

COMUNE DI TARQUINIA

ACCORDO PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

Premesso che con atto del Consiglio Comunale n. 68 del 21/12/2007 il Comune di Tarquinia ha approvato lo schema di statuto della "Tarquinia Multiservizi srl" (già "Azienda Speciale Multiservizi Tarquinia" e già "Tarquinia Multiservizi spa");

Viste le deliberazioni della G.C. n. 52 del 31.03.2015 e del C.C. n. 12 del 18.05.2015, che approvano il piano di razionalizzazione delle società partecipate dal Comune di Tarquinia;

Viste le deliberazioni della G.C. n. 180 del 22.09.2016 e n. 164 del 02.10.2017, con le quali la Giunta Comunale esprime la volontà di estendere il servizio Mensa scolastica agli alunni degli Istituti Paritari Santa Lucia Filippini e Marcantonio Barbarigo;

Visto che l'affidamento del servizio mensa riguarda la fornitura di pasti presso le Scuole statali e presso le scuole paritarie: Santa Lucia Filippini, dell'infanzia e Primaria oltre Marcantonio Barbarigo dell'infanzia;

Considerato che il rapporto concessorio tra il Comune di Tarquinia e la Società è regolato dal presente accordo;

tra

la Sig.ra Paola De Angelis Responsabile del Settore IV, del Comune di Tarquinia (C.F. 00129650560) in rappresentanza per conto e in nome del quale agisce e stipula,

e

2) La "Tarquinia Multiservizi s.r.l." (C.F. 01537530568) con sede in Tarquinia in Via Enrico Berlinguer n. 11, in seguito per brevità nel presente atto denominata "Gestore" rappresentata dal Dott. Acciaresi Ruggero, nato a Tuscania, il 24.10.1964 e residente a Tarquinia in via Contenebra n. 9, di cui è Amministratore Unico,

SI CONVIENE QUANTO SEGUE

Art. 1 - Oggetto

Il presente accordo disciplina i rapporti tra il Comune e la Società in merito all'esercizio del servizio mensa per la fornitura di pasti agli alunni/bambini delle seguenti scuole.

Le scuole servite dalla mensa sono le seguenti:

- Infanzia "Trieste Valdi" in Via Muzio Polidori

Centro di cottura e refettorio

- Infanzia "Luca Leoni" in Via Madre Teresa di Calcutta

punto di porzionamento e refettorio

- Infanzia sezione Viale Bruschi Falgari

punto di porzionamento e refettorio

- Primaria in Viale Bruschi Falgari

Centro di cottura e refettorio

- Scuole "Luca Leoni" e "S.L. Filippini"

Centro di cottura presso il "Borgo Saline"

- Primaria e Infanzia Santa Lucia Filippini

punto di porzionamento e refettorio

- Infanzia Marcantonio Barbarigo

punto di porzionamento e refettorio

Il servizio della mensa comprende l'esazione delle tariffe.

I servizi oggetto del presente accordo costituiscono attività di interesse pubblico locale, e in quanto



tali rientrano nella titolarità esclusiva del Comune.

Il servizio, su autorizzazione del Comune, può essere allargato occasionalmente ad altri utenti provenienti da istituti scolastici statali (ad esempio partecipanti a gemellaggi, scambi culturali, visite di delegazioni ecc. presso i nostri istituti), senza alcun onere o, con pagamento del corrispettivo, secondo le disponibilità finanziarie dell'Ente.

Art. 2 - Durata

Il presente accordo ha validità dal 02.10.2017 al 31.05.2018.

Art. 3 - Principi fondamentali

L'erogazione del servizio si ispira ai principi fondamentali di uguaglianza, imparzialità, continuità, partecipazione efficace ed efficienza ed al rispetto degli standard qualitativi quali diritti fondamentali degli utenti.

Le parti definiscono e quantificano gli impegni nel presente accordo. Gli impegni delle parti rispondono ad un criterio di equilibrio contrattuale.

Art. 4 - Modalità di esecuzione del servizio

Il servizio si effettua in base alle esigenze didattiche della scuola dell'infanzia e della scuola primaria.

I pasti dovranno essere serviti nei giorni e alle ore che saranno fissate dalle autorità scolastiche.

I pasti vengono preparati nelle cucine delle mense site nei plessi scolastici di proprietà comunale.

La somministrazione non avrà luogo nei giorni in cui, per qualsiasi ragione, le scuole rimarranno chiuse (vacanze natalizie, pasquali, chiusura anticipata, scioperi, consultazioni elettorali, ecc.).

Art. 5 - Locali, impianti e attrezzature

Per la gestione del servizio mensa la Società utilizza i beni, gli impianti e le attrezzature messi a disposizione dal Comune di Tarquinia.

La superficie complessiva dei centri cottura e dei refettori statali è di circa mq. 500, quella della scuola paritaria Santa Lucia Filippini e del Centro delle Saline è di circa mq. 70, quella della scuola paritaria Marcantonio Barbarigo è di circa mq. 50. I locali, i macchinari, le attrezzature e le stoviglie, situati presso i Plessi Scolastici adibiti a cucine e refettori, vengono concessi in uso alla Società, senza che gli stessi possano essere diversamente utilizzati.

La Società prende in carico i predetti impianti e attrezzature sottoscrivendo il relativo verbale;

Sono ad esclusivo carico della Società:

- l'ordinaria manutenzione dei locali e qualsiasi tipo di manutenzione delle attrezzature in uso, nei locali comunali.

- tutti gli oneri inerenti la gestione del servizio compresi la pulizia di tutti i locali, delle stoviglie e delle attrezzature da eseguire nel più rigoroso rispetto delle norme sanitarie vigenti in materia.

Rimane a carico del Comune la manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti, di proprietà comunale.

La Società si impegna a mantenere in perfetta efficienza, per l'intera durata di validità del presente

accordo, tutti i beni, gli impianti e le attrezzature garantendo tutti gli interventi di manutenzione nel rispetto delle vigenti norme tecniche e di sicurezza. A tal fine la Società si obbliga ad apportare tutte le migliorie, le sostituzioni ed i potenziamenti che si rendessero necessari, al fine di mantenere perfettamente efficienti ed idonei all'uso i beni, gli impianti e le attrezzature per l'intera durata del presente accordo e di riconsegnare, allo scadere dello stesso accordo, i beni eventualmente in uso, in perfetta efficienza al Comune, salvo il normale deperimento d'uso.

Art. 6 - Preparazione dei pasti e diete speciali

I pasti devono essere prodotti nella mattinata stessa di somministrazione.

Non deve intercorrere più di mezz'ora tra il termine della preparazione del pasto e la distribuzione a caldo.

Vanno privilegiate le cotture al forno, al vapore e, stufare con la minima quantità di grassi aggiunti, evitando frittiture;

E' assolutamente vietato riciclare oli di cottura;

E' assolutamente vietato l'utilizzo di prodotti derivati da manipolazioni genetiche (OGM).

E' assolutamente vietata qualsiasi procedura che preveda il riciclo di avanzi.

