



Aliseo
Agenzia ligure per gli studenti e l'orientamento



**CONTRATTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO I CENTRI
DI DARSENA – BAR CAFFETTERIA BRIGNOLE – ASIAGO SITI IN
GENOVA – PERIODO 16/03/2021 - 15/03/2026 E PER
L'EFFETTUAZIONE DI LAVORI DI RISTRUTTURAZIONE E
RISANAMENTO PRESSO I SUDETTI CENTRI DI RISTORAZIONE.**

CIG n. 84513144F0

TRA

ALiSEO – Agenzia Regionale per gli Studenti e l'Orientamento - (più brevemente denominata nel prosieguo del presente atto ALiSEO), Codice Fiscale e Partita I.V.A. n. 02575860990 nella persona del dott. Roberto Dasso, Direttore Generale di ALiSEO, domiciliato per la carica in Genova, via San Vincenzo 4, il quale dichiara di intervenire nel presente atto non in proprio ma nella sua esclusiva qualità di Direttore Generale e legale rappresentante pro tempore di ALiSEO, munito di sufficienti poteri alla stipula del presente atto ai sensi della Deliberazione della Giunta regionale n. 126 del 22/2/2019;

E

Il dott. Francesco Garrubba, nato a Genova (GE) il 11/03/1976 domiciliato per la carica presso la società DUSSMANN SERVICE SRL con sede Via San Gregorio n. 55 - CAP 20124 MILANO (MI), codice fiscale e partita I.V.A. n. 00124140211, il quale dichiara di intervenire nel presente atto non in proprio ma nella sua qualità di Procuratore Istitore, come da Procura Notaio Giuseppe Antonio Angiolillo in Bergamo, Rep. n. 2354 Racc. n.

1756 del 24/06/2019, della società DUSSMANN SERVICE SRL medesima, munito di sufficienti poteri per la stipula del presente contratto.

PREMESSO

- che il Direttore Generale di ALiSEO, con proprio decreto n. 402 del 29/09/2020, ha approvato l'indizione di una gara ad evidenza pubblica mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., per l'affidamento del servizio di ristorazione a gestione indiretta presso i Centri di ristorazione di Darsena, Bar Caffetteria Brignole e Asiago siti in Genova per il periodo 01/01/2021 – 31/12/2025 e per l'effettuazione di lavori di ristrutturazione e risanamento presso i suddetti Centri di ristorazione, per una spesa complessiva presunta per la durata di anni 5 pari a € 3.850.000,00 per il servizio di ristorazione (importo calcolato stimando in n. 550.000 il numero di pasti al prezzo a base di gara di € 7,00 a pasto) oltre I.V.A. e costi della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 9.648,00 e per una spesa stimata in € 256.000,00 per l'effettuazione dei lavori di ristrutturazione e risanamento presso i suddetti Centri oltre I.V.A. e costi della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 3.840,00;
- che presso il Centro di ristorazione di Darsena dovrà essere realizzata una cucina centralizzata per la veicolazione dei pasti presso i Centri di Asiago e Bar Caffetteria Brignole;
- che, con il suddetto decreto n. 402/2020, è stato altresì disposto di scegliere, quale criterio di aggiudicazione per l'affidamento del servizio in oggetto, l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95



comma 2 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. e in base ad una pluralità di elementi di valutazione indicati nel disciplinare di gara;

- che, per lo svolgimento della procedura di gara, è stata utilizzata la piattaforma telematica denominata SINTEL di proprietà di Aria SpA alla quale ALiSEO ha aderito per l'espletamento delle gare in forma telematica, ai sensi dell'art. 52 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.;

- che il bando della predetta gara è stato inviato alla GUUE – Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea – in data 29/09/2020 e pubblicato sul n. S 192-463182 del 02/10/2020, è stato pubblicato sulla GURI – Gazzetta Ufficiale Repubblica Italiana - n. 116 del 05/10/2020, sul sito dell'Osservatorio Contratti Pubblici della Regione Liguria, sulla piattaforma informatica del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti e sul profilo di questa Stazione Appaltante nonché, in forma di estratto, su due dei principali quotidiani a diffusione nazionale, su due quotidiani a diffusione local, ai sensi degli artt. 72 e 73 D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii e degli artt. 2 e 3 del DM MIT del 2 dicembre 2016, nonché sulla rivista Gazzetta Aste e Appalti pubblici;

- che, entro il termine fissato per la presentazione delle offerte (ore 18 del 06/11/2020), sono pervenute attraverso la suddetta piattaforma telematica, le offerte delle seguenti ditte:

1) RTI Costituendo ELIOR RISTORAZIONE SPA/CONSORZIO EDILE BTF, P.I. n. 08746440018 nr. prot. Informatico 1604661818813;

2) DUSSMANN SERVICE SRL - P.I. n. 00124140211 in forma singola, nr. Prot. Informatico 1604674117001;

- che, con Verbale n. 1 del 10/11/2020, il Seggio di gara, composto dal Responsabile del Procedimento dott. Roberto Dasso – Direttore Generale di ALiSEO - e dai dipendenti di ALiSEO in qualità di testimoni Arch. Cinzia Pintori Responsabile del Servizio Appalti, Contratti e Servizi Tecnici e sig.ra Giulia Bozzano assistente amministrativo del Servizio Appalti, Contratti e Servizi Tecnici che svolge anche le funzioni di segretario del Seggio di gara, operando attraverso la piattaforma telematica SINTEL in modalità web conference mediante utilizzo della piattaforma ZOOM, ha proceduto in seduta pubblica all'apertura della Documentazione Amministrativa presentata dalle suddette ditte e alla verifica positiva della presenza, regolarità e completezza dei documenti richiesti con il bando di gara, ammettendo pertanto le suddette ditte alle fasi successive della gara;
- che il Seggio di gara ha proceduto rispettivamente all'esame dei documenti contenuti nella Documentazione amministrativa al fine di verificarne il contenuto e gli esiti del soccorso istruttorio attivato, come risulta dai verbali n. 2 del 10/11/2020, n. 3 del 18/11/2020, n. 4 del 23/11/2020 e n. 5 del 24/11/2020;
- che, con decreto n. 477 del 26/11/2020, è stata nominata la Commissione di gara per l'apertura in seduta pubblica delle Offerte Tecniche ai soli fini della verifica della presenza dei documenti richiesti e per la valutazione, in seduta riservata, delle Offerte Tecniche nonché per la successiva apertura in seduta pubblica delle offerte economiche;





- che, con decreto n. 478 del 26/11/2020, si è preso atto delle valutazioni contenute nei sopra richiamati Verbali n. 1 del 10/11/2020, n. 2 del 10/11/2020, n. 3 del 18/11/2020, n. 4 del 23/11/2020 e n. 5 del 24/11/2020 del Seggio di gara in merito rispettivamente alla verifica della presenza nella Documentazione amministrativa dei documenti richiesti, all'esame dei documenti contenuti nella Documentazione amministrativa al fine di verificarne il contenuto e gli esiti del soccorso istruttorio attivato;

- che, con il suddetto decreto n. 478 del 26/11/2020, sono stati pertanto approvati i suddetti Verbali n. 1 del 10/11/2020, n. 2 del 10/11/2020, n. 3 del 18/11/2020, n. 4 del 23/11/2020 e n. 5 del 24/11/2020 che risultano agli atti della Stazione Appaltante e sono stati ammessi alle fasi successive della gara i seguenti operatori economici:

1) RTI Costituendo ELIOR RISTORAZIONE SPA/CONSORZIO EDILE BTF;

2) DUSSMANN SERVICE SRL;

- che la Commissione di gara, con verbale n. 6 del 27/11/2020 ha proceduto in seduta pubblica all'apertura delle Offerte Tecniche delle sopra indicate ditte e ha verificato la presenza dei documenti richiesti con il bando di gara;

- che la Commissione di gara, con verbale n. 7 del 30/11/2020, ha esaminato e valutato in seduta riservata le Offerte Tecniche delle suddette ditte ammettendo all'apertura delle offerte economiche le seguenti ditte:

1) RTI Costituendo ELIOR RISTORAZIONE SPA/CONSORZIO EDILE BTF

2) DUSSMANN SERVICE SRL

che hanno ottenuto il seguente punteggio tecnico:

1) RTI Costituendo ELIOR RISTORAZIONE SPA/CONSORZIO EDILE
BTF punti 49,77

2) DUSSMANN SERVICE SRL punti 61,50;

