di sicurezza stradale, orizzontale e verticale, che identifichi i limiti di velocità (passo d'uomo), le aree carrabili, le aree pedonali e le aree di parcheggio. - Procedure di qualificazione dei fornitori 	committente			
Transito pedonale all'esterno e all'interno degli edifici per il raggiungimento dei locali dove andranno situati i distributori automatici	appaltatrice	INTERNO DEI FABBRICATI	Presenza di altri veicoli in circolazione e manovra: <ul style="list-style-type: none"> - automezzi dell'Azienda e automezzi privati dei dipendenti - automezzi della ditta appaltatrice e di altri prestatori d'opera/terzi e visitatori 	<ul style="list-style-type: none"> - Investimento. - Urti contro attrezzature del Committente o di altra ditta appaltatrice. - Lesioni da taglio o ustione. - Caduta materiali. - Schiacciamento. - Inalazione, contatto cutaneo con sostanze pericolose. - Scivolamento, caduta. - Incendio e gestione emergenze. 	<ul style="list-style-type: none"> - Camminare sui marciapiedi o lungo i percorsi pedonali indicati mediante segnaletica, ove presenti e comunque lungo il margine delle vie carrabili. - Non sostare dietro gli automezzi in manovra e in fermata. - Prima di accedere ai locali richiedere l'autorizzazione e controllare gli spazi e la presenza di eventuali ingombri. - Evitare di distrarre gli operatori di laboratorio. 	appaltatrice			

Attività lavorative da eseguire	Aziende esecutrici attività lavorativa	Aree aziendali del committente interessate dai lavori	POSSIBILI INTERFERENZE	Rischi d'interferenza	Misure di sicurezza	Azienda incaricata della predisposizione delle misure di sicurezza	Costi della sicurezza	Modalità di verifica attuazione misure di sicurezza	Responsabile controllo di attuazione delle misure di sicurezza
			Presenza di ingombri o materiale pericoloso		<ul style="list-style-type: none"> - Evitare di mangiare, bere, fumare, masticare gomme. - Non toccare recipienti, materiali all'interno dei fabbricati. - Prestare attenzione a non urtare eventuali oggetti depositati a terra o sporgenti dagli scaffali. - Utilizzare sempre indumenti di lavoro e DPI idonei alle attività ed eventualmente sottoporre il personale a sorveglianza sanitaria 				
					<p>Tenere ordinati e puliti i locali; non lasciare materiali ingombranti lungo i normali percorsi pedonali e/o le vie di fuga.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Non lasciare sostanze o materiali pericolosi incustoditi o accatastati alla rinfusa. - Avvisare il personale dell'appaltatore in caso di attività pericolose. - Impedire l'ingresso ai locali se vengono notate situazioni di scarsa sicurezza nel trasporto di bombole, attrezzature, reagenti o di altro materiale. <p>MISURE ORGANIZZATIVE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione di procedure di accesso per il personale della ditta. - Definizione di procedure di controllo e manutenzione dei 	committente			

Attività lavorative da eseguire	Aziende esecutrici attività lavorativa	Aree aziendali del committente interessate dai lavori	POSSIBILI INTERFERENZE	Rischi d'interferenza	Misure di sicurezza	Azienda incaricata della predisposizione delle misure di sicurezza	Costi della sicurezza	Modalità di verifica attuazione misure di sicurezza	Responsabile controllo di attuazione delle misure di sicurezza
					passaggi, con particolare riferimento alla percorribilità degli stessi. - Definizione e comunicazione alla Ditta di corrette procedure per la conduzione di eventuali carrelli internamente ai passaggi del presidio. - Definizione e comunicazione alla Ditta delle procedure operative in caso di incendio/emergenza. - Assicurarsi che nelle vicinanze della zona dell'intervento siano presenti presidi antincendio e che il personale sia a conoscenza delle procedure				
Carico/scarico di materiale e/o attrezzature su/dagli automezzi presso le aree adibite per l'effettuazione della installazione/sostituzione/rimozione/manutenzione e rifornimenti			Presenza di altro personale dell'Azienda - personale appaltatori/prestatori d'opera/terzi e visitatori Presenza di pedoni: - visitatori/studenti/altro personale	- Urti a persone o cose - Caduta di oggetti o materiali - Schiacciamenti, colpi, impatti, compressioni - Cadute per scivolamento ed inciampi per materiale ingombrante e/o per pavimento bagnato causato da guasti sui distributori automatici	- Parcheggiare il mezzo in modo da ridurre al minimo l'ingombro e non sostare sulla eventuale corsia di emergenza. - Non ingombrare la via di transito veicolare con attrezzature e materiale di vario genere. - Eseguire le operazioni di carico e scarico materiali nelle aree indicate - Delimitare eventualmente la zona di carico e scarico merci mediante piantane e cordelle e idonea segnaletica.	appaltatore	25,00	Controllo RUP	RUP
					MISURE COMPORTAMENTALI PER IL PERSONALE DELLA	committente			

Attività lavorative da eseguire	Aziende esecutrici attività lavorativa	Aree aziendali del committente interessate dai lavori	POSSIBILI INTERFERENZE	Rischi d'interferenza	Misure di sicurezza	Azienda incaricata della predisposizione delle misure di sicurezza	Costi della sicurezza	Modalità di verifica attuazione misure di sicurezza	Responsabile controllo di attuazione delle misure di sicurezza
to dei distributori automatici					<p>COMMITTENZA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Durante le operazioni di carico/scarico merci dovrà essere rispettata la segnaletica che delimita l'area di lavoro della ditta. <p>MISURE ORGANIZZATIVE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Predisposizione di un'area per sosta automezzi e operazioni di carico/scarico 				
<p>Movimentazione di attrezzature, strumenti e materiali di lavoro all'esterno e all'interno degli edifici (utilizzo di carrelli o transpallet manuali) per l'effettuazione della installazione/sostituzione/rimozione/manutenzione e rifornimento dei distributori</p>			<p>Presenza di altro personale dell'Azienda - altri appaltatori/prestatori d'opera/terzi e visitatori</p> <p>Presenza di utenti - pazienti/visitatori/studenti/altro personale</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Urti a persone o cose - Caduta di oggetti o materiali - Schiacciamenti, colpi, impatti, compressioni - Cadute per scivolamento ed inciampi per materiale ingombrante e/o per pavimento bagnato causato da guasti sui distributori automatici 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare, ove possibile, percorsi alternativi a quelli normalmente utilizzati da visitatori/studenti/altro personale ed orari favorevoli. - Assicurarsi che il materiale non possa cadere dal sistema di trasporto utilizzato. - Ridurre al minimo la produzione e l'emissione di polveri o fibre dei materiali lavorati, utilizzando tecniche e attrezzature idonee. - Le polveri e le fibre depositatesi, devono essere sollecitamente raccolte ed eliminate con i mezzi e gli accorgimenti richiesti dalla loro natura. - In caso si debba trasportare un carico attraverso passaggi a uso promiscuo quali rampe, corridoi, ecc., dare sempre la precedenza ai pedoni. - Non ingombrare le vie di fuga. - Non lasciare materiale e 	appaltatrice	0,00		