Le materie prime usate per la preparazione di pasti devono rispondere ai requisiti igienici e merceologici fissati dalla normativa vigente. La Società garantisce la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche igienico- sanitarie previste dalle vigenti leggi.

La Società dovrà fornire, allo stesso prezzo, a richiesta delle Istituzioni scolastiche, eventuali piatti, anche non previsti dal menù, prescritti dai competenti uffici dell'ASL, per bambini e studenti che debbano seguire "diete speciali personalizzate" (es. per celiaci, diabetici, obesi, allergie alimentari, ecc.).

Alle stesse condizioni dovranno essere forniti, altresì, eventuali pasti a minori ed adulti appartenenti a diverse comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari, acquisendo preventivamente nulla osta dei competenti uffici dell'ASL.

La Società deve disporre adeguati controlli di qualità di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

L'Ente si riserva il diritto di verificare che le materie prime impiegate per la preparazione dei pasti abbiano caratteristiche corrispondenti ai requisiti previsti dal presente accordo ed alla normativa vigente.

La Società ha diritto di scegliere, a propria discrezione i fornitori più idonei a garantire la qualità e la regolarità degli approvvigionamenti delle merci.

Art. 7 Utenze

Tutte le spese relative a utenze e tasse, dei locali mensa per le scuole statali vengono sostenute dal Comune di Tarquinia. Mentre per quanto riguarda le spese relative a: luce, gas, oltre le tasse rifiuti e, acqua - fognatura - depurazione, dei locali mensa presso il borgo Saline, presso l'Istituto Santa Lucia Filippini e presso l'Istituto Marcantonio Barbarigo, non sono a carico del Comune di

Tarquìnia.

La Società corrisponderà al Comune un importo mensile forfetario, (per i mesi di utilizzo) pari ad € 1.000,00 (mille/00), a ristoro forfetario delle spesa relative a: luce , gas, oltre le tasse rifiuti e, acqua - fognatura - depurazione, dei locali utilizzati per il servizio Mensa delle scuole statali.

Tale somma è corrisposta con specifico versamento a favore del Comune di Tarquinia.

Art. 8 - Obblighi del Comune

1. Il Comune, su richiesta del Gestore, quando ricorrano tutti i requisiti previsti, rilascia gli atti ed i documenti necessari all' esecuzione delle opere e alla gestione dei servizi. In tal senso il Comune si impegna a sostenere e favorire l'attività del Gestore attraverso il puntuale svolgimento delle pratiche amministrative inerenti la gestione del servizio, salve le eventuali esigenze di ulteriore istruttoria procedimentale eventualmente insorte;
2. Il Comune, al fine di acquisire un parere preventivo e non vincolante, si impegna a comunicare con congruo anticipo al Gestore le modifiche ai Regolamenti comunali che possano in qualsiasi modo influire sul servizio;

Art. 9 - Obblighi della Società nello svolgimento del servizio

Sono a carico della ditta gestore i seguenti obblighi:

1) Fornitura di tutti i generi alimentari stabiliti nei menù allegati al presente accordo (e, relative tabelle dietetiche che vengono trasmesse in formato elettronico), redatti secondo le vigenti linee guida della Regione Lazio, provvedendo giornalmente alla campionatura dei pasti, con le modalità previste dalla normativa vigente.

Tali menù dovranno essere esposti in ogni refettorio, insieme alle informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze (di cui al regolamento europeo 1169/2011);

- 2) Accurato allestimento del refettorio e dei tavoli prima di ogni pasto e accurate pulizie degli stessi, degli arredi e dei pavimenti al termine di ogni servizio;
- 3) Preparazione giornaliera dei pasti, porzionamento e distribuzione nelle ore fissate dagli organi scolastici ed in tempo utile alla consumazione, previo accertamento del numero degli stessi;
- 4) Personale qualificato sufficiente per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti agli utenti, nonché personale e materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, del refettorio e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa;
- 5) Sostituzione o fornitura di attrezzature aggiuntive a quelle già esistenti presso i locali, di proprietà comunale, occorrenti per la cottura dei cibi, la conservazione delle derrate, nonché per il lavaggio e la sterilizzazione delle stoviglie;
- 6) Pulizia straordinaria del centro di cottura e del refettorio ogni qualvolta l'Amministrazione o l'ASI, ne facciano richiesta a giudizio insindacabile delle stesse;
- 7) Forniture dei prodotti a perdere: tovaglie e tovaglioli (in plastica o in carta);

F. P. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

8) distribuzione dei buoni pasto all'utenza, a seguito di incasso del versamento della quota dell'utente e ritiro dei buoni pasto utilizzati giornalmente.

La Società dovrà osservare le seguenti prescrizioni:

1) Misure di sanificazione ambientale

- Detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, sia nei centri cottura che nei refettori.
- Detersione e disinfezione settimanale della celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso.
- Fornitura di detersivi, carta igienica e tovaglietti asciugamani.
- Detersione e disinfezione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, in tutti gli ambienti.
- Adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e roditori.
- Verifica dell'efficienza delle cappe aspiranti.

2) Qualità delle materie prime e del servizio

Per quanto riguarda le materie prime da utilizzare per la preparazione dei pasti del menù, la T.M. dovrà rispettare quanto disposto dalla Legge 28 dicembre 2015, n. 221 " Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali" (G.U. n. 13 del 18 gennaio 2016).

IN PARTICOLARE PERCENTUALI VANNO APPLICATE LE SEGUENTI PERCENTUALI ALMENO AL 50% DEI SEGUENTI PRODOTTI ALIMENTARI:

Acqua e bevande: deve essere utilizzata acqua e bevande sfuse (di rete/microfiltrata/alla spina), eccezioni solo per esigenze igienico-sanitarie.

Prodotti ortofrutticoli: di stagione coltivati in pieno campo

Carne: deve provenire almeno 15% in peso sul totale, da produzione biologica e 25% da prodotti IGP, DOP, PAT

Pesce: deve provenire almeno 20% sul peso totale da acquacoltura biologica o pesca sostenibile. Se surgelato non da prodotti ricomposti.

Per quanto riguarda le stoviglie (piatti, bicchieri, posate), preferire l'uso materiale riutilizzabile (vetro, metallo, ceramica); è consentito l'uso di prodotti monouso solo a norma UNI EN 13432:2002.

- la Società è inoltre tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

- a) fornitura delle materie prime coincidenti con quanto indicato nel presente accordo;
- b) precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente prive di ammaccature, ruggine, ecc.;
- c) integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;



d) la Società deve provvedere altresì alla conservazione delle bolle di consegna o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici, da tenere in maniera ordinata da essere disponibili per eventuali controlli;

e) pur essendo tollerato il ricorso a materie prime conservate o surgelate nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia, è fatto divieto alla ditta di impiegare e somministrare pietanze preconfezionate e/o precotte. Sarà concesso, tuttavia, fare ricorso a prodotti in qualunque modo conservati per il verificarsi di eventi eccezionali previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e dietro parere delle Autorità Sanitaria e Scolastica;

f) è fatto divieto assoluto e tassativo alla Società di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, scongelare gli alimenti surgelati in cella frigorifera, riciclare pasti o avanzi;

g) al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo della qualità e dello stato di conservazione delle derrate prima del suo utilizzo, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro e al personale amministrativo in servizio presso le scuole. Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo dovrà astenersi dal fumare e dovrà essere dotato, di camice bianco, copricapo, mascherina e appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni;

h) collaborazione con le associazioni incaricate dal comune del recupero dei pasti non utilizzati, per la redistribuzione a persone disagiate;

h) attivazione, per l'intero servizio, di uno specifico sistema di autocontrollo basato sui principi dell'H.A.C.C.P. (Hazard Analyst Critical Control Point).