- che, con verbale n. 8 del 01/12/2020, la Commissione di gara ha
proceduto in seduta pubblica all'apertura delle offerte economiche delle
suddette ditte che hanno offerto l'importo di seguito indicato per ciascun
pasto erogato presso i suddetti Centri di ristorazione, nonché il seguente
importo per l'effettuazione dei lavori di ristrutturazione e risanamento e il
seguente importo quale quota di ammortamento:

1) RTI Costituendo ELIOR RISTORAZIONE SPA/CONSORZIO EDILE
BTF

€ 6,86 per ciascun pasto erogato (€ 3.773.000,00 a fronte di n. 550.000
pasti stimati per il periodo contrattuale di anni 5) - € 254.660,00 per
l'effettuazione dei lavori di ristrutturazione e risanamento e € 0,47 quale
quota di ammortamento da aggiungere all'importo offerto per ciascun
pasto sino alla concorrenza dell'importo offerto per l'effettuazione dei
lavori;

2) DUSSMANN SERVICE SRL

€ 6,85 per ciascun pasto erogato (€ 3.767.500,00 a fronte di n. 550.000
pasti stimati per il periodo contrattuale di anni 5) - € 255.000,00 per
l'effettuazione dei lavori di ristrutturazione e risanamento e € 0,47 quale
quota di ammortamento da aggiungere all'importo offerto per ciascun



pasto sino alla concorrenza dell'importo offerto per l'effettuazione dei lavori;

- che, con il suddetto verbale n. 8, del 01/12/2020, è stato pertanto attribuito all'elemento prezzo il seguente punteggio in base all'importo offerto per ciascun pasto erogato presso i suddetti Centri di ristorazione e per l'importo complessivo derivante dalla stima di n. 550.000 pasti erogati durante la durata contrattuale di anni 5 per il prezzo offerto da ciascun offerente:

1) RTI Costituendo ELIOR RISTORAZIONE SPA/CONSORZIO EDILE BTF punti 24,66

2) DUSSMANN SERVICE SRL punti 25,00;

- che la ditta DUSSMANN SERVICE SRL ha ottenuto il più alto punteggio complessivo di offerta (somma del punteggio dell'Offerta Tecnica e del punteggio dell'Offerta Economica) pari a punti 86,50/100 nei confronti della quale la Commissione di gara ha proposto l'aggiudicazione del servizio in oggetto;

- che, con decreto n. 484 del 07/12/2020, è stata approvata la proposta di aggiudicazione del servizio in oggetto dichiarata con il suddetto verbale della Commissione n. 8 del 01/12/2020 a favore della ditta DUSSMANN SERVICE SRL, nei confronti della quale si è proceduto, ai sensi di legge, ad effettuare le verifiche, che hanno dato esito positivo, sul possesso dei requisiti soggettivi e delle altre condizioni autocertificate dalla ditta per la partecipazione alla procedura di gara;

- che è altresì decorso il termine di giorni 30 dalla data di inoltro dell'ultima



richiesta di informazioni antimafia alla competente Banca Dati Nazionale, ai sensi degli artt. 84 e 91 del D.Lgs. n. 159/2011 e ss.mm.ii.;

- che il presente contratto è sottoposto a condizione risolutiva espressa in caso di ricevimento di informazioni antimafia con esito interdittivo;
- che, con decreto n. 112 del 11.03.2021, prendendo atto dei ritardi nel rilascio dei locali e delle attrezzature dei Centri di Ristorazione da parte del gestore uscente del medesimo servizio, si è proceduto a dichiarare efficace, ai sensi ai sensi dell'art. 32 comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., l'aggiudicazione disposta a favore della ditta DUSSMANN SERVICE SRL per il servizio di ristorazione presso i Centri di ristorazione di Darsena, Bar Caffetteria Brignole e Asiago di ALiSEO, siti in Genova, per il periodo 16/03/2021 – 15/03/2026 e per l'effettuazione dei lavori di ristrutturazione e risanamento presso i suddetti Centri di ristorazione, per l'importo complessivo presunto di € 3.767.500,00 I.V.A. (4%) e oneri per la sicurezza esclusi pari ad € 9.648,00 per l'intero periodo contrattuale di anni 5 per il servizio di ristorazione e € 255.000,00 I.V.A. (4%) oltre per la sicurezza pari ad € 3.840,00, per i lavori di ristrutturazione e risanamento da effettuarsi presso i suddetti Centri di ristorazione, secondo il cronoprogramma indicato all'art. 2 del Capitolato speciale, nonché secondo gli elaborati del progetto esecutivo edile ed impiantistico;
- che la ditta DUSSMANN SERVICE SRL ha inviato la documentazione richiesta per procedere alla stipulazione del contratto;
- che la suddetta ditta ha costituito a mezzo polizza fideiussoria stipulata con la Società Heuler Hermes S.A. sede di Roma via Raffaello Matarazzo





19 la cauzione definitiva, come previsto all'art. 35 del Capitolato speciale, a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali assunte dalla suddetta ditta con l'appalto oggetto del presente contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse. La fideiussione risulta dalla polizza n. 2502014 in data 25/01/2021 sottoscritta dal dott. Dario Bruno Locatelli Procuratore speciale della predetta società assicurativa, in possesso dei poteri di firma per il rilascio di fideiussioni in virtù di procura speciale repertorio n. 99677 racc. n. 41334 a rogito del Notaio dott. Alberto Vladimiro Carpasso;

- che la suddetta ditta ha costituito la garanzia bancaria autonoma a prima richiesta con l'Istituto bancario Deutsche Bank, Piazza del Calendario n.3 - 20121 Milano, di importo pari al valore offerto per i lavori di ristrutturazione e risanamento € 255.000,00 I.V.A. e oltre oneri sicurezza pari ad € 3.840,00, incrementato dell'ulteriore somma di € 25.000,00, e quindi pari ad un importo complessivo di € 283,840,00, come previsto all'art. 34 del Capitolato speciale, a garanzia della completa e integrale esecuzione dei lavori nel rispetto dei cronoprogramma stabiliti da ALiSEO e, in particolare, a garanzia del pagamento delle penali per l'eventuale ritardo nell'effettuazione dei lavori nella misura di € 250,00 per ciascun giorno di ritardo sino a un monte complessivo di € 25.000,00 raggiunto il quale ALiSEO avrà il diritto di risolvere il presente contratto, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 del C.C. trattenendo le somme riscosse, nonché a garanzia del pagamento della penale per intervenuta risoluzione del contratto di appalto nella misura pari all'importo massimo della

Garanzia Autonoma decurtato degli importi dei lavori puntualmente e regolarmente eseguiti, così come risultanti dagli stati di avanzamento lavori debitamente accettati da ALiSEO restando impregiudicato ogni altro diritto, compreso il risarcimento di ogni maggiore danno.

La garanzia bancaria autonoma a prima richiesta e senza eccezioni n. 896BGI2100676 in data 09/30/2021 sottoscritta dalla sig.ra Sara Brugora e la sig.ra Roberta Romano Procuratrici del predetto Istituto bancario, in possesso dei poteri di firma per il rilascio di fideiussioni in virtù di procura come da Verbale del Consiglio di Amministrazione della Deutsche Bank S.p.A. del 19/03/2020, Rep.n.3954 del 13/03/2020 certificato dal Notaio Francesca Colombo del Collegio Notarile di Milano, Via Borgognonan.5 - 20122 Milano.

- che la suddetta ditta DUSSMANN SERVICE SRL, come previsto all'art. 34 del Capitolato speciale, ha fornito copia della polizza assicurativa RCT/RCO n. 761249761 stipulata con la Società Generali Italia SpA per un massimale per RCT di € 20.000.000,00 per ogni sinistro, con limite di € 10.000.000,00 per ogni persona, € 10.000.000,00 per animali/cose a copertura della responsabilità civile per danni e rischi che possono derivare dall'esecuzione del servizio di cui al presente contratto e per un massimale di € 5.000.000,00 per RCO.

Tutto ciò premesso, i costituiti, previa ratifica e conferma della narrativa che precede, costituente parte integrante e sostanziale del presente atto,



CONVENGONO E STIPULANO QUANTO SEGUE

ART. 1 - OGGETTO DEL CONTRATTO

ALiSEO, come sopra rappresentata, affida alla ditta DUSSMANN Service SRL, come sopra rappresentata, che accetta senza riserva alcuna, il servizio di ristorazione presso i Centri di ristorazione di Darsena – Bar Caffetteria Brignole – Asiago siti in Genova per il periodo **16/03/2021 – 15/03/2026** nonché l'effettuazione dei lavori di ristrutturazione e risanamento presso i suddetti Centri di Ristorazione, il tutto come meglio descritto nel Capitolato speciale, negli allegati/elaborati A, B, C, D, E, F, e nella "Relazione di progetto servizio ristorazione ex art. 23 Codice", posti a base della procedura e nell'"Offerta Tecnica" presentata dall'affidataria DUSSMANN Service SRL, che risultano depositati agli atti della Stazione Appaltante.