Attività lavorative da eseguire	Aziende esecutrici attività lavorativa	Aree aziendali del committente interessate dai lavori	POSSIBILI INTERFERENZE	Rischi d'interferenza	Misure di sicurezza	Azienda incaricata della predisposizione delle misure di sicurezza	Costi della sicurezza	Modalità di verifica attuazione misure di sicurezza	Responsabile controllo di attuazione delle misure di sicurezza
automatici					attrezzature lungo le vie di transito.				
					MISURE COMPORTAMENTALI PER IL PERSONALE DELLA COMMITTENZA - Non ostacolare la movimentazione dell'apparecchiatura o del materiale.	committente			
Effettuazione della installazione (con allacciamento di corrente elettrica ed acqua) /sostituzione/rimozione/manutenzione e rifornimento dei distributori automatici			Presenza di altro personale: - lavoratori dell'Azienda - altri appaltatori/prestatori d'opera/terzi Presenza di utenti - pazienti/visitatori/studenti/altro personale Utilizzo di corrente ad alto voltaggio, quadri elettrici, uso di ciabatte e prolunghe. - Potenziale accesso agli impianti da parte di personale non	- Uso degli impianti e delle attrezzature del Committente. - Caduta per inciampi, scivolamenti, tagli. - Caduta dall'alto. - Rischio chimico. - Elettrocuzione. - Urti contro attrezzature del Committente e non. - Rumore. - Vibrazioni. - Polveri. - Incendio e gestione emergenze.	- Delimitare e segnalare chiaramente l'operazione di installazione, sostituzione, rimozione, manutenzione e rifornimento e la relativa inaccessibilità - Segnalare l'eventuale fuori servizio di macchine, prese ed interruttori elettrici. - Delimitazione area con piantane e cordelle e segnaletica di divieto di accesso. - Segnalare gli eventuali lavori in corso su componenti elettrici che esponcano lavoratori o utenti a rischio di elettrocuzione. - E' vietato intervenire o utilizzare energia senza precisa autorizzazione e accordi con l'A.U.O. Servizio Tecnico-Settore Elettrico. - L'accesso ai luoghi dove sono presenti gli impianti elettrici, quadri, cabine, ecc..deve essere concordato ed	appaltatrice			

Attività lavorative da eseguire	Aziende esecutrici attività lavorativa	Aree aziendali del committente interessate dai lavori	POSSIBILI INTERFERENZE	Rischi d'interferenza	Misure di sicurezza	Azienda incaricata della predisposizione delle misure di sicurezza	Costi della sicurezza	Modalità di verifica attuazione misure di sicurezza	Responsabile controllo di attuazione delle misure di sicurezza
			autorizzato		<p>autorizzato dal Servizio Tecnico.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ciabatte e prolunghe eventualmente utilizzate devono essere posizionate e fissate in sicurezza. - Non lasciare cavi sul pavimento in zone di passaggio. - Far effettuare interventi di manutenzione su impianti e macchinari da personale specializzato. - Tutte le apparecchiature elettriche (fisse, mobili, portatili o trasportabili) devono essere corredate di targhetta su cui, tra l'altro, devono essere riportate la tensione, l'intensità ed il tipo di alimentazione prevista dal costruttore, i marchi di conformità e tutte le altre eventuali caratteristiche costruttive necessarie per l'uso. - Messa a terra: tutte le macchine di classe I devono essere collegate conformemente all'impianto di terra. - Non sovraccaricare le prese multiple (vedere l'ampereaggio e della presa e degli apparecchi da collegare). - Non staccare le spine dalla presa tirando il cavo 				

Attività lavorative da eseguire	Aziende esecutrici attività lavorativa	Aree aziendali del committente interessate dai lavori	POSSIBILI INTERFERENZE	Rischi d'interferenza	Misure di sicurezza	Azienda incaricata della predisposizione delle misure di sicurezza	Costi della sicurezza	Modalità di verifica attuazione misure di sicurezza	Responsabile controllo di attuazione delle misure di sicurezza
					<ul style="list-style-type: none"> - Usare mezzi a norma per quanto riguarda le emissioni sonore , o silenziati - Osservanza delle disposizioni ricevute su orari in aree sensibili. 				
					<p>MISURE ORGANIZZATIVE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coordinamento con l'appaltatore per definire, in funzione degli usi delle diverse aree/edifici, gli orari più opportuni per effettuare gli interventi; -Le apparecchiature e gli impianti dell'ambiente ospedaliero devono essere conformi a specifiche norme, verificati e gestiti da personale interno qualificato. - L'impianto elettrico deve essere costituito da quadri, linee e impianti sotto tensione, conformi alla normativa vigente. - Conformità delle attrezzature dell'Appaltatore. - Conformità degli impianti del Committente. - Uso dei prodotti in conformità alle relative schede tecniche. - Rispetto delle procedure di accesso ai locali, con interdizione mediante transennatura dell'area di intervento. - Le lavorazioni dovranno essere svolte esclusivamente in 	committente	300,00 riunione coordinamento e dotazione prese di corrente di proprio interruttore e di sezionamento magneto termico 2x20 A, comandato da crono- orologio	RUP – TECNICI INTERNI	

Attività lavorative da eseguire	Aziende esecutrici attività lavorativa	Aree aziendali del committente interessate dai lavori	POSSIBILI INTERFERENZE	Rischi d'interferenza	Misure di sicurezza	Azienda incaricata della predisposizione delle misure di sicurezza	Costi della sicurezza	Modalità di verifica attuazione misure di sicurezza	Responsabile controllo di attuazione delle misure di sicurezza
					<p>assenza di personale del Committente, di altra Ditta e di pubblico. previa messa in sicurezza di macchine, attrezzature, prodotti, ecc...</p> <ul style="list-style-type: none"> - Disponibilità di idonei presidi per la gestione delle emergenze. - Definizione e comunicazione alla Ditta delle procedure operative in caso di incendio/emergenza. - Formazione ed informazione del personale dell'Appaltatore sui rischi specifici. 				
Effettuazione delle pulizie			<p>Presenza di altro personale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lavoratori dell'Azienda - altri appaltatori/prestatori d'opera/terzi <p>Presenza di utenti</p> <ul style="list-style-type: none"> - visitatori/studenti/altro personale 	<ul style="list-style-type: none"> - Uso degli impianti e delle attrezzature del Committente. - Urti contro attrezzature del Committente e non. - Urti con attrezzature e prodotti della Ditta aggiudicataria. - Cadute per inciampi e scivolamenti. - Contaminazioni biologiche - Agenti chimici e biologici. - Incendio e gestione emergenze. 	<ul style="list-style-type: none"> - Rispetto delle procedure di accesso ai locali. - Le operazioni di pulizia degli ambienti saranno svolte esclusivamente in assenza di personale ospedaliero. - Interruzione dell'attività di pulizia ed immediata delimitazione dell'area interessata qualora eventuali sversamenti non potessero consentirne lo svolgimento. - Segnalazione delle aree bagnate tramite appositi cartelli indicanti "pavimento bagnato" - Divieto di utilizzo all'interno dei locali di scope in crine o in nylon, di spazzoloni tradizionali e 	appaltatrice	25,00	<p>RIUNIONE DI COORDINAMENTO E INFORMAZIONE</p>	<p>RUP - TITOLARE DITTA APPALTATRICE</p>