La Società assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. 153/97, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, vanno previste:

- verifica di adeguamento alle norme di legge ed ai regolamenti inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
- supervisione tecnica e controllo produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase;
- formazione del personale di cucina.

La Società libera l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità sulla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Art. 10 - Entrate tariffarie e valore dei pasti somministrati

La quota di partecipazione alla spesa di funzionamento del servizio mensa scolastica (tariffa), posta a carico degli utenti del servizio stesso, sarà versata direttamente alla Società da parte degli utenti, secondo le disposizioni del vigente regolamento di accesso al servizio mensa e delle tariffe annualmente stabilite dall'amministrazione Comunale, con l'introduzione ove possibile, di pagamenti on line.



La quota comunale sul costo del pasto è confermata, come nel precedente anno scolastico, in € 5,36 oltre IVA, salvo adeguamento all'indice ISTAT dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati riferito all'anno solare precedente.

Art. 11 - Numero di pasti e modalità di fornitura

Prima dell'inizio del servizio il Comune fornirà alla Società:

- l'elenco delle scuole presso le quali deve avvenire la fornitura dei pasti ed i relativi orari giornalieri di consegna;
- l'elenco degli utenti del servizio distinti per plesso e classe e le variazioni che dovessero verificarsi durante l'anno scolastico;
- l'elenco degli utenti aventi diritto ad usufruire dell'esenzione parziale o totale del pagamento delle quote.

Resta inteso che la Società è sollevata da ogni responsabilità nel caso in cui l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, anche per ritardi degli Istituti scolastici, non provveda a comunicare quanto sopra in tempo utile all'attivazione del servizio.

Compete alla Società:

- il controllo della corrispondenza tra i buoni pasto/ticket ed i pasti forniti giornalmente
- l'emissione dei buoni pasto/ticket con badge, ai singoli utenti del servizio mensa scolastica
- la riscossione dei pagamenti degli stessi.

In caso di mancato pagamento la Società assume direttamente iniziative idonee al recupero delle somme dovute.

La Direzione degli Istituti scolastici Statali a Paritari e della Scuola Santa Lucia Filippini, comunica giornalmente in forma scritta ed entro le ore 9,30, alla Società il numero delle prenotazioni al pasto della mensa scolastica.

Tali comunicazioni dovranno essere conservate e rese immediatamente disponibili, ogni qualvolta il Comune voglia effettuare il controllo delle presenze.

Art. 12 - Personale

Nell'esecuzione del servizio e quindi per la preparazione, il trasporto, la distribuzione e porzionamento dei pasti nonché per le operazioni di preparazione, sgombero e pulizia delle cucine e dei refettori, si avvale del personale con le seguenti mansioni e livelli:

n. 2 cuochi	terzo livello	CCNI turismo
n. 2 aiuto cuoco	quinto livello	CCNL turismo
n. 2 camerieri di sala	sesto livello	CCNL turismo
n. 6 addetti pulizia	settimo livello	CCNL turismo.

La Società è garante dell'idoneità del personale addetto a tutte le fasi di lavorazione, trasporto, distribuzione, porzionamento, sistemazione e pulizia delle cucine e dei refettori, sollevando il Comune da qualsiasi responsabilità e, risponde di ogni danno che possa derivare allo stesso o a terzi.

la Società deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti l'oggetto del presente accordo, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili nel periodo di affidamento del servizio, per la categoria di appartenenza.

Art. 13 - Definizione dei rapporti economici fra Comune e Società

la Società fattura al Comune, i pasti somministrati mensilmente, in base alla tariffa stabilita e, l'importo residuo per i pasti consumati dagli alunni con diritto alla riduzione del costo del pasto.

la Società fattura al Comune, sempre con cadenza mensile, l'importo dei pasti consumati dal personale docente statale e dagli alunni con diritto all'esenzione totale dal pagamento della quota.

Le relative fatture vanno fatte pervenire al Settore Pubblica Istruzione del Comune, entro i primi dieci giorni del mese successivo a quello cui si riferisce la somministrazione dei pasti. Il Comune provvede al pagamento delle stesse nei termini di legge, salvo che non siano pervenute segnalazioni o non sia stata constatata l'irregolarità o l'insufficienza del servizio.

Art. 14 - Definizione del sistema di monitoraggio del servizio

Il Comune svolge un monitoraggio costante sull'andamento del servizio.

Tale monitoraggio comprende la vigilanza e il controllo sull'attività svolta dalla Società in esecuzione del presente accordo.

E' facoltà dell'Amministrazione effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Società alle prescrizioni del presente accordo e di legge.

La Società fornisce al Comune ogni possibile assistenza al fine di agevolare l'esercizio delle funzioni di vigilanza e controllo.

La Società deve inoltre monitorare, la "customer satisfaction", con cadenza quadrimestrale, curando la predisposizione, la distribuzione e la compilazione da parte dell'utenza, di modelli che riportino il grado di soddisfazione dell'utenza ed, i cui report devono essere inoltrati, a fine quadrimestre, all'ufficio comunale preposto.

Art. 15 - Assicurazione, danno verso terzi, responsabilità e disciplina

1) La Società è responsabile dei danni comunque arrecati a terzi direttamente o indirettamente, mantenendo indenne il Comune da qualsiasi pretesa da parte di terzi riconducibili ai rapporti inerenti l'erogazione del servizio.

2) La Società provvede alla stipula di idonee assicurazioni per R.C.T. oltre alle assicurazioni di legge anche per i veicoli impiegati.

3) La Società risponde del comportamento dei dipendenti (o comunque dei soggetti da esso coinvolti), per la esecuzione del servizio e per la relativa disciplina interna ed esterna con l'utenza.

4) Nei confronti dei dipendenti, la Società è tenuta alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti in materia di assunzione del personale, di assicurazione obbligatoria contro gli infortuni, sulla sicurezza sul lavoro ex D. lgs. 81/2008 e s.m.l. ed in materia assistenziale e previdenziale.

5) La Società è pertanto l'unico esclusivo responsabile delle infrazioni o degli inadempimenti accertati dalle competenti Autorità di vigilanza.

Art. 16 - altri obblighi derivanti dal rapporto di lavoro

L'Affidatario si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, di diritto al lavoro dei disabili, previdenza, assicurazione e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.

L'Affidatario si obbliga altresì ad applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle attività contrattuali, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria, alla data di stipula del presente contratto, e nelle località di svolgimento delle attività, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni.