In relazione a quanto previsto all'art. 2 del Capitolato speciale a base della procedura i lavori di ristrutturazione e risanamento dovranno essere eseguiti, completati e consegnati a regola d'arte e integralmente entro i termini indicati nei cronoprogramma dei lavori relativi a ciascun Centro di Ristorazione stabiliti dalla Stazione appaltante, con decorrenza dei termini dall'avvenuta consegna dei lavori in capo al soggetto aggiudicatario. Eventuali variazioni del cronoprogramma dei lavori dovranno essere disposte dal Responsabile Unico del Procedimento, sentiti il Direttore dei Lavori e il Responsabile del Servizio Ristorazione, anche in relazione alla situazione emergenziale da COVID19.

ART. 2 – IMPORTO E DURATA DEL CONTRATTO

La durata dell'appalto è stabilita in anni 5 (cinque) con decorrenza 16/03/2021 e scadenza 15/03/2026, con riserva da parte di ALiSEO della facoltà di proroga del servizio di ristorazione fino ad un massimo di anni 2 (due).

L'importo contrattuale per il servizio di ristorazione di cui al presente contratto è pari a presunti € 3.767.500,00 (euro tremilionisettecentosessantasettemilacinquecento//00) per la durata del contratto di anni 5 oltre I.V.A. e costi della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 9.648,00, avendo offerto la predetta ditta il prezzo per ciascun pasto erogato di € 6,85 (euro sei//85) comprensivo dei costi della sicurezza aziendali , di cui all'art.95 comma 10 del D.Lgs n.50/2016 oltre I.V.A. (4%), come risulta dall'"Offerta economica", presentata dalla ditta DUSSMANN SERVICE SRL, che si allega in copia conforme all'originale al presente contratto sotto la lettera "A", perché ne formi parte integrante e sostanziale. Il suddetto importo deve intendersi comprensivo di qualsiasi onere necessario per la realizzazione del servizio appaltato nonché fisso ed invariabile per tutta la durata del contratto, salvo quanto disposto dall'art. 42 del Capitolato speciale (Revisione prezzi).

I lavori di ristrutturazione e risanamento da effettuare presso i suddetti Centri di Ristorazione ammontano a € 255.000,00 (euro duecentocinquantacinquemila//00) oltre I.V.A. e oneri della sicurezza esclusi, pari a € 3.840,00, come risulta dall'offerta economica presentata dalla società DUSSMANN SERVICE SRL, che si allega in copia conforme all'originale al presente contratto sotto la lettera "A".





La ditta aggiudicataria dell'appalto di cui al presente contratto recupererà le suddette spese per i lavori di ristrutturazione e risanamento, aggiungendo, la quota di ammortamento delle spese dalla stessa offerta in sede di gara e pari ad € 0,47 (euro zero//47), all'importo offerto di € 6,85 per ciascun pasto erogato fino alla concorrenza del suddetto importo complessivo offerto, pari ad € 255.000,00 per l'effettuazione dei lavori di cui trattasi oltre agli oneri della sicurezza previsti e pari ad € 3.840,00, per un importo complessivo pari a € 258.840,00.

Resta inteso tra le parti che, al raggiungimento del completo ammortamento delle spese sostenute per i predetti lavori di ristrutturazione e risanamento presso i suddetti Centri di Ristorazione, il prezzo per ogni singolo pasto da riconoscere all'affidatario del servizio, corrisponderà unicamente ad € 6,85 (euro sei//85) oltre I.V.A.

ART. 3 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DEI LAVORI PREVISTI

Il servizio di ristorazione e l'esecuzione dei lavori dei centri di ristorazione vengono affidati ed accettati sotto l'osservanza piena ed assoluta del presente contratto nonché delle norme, condizioni, patti, obblighi, oneri e modalità di esecuzione di cui al Capitolato speciale e relativi allegati (agli atti dei competenti uffici di ALiSEO) e più in generale secondo le norme in materia di Contratti Pubblici, che la società DUSSMANN SERVICE SRL dichiara di accettare senza condizione o riserva alcuna; la suddetta società dovrà altresì realizzare e gestire il servizio sulla base dell'Offerta

Tecnica" dalla stessa presentata (agli atti dei competenti uffici di ALiSEO), che si intende parte integrante del presente contratto.

**ART. 4 - ONERI E OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO -
AMMONTARE DELLE PENALI**

La società DUSSMANN SERVICE SRL è tenuta al rispetto di tutti gli obblighi, nessuno escluso, elencati nel Capitolato speciale posto a base di gara.

In modo specifico la suddetta società dovrà provvedere a propria cura e spese a quanto segue:

- a) manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, arredi e materiali e, qualora gli stessi fossero ritenuti non sufficienti per l'espletamento delle attività oggetto del servizio di ristorazione, il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere ad integrarli con proprie attrezzature che, al termine del contratto, resteranno di proprietà di ALiSEO;
- b) sostituzione degli arredi in caso di necessità e a seguito di autorizzazione di ALiSEO che, al termine del servizio appaltato, rimarranno di proprietà di ALiSEO;
- c) sostituzione di attrezzature non funzionanti, previa autorizzazione di ALiSEO, con altre attrezzature che, al termine del rapporto contrattuale, rimarranno di proprietà di ALiSEO;
- d) acquisto degli utensili da cucina, da tavola e degli accessori da lavoro;
- e) manutenzione ordinaria dei locali ed impianti presenti presso i centri di ristorazione affidati in appalto;
- f) sanificazione delle canalizzazioni degli impianti almeno annuale o in

Entrate
Ufficio Te
nzie

presenza di accertate esigenze sanitarie.

Le attrezzature dovranno essere oggetto di manutenzione ordinaria e straordinaria, da eseguirsi secondo un programma di verifica e di controllo redatto allo scopo, al fine di garantirne l'efficienza nel tempo e la conformità alle disposizioni normative ad esse applicabili.

Tale programma dovrà essere prodotto, alla Stazione Appaltante, entro il 31 gennaio di ogni anno.

La società DUSSMANN SERVICE SRL dovrà provvedere, a titolo non esaustivo, a quanto segue:

- Verifica e mantenimento in efficienza di tutta la dotazione impiantistica antincendio (estintori, naspi, rilevatori antincendio, compartimentazione porte REI, ecc.) sia di quella concessa in dotazione al soggetto aggiudicatario che quella integrata dallo stesso nel corso del contratto;

- Reintegro di tutte le dotazioni di sicurezza (D.lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) ;
 - Sostituzione dei corpi illuminanti non più funzionanti;
 - Sostituzione delle lampade autoalimentate di sicurezza esaurite;
 - Tinteggiature e verniciature di pareti, infissi, strutture metalliche, ecc.
- Nelle cucine e nei locali preposti alla lavorazione dei pasti è prescritta una tinteggiatura globale dei locali stessi almeno a cadenza annuale;
- Eventuale rifacimento delle porzioni di intonaco ammalorato sottostante la tinteggiatura;
 - Opere necessarie a conservare l'efficienza e a garantire la sostituzione delle parti danneggiate: delle rubinetterie, degli infissi, delle pavimentazioni e dei rivestimenti,

- Rispetto di quanto previsto nel Piano di Manutenzione, posto a base della procedura di gara, relativo alle strutture e a tutte le componentistiche presenti;

Le eventuali spese di ripristino per avarie provocate da incuria agli impianti e omessa manutenzione ordinaria saranno onere del soggetto aggiudicatario stesso.

Nel corso dell'esecuzione del contratto ALiSEO procederà ad effettuare ispezioni, a propria discrezione al fine di verificare lo stato di funzionamento e di mantenimento delle attrezzature e degli immobili presi in carico dal soggetto aggiudicatario, fatte salve ogni altra attività prevista agli artt.32 e 33 del Capitolato speciale a base della procedura.

Come previsto agli artt. 35 e 36 del Capitolato speciale, a base della procedura, si provvederà alle attività di consegna e riconsegna dei locali e delle attrezzature redigendo opportuno verbale in contraddittorio tra le parti.

Per l'applicazione di penali per gli eventuali inadempimenti rilevati si fa espresso riferimento a quanto previsto all'art. 44 del Capitolato speciale a base della procedura.