Attività lavorative da eseguire	Aziende esecutrici attività lavorativa	Aree aziendali del committente interessate dai lavori	POSSIBILI INTERFERENZE	Rischi d'interferenza	Misure di sicurezza	Azienda incaricata della predisposizione delle misure di sicurezza	Costi della sicurezza	Modalità di verifica attuazione misure di sicurezza	Responsabile controllo di attuazione delle misure di sicurezza
					<p>l'impiego di alcool, ammoniac, ipoclorito, acidi forti (cloridrico e nitrico) e altri prodotti che possono corrodere le superfici, le apparecchiature e quant'altro nonché essere nocivi alla salute.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fornire alla committenza le schede di sicurezza/tecniche dei prodotti chimici utilizzati, da conservare anche nelle aree di intervento. - E' fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati. - L'impresa non deve mai lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. Tali contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti. - Al termine del servizio non dovranno essere abbandonati rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata. - Delimitazione e segnalazione materiale di risulta e rifiuti nelle aree indicate dal Committente 				
					<ul style="list-style-type: none"> - Rispetto delle procedure di accesso ai locali. - Definire con l'Appaltatore, qualora necessario e possibile, la concessione di eventuali 	committente	25,00	Riunione di coordinamento	RUP

Attività lavorative da eseguire	Aziende esecutrici attività lavorativa	Aree aziendali del committente interessate dai lavori	POSSIBILI INTERFERENZE	Rischi d'interferenza	Misure di sicurezza	Azienda incaricata della predisposizione delle misure di sicurezza	Costi della sicurezza	Modalità di verifica attuazione misure di sicurezza	Responsabile controllo di attuazione delle misure di sicurezza
					<p>spazi adeguati per lo stoccaggio di attrezzature e materiali</p> <p>MISURE ORGANIZZATIVE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conformità degli impianti - Conformità dei macchinari impiegati alle vigenti norme. - L'utilizzo di prodotti chimici deve essere limitato a prodotti biodegradabili secondo quanto previsto dalle schede di sicurezza dei prodotti utilizzati. - Disponibilità di idonei presidi per la gestione delle emergenze. - Definizione e comunicazione alla Ditta delle procedure operative in caso di incendio/emergenza 				
Asporto e smaltimento dei rifiuti			<p>Presenza di altro personale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lavoratori dell'Azienda - altri appaltatori/prestatori d'opera/terzi <p>Presenza di utenti visitatori/studenti/altro personale</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ritardo nello smaltimento di rifiuti derivanti dalle fasi del servizio - Abbandono di rifiuti in aree non conformi. - Spandimenti, imbrattamenti, diffusione, abbandono di rifiuti (umido, riciclabili, ecc.): - Rischio infezioni 	<ul style="list-style-type: none"> - Smaltire conformemente e quotidianamente i rifiuti prodotti nelle aree e modalità stabilite; - Non accumulare e non abbandonare i rifiuti nelle aree ospedaliere. - Durante le fasi di smaltimento di rifiuti evitare imbrattamenti e/o diffusione di rifiuti, evitare spandimenti di reflui nei percorsi di trasporto. - Sigillare ermeticamente i sacchi dei rifiuti, - Utilizzare idonei carrelli chiusi per il trasporto, - Individuare percorsi protetti ed orari favorevoli. 	appaltatrice	0,00		Titolare ditta appaltatrice

Attività lavorative da eseguire	Aziende esecutrici attività lavorativa	Aree aziendali del committente interessate dai lavori	POSSIBILI INTERFERENZE	Rischi d'interferenza	Misure di sicurezza	Azienda incaricata della predisposizione delle misure di sicurezza	Costi della sicurezza	Modalità di verifica attuazione misure di sicurezza	Responsabile controllo di attuazione delle misure di sicurezza
					- In caso di spandimenti effettuare immediatamente la pulizia e l'igiene delle zone interessate.				
COSTI SICUREZZA DA INTERFERENZA PER L'INTERA DURATA DELL'APPALTO							625,00		

**ALLEGATO 1 : PLANIMETRIE DEI LUOGHI INTERESSATI DALL'INSTALLAZIONE DI
DISTRIBUTORI AUTOMATICI CON ISTRUZIONI DA ATTUARE IN CASO DI INNESCO
O SCOPERTA DI INCENDIO**

INDICAZIONI PER UTENTI E VISITATORI IN CASO DI INCENDIO

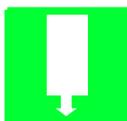
- AVVERTIRE IMMEDIATAMENTE IL PERSONALE ADDETTO

- SEGUIRE LE INDICAZIONI DEL PERSONALE

NEL CASO VENGA IMPARTITO L' **ORDINE DI EVACUAZIONE**



E' VIETATO SERVIRSI DEGLI ASCENSORI



I VISITATORI IN GRADO DI MUOVERSI AUTONOMAMENTE,

LASCIERANNO GLI SPAZI SEGUENDO I CARTELLI INDICATORI ED IN CONFORMITA' ALLE ISTRUZIONI RICEVUTE



GLI UTENTI ED I VISITATORI NON IN GRADO DI MUOVERSI AUTONOMAMENTE

ATTENDANO I SOCCORSI GIA' PREDISPOSTI DAL PERSONALE

MISURE PREVENTIVE



E' VIETATO FUMARE E FARE USO DI FIAMME LIBERE



E' VIETATO GETTARE NEI CESTINI SIGARETTE E PRODOTTI INFIAMMABILI



E' VIETATO USARE APPARECCHI ELETTRICI PERSONALI SENZA AVERNE AVUTO AUTORIZZAZIONE

ALLEGATO 2: ISTRUZIONI DA ATTUARE IN CASO DI INNESCO O SCOPERTA DI INCENDIO

ALLARME

In caso di segnalazione o avviso di allarme il personale appartenente alle imprese esterne, deve:

- mettere in condizioni di sicurezza impianti e attrezzature (es.: disattivare apparecchiature elettriche, spegnere fiamme libere, ecc.);
- rimuovere immediatamente eventuali attrezzature che potrebbero costituire intralcio agli interventi di soccorso (es.: carrelli, lavapavimenti, scale, macchine, ecc.) e alla movimentazione in generale;
- recarsi all'esterno attraverso l'uscita più vicina senza attraversare (se possibile) la zona dell'evento;
- il più alto in grado, del personale delle imprese, verifica che non vi siano propri collaboratori in pericolo ed effettua il censimento dei propri colleghi.

Cessato allarme

- a nessuno è consentito rientrare nei locali di lavoro fino a quando il dirigente/preposto di zona dell'emergenza non ha dato il benestare.
- il personale attenderà dal più alto in grado la comunicazione di "cessato pericolo" per l'accesso ai locali.