L'Affidatario dovrà rispettare tutti gli obblighi previsti dal D. Lgs. 81/2008 ed in particolare dovrà produrre prima dell'inizio dell'attività, la documentazione ai sensi del D. Lgs. 81/2008, in particolare: piano per la sicurezza aziendale e piano operativo di sicurezza/piano sostitutivo di sicurezza.

Art. 17 - Rifiuti

I rifiuti solidi urbani provenienti dai Centri Cottura, refettori e locali annessi vanno raccolti e conferiti nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata.

La Società è tenuta per i Centri Cottura a propria cura e spese allo smaltimento degli oli e grassi vegetali e/o animali, residui della cottura nel rispetto della normativa vigente.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

Art. 18 - Risoluzione dell'affidamento

1) Il Comune può risolvere il presente affidamento a causa di:

- Gravi e ripetute violazioni degli obblighi assunti dalla Società, non eliminati a seguito di diffida formale da parte del Comune;
- sospensioni dei servizi in esame non dipendenti da forza maggiore per più di un giorno, a seguito di diffida formale da parte del Comune;
- cessione, anche parziale, del servizio.
- In caso di fallimento della Società.
- cessazione o liquidazione della Società o sussistenza di cause di decadenza previste per legge.

Inoltre, il presente accordo si risolve qualora nei seguenti casi:

- abbia gestito i servizi in esame ad esso affidati in modo gravemente inefficiente;
- per grave e ripetuta inosservanza delle norme igienico sanitarie;
- per casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia della Società;
- per applicazione di tariffe difformi da quelle convenute.
- Per violazione dell'obbligo di curare la manutenzione ordinaria dei beni e delle attrezzature di proprietà comunale.

➤ per subappalto del servizio.

➤ abbia commesso gravi inadempienze rispetto agli impegni assunti con il presente accordo, ovvero abbia commesso gravi violazioni di disposizioni normative, al rispetto delle quali sia tenuto (interruzione di pubblico servizio essenziale, danno ambientale, ecc.);

2) La parte affidata, per il tramite del legale rappresentante può presentare controdeduzioni entro 10 (dieci) giorni dal momento in cui abbia ricevuto la contestazione di cui al sopra citato comma del presente articolo. Qualora la Società non cessi il proprio comportamento inadempiente, ovvero qualora le inadempienze commesse dallo stesso siano comunque molto gravi, il Comune può richiedere la risoluzione dell'affidamento ai sensi del presente articolo, in ossequio alle norme contemplate dalla normativa vigente.

3) In caso di risoluzione dell'affidamento ai sensi del presente articolo, oltre alle norme civilistiche relative al risarcimento del danno ex art. 1218 C.C., si applicano le disposizioni in materia di formazione dello stato di consistenza dei beni da restituire ed in materia di condizioni di efficienza degli stessi beni.

4) Verificandosi deficienze od abusi nell'adempimento del servizio, qualora la Società regolarmente affidata, non ottemperi ai rilievi effettuati dal Comune per il tramite del relativo legale rappresentante, quest'ultimo avrà la facoltà di ordinare e far eseguire d'ufficio, a spese della Società, i lavori necessari per il regolare svolgimento dei servizi ai sensi dell' art.1406 C.C.

Art. 19 - Sanzioni e penali

1. Nel caso in cui si verifichi un espletamento del servizio non corretto secondo gli impegni disciplinati dal presente accordo, per colpa attribuibile alla Società o gravi e reiterate infrazioni, da parte di questi, alle vigenti norme di legge, il Comune notificherà alla Società una diffida, stabilendo un congruo termine entro il quale rimuovere le irregolarità e rimediare alle infrazioni.

2. L'eventuale mancato assolvimento degli obblighi di trasmissione delle informazioni previsti dal accordo sarà motivo di contestazione da parte del Comune.

Qualora il servizio, per qualsiasi motivo imputabile alla Società, non venga espletato anche per uno solo dei giorni previsti dal presente contratto o, non sia conforme a quanto previsto dal presente accordo, l'Amministrazione applicherà all'impresa una penale pari a 150,00 (centocinquanta) €/giorno in caso di mancato espletamento del servizio e da un minimo 50,00 (cinquanta) ad un massimo di 100,00 (cento) €/giorno in caso di espletamento del servizio non conforme. Le eventuali penalità verranno portate a detrazione dei pagamenti mensili.

Art. 20 - Tutela dati personali dell'utenza

L'appaltatore del servizio ed il personale ad esso facente capo sono tenuti al rispetto delle norme inerenti al trattamento dei dati personali dell'utenza e a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze relativi ad utenti di cui si venga a conoscenza, per ragioni connesse all'espletamento del servizio.

In particolare dovranno essere osservate le prescrizioni contenute nel Codice in materia di

protezione dei dati personali di cui al D.Lgs. n. 196/2003 e ss.mm.ii. Incaricato del trattamento dati personali, di cui al d.lgs 196/2003 e ss.mm.ii., è il Sig. RENATO ROSATI, relativamente ai servizi di cui al presente accordo.

Art. 21 - Responsabile tecnico dell'impresa

La Società indica il nominativo del responsabile tecnico del servizio che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero insorgere e deve garantire la reperibilità nei giorni di espletamento del servizio, nella persona di Renato Rosati.

Art. 22 - Obblighi dell'Impresa relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

La Società assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 e successive modifiche, negli affidamenti a terzi.

Art. 23 - Norma di chiusura

Per tutto quanto non espressamente previsto e stabilito dalle parti, nel presente accordo si rimanda alla normativa di riferimento ed al disciplinare di accesso al servizio.

In caso di sopravvenute modifiche normative che non rendano possibile la prosecuzione dell servizio da parte della "Tarquinia Multiservizi srl", le parti reciprocamente convengono che l'affidamento si intenderà automaticamente risolto senza nessun addebito di penali.

Art. 24 - Elezione domicilio

La Società elegge domicilio, agli effetti del presente accordo, a Tarquinia in Via IV Novembre n. 15. Letto e confermato dalle parti, che lo sottoscrivono.

Allegati:

- 1) Menù per scuola primaria e infanzia
- 2) D.U.V.R.I.