ART. 5 - MODALITA' DI PAGAMENTO E LIQUIDAZIONE DEI CORRISPETTIVI

La società DUSSMANN SERVICE SRL avrà diritto, ai sensi dell'art. 21 del Capitolato speciale, al pagamento da parte di ALiSEO della differenza tra il prezzo di aggiudicazione di ciascun pasto (€ 6,85 oltre I.V.A. al 4%) e le tariffe agevolate praticate agli studenti universitari, a seconda della fascia



di appartenenza. I costi della sicurezza non soggetti a ribasso determinati da ALISEO in € 1.929,60 all'anno (€ 9.648,00 per la durata di anni 5), saranno pagati alla società DUSSMANN SERVICE SRL in due rate semestrali pari a € 964,80 cadauna, a seguito di emissione di regolare fattura, entro il primo ed il secondo semestre dell'anno di riferimento.

La società DUSSMANN SERVICE SRL procederà mensilmente all'emissione di regolari fatture per i pasti erogati a cui dovrà essere allegata idonea documentazione di riscontro sul numero di pasti, riferito a ciascun Centro di Ristorazione di cui al presente contratto durante il mese di riferimento della fattura.

Il pagamento delle fatture, sarà effettuato in base a quanto stabilito all'art. 21 del Capitolato speciale sui seguenti conti correnti dedicati, ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136/2010, dichiarati dall'affidatario in sede di gara:

UBI Banca S.p.A. Filiale di San Bernardino Bergamo

IBAN n°: IT48U0311111110000000061478

UBI Banca S.p.A. Filiale di Bergamo

IBAN n°: IT89Q0311111110000000064138

UBI Banca S.p.A. Filiale di Bergamo

IBAN n°: IT05M0311111110000000000178

UBI Banca S.p.A. Filiale Trezzo sull'Adda

IBAN n°: IT84R0311133920000000000888

Banca Intesa San Paolo Filiale di Treviglio

IBAN n°: IT67S0306953641000002223147

PF.

- Spotti Renato, nato a Torino (TO) il 22/07/1968 CF

SPOTTIRENATO

La liquidazione delle fatture è comunque subordinata alla verifica della regolarità contributiva nei confronti di INPS e INAIL della suddetta società comprovata dal DURC che ALiSEO provvederà ad acquisire d'ufficio.

ART. 6 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo per la società DUSSMANN SERVICE SRL di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.Lgs. 9/4/2008 n. 81 e ss.mm.ii.

Tenuto conto della sussistenza di rischi da interferenza, le parti si impegnano a rispettare le prescrizioni contenute nel Documento di Valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.) che viene allegato al presente contratto sotto la lettera "B" quale parte integrante e sostanziale. Le parti si impegnano altresì ad aggiornare il documento di cui sopra qualora si modifichino a diverso titolo le condizioni di esecuzione del servizio appaltato comunque incidenti sulle modalità organizzative.

ART. 7 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

Si fa espresso riferimento a quanto previsto all'art. 39 del Capitolato speciale.

ART. 8 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Si fa espresso riferimento a quanto previsto all'art. 45 del Capitolato speciale.

(atto registrato il 21.10.2021 n° 3587 serie 3)

pagamento F23 (Euro 200,00)

IL FUNZIONARIO
(Grazia Poddana)



ART. 9 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Si fa espresso riferimento a quanto previsto all'art. 46 del Capitolato speciale.

ART. 10 - SPESE CONTRATTUALI E ONERI DIVERSI

Tutte le spese relative al presente contratto nonché gli oneri connessi alla sua stipulazione e registrazione sono a carico della società DUSSMANN SERVICE SRL. Ai fini fiscali si dichiara che il servizio oggetto del presente contratto è soggetto all'Imposta sul Valore Aggiunto per cui si chiede la registrazione in misura fissa ai sensi dell'art. 40 del D.P.R. 26/4/1986 n. 131.

L'imposta sul valore aggiunto alle aliquote di legge è a carico di ALISEO.

Al presente contratto si allegano i seguenti documenti contrassegnati con le lettere "A", "B".

"A" Offerta Economica;

"B" D.U.V.R.I.

Il presente atto e le inserzioni allegate vengono lette, confermate e sottoscritte.

per DUSSMANN SERVICE SRL

per ALISEO

Il Procuratore Istitore

Il Direttore Generale

(dott. Francesco Garrubba)

(dott. Roberto Dasso)

Firmato
digitalmente da

FRANCESCO
GARRUBBA

CN = GARRUBBA
FRANCESCO
C = IT

ROBERTO DASSO
ALISEO AG. LIGURE
STUDENTI E
ORIENTAMENTO
DIRETTORE
GENERALE
16.03.2021
11:04:32 UTC



Aliseo

Agenzia ligure per gli studenti e l'orientamento



Avvertenze:

- Nel caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti non ancora costituiti, l'offerta deve essere sottoscritta, a pena di esclusione, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento temporaneo o consorzio.
- Compilare il Modulo Offerta economica in ogni sua parte e barrare le parti che non interessano.
- Applicare una marca da bollo da € 16,00 opportunamente annullata.

MODULO OFFERTA ECONOMICA

OGGETTO: Procedura di gara aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione presso i Centri di ristorazione di Darsena – Bar Caffetteria Brignole – Asiago siti in Genova – periodo 01/01/2021 - 31/12/2025 e per l'effettuazione di lavori di ristrutturazione e risanamento presso i suddetti Centri di Ristorazione.

Il sottoscritto GARRUBBA FRANCESCO

nato a CROTONA..... Prov.....

residente nel Comune di Provincia

Via/piazza Antonio De Gai

in qualità di Procuratore Insultore dal 01-07-2019 fino a revoca (Decreto Giuseppe Antonio Angiolillo in Bergamo Rep.n. 2354 Racc. n.1756 del 24/06/2019)..

della ditta DUSSMANN SERVICE S.R.L.....

con sede nel Comune di MILANO..... Provincia (MI)..... CAP 20124.....

via/piazza San Gregorio n. civ. 55

con codice fiscale n. 00124140211..... partita I.V.A. n. 00124140211.....

numero di telefono 02/91518333..... n. fax 02/91518499.....

indirizzo PEC dussmann@gigapec.it.....

indirizzo mail sdg@dussmann.it.....



~~Oppure in caso di costituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti~~

il sottoscritto

nato a Prov. il

residente nel Comune di Provincia CAP

via/piazza n. civ.

in qualità di

della ditta

con sede nel Comune di Provincia CAP

via/piazza n. civ.

con codice fiscale n. partita I.V.A. n.

numero di telefono n. fax

indirizzo PEC
indirizzo mail

E il sottoscritto
nato a Prov. il
residente nel Comune di Provincia CAP
via/piazza n. civ.
in qualità di
della ditta
con sede nel Comune di Provincia CAP
via/piazza n. civ.
con codice fiscale n. partita I.V.A. n.
numero di telefono n. fax
indirizzo PEC
indirizzo mail

E il sottoscritto
nato a Prov. il
residente nel Comune di Provincia CAP
via/piazza n. civ.
in qualità di
della ditta
con sede nel Comune di Provincia CAP
via/piazza n. civ.
con codice fiscale n. partita I.V.A. n.
numero di telefono n. fax
indirizzo PEC
indirizzo mail

(nel caso di ulteriori Imprese Mandanti inserire gli ulteriori nominativi e gli elementi sopra indicati)

in relazione alla procedura di gara aperta in oggetto

PRENDE ATTO/PRENDONO ATTO

- che il corrispettivo per il servizio di ristorazione sarà determinato dal numero di pasti effettivamente erogati dall'operatore economico aggiudicatario dell'appalto moltiplicato per il prezzo del pasto offerto (escluso IVA e costi della sicurezza derivanti da interferenza non

soggetti a ribasso stimati dalla Stazione appaltante in complessivi € 9.648,00 per la durata di anni 5).

- che l'importo offerto per i lavori di ristrutturazione e risanamento da effettuare presso i Centri di ristorazione di Darsena – Bar Caffetteria Brignole e Asiago sarà recuperato dall'operatore economico aggiudicatario aggiungendo la quota di ammortamento delle spese dallo stesso sostenute al prezzo offerto per il singolo pasto e che, una volta raggiunto il completo ammortamento delle spese sostenute dal soggetto aggiudicatario per i lavori di ristrutturazione e risanamento presso i suddetti Centri di ristorazione, sui restanti pasti il prezzo unitario offerto sarà decurtato della quota destinata all'ammortamento delle suddette opere di ristrutturazione e risanamento.