ALLEGATO 3. MISURE PER L'ESODO IN EMERGENZA

ESODO VERSO UN LUOGO SICURO ESTERNO

In caso d'emergenza, per non affollare i compartimenti attigui alla zona interessata dall'incendio gli operatori delle ditte appaltatrici, non coinvolti nella gestione dell'emergenza, devono seguire le indicazioni impartite verso un luogo sicuro esterno della struttura.

ALLEGATO 4. MISURE COMPORTAMENTALI ED OBBLIGHI PER TUTTI GLI AUTISTI ESTERNI

Durante l'accesso alle strutture del Comune di San Giovanni in Persiceto per effettuare le operazioni di carico e scarico, gli autisti dell'Impresa, o i loro fornitori, devono fare attenzione ai seguenti fattori di rischio ed attenersi alle seguenti istruzioni:

Nel percorrere le vie di transito ed effettuare le operazioni di carico e scarico occorre tenere conto dei rischi e delle seguenti indicazioni:

1. rispettare quanto previsto dal Codice della Strada;
2. transito di carrelli elevatori e di automezzi in manovra;
3. presenza di carrelli elevatori in operazioni di trasporto carichi o in manovra;
4. transito di mezzi
5. presenza di materiali collocati nel piazzale.
6. utenti e lavoratori in transito pedonale

PERCORRENZA DELLE VIE DI TRANSITO – AREE DI SOSTA

1. percorrere le vie di transito a PASSO D'UOMO; in modo particolare in corrispondenza dei passaggi pedonali e di tutte le aree di transito (ingresso carrabile del piazzale esterno, porte degli edifici, uscite di emergenza);
2. non sostare in corrispondenza delle vie di transito, delle porte degli edifici e delle uscite di emergenza;
3. rispettare le indicazioni di sosta quando sono presenti.

SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI CARICO E SCARICO

Di norma le operazioni di carico e scarico vanno effettuate all'interno dell'area di cantiere recintate. Nel caso si tratti di piccoli cantieri interni che non prevedano un'area di stoccaggio delimitata all'esterno della struttura su cui si deve intervenire si dovranno rispettare le seguenti procedure:

1. l'autista deve posizionare l'automezzo secondo le informazioni fornitegli dal referente aziendale e della ditta responsabile della fornitura;
2. gli autisti movimentano i carichi, se previsto, in collaborazione con gli operatori addetti dell'Impresa Appaltatrice, i quali utilizzano i carrelli elevatori, gru, autogru o qualsiasi altra attrezzatura, a norma, ed idonea;
3. **è vietato** sostare nei pressi delle zone operative dei carrelli elevatori ed al di sotto dei carichi sospesi

ACCESSO NELLE STRUTTURE DEL COMUNE DI SAN GIOVANNI IN PERSICETO

L'accesso deve avvenire solo per motivi di lavoro e devono essere seguite le indicazioni specifiche per il tipo di intervento richiesto. In caso di necessità, per l'uso dei servizi igienici, si dovranno utilizzare i servizi installati nel cantiere o, nel caso di piccoli lavori, nel bagno interno alla struttura individuato per l'utilizzo da parte delle maestranze dell'Appaltatore, in ogni altro caso è necessario chiedere informazioni agli operatori presenti.

APPROVAZIONE E FIRME PER IL DUVRI

COMMITTENTE

DATA	
DATORE DI LAVORO	
<i>Firma per Delega del Datore di Lavoro</i>	
RESPONSABILE DEL SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE per il Comune di San Giovanni in Persiceto	
<i>firma</i>	
R.U.P. dell'Appalto	
<i>firma</i>	

IMPRESA APPALTATRICE

DATA	
DATORE DI LAVORO DELLA DITTA APPALTATRICE	
<i>Firma</i>	
RESPONSABILE DEL SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE IMPRESA APPALTATRICE	
<i>Firma</i>	

Documento redatto da Tecnico Incaricato:
Ing. Ana Despa



NORME DI COMPORTAMENTO PER LA PREVENZIONE DEGLI INCENDI ED IN CASO DI EVACUAZIONE



E' VIETATO FUMARE ALL'INTERNO DEI LOCALI E FARE USO DI FIAMME LIBERE NELL'AREA DELLO STABILIMENTO.

NON MANOMETTERE ESTINTORI ED ALTRI DISPOSITIVI DI SICUREZZA.
NON INGOMBRARE NE' SOSTARE NEGLI SPAZI ANTISTANTI GLI ESTINTORI, GLI IDRANTI E LE USCITE DI EMERGENZA

CHIUNQUE NOTI ODORI SOSPETTI, FUMO O FIAMME, DEVE AVVERTIRE IMMEDIATAMENTE GLI ADDETTI DELLA SQUADRA ANTINCENDIO.

NON AGIRE DA SOLI E NON PRENDERE INIZIATIVE PERSONALI SE NON SEI STATO ADDESTRATO. SE SIETE ADDESTRATI, USARE GLI ESTINTORI O GLI IDRANTI, SENZA METTERE IN PERICOLO LA PROPRIA PERSONA.

IN PRESENZA DELLA SQUADRA ANTINCENDIO, SEGUIRE GLI ORDINI IMPARTITI.

SOLO NEL CASO CHE IL PERSONALE ADDETTO NON SIA PRESENTE O HA AVUTO UN MALORE, AZIONARE IL PULSANTE D'ALLARME INCENDIO SENZA INDUGIARE.



QUADRO ELETTRICO

IN CASO DI INCENDIO O ALTRE EMERGENZE



ESTINTORE PORTATILE A POLVERE O A CO2
SE SIETE ADDESTRATI USATE GLI ESTINTORI A DISPOSIZIONE E TENTATE DI SPEGNERE L'INCENDIO, SALVAGUARDANDO LA PROPRIA INCOLUMITA'



IDRANTE IN CASSETTA A MURO CON MANICHETTA FLESSIBILE E LANCIA

IN CASO DI NECESSITA' ROMPERE IL VETRO DELLA CASSETTA A MURO, SROTOLARE LA MANICHETTA CON ORDINE, AVVITARE LA LANCIA, INDIRIZZARE LA LANCIA VERSO LA ZONA INTERESSATA DALL'INCENDIO ED AZIONARE LA VALVOLA PER APRIRE L'ALIMENTAZIONE CON L'ACQUA.



ATTACCO MOTOPOMPA



NON USARE ACQUA PER SPEGNERE INCENDI SU APPARECCHIATURE ELETTRICHE IN TENSIONE



CASSETTA DI PRONTO SOCCORSO.
TENERE CHIUSA A CHIAVE E CONTROLLATA PERIODICAMENTE DAL PERSONALE PREPOSTO.

IN CASO DI EVACUAZIONE



AL SEGNALE D'ALLARME:

PER I LAVORATORI DEL COMUNE

ALLA DIFFUSIONE DEL SEGNALE DI EVACUAZIONE, ABBANDONATE RAPIDAMENTE I LOCALI, MANTENENDO LA CALMA E SEGUENDO LE VIE DI ESODO (TRACCIATI COLORE VERDE SULLE PLANIMETRIE), IN CONFORMITA' ALLE ISTRUZIONI IMPARTITE DAL PERSONALE INCARICATO

PER IL PUBBLICO E GLI UTENTI ESTERNI

AL SEGNALE D'ALLARME DIRIGERSI CON CALMA VERSO L'USCITA PIU' VICINA, SEGUENDO I CARTELLI INDICATORI DELLA VIA DI ESODO.