Tarquinia, lì 04.10.2016

Per il Gestore
Amministratore unico
Ruggero Acciaresi



per il Comune di Tarquinia
il responsabile del settore
Paola De Angelis



Committente
Comune di TARQUINIA
(VT)

ANNO SCOLASTICO 2017 - 2018

MENÙ MENSA SCUOLA INFANZIA TARQUINIA

1^a settimana

Allegato 1

LUNEDÌ	Quant.	MARTEDÌ	Quant.	MERCOLEDÌ	Quant.	GIOVEDÌ	Quant.	VENERDÌ	Quant.
GNOCCHI AL POMODORO	120 g 280kcal	TAGLIA TELLE AL POMODORO E BASILICO	60 g 266 kcal	ZUPPA DI VERDURA CON CROSTINI	100 g 363kcal			SPAGHETTI AL TONNO	65 g 285 kcal
AFFETTATO DI FESA DI TACCHINO	80 g 72kcal	POLPETTONE AL FORNO	120 g 286 kcal	STRACCHINO	60 g 180 kcal	PIZZA MARGHERITA	120 g 437 kcal	BASTONCINI DI PESCE AL FORNO	100 g 191kcal
PATATE E CAROTE IN INSALATA	140 g 201 kcal	POMODORI IN INSALATA	120 g 75 kcal	INSALATA PATATE E PREZZEMOLO	100 g 132 kcal	PISELLINE CON CAROTE	100 g 140 kcal	SPINACI IN PADELLA	140 g 103 kcal
ACQUA	q.b.	ACQUA	q.b.	ACQUA	q.b.	ACQUA	q.b.	ACQUA	q.b.
PANE	40 g 116 kcal	PANE	40 g 116 kcal	PANE	40 g 116 kcal	PANE	40 g 116 kcal	PANE	40 g 116 kcal
YOGURT ALLA FRUTTA	125 g 82 kcal	ARANCE (**)	160 g 61 kcal	MANDARINI (**)	100 g 72 kcal	PERE (**)	180 g 63 kcal	MANDARANCI(**)	180 g 61 kcal

(*): SOSTITUIRE I LEGUMI CON ALTRA VERDURA

(**): FRUTTO DI MEDIO CALIBRO

IN ALLEGATO ESAME BROMATOLOGICO, APPORTO CALORICO E RICETTARIO DA APPORRE IN BACHECA



Committente
Comune di Tarquinia
(VT)

ANNO SCOLASTICO 2017 - 2018

MENÙ MENSA SCUOLA INFANZIA TARQUINIA

Allegato 1.

II^a settimana

LUNEDÌ	Quant.	MARTEDÌ	Quant.	MERCOLEDÌ	Quant.	GIOVEDÌ	Quant.	VENEDÌ	Quant.
TORTELLINI DI CARNE AL SUGO	100 g 347 Kcal	PASTINA IN BRODO VEGETALE	60 g (pasta) 277kcal	PENNE AL RAGU'	65 g 267kcal	ZUPPA DI VERDURE CON PATATE	120 g 240 kcal	PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO	65 g 302kcal
PETTO DI POLLO AL LIMONE	150 g 152 Kcal	MOZZARELLA	80 g 202 kcal	FILETTI DI PLATESSA AI FERRI	150 g 126kcal	HAMBURGER DI MANZO AI FERRI	120 g 159 kcal	FRITTATA	120 g 254kcal
FINOCCHI IN INSALATA	150 g 81kcal	SPINACI AL POMODORO	140 g 118 kcal	PATATE ARROSTITE AL FORNO	150 g 194kcal	BIETA IN PADELLA	150 g 91 kcal	FAGIOLINI IN UMIDO (**)	120g 76kcal
ACQUA	q.b.	ACQUA	q.b.	ACQUA	q.b.	ACQUA	q.b.	ACQUA	q.b.
PANE	40 g 116 kcal	PANE	40 g 116 kcal	PANE	40 g 116kcal	PANE	40 g 116 kcal	PANE	40 g 116 kcal
MELE (**)	180 g 96 kcal	YOGURT ALLA FRUTTA	125 g 110 kcal	PERE(**)	180 g 63 kcal	YOGURT ALLA FRUTTA	125 g 110 kcal	MELE (**)	180 g 96 kcal

(*): SOSTITUIRE I LEGUMI CON ALTRA VERDURA
(**): FRUTTO DI MEDIO CALIBRO

IN ALLEGATO ESAME BROMATOLOGICO, APPORTO CALORICO E RICETTARIO DA APPORRE IN BACHECA



ANNO SCOLASTICO 2017 - 2018

MENÙ MENSA SCUOLA INFANZIA TARQUINIA

Allegato 1

III^a settimana

LUNEDÌ	Quant.	MARTEDÌ	Quant.	MERCOLEDÌ	Quant.	GIOVEDÌ	Quant.	VENERDÌ	Quant.
PENNETTE POMODORO E GRANA	65 g 313kcal	RISO E PISELLI	65 g 260kcal	PASSATO DI VERDURA CON RISO	50 g 286kcal	PENNETTE POMODORO E GRANA	60 g 294kcal	RISOTTO AL POMODORO	70 g 282kcal
FILETTI DI SOGLIOLA IMPANATI AL FORNO	100 g 188kcal	MANZO ALLA PIZZAIOLA	150 g 268 kcal	PIZZA MARGHERITA	120 g 436 kcal	FARMIGIANO	55 g 212 kcal	PROSCIUTTO COTTO MAGRO	60 g 72kcal
SPINACI IN PADELLA	120 g 91 kcal	INSALATA MISTA	100 g 85 kcal			JULIENNE DI CAROTE	140 g 112kcal	INSALATA DI PATATE LESSATE	150 g 194 kcal
ACQUA	q.b.	ACQUA	q.b.	ACQUA	q.b.	ACQUA	q.b.	ACQUA	q.b.
PANE	40 g 116 kcal	PANE	40 g 116 kcal			PANE	40 g 116 kcal	PANE	40 g 116 kcal
MANDARINI	120 g 87 kcal	MELE (**)	180 g 96 kcal	PERE (**)	180 g 75 kcal	YOGURT ALLA FRUTTA	125 g 82 kcal	ARANCE (**)	180 g 61 kcal

(*): SOSTITUIRE I LEGUMI CON ALTRA VERDURA
(**): FRUTTO DI MEDIO CALIBRO

IN ALLEGATO ESAME BROMATOLOGICO, APPORTO CALORICO E RICETTARIO DA APPORRE IN BACHECA



IV^a settimana

LUNEDÌ	Quant.	MARTEDÌ	Quant.	MERCOLEDÌ	Quant.	GIOVEDÌ	Quant.	VENERDÌ	Quant.
TAGLIATELLE AL POMODORO E BASILICO	60 g 266 kcal	RISO ALLO ZAFFERANO	60 g 243 kcal	MINESTRA DI PASTA E PATATE	40 g 196 kcal	PASTA AL POMODORO	65 g 355 kcal	LASAGNE AL FORNO	90 g 510 kcal
CACIOTTINA	60 g 194 kcal	HAMBURGER DI POLLO AI FERRI	150 g 218 kcal	FRITTATA	120 g 254 kcal	BASTONCINI DI PESCE	120 g 229 kcal	PROSCIUTTO CRUDO MAGRO	60 g 95 kcal
PISELLINI CON CAROTE	100 g 140 kcal	FAGIOLINI AL POMODORO (*)	120 g 101 kcal	SPINACI IN PADELLA	140 g 181 kcal	POMODORI IN INSALATA	150 g 136 kcal	FINOCCHI IN INSALATA	120 g 56 kcal
ACQUA	q.b.	ACQUA	q.b.	ACQUA	q.b.	ACQUA	q.b.	ACQUA	q.b.
PANE	40 g 116 kcal	PANE	40 g 116 kcal	PANE	40 g 116 kcal	PANE	40 g 116 kcal	PANE	40 g 116 kcal
BANANE(**)	180 g 117 kcal	YOGURT ALLA FRUTTA (**)	125 g 82 kcal	MELE (**)	180 g 96 kcal	YOGURT ALLA FRUTTA	125 g 82 kcal	ARANCE (**)	180 g 68 kcal

(*): SOSTITUIRE I LEGUMI CON ALTRA VERDURA

(**): FRUTTO DI MEDIO CALIBRO

IN ALLEGATO ESAME BROMATOLOGICO, APPORTO CALORICO E RICETTARIO DA APPORRE IN BACHECA



Committente
Comune di TARQUINIA
(VT)

ANNO SCOLASTICO 2017 - 2018
MENÙ MENSA SCUOLA PRIMARIA TARQUINIA
1^a settimana

Allegato 1.