OFFRE/OFFRONO

rispetto al prezzo del pasto a base di gara pari a € 7,00 (costi della sicurezza derivanti da interferenza non soggetti a ribasso stimati dalla Stazione appaltante in complessivi € 9.648,00 per la durata di anni 5 e I.V.A. esclusi) il seguente prezzo:

€ 6.850,00 (euroseivirgolaottantacinquecentesimi)

(indicare in cifre e in lettere l'importo del prezzo offerto)

Il prezzo del pasto offerto sopra indicato è comprensivo dei costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico per il servizio di ristorazione e dei costi del personale, ai sensi dell'art. 95 comma 10 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

L'importo complessivo del servizio di ristorazione per l'intera durata dell'appalto (anni 5) – escluse le eventuali proroghe – derivante dal prezzo sopra indicato del pasto offerto moltiplicato per il numero dei pasti stimati dalla Stazione appaltante (n. 550.000) per il suddetto periodo di anni 5 risulta il seguente:

€ 3.767.500,00 (eurotre milioni settecento sessantasettemilacinquecento/00)

(indicare in cifre e in lettere l'importo)

Il sopra indicato importo complessivo per l'intera durata dell'appalto (anni 5) è comprensivo dei costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico per il servizio di ristorazione, ai sensi dell'art. 95 comma 10 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., che ammontano a

€ 15.000,00 (euroquindicimila/00)

(indicare in cifre e in lettere l'importo)

Il sopra indicato importo complessivo per l'intera durata dell'appalto (anni 5) è altresì comprensivo dei costi del personale dell'operatore economico calcolati in base al CCNL applicato, al numero di personale impiegato nell'appalto e relative qualifiche, monte ore stimato per l'appalto e quanto altro necessario per la determinazione del costo orario, ai sensi dell'art. 95 comma 10 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., che ammontano a

€ 1.933.241,88 (euro un milione novecentotrentatremiladuecentoquarantuno/88)

(indicare in cifre e in lettere l'importo)

(indicare il CCNL applicato nella propria azienda, numero di personale impiegato nell'appalto e relative qualifiche, monte ore stimato per l'appalto e quanto altro considerato per la determinazione del costo orario)

**C.C.N.L. PER I LAVORATORI ADDETTI AL SETTORE TURISMO PARTE SPECIALE - PUBBLICI
ESERCIZI – MARZO 2021 PROV. GENOVA**

QUALIFICA E Livello	N° addetti	Retrib. Ora Tabella min.le	ore quinquennio	costo quinquennio personale
CAPO CUOCO 2°	1	€ 23,11	8.800,00	€ 203.368,00
CUOCO 3°	1	€ 21,83	9.605,00	€ 209.677,15
CUOCO 4°	1	€ 20,62	8.400,00	€ 173.207,90
BANCONIERE 4°	1	€ 20,62	7.920,00	€ 163.310,40
AIUTO CUOCO/AUTISTA 5°	3	€ 19,39	19.560,00	€ 379.268,31
BANCONIERE 5°	1	€ 19,39	6.600,00	€ 127.974,00
ADDETTE SERVIZIO MENSA 6°S	7	€ 18,65	36.270,00	€ 676.435,49
TOTALE	15		97.155,00	€ 1.933.241,88

L'importo offerto per la realizzazione dei lavori di ristrutturazione e risanamento da effettuare presso i Centri di ristorazione di Darsena – Bar Caffetteria Brignole – Asiago è il seguente (esclusi IVA e oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso stimati dalla Stazione appaltante in € 3.840,00):

€ 255.000,00 (euro duecentocinquantacinquemila/00)

(indicare in cifre e in lettere l'importo)

Di seguito si riporta, per il costo di ciascun pasto, l'incidenza percentuale dei seguenti parametri:



costo derrate	€ 1,80	incidenza percentuale	26,28%
costo personale (1)	€ 3,51	incidenza percentuale	51,24%
costo sicurezza luoghi di lavoro (2)	€ 0,03...	incidenza percentuale	0,44%
costo manutenzione attrezzature arredi, immobili	€ 0,08	incidenza percentuale	1,17%
costo ammortamento (3)	€ 0,47	incidenza percentuale	6,86%
utile impresa	€ 0,07	incidenza percentuale	1,02%
altro: investimenti vari extra	€ 0,42	incidenza percentuale	6,13%
altro: spese generali	€ 0,94	incidenza percentuale	13,72%

- (1) Per la voce costo del personale (importo e relativa incidenza percentuale) il soggetto concorrente deve considerare solo il costo del personale relativo al servizio di ristorazione
- (2) Per la voce costo sicurezza luoghi di lavoro (importo e relativa incidenza percentuale) il soggetto concorrente deve considerare solo i costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico per il servizio di ristorazione
- (3) Per la voce costo ammortamento (importo e relativa incidenza percentuale) il soggetto concorrente deve tenere conto oltre che dell'importo dei lavori offerto, anche dei costi della sicurezza relativi ai lavori

La quota sopra indicata di ammortamento delle spese per i lavori di ristrutturazione e risanamento presso i Centri di Ristorazione, da far gravare sul prezzo offerto per ciascun pasto, sarà aggiunta al costo del pasto offerto.

Una volta raggiunto il completo ammortamento dei costi sostenuti per i lavori di ristrutturazione e risanamento, il prezzo unitario dei restanti pasti erogati durante il periodo contrattuale sarà decurtato della suddetta quota destinata all'ammortamento degli interventi di ristrutturazione e risanamento.

Data 6 novembre 2020

Firma: IL LEGALE RAPPRESENTANTE

PROCURATORE INSTITUTE
GARRUBBA FRANCESCO



DUSMANN SERVICE SRL
PROCURATORE INSTITUTE
(Francesco Garrubba)

Firma: ~~I LEGALI RAPPRESENTANTI IN CASO DI R.T.I./CONSORZIO ORDINARIO~~

.....

.....

.....



~~IN CASO DI COSTITUENDO RAGGRUPPAMENTO TEMPORANEO/CONSORZIO~~

DICHIARANO

~~che, in caso di aggiudicazione della gara, i predetti soggetti si impegnano a conferire mandato collettivo, speciale, gratuito con rappresentanza all'Impresa designata Mandataria Capogruppo, contenente procura al rappresentante della stessa la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti.~~

~~I predetti soggetti si impegnano altresì a non modificare la composizione del raggruppamento temporaneo da costituirsi sulla base del presente impegno, a perfezionare in tempo utile il relativo mandato irrevocabile indicando nel medesimo atto la quota di partecipazione di ciascuno al raggruppamento e a conformarsi alla disciplina prevista dalle norme per i raggruppamenti temporanei.~~

Data

~~I LEGALI RAPPRESENTANTI IN CASO DI R.T.I./CONSORZIO~~

.....

.....

.....

~~Il presente Modulo deve essere sottoscritto digitalmente.~~



mandato
gruppo
r conto

mente
relative
me al
ranci.

Repertorio numero 2354

Raccolta numero 1756

PROCURA INSTITUTE

REPUBBLICA ITALIANA

L'anno duemiladiciannove, il giorno ventiquattro del mese di giugno

24 giugno 2019

In Capriate San Gervasio, presso i locali della società "DUSSMANN SERVICE S.R.L." siti in via Papa Giovanni XXIII numero civico 4.

Davanti a me dottor GIUSEPPE ANTONIO ANGIOLILLO, Notaio in Bergamo, iscritto al Collegio Notarile di Bergamo,

sono presenti

- la società "DUSSMANN SERVICE S.R.L." con socio unico, con sede in Milano, via San Gregorio n. 55, capitale sociale euro 20.000.000,00 (ventimilioni e centesimi zero) interamente versato, codice fiscale e numero di iscrizione nel Registro delle Imprese di Milano 00124140211, REA MI - 1578661, soggetta a direzione e coordinamento di "DUSSMANN SERVICE HOLDING GmbH", in persona del signor SPOTTI RENATO, nato a Treviglio (BG) il giorno ventisei Luglio millenovecentosessantadue (26.07.1962), domiciliato per la carica in Capriate San Gervasio (BG), via Papa Giovanni XXIII n. 4, presso la sede operativa della sopradetta società, nella sua qualità di Presidente del Consiglio di Amministrazione e legale rappresentante della medesima società, autorizzato alla stipula del presente atto in forza dei poteri attribuitigli dal Consiglio di Amministrazione con delibere del 3 settembre 2018 e del 6 maggio 2019;

- il signor GARRUBBA FRANCESCO, nato a Cremona (CR) il giorno undici gennaio millenovecentosettantotto (11.01.1978), residente a Milano (MI), Via Antonio De Gasperi numero civico 11, codice fiscale GRB FMC 78111 D122A, elettivamente domiciliato presso la sede amministrativa della Società in Capriate San Gervasio (BG) Via Papa Giovanni XXIII, n. 4.