NON CERCARE DI RAGGIUNGERE ALTRI LOCALI PRECEDENTEMENTE VISITATI.

NON INGOMBRARE LA VIA DI ESODO, CAMINANDO IN SENSO OPPOSTO ALLE PERSONE GIA' IMPEGNATE NELLE OPERAZIONI DI EVACUAZIONE.

SEGUIRE CON CALMA GLI ORDINI IMPARTITI DAL PERSONALE DEL COMUNE.

NON DARE ORDINI AD ALTRE PERSONE.

NON GRIDARE E NON CORRERE VERSO L'USCITA.



VALVOLA INTERCETTAZIONE DEL GAS METANO. IL PERSONALE INCARICATO DEVE CHIUDERE LA VALVOLA SUBITO DOPO L'EMANAZIONE DEL SEGNALE DI ALLARME.



INTERRUPTORE PER LA DISATTIVAZIONE DELLA CORRENTE ELETTRICA. IL PERSONALE INCARICATO DEVE AZIONARE L'INTERRUPTORE SUBITO DOPO L'EMANAZIONE DEL SEGNALE DI ALLARME.



ALLA DIFFUSIONE DEL SEGNALE DI EVACUAZIONE, ABBANDONATE RAPIDAMENTE I LOCALI, MANTENENDO LA CALMA E SEGUENDO LA VIA DI ESODO PIU' VICINA INDICATA CON I CARTELLI DI SEGNALE O ATTENENDOSI ALLE ISTRUZIONI IMPARTITE DAL PERSONALE INCARICATO. EVITARE DI CORRERE, SPINGERE ED URTARE.

LASCIARE L'EDIFICIO ATTRAVERSO LE APPOSITE USCITE E PORTARSI CON ORDINE VERSO IL LUOGO DI RACCOLTA INDICATO ALL'ESTERNO.



NON USARE PER NESSUN MOTIVO L'ASCENSORE. LE PERSONE DISABILI MOTORI SARANNO ASSISTITE DAL PERSONALE PREPOSTO.