LUNEDÌ	Quant.	MARTEDÌ	Quant.	MERCOLEDÌ	Quant.	GIOVEDÌ	Quant.	VENERDÌ	Quant.
GNOCCHI AL POMODORO	140 g 323kcal	TAGLIATELLE AL POMODORO E BASILICO	75 g 332 kcal	ZUPPA DI VERDURA CON CROSTINI	120 g 435kcal			SPAGHETTI AL TONNO	75 g 329 kcal
AFFETTATO DI FESA DI TACCHINO	90 g 83kcal	POLPETTONE AL FORNO	150 g 356 kcal	STRACCHINO	60 g 180 kcal	PIZZA MARGHERITA	150 g 546 kcal	BASTONCINI DI PESCE AL FORNO	150 g 286 kcal
PATATE E CAROTE IN INSALATA	160 g 230kcal	POMODORI IN INSALATA	140 g 88 kcal	INSALATA PATATE E PREZZEMOLO	130 g 159 kcal	PISELLINI CON CAROTE	120 g 168 kcal	SPINACI IN PADELLA	160 g 117 kcal
ACQUA	q.b.	ACQUA	q.b.	ACQUA	q.b.	ACQUA	q.b.	ACQUA	q.b.
PANE	40 g 116 kcal	PANE	40 g 116 kcal	PANE	40 g 116 kcal	PANE	40 g 116 kcal	PANE	40 g 116 kcal
YOGURT ALLA FRUTTA	125 g 82 kcal	ARANCE (**)	180 g 61 kcal	MANDARINI (**)	120 g 87 kcal	PERE (**)	180 g 63 kcal	MANDARANCI(**)	180 g 61 kcal

(*): SOSTITUIRE I LEGUMI CON ALTRA VERDURA

(**): FRUTTO DI MEDIO CALIBRO

IN ALLEGATO ESAME BROMATOLOGICO, APPORTO CALORICO E RICETTARIO DA APPORRE IN BACHECA



ANNO SCOLASTICO 2017 - 2018
MENÙ MENSA SCUOLA PRIMARIA TARQUINIA

Allegato 1.

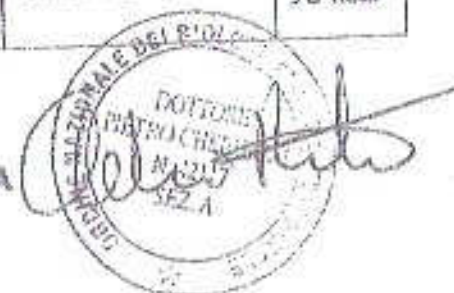
II^a settimana

LUNEDÌ	Quant.	MARTEDÌ	Quant.	MERCOLEDÌ	Quant.	GIOVEDÌ	Quant.	VENERDÌ	Quant.
TORTELLINI DI CARNE AL SUGO	120 g 416 kcal	PASTINA IN BRODO VEGETALE	60 g (pasta) 277kcal	PENNE AL RAGU'	80 g 328kcal	ZUPPA DI VERDURE CON PATATE	150 g 300 kcal	PASTA ALL'OLIO E PARMIGIANO	75 g 348kcal
PETTO DI POLLO AL LIMONE	180 g 182 kcal	MOZZARELLA	100 g 252 kcal	FILETTI DI PLATESSA AI FERRI	160 g 134kcal	HAMBURGER DI MANZO AI FERRI	160 g 212 kcal	FRETTATA	120 g 254kcal
FINOCCHI IN INSALATA	150 g 81kcal	SPINACI AL POMODORO	160 g 139 kcal	PATATE ARROSTITE AL FORNO	150 g 194kcal	BIETA IN PADELLA	200 g 121 kcal	FAGIOLINI IN UMIDO (*)	150g 95kcal
ACQUA	q.b.	ACQUA	q.b.	ACQUA	q.b.	ACQUA	q.b.	ACQUA	q.b.
PANE	40 g 116 kcal	PANE	40 g 116 kcal	PANE	40 g 116kcal	PANE	40 g 116 kcal	PANE	40 g 116 kcal
MELE (**)	180 g 96 kcal	YOGURT ALLA FRUTTA	125 g 110 kcal	PERE(**)	180 g 63 kcal	YOGURT ALLA FRUTTA	125 g 110 kcal	MELE (**)	180 g 96 kcal

(*): SOSTITUIRE I LEGUMI CON ALTRA VERDURA

(**): FRUTTO DI MEDIO CALIBRO

IN ALLEGATO ESAME BROMATOLOGICO, APPORTO CALORICO E RICETTARIO DA APPORRE IN BACHECA



Committente
Comune di Tarquinia
(VT)

ANNO SCOLASTICO 2017 - 2018
MENÙ MENSA SCUOLA PRIMARIA TARQUINIA
IV^a settimana

Allegato 1

LUNEDÌ	Quant.	MARTEDÌ	Quant.	MERCOLEDÌ	Quant.	GIOVEDÌ	Quant.	VENERDÌ	Quant.
TAGLIATELLE AL POMODORO E BASILICO	75 g 332kcal	RISO ALLO ZAFFERANO	70 g 283kcal	MINESTRA DI PASTA E PATATE	60 g 295kcal	PASTA AL POMODORO	75 g 409kcal	LASAGNE AL FORNO	100 g 567kcal
CACIOTTINA	65 g 209kcal	HAMBURGER DI POLLO AI FERRI	160 g 233kcal	FRITTATA	120 g 254kcal	BASTONCINI DI PESCE	140 g 267kcal	PROSCIUTTO CRUDO MAGRO	70 g 11kcal
PISELLINI CON CAROTE	100 g 140kcal	FAGIOLINI AL POMODORO (*)	140 g 118 kcal	SPINACI IN PADELLA	160 g 207kcal	POMODORI IN INSALATA	150 g 136kcal	FINOCCHI IN INSALATA	140 g 68 kcal
ACQUA	q.b.	ACQUA	q.b.	ACQUA	q.b.	ACQUA	q.b.	ACQUA	q.b.
PANE	40 g 116 kcal	PANE	40 g 116 kcal	PANE	40 g 116 kcal	PANE	40 g 116 kcal	PANE	40 g 116 kcal
BANANE(**)	180 g 117 kcal	YOGURT ALLA FRUTTA (**)	125 g 82 kcal	MELE (**)	180 g 96 kcal	YOGURT ALLA FRUTTA	125 g. 82 kcal	ARANCE (**)	180 g 68 kcal

(*): SOSTITUIRE I LEGUMI CON ALTRA VERDURA
(**): FRUTTO DI MEDIO CALIBRO

IN ALLEGATO ESAME BROMATOLOGICO, APPORTO CALORICO E RICETTARIO DA APPORRE IN BACHECA



COMUNE DI TARQUINIA
Provincia di Viterbo
SETTORE IV° - PUBBLICA ISTRUZIONE

Allegato 2) al disciplinare del servizio Mensa Scolastica in gestione alla "Tarquinia Multiservizi srl"

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (DUVRI)
(D.Lgs.81/2008 art.26 commi 3 e 3-ter)

1. PREMESSA

Il presente documento di valutazione contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività in ottemperanza all'art. 26 comma 1 lettera b, D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.