Detti componenti della cui identità personale, qualifica e poteri io Notaio sono certo, mi richiedono di ricevere il presente atto, al quale

premettono che:

* la società DUSSMANN SERVICE S.R.L. opera su tutto il Territorio Nazionale, con oltre 17.000 (diciassette mila) dipendenti, per gestire le attività di cui all'oggetto sociale e principalmente servizi di ristorazione collettiva, catering, alberghieri a favore della terza età, sanificazione, pest control, sterilizzazione, igiene ambientale, facility management e guardiania, il tutto concesso o affidato in appalto, subappalto o somministrazione da Committenza pubblica o privata;

* dato il numero significativo di appalti, l'articolazione territoriale, la complessità organizzativa interna ed esterna, va evidenziata la necessità di conferire procure istituto-



Giuseppe Antonio Angiolillo
NOTAIO

Registrato a Bergamo 1

Il 1° luglio 2019

N. 2215

Serie 1T

Euro 200,00





rie, datoriali e deleghe ex articolo 16 Testo Unico 81/08,

sia con riferimento alla specificità della gestione del rischio, che al principio di effettività ex articolo 299 Testo Unico 81/08, oltre che in ottemperanza alla normativa in materia di sicurezza alimentare;

* a tal fine la DUSSMANN SERVICE S.R.L. ha predisposto organigrammi aziendali con relativi mansionari, sia per i vertici societari, che per le singole filiali ed aree, oltre che per ciascun appalto, adeguati alle dimensioni, alle caratteristiche ed alla complessità della società, alla natura e alle modalità di perseguimento dell'oggetto sociale, idonei a garantire l'esatta applicazione di tutte le disposizioni aziendali e normative cogenti, inerenti l'igiene e la salubrità dei prodotti alimentari nonché di tutte le disposizioni contenute nel Codice Penale, in tutte le Leggi e nei Regolamenti Comunitari e Nazionali, quali ad esempio la Legge numero 283/1962, il Decreto del Presidente della Repubblica numero 327/1980, i Regolamenti CE numero 178/2002, 852/2004 e 853/2004 ecc.;

* la società DUSSMANN SERVICE S.R.L. è organizzata e gestita mediante "FILIALI", tutte dotate di personale formato, idoneo e qualificato secondo le mansioni indicate nelle rispettive lettere d'assunzione e nei mansionari degli organigrammi, ciascuna con ampia delega organizzativa e decisionale;

* attualmente dette "FILIALI" sono nove, distinte in cinque "FILIALI TERRITORIALI" e quattro "FILIALI DI SVILUPPO", e precisamente:

I - FILIALE NORD - OVEST (Lombardia, Piemonte, Valle D'Aosta e Sardegna);

II - FILIALE NORD - EST (Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia e Veneto);

III - FILIALE ADRIATICA (Emilia Romagna, Marche, Abruzzo, Molise e Puglia);

IV - FILIALE CENTRO (Liguria, Toscana, Umbria e Lazio);

V - FILIALE SUD (Basilicata, Calabria, Campania e Sicilia);

VI - FILIALE SVILUPPO TRASPORTI

VII - FILIALE SVILUPPO STRATEGICO

VIII - FILIALE SVILUPPO RISTORAZIONE SCOLASTICA

IX - FILIALE SVILUPPO SERVIZI ALLA TERZA ETA';

* a ciascuna delle predette Filiali è preposto un procuratore institore ("Direttore di Filiale"), al quale compete ogni opportuno potere per lo svolgimento delle attività riguardanti i settori propri della "FILIALE" di riferimento;

* in forza del presente atto, la società DUSSMANN SERVICE S.R.L. intende nominare Procuratore Institore, Datore di Lavoro per la Sicurezza sul Luogo di lavoro e/o Responsabile dell'Industria Alimentare, per la "FILIALE SVILUPPO RISTORAZIONE SCOLASTICA", il signor GARRUBBA FRANCESCO, sopra generalizzato;



Antonio Angiolillo
ATAIO

Bergamo 1
19



* la FILIALE SVILUPPO RISTORAZIONE SCOLASTICA in particolare, si occupa dell'erogazione dei servizi di cui all'oggetto sociale a favore di istituti scolastici, penitenziari, centri di accoglienza, centri di recupero ed ogni altra struttura finalizzata all'educazione, riabilitazione, recupero e reinserimento sociale;

* il signor GARRUBBA FRANCESCO dichiara di possedere le esperienze e competenze richieste ed in particolare di possedere i requisiti tecnici e di professionalità previsti dalle norme europee, nazionali, regionali e comunali vigenti in materia di ristorazione collettiva, catering, sanificazione, igiene ambientale, facility management.

Tutto ciò premesso, da considerarsi parte integrante e sostanziale del presente atto,

la società "DUSSMANN SERVICE S.R.L.",
come sopra rappresentata,

dichiara di nominare e costituire,
a far data dal giorno uno luglio duemiladiciannove (01.07.2019) alle ore zero e minuti zero (00:00)

il signor GARRUBBA FRANCESCO,
che qui accetta,
Procuratore Istitore, Datore di Lavoro per la Sicurezza sul
Luogo di lavoro e/o Responsabile dell'Industria Alimentare,
per la "FILIALE SVILUPPO RISTORAZIONE SCOLASTICA".

Al nominato Procuratore Istitore, Datore di Lavoro ex Decreto Legislativo numero 81/08 e/o Responsabile dell'Industria Alimentare ex Regolamento CE numero 852/2004, quale Legale Rappresentante, vengono conferiti, per tutto il territorio nazionale per la "FILIALE SVILUPPO RISTORAZIONE SCOLASTICA" (ed in particolare per l'affidamento di appalti/concessioni di servizi di ristorazione scolastica e sanificazione degli edifici scolastici, comunali e penitenziari - da intendersi quali servizi di ristorazione, sanificazione, trasporto a domicilio di pasti, reception, cura del verde e attività comunque complementari e connesse, da svolgersi a favore di Enti Pubblici e Clienti Privati) tutti i poteri da ritenersi tra loro connessi, per essere tutti riconducibili all'esercizio della funzione che esso Procuratore Istitore, esercita nell'ambito dell'organizzazione sociale e necessari, nel rispetto delle procedure, per l'adempimento delle funzioni conferitegli, ed in particolare:

1. effettuare personalmente o incaricare personale idoneo a effettuare sopralluoghi sui servizi, locali ed aree oggetto delle gare di appalto, concessioni ed affidamenti indetti da Enti Pubblici e Clienti Privati, attivando quanto necessario alla verifica dell'idoneità degli stessi secondo quanto disposto dalla normativa vigente;
2. formulare nel territorio di competenza offerte per conto della società firmando sia le gare di appalto che le richieste d'invito ed i relativi bandi di partecipazione (in forma



di licitazione privata, asta pubblica, trattativa privata, appalto concorso ed ogni altra forma) per l'assunzione di servizi rientranti nell'oggetto sociale della società "DUS-SMANN SERVICE S.R.L." di ristorazione e sanificazione indette da Enti Pubblici e Clienti Privati presso qualsiasi Amministrazione Pubblica e presso persone fisiche e/o giuridiche private, compiendo ogni atto, partecipando di persona ad incontri, riunioni e compiendo ogni qualsivoglia opportuno o necessario adempimento per la definizione e completamento delle pratiche amministrative conseguenti, con potere, altresì, di sottoscrivere i relativi contratti, ivi comprese le associazioni temporanee d'impresa e tutti gli altri atti eventualmente richiesti, informandone tempestivamente la società delegante.