VIA DI ESODO ORIZZONTALE



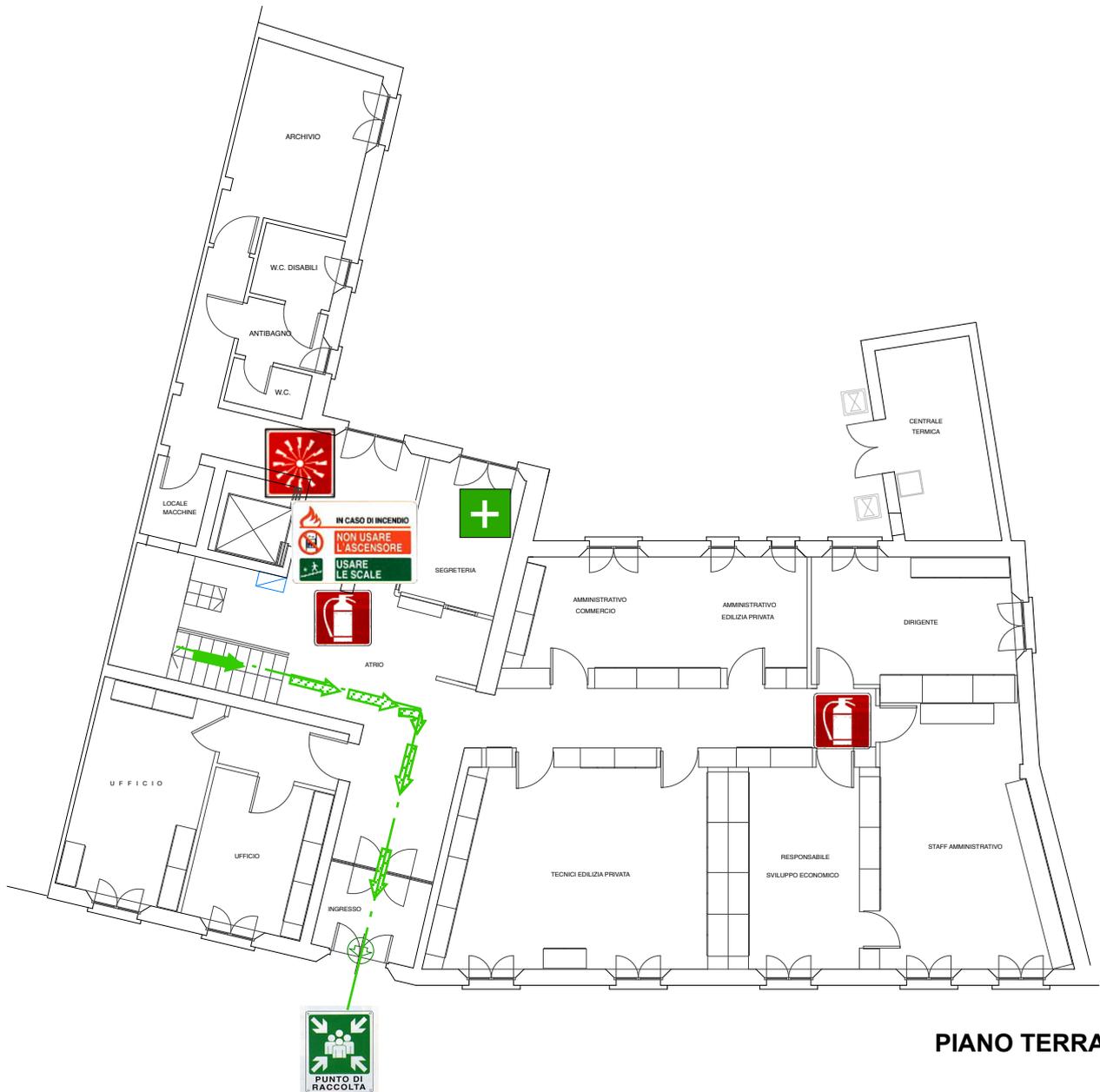
VIA DI ESODO VERSO IL BASSO



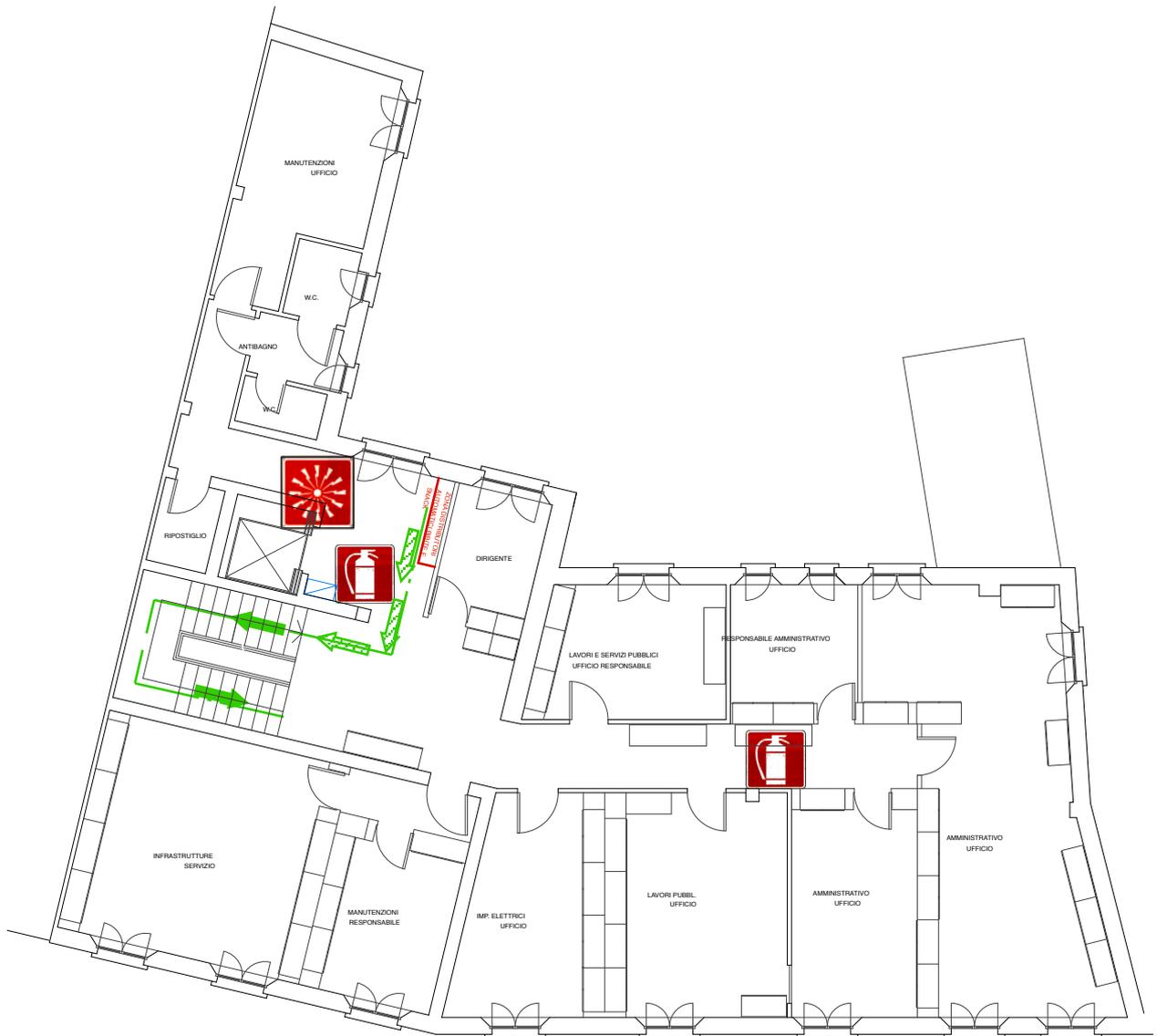
LUOGO DI RACCOLTA. IN CASO DI ALLARME TUTTE LE PERSONE PRESENTI NEL PALAZZO COMUNALE DEVONO RAGGIUNGERE IL PUNTO DI RACCOLTA ED ATTENDERE ISTRUZIONI DA PARTE DEL PERSONALE ADDESTRATO.
NON ABBANDONARE IL PALAZZO O IL LUOGO DI RACCOLTA SENZA INFORMARE L'ADDETTO RESPONSABILE DEL LUOGO DI RACCOLTA.

**NUMERI DI TEL. UTILI:
VIGILI DEL FUOCO 115
PRONTO SOCCORSO 118**

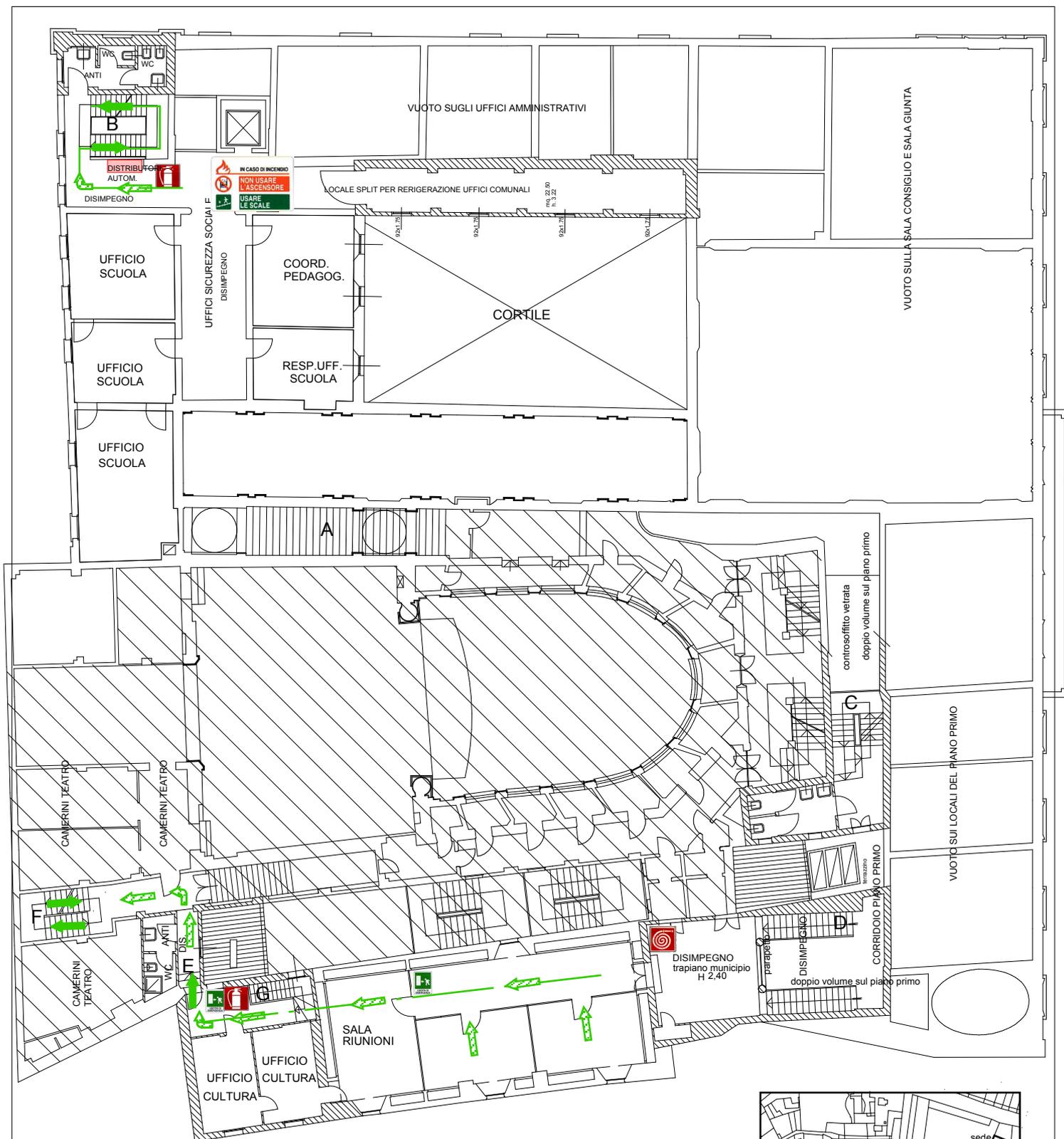
**COMUNE DI SAN GIOVANNI IN PERSICETO
POLITECNICO BIGNARDI
VIA D'AZEGLIO 20
PIANO TERRA**