Secondo tale articolo al comma 3: Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o d'opera.

Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi".

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

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

La Società dovrà produrre un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, coordinato con il DVR unico definitivo.

1.1 Sospensione dei Lavori

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 Comune, 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 Comune non riconoscerà alcun compenso o indennizzo alla Società.

1.2 Stima dei costi della sicurezza

Secondo l'art. 26 comma 5 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81: "Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del succitato decreto e secondo gli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico servizio".

Tali costi finalizzati al rispetto delle norme di sicurezza e salute dei lavoratori, per tutta la durata delle lavorazioni previste dal Servizio saranno riferiti rispettivamente ai costi previsti per:

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

Nella maggior parte dei casi è difficile prevedere l'organizzazione e lo svolgimento delle singole lavorazioni e la valutazione dei rischi per la sicurezza o salute dei lavoratori e, conseguentemente risulta difficoltosa la redazione di preventivi piani integrativi di sicurezza.

Tale difficoltà risulta ancora maggiormente aggravata dal dover definire dei costi della sicurezza significativamente connessi alle singole organizzazioni aziendali.



2. ENTE COMMITTENTE

COMMITTENTE	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO
Rappresentante Legale Sindaco	Pietro Mencarini	P.zza Matteotti n. 6
Responsabile del Procedimento	Paola De Angelis	Via Garibaldi n. 23 - Tel. 0766/849321
Datore di Lavoro delegato	Sandro Olivieri	P.zza Matteotti n. 6 - Tel. 0766/849235
Responsabile del S.P.P.	Giuseppe Brunori	Via G. B. Marzi - Tel. 328 3170353
Medico competente	Dot. Lorenzo Magrini (Medico Chirurgo - specialista in Medicina del Lavoro)	Via S. Tiberi n. 2 - Tel. 0766/840436; 338/2989385

3. DATI RELATIVI ALLA SOCIETA'/GESTORE

Ragione Sociale	TARQUINIA MULTISRVIZI SRL
Partita IVA	01537530568
Codice fiscale	01537530568
Sede Legale	VIA F. BERLINGUER, 11 - 01016 TARQUINIA
Telefono	0766 840558

Le figure/responsabili dell'impresa sono:

Datore di lavoro	ACCIARESI RUGGERO
RRSS Impresa	Non presente
RLS Impresa	ROSATI RENATO
Medico competente medico impresa	CONTI GIUSEPPE

Lavoratori della Società

Matricola	Nominativo	Mansione
3637	ARTUSI Paola	Addetta pulizie P/T
445	BRANDI Rosaria	Aiuto cuoco P/T
711	CALAMITA Monica	Addetta pulizie P/T
1044	COSIMI Monica	Cameriere di sala P/T
1299	DE ANGELIS Patrizia	Addetta pulizie P/T
1390	DI TOBIA Giulia	Cameriere di sala P/T
1653	FAVA Mariella	Addetta pulizie P/T
1429	FOCHI Marina	Cuoco unico a termine P/T
3098	PARACUCCHI Roberta	Cuoco unico P/T
3119	PERUGINI Miria	Addetta pulizie P/T
3289	PISTOLA Massimo	Cuoco unico P/T
518074	BARBACCI Anna	Addetta pulizie P/T
518075	BEFANI Laura	Addetta pulizie P/T
518076	CIATTI Patrizia	Cameriere di sala P/T
518077	GUIDUCCI Elena	Cameriere di sala P/T

4. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

Gestione Servizio Mensa scolastica per le scuole dell'infanzia, ee primarie statali e paritarie cittadine.

Durata del Servizio: anno scolastico.

4.1. Coordinamento delle Fasi Lavorative

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

4.2 Descrizione Lavorazioni

E' oggetto del Servizio la gestione del servizio mensa scolastica, comprensivo del servizio di provvista e cottura vivande, trasporto pasti per gli alunni delle scuole cittadine.

4.3 Interferenze

Onde limitare al massimo le interferenze, le operazioni, ove possibile, dovranno essere svolte attraverso ingresso e varco dedicato ed in assenza di alunni e personale scolastico.

5. RISCHI SPECIFICI DELL'AMBIENTE DI LAVORO

Di seguito sono riportate le fasi lavorative e i relativi rischi presenti nell'ambiente di lavoro del committente:

- Edifici scolastici / ambienti con presenza di pubblico
- Elenco Rischi Misure di Prevenzione

5.1 vie di fuga e uscite di sicurezza

Le ditte che intervengono nelle strutture del Comune di Tarquinia devono preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza comunicando al Datore di Lavoro committente o suo incaricato ed al Servizio di Prevenzione e Protezione eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi oggetto dell'appalto. Devono inoltre prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas.

Le imprese saranno inoltre informate sui nominativi degli addetti alla gestione delle emergenze nell'ambito delle sedi o dei locali dove si interviene.

I corridoi e le vie di fuga in generale saranno mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; saranno sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (macchine per la distribuzione di caffè, di bibite, ecc.), anche se temporanei.

Garantire che i mezzi di estinzione siano sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi.

5.2 Accesso degli automezzi mezzi alimentati a gas e macchine operatrici

Gli automezzi della Società dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili, nelle aree di sosta, ecc. delle sedi di lavoro a velocità tale da non risultare di pericolo sia per le persone presenti che agli altri automezzi.

L'area di intervento sarà comunque interdetta al transito di persone e altri mezzi. Dovranno essere indicati i percorsi alternativi per i pedoni e per i mezzi.

Ogni Impresa deve attenersi alle indicazioni contenute nel Piano di Emergenza Interno dell'edificio in cui si trova ad operare e predisporre di conseguenza la propria struttura per la gestione delle emergenze. In caso di evacuazione dall'edificio; rimuovere le proprie attrezzature che potrebbero costituire intralcio agli interventi di soccorso e seguire le indicazioni degli addetti all'emergenza e/o del personale del committente; recarsi all'esterno attraverso l'uscita più vicina senza attraversare la zona interessata dall'evento.