3. **provvedere** in autonomia nel rispetto delle procedure, alla programmazione, organizzazione, gestione e controllo di tutte le attività della Società nell'Area Territoriale di competenza;

4. **sovrintendere** con i Direttori Operativi, i Responsabili Operativi di Area ed i Responsabili d'appalto e con l'ausilio e l'assistenza di Funzionari e Specialisti dell'azienda, nonché di consulenti tecnici, nell'ambito territoriale di sua competenza, agli adempimenti previsti dalle normative in materia di sicurezza dei lavoratori conferendogli, tutti nessuno escluso, gli adempimenti dell'articolo 18 del Decreto Legislativo numero 81/08; alla gestione dei rapporti con il personale dipendente nel rispetto della Legge numero 1369/1960, inerente il divieto di intermediazione di mano d'opera nei Contratti di Appalto e del Decreto Legge numero 198/2006 avente ad oggetto le misure volte ad eliminare ogni potenziale discriminazione in ambito lavorativo tra uomo e donna; all'osservanza delle normative in materia di igiene e sicurezza del lavoro, di ecologia, riguardanti rifiuti industriali, scarichi in atmosfera ed idrici ed attuare tutte le misure per il rispetto dei limiti di accettabilità nonché delle condizioni di smaltimento previste, ivi compreso il rispetto delle tabelle allegate al Decreto Legislativo numero 152/99; vigilare sull'osservanza delle normative in materia di acquisto, trasporto, ricevimento, stoccaggio e movimentazione delle materie prime, dei semilavorati nonché dei prodotti elaborati; delle normative inerenti l'igiene dei prodotti alimentari in tutte le fasi dell'attività; della normativa UTIF; al rispetto delle normative inerenti la gestione degli stabilimenti e depositi in tutte le loro componenti mobili e immobili, curando insomma l'applicazione di tutte le norme di legge e/o regolamenti vigenti nelle materie inerenti l'attività della Società nell'Area Territoriale di competenza ivi compreso il rispetto e l'attuazione delle procedure e dei modelli comportamentali previsti dal Modello Organizzativo aziendale del Decreto Legislativo numero

231/01;

5. **disporre** di ogni potere di determinazione ed iniziativa, potendo l'**istitutore** agire con le stesse prerogative del suo dante causa ed in sostituzione dello stesso, quanto a funzioni, autonomia decisionale e patrimoniale, al fine di assicurare e garantire il rispetto di ogni normativa relativa all'attività della Società con particolare attenzione e responsabilità in materia di sicurezza dei lavoratori e dell'igiene degli alimenti ed il buon funzionamento dell'Area Territoriale di competenza.

Nell'attuazione delle incombenze conferitegli, il procuratore **istitutore** disporrà in piena autonomia e senza alcuna limitazione di somme **congrue** ai singoli interventi, potendo richiederne comunque le necessarie integrazioni, al fine di dare attuazione e adempimento alle norme regolanti l'attività della Società nell'Area Territoriale di competenza;

6. **provvedere** e **garantire** che nei contratti d'appalto siano evidenziate le somme destinate alla sicurezza e che siano effettivamente e correttamente attuati gli interventi previsti dal contratto stesso, dal documento di valutazione dei rischi;

7. **esercitare** i sopra menzionati poteri in autonomia di spesa e di iniziativa con adeguata dotazione economica, come indicato al precedente punto 5, per far fronte agli impegni conseguenti all'assunzione degli obblighi e dei poteri conferitigli, con l'obbligo di periodico rendiconto nei confronti dell'Amministratore Delegato;

8. **delegare** nei limiti sopra indicati ed entro quelli posti dalla vigente normativa, nel rispetto dei ruoli previsti in Azienda ed in accordo con le procedure aziendali, tutte le attività delegabili per legge che riterrà di affidare a soggetti ritenuti idonei e qualificati e nominare i preposti alle funzioni individuate dalle normative sopra menzionate, con facoltà di revoca delle deleghe e delle nomine così conferite;

9. **controllare** attraverso "le funzioni aziendali" incaricate la conformità delle forniture di beni e servizi alla clientela, affinché le stesse vengano effettuate nel pieno rispetto dei Capitolati d'appalto, ivi compreso l'adeguamento a quanto statuito e disciplinato dalla normativa nazionale e comunitaria in materia di prevenzione, sicurezza e salute sul luogo di lavoro vigente;

10. **rappresentare** in giudizio la società "DUSSMANN SERVICE S.R.L." in ogni fase, stato e grado avanti ai Tribunali Amministrativi Regionali, avanti ai Tribunali Civili, anche nelle controversie individuali o collettive di lavoro ed in materia di previdenza ed assistenza obbligatoria, avanti ai Tribunali Penali davanti a qualsiasi giudice e per tutti i gradi e le fasi dei relativi giudizi, con il potere di conciliare e transigere il tutto a mezzo e con l'assistenza di Av-





vocati, designati dalla società delegante previo rilascio di

idonea procura, nonché sottoscrivere ed inoltrare, anche a mezzo di procuratori speciali, denunce/querele e costituirsi parte civile al fine di richiedere eventuali risarcimenti;

11. **intervenire** nei giudizi di fallimento, prendere parte alle riunioni dei creditori, insinuare i crediti della Società delegante in via ordinaria e tardiva, fare dichiarazioni della verità-realtà loro presentando anche eventuali opposizioni - a mente dell'articolo 98 R.D. 16 Marzo 1942 numero 267 ed impugnando le relative sentenze, in ogni fase e grado;

12. **negoziare, accettare e rifiutare** concordati, accordare ai falliti benefici di legge. Accordare more al pagamento, esigere riparti, assistere ad inventari;

13. **inoltrare e sottoscrivere** denunce e domande d'iscrizione anche in relazione al Registro delle Imprese ed al Repertorio Economico Amministrativo, richiedere ed ottenere il rilascio nei confronti delle competenti autorità e/o amministrazioni di tutti gli atti amministrativi e/o sanitari previsti dalla normativa vigente in relazione all'attività della Società;

14. **effettuare** sopralluoghi, negoziare condizioni, prezzo, clausole contrattuali e quant'altro all'uopo necessario per stipulare, recedere e risolvere contratti di locazione immobiliare;

15. **dare** incarico ad imprese ed artigiani di apportare modifiche, migliorie, messa in sicurezza o messa in pristino degli immobili locati;

16. **sottoscrivere** le richieste di autorizzazione all'esposizione di insegne pubblicitarie, occupazione di suolo pubblico ed ogni altro tipo di autorizzazione connessa alla locazione immobiliare prevista dalla normativa vigente nei confronti delle competenti autorità e/o amministrazioni;

17. **stipulare, recedere e risolvere** i contratti relativi all'esposizione di insegne pubblicitarie od ogni altro tipo di contratto connesso alla locazione immobiliare;

18. **ritirare** lettere, plichi, pacchi raccomandati ed assicurati;

19. **fare** in genere quant'altro fosse necessario od utile per la piena e migliore esecuzione dell'incarico ricevuto e nell'ambito del medesimo, con promessa da parte della costituente sin d'ora di rato e valido, sotto gli obblighi di legge.

Il signor GARRUBBA FRANCESCO, costituito procuratore insinuare con il presente atto, sottoscrive al fine di confermare la piena accettazione dell'incarico con la consapevolezza delle conseguenti responsabilità.

E richiesto io Notaio ho ricevuto il presente atto del quale ho dato lettura ai comparenti, i quali dichiarano di approvarlo perché conforme alla propria volontà.

Scritto in parte a macchina da persona di mia fiducia e in

parte completato di mio pugno su quattro fogli, di cui occupa dodici pagine intere e fin qui di questa tredicesima. Viene sottoscritto alle ore undici e minuti cinquantacinque. Firmato: RENATO SPOTTI - GARRUBBA FRANCESCO - Notaio Giuseppe Antonio Angiolillo.

Copia conforme all'originale conservato nella raccolta dei miei atti che si rilascia in carta libera per gli usi consentiti dalla legge.

Bergamo, uno luglio duemiladiciannove (01.07.2019)



**Agenzia Ligure per gli Studenti e l'Orientamento
ALISEO**

ALLEGATO "B"

**D.U.V.R.I. - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI
INTERFERENZIALI
INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI DEL LUOGO DI
LAVORO**

**E
MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE LE INTERFERENZE
(art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008)**

PARTE GENERALE

OGGETTO DELL'APPALTO:

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO I
CENTRI DI RISTORAZIONE DI DARSENA-BAR-CAFFETTERIA
BRIGNOLE - ASIAGO SITI IN GENOVA - periodo 16/03/2021 -
15/03/2026 E PER L'EFFETTUAZIONE DI LAVORI DI
RISTRUTTURAZIONE E RISANAMENTO PRESSO I SUDDETTI
CENTRI DI RISTORAZIONE.**