**COMUNE DI SAN GIOVANNI IN PERSICETO
POLITECNICO BIGNARDI
VIA D'AZEGLIO 20
PIANO PRIMO**

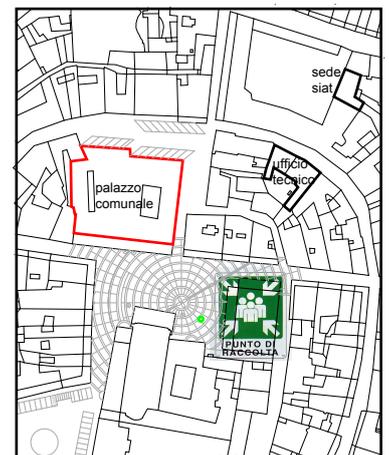


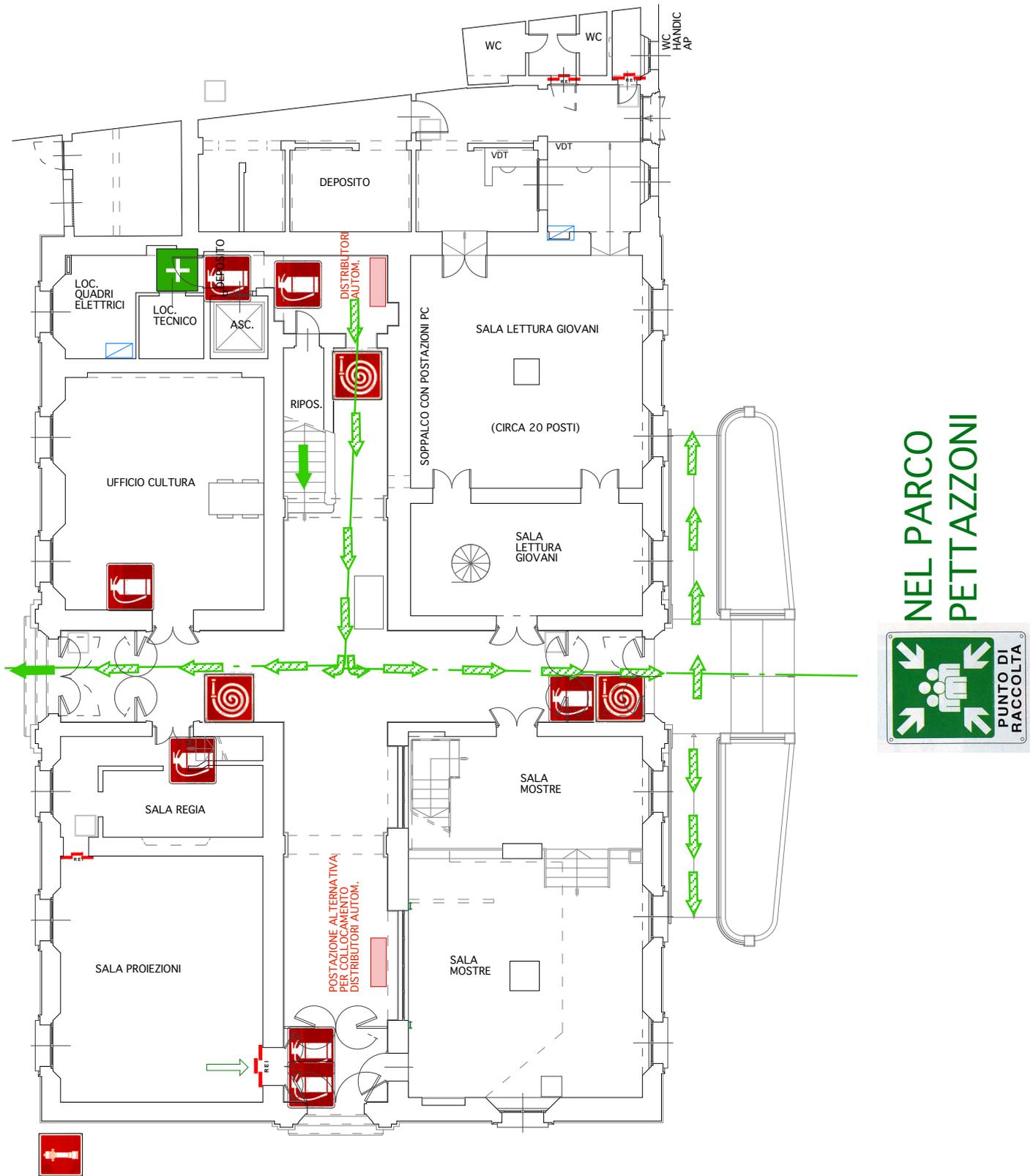
PIANO PRIMO



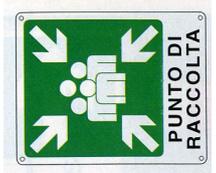
**COMUNE DI SAN GIOVANNI IN PERSICETO
PALAZZO COMUNALE
PIANO SECONDO**

**NUMERI DI TEL. UTILI:
VIGILI DEL FUOCO 115
PRONTO SOCCORSO 118**

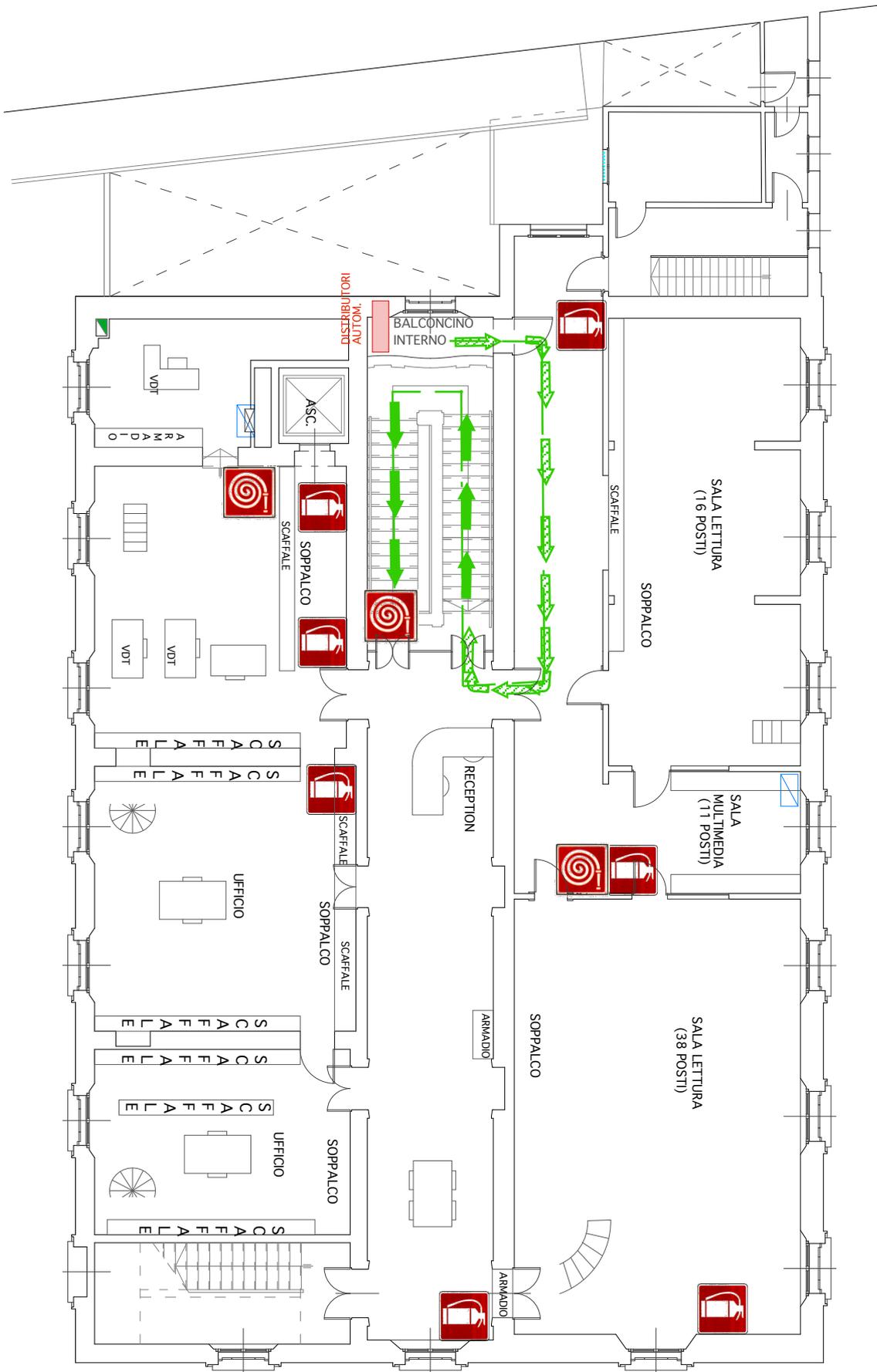