6. RISCHI INTRODOTTI DA PARTE DELLA SOCIETA'

6.1. Individuazione dei rischi Specifici e di Interferenza

INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI E DI INTERFERENZA	Pericoli/rischi	Misure
ESECUZIONE ALL'ESTERNO DEL LUOGO DI LAVORO	Consegna pasti o derrate con automezzi che entrano nell'area scolastica.	Delimitazione delle aree d'accesso.
ESECUZIONE DURANTE L'ORARIO DI LAVORO DI PERSONALE E UTENTI NELLA SEDE	Sono presenti all'interno degli edifici scolastici gli alunni e il personale della scuola	Organizzative tese ad eliminare qualsiasi rischio
COMPRESENZA CON ALTRI LAVORATORI	Presenza dei lavoratori della scuola, operatori ed insegnanti.	Organizzative
ESISTONO PERCORSI DEDICATI PER IL TRASPORTO DI MATERIALI ATTI ALLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	Percorso dedicato dallo scarico dei contenitori dagli automezzi al luogo destinato alle operazioni preliminari alla distribuzione.	Organizzative
ESISTONO SPAZI DEDICATI AL CARICO / SCARICO DEI MATERIALI NECESSARI ALLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	Spazio accessibile ai mezzi che trasportano la mensa	Delimitare spazi ed evitare che vengano utilizzati da altri durante carico/scarico.

6.2 Indicazioni operative

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice, deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del

lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (Art. 26, D.Lgs. 31/2008). I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi.

Prima del trasporto e consegna di materiali presso le sedi scolastiche comunali interessate dal presente appalto occorre che la Società comunichi al Committente e/o Referente aziendale individuato, il giorno e l'orario previsti, le persone incaricate ed il nominativo del trasportatore, al fine di coordinare le azioni ed impedire interferenze nelle attività in atto.

L'accesso e il transito dei dipendenti della Ditta incaricata nelle strutture delle scolastiche del comune di Tarquinia sarà comunque coordinato dal Referente aziendale individuato, il quale avrà il compito di verificare che non si creino interferenze eventualmente anche con altri appalti in corso presso quella stessa sede.

Prima di intraprendere qualsiasi operazione di movimentazione manuale dei carichi all'interno delle strutture in oggetto, dovranno essere concordate con il Referente aziendale individuato le sequenze di lavoro, le modalità di comportamento e di accatastamento temporaneo dei materiali movimentati.

LA VELOCITA' DI ACCESSO E PERCORRENZA DI MEZZI DI TRASPORTO NELLE AREE COMUNALI DOVRA' ESSERE LIMITATA AI 10 KM/H; il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.

Inoltre viene prescritto, per tutti i luoghi di lavoro, quanto segue:

1. E' vietato fumare
2. E' vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal Referente aziendale

3. Le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate;

4. E' necessario coordinare la propria attività con il Referente aziendale in merito a:

* Normale attività

* Comportamento in caso di emergenza ed evacuazione

5. In caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente il personale della scuola.

6. Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:

* sono stati individuati i percorsi di esodo come da planimetrie e da segnaletica di sicurezza esposte nei luoghi di lavoro;

* gli estintori, i naspi e gli idranti sono segnalati da idonea segnaletica e installati in numero e posizione adeguati;

* è stata istituita la squadra di gestione dell'emergenza e lotta all'incendio, alle cui indicazioni il personale della Società dovrà conformarsi.

7. COSTI DELLA SICUREZZA

I costi della sicurezza sono relativi esclusivamente ai rischi di tipo interferenziale e relativi al Servizio in oggetto, come indicato dalla Determina dell'Autorità di Vigilanza sugli appalti n°3 del 5 marzo 2008 "Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture. Predisposizione del documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI) e determinazione dei costi della sicurezza. L.123/07 e modifica dell'art.3 del D.Lgs.626/94 e art.86 commi 3bis e 3 ter del D.Lgs.163/06."

I potenziali rischi individuati nella valutazione dei rischi da interferenze (inclusi quelli generali) possono essere eliminati o ridotti attraverso procedure gestionali, pertanto i costi relativi al rischio interferenze sono da ritenersi pari a 0.

8. PROCEDURA PER I CASI DI EMERGENZA

Lo scopo della presente sezione è quello di fornire al personale esterno presente nei locali del Comune, le norme di comportamento da osservare nei casi di emergenza.

Per Emergenza si intende qualsiasi situazione anomala che: ha provocato, sta provocando, potrebbe provocare grave danno quali ad esempio: incendio, esplosione, infortunio, maione, mancanza di energia elettrica, ecc..

8.1. emergenza incendio ed evacuazione - Misure di Prevenzione e Protezione.

All'interno della struttura è previsto un adeguato numero di estintori posti in posizione nota. In sede di sopralluogo congiunto verranno illustrate le posizioni degli apprestamenti antincendio presenti nell'area, le vie di fuga e le uscite di emergenza da utilizzare in caso di necessità. Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave, il numero di chiamate per l'emergenza incendi è 115 Vigili del Fuoco.

Vostro comportamento di sicurezza.

- In caso di piccolo incendio cercate di spegnere il fuoco con l'estintore posizionandovi con una uscita alle spalle e senza correre rischi.
- Qualora non riusciate a spegnerlo cercate di chiudere la finestra ed uscire chiudendo la porta, quindi:
- Date l'allarme e fate uscire le persone presenti nei locali seguendo le vie di fuga ed indirizzandole al punto di ritrovo mantenendo la calma.
- Avvertite i Vigili del fuoco - 115
- Togliete la corrente dal quadro elettrico azionando l'interruttore generale.
- Prelevate una planimetria dal muro ed uscite dall'edificio con la planimetria.
- Recatevi al punto di ritrovo e verificate la presenza dei colleghi.
- Attendete l'arrivo dei pompieri, spiegate l'evento e consegnate la planimetria.

8.2. pronto soccorso

Misure di Prevenzione e Protezione:

La Società deve dotare il proprio personale distaccato di un pacchetto di medicazione e di un sistema di comunicazione da utilizzare in emergenza come disposto dal DM 388/03.

Comportamento di sicurezza per il personale della Società:

- Qualora Vi trovaste nella necessità di un intervento di Pronto Soccorso, intervenite solo se ne avete la possibilità e se siete in possesso della qualifica di addetto al Primo Soccorso secondo il DM 388/03.
- Utilizzate i presidi sanitari presenti nella cassetta di pronto soccorso o nel pacchetto di medicazione.
- Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave è necessario chiamare il 118 Pronto Soccorso.

9. PRESCRIZIONI

In applicazione dell'art. 18 del D.lgs. 81/2008, ogni lavoratore dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le sue generalità e l'indicazione del datore di lavoro. Nei luoghi di lavoro è vietato fumare, portare o utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal referente della sede ove si svolge il lavoro.

10. VALUTAZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA

Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'impresa, resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

I suddetti costi sono a carico della Società incaricata di svolgere Servizio in oggetto, la quale deve dimostrare, in sede di verifica dell'anomalia delle offerte, che gli stessi sono congrui rispetto a quelli desumibili.

11. PIANO SICUREZZA DELLA SOCIETA'

Entro 30 giorni dall'inizio delle attività la Società dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche.

Tarquinia Lr, 04.10.2017

I. AMMINISTRATORE DELLA T.M. srl
Ruggero Acciari



II. RESPONSABILE DEL SETTORE IV°
Paola Di Angelis