**NEL PARCO
PETTAZZONI**

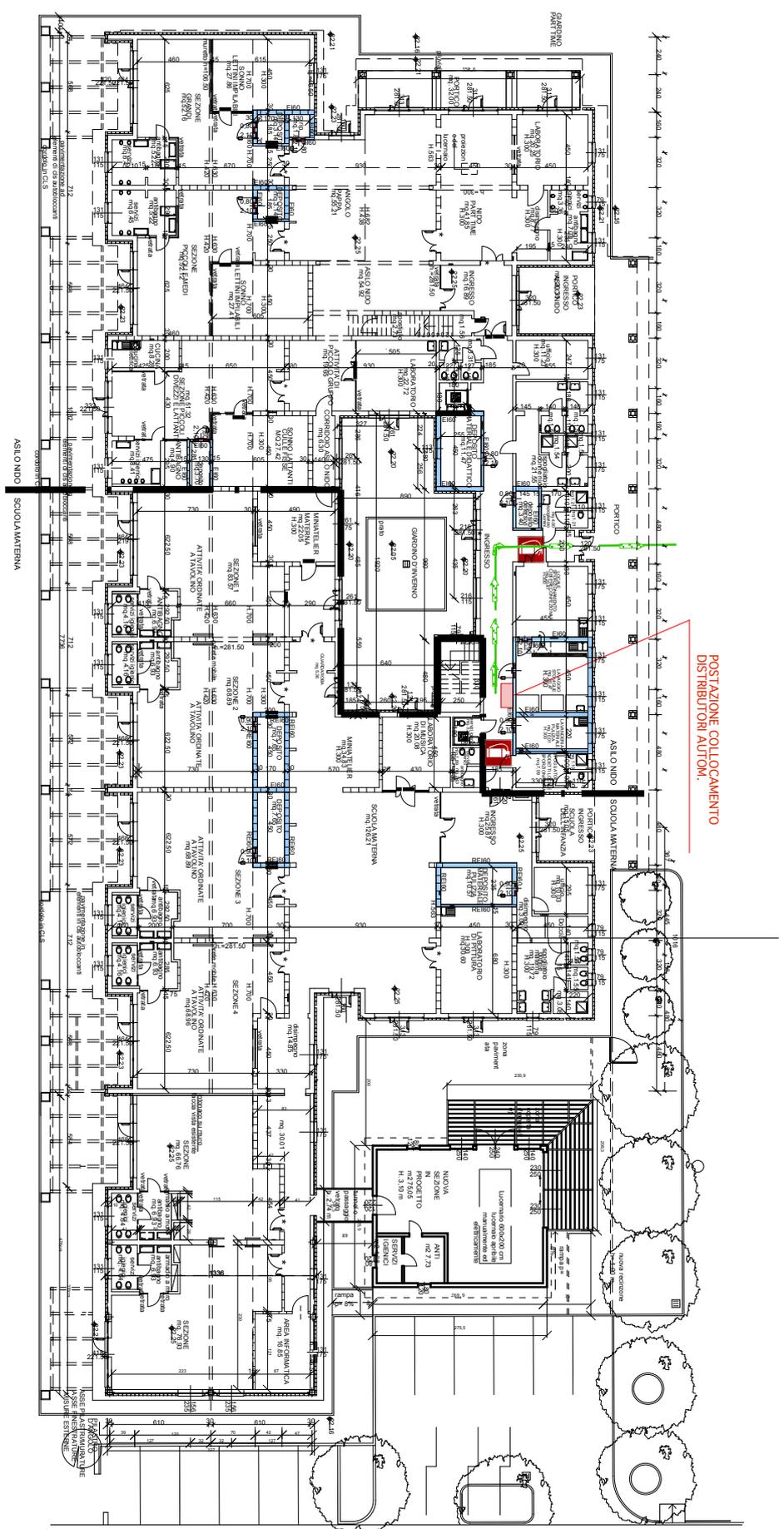


**COMUNE DI SAN GIOVANNI IN PERSICETO
BIBLIOTECA SAN SALVATORE
PIAZZA GARIBALDI 7
PIANO TERRA**



**COMUNE DI SAN GIOVANNI IN PERSICETO
 BIBLIOTECA SAN SALVATORE
 PIAZZA GARIBALDI 7
 PIANO PRIMO**

POSTAZIONE COLLOCAMENTO
DISTRIBUTORI AUTOM.



COMUNE DI SAN GIOVANNI IN PERSICETO
CENTRO POLIFUNZIONALE ASILO-NIDO
CON MATERNA
VIA XXV APRILE 35-37
PIANO TERRA