Il Datore di Lavoro dott. Roberto Dasso

Il Responsabile del Procedimento dott. Stefano Tiberio

Indice generale

1. - DATI GENERALI.....	3
2. - FINALITÀ.....	4
3. - DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO.....	6
3.1 <i>Contesto Ambientale</i>	7
3.2 <i>Misure di prevenzione e protezione generali</i>	7
3.3 <i>Considerazioni generali</i>	8
3.4 <i>Vie di fuga e uscite di sicurezza</i>	8
3.5 <i>Accesso degli automezzi e macchine operatrici</i>	8
3.6 <i>Locali mensa</i>	8
3.7 <i>Ulteriori prescrizioni</i>	9
3.8 <i>Informazione ai dipendenti ALISEO</i>	9
3.9 <i>Procedura in caso di emergenza</i>	9
4. - DESCRIZIONE GENERALE DELLE MISURE DI SICUREZZA.....	9
5. - ADEMPIMENTI CHE PRECEDONO L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO.....	10
5.1 <i>verifica dell'idoneità tecnico-professionale dell'Impresa appaltatrice</i>	10
5.2 <i>documento unico di valutazione dei rischi interferenze definitivo</i>	11
5.3 <i>"Verbale di riunione cooperazione coordinamento"/"sopralluogo congiunto"</i>	11
6. - Criteri adottati per l'individuazione dei rischi conseguenti alle interferenze e la definizione delle relative misure per l'eliminazione.....	11
7. - Obiettivo della valutazione.....	11
8. - Elenco dei fattori di rischio.....	12
9. - Individuazione dei Soggetti Esposti.....	14
10. - Costi sostenuti per la sicurezza.....	15
11. - Analisi dei fattori di rischio correlati alle interferenze ed individuazione delle Misure per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.....	16
11.1 <i>UTILIZZO DI LOCALI, MEZZI E ATTREZZATURE</i>	17
11.2 <i>Utilizzo di apprestamenti di sicurezza</i>	18
11.3 <i>Utilizzo di aree di lavoro</i>	18
11.4 <i>Utilizzo di vie di accesso, piazzali, parcheggi</i>	18
11.5 <i>Utilizzo di aree di stoccaggio</i>	19
11.6 <i>Documenti di riferimento</i>	19
12. - Misure integrative per la eliminazione o riduzione dai rischi da interferenze.....	19
13. - Elenco dei rischi presenti e misure di prevenzione e protezione.....	20
13.1 <i>Elenco dei rischi presenti</i>	20
13.2 <i>Misure di prevenzione e protezione</i>	20
13.3 <i>Matrice del rischio</i>	21
13.4 <i>Valutazione delle attività contemporanee o successive</i>	21
14. - Gestione dell'emergenza.....	22
14.1 <i>Assistenza sanitaria e pronto soccorso</i>	23
15. - Prevenzione Incendi.....	24
15.1 <i>Misure preventive</i>	24
15.2 <i>Procedure in caso di incendio e/o esplosione</i>	24
15.3 <i>Evacuazione</i>	24
15.4 <i>ESTRATTO DI PIANO DI EMERGENZA</i>	25



1. - DATI GENERALI

Nelle seguenti schede dovranno essere indicati i soggetti che cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro nell'attività lavorativa oggetto dell'appalto ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 sia per parte della Stazione Appaltante che dell'Appaltatore

Scheda Committente

STAZIONE APPALTANTE		
RAGIONE SOCIALE	ALISEO	
INDIRIZZO	VIA SAN VINCENZO 4	
INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE
Dirigente/Datore di Lavoro	Dott. Roberto Dasso Direttore Generale	010 24911 Via San Vincenzo 4 - 16121 - Genova
Responsabile Gestione del Contratto	Sig.ra Stefania Mantelli Addetto del Servizio Ristorazione, Sport, Cultura e Comunicazione	Cell. 3487816020 010 24911 Via San Vincenzo 4 - 16121 - Genova
Responsabile del Procedimento	Dott. Stefano Tiberio Funzionario responsabile del Servizio Ristorazione, Sport, Cultura e Comunicazione	Cell. 3351202757 010 24911 Via San Vincenzo 4 - 16121 - Genova
Responsabile del S.P.P.	Dott. Alberto Risolo incaricato esterno	Cell. 3355001410 Via Ilva 4/2 16128 Genova
Medico Competente	D.ssa Nicoletta De Barbieri	Cell. 3227051200 Largo Rosanna Benzi 10 16100 Genova
Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza	ad oggi non individuato dalla RSU	Tel Via Città

Scheda Appaltatore

IMPRESA APPALTATRICE			
RAGIONE SOCIALE	DUSSMANN SERVICE SRL		
INDIRIZZO	Via San Gregorio n. 55 - CAP 20124 MILANO (MI)		
Impresa	Società a Responsabilità Limitata	SI	
Lavoratore Autonomo			NO
INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE	
Datore di Lavoro	Dott. Francesco Garrubba	Tel. 0291518 Via Papa Giovanni XXIII, 4 Città Capriate S. Gervasio (BG)	
Procuratore delegato alla Sicurezza	Sig.ra Marianna Tunnera	Tel. 0291518 Via Papa Giovanni XXIII, 4 Città Capriate S. Gervasio (BG)	
Responsabile del S.P.P.	Dott.ssa Giada De Grazia	Tel. 0291518 Via Papa Giovanni XXIII, 4 Città Capriate S. Gervasio (BG)	
Medico Competente	Dott. Matteo Bandirali	Tel. 0307704052 Via Papa Giovanni XXIII, 4 Città Capriate S. Gervasio (BG)	
Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza	Non identificato	Tel. Via Città	

2. - FINALITÀ

L'art. 26, comma 1 lettera b, del D.Lgs. 81/08 impone al Datore di Lavoro di fornire alle Aziende Appaltatrici o ai lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Il comma 3 dello stesso D.Lgs., inoltre, impone al datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi da interferenze (nel seguito denominato DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Successivamente con l'emanazione del D.Lgs. 106/2009 correttivo ed integrativo dello stesso D.Lgs. 81/2008 al comma 3-ter, si dispone che sia nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, **il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto.** Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà

espletato l'appalto. Indicando infine che l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

Il presente **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.)** come detto ricognitivo è stato redatto in applicazione all'art.26 comma 3 del D.Lgs. n° 81/2008 e comma 3 Ter del D.lgs. 106/2009 e costituisce parte integrante sia del Capitolato Speciale d'Appalto per la Gestione del servizio di ristorazione, sia della **Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro elaborato dall'Impresa aggiudicataria** in conformità alle disposizioni vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori.

Il presente documento (DUVRI) riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale della struttura ove viene erogato il servizio compresi gli studenti ed eventuali ospiti, eventuale personale del Committente (Operai ditte esterne, personale di ALISEO), il personale dell'Impresa aggiudicataria che opera presso gli stessi siti e/o ditte esterne dallo stesso incaricate, come ad esempio la gestione dei refettori, l'esecuzione delle derattizzazioni, l'esecuzione di manutenzioni straordinarie dei locali di consumo dei pasti.

Pertanto le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa di ristorazione che eseguirà il servizio.

Nella stesura del presente documento sono stati presi in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione che avverranno comunque in diverso modo ma all'interno degli edifici facenti parte del patrimonio disponibile di ALISEO.

I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dall'attività specifica dell'Impresa che presterà il servizio. **Tali rischi, relativi alle attività connesse con l'appalto in oggetto, devono essere individuati, valutati e descritti nella Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute** durante il lavoro, redatto dall'impresa aggiudicataria, entro il tempo massimo di 15 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio.

Per quanto riguarda l'attività che l'Impresa svolgerà presso la cucina e le sale mensa ubicate nei vari centri di ristorazione, la pulizia e il rigoverno dei locali, sono stati riscontrati rischi, evidenziati nella specifica sezione riportata più avanti, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, il personale e gli studenti fruitori del servizio.

Successivamente, il Datore di Lavoro presso il quale deve essere eseguito il contratto, e quindi il Dirigente /Datore di Lavoro prima dell'inizio dell'esecuzione, integrerà il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto. In ogni caso il Documento è da considerarsi "dinamico" nel senso che la valutazione deve essere obbligatoriamente aggiornata nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze.

Il presente Documento ha lo scopo di promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto al comma 2 del medesimo articolo e cioè:

- cooperare all'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente, la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui ci si deve attenere durante il lavoro;
- coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- informarsi reciprocamente in merito a tali misure;

Con il presente documento si fornisce pertanto alle imprese partecipanti alla gara di appalto e soprattutto all'Impresa aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto.

Sarà necessario che alla Ditta appaltatrice aggiudicataria, al fine della predisposizione del D.U.V.R.I. definitivo siano richieste le seguenti informazioni utili, nello specifico:

- l'organigramma della sicurezza (datore di lavoro, responsabile del servizio di prevenzione e protezione, rappresentanti per la sicurezza, medico competente)
- l'elenco dei lavoratori impiegati nelle attività previste in appalto (nominativo, mansione e qualsiasi altra informazione possa essere utile per tutelare la salute e la sicurezza di tutti i soggetti impiegati.)
- l'elenco delle macchine, attrezzature ed impianti da utilizzare.
- l'elenco delle sostanze, prodotti e preparati da utilizzare.
- la descrizione dei rischi specifici relativi all'attività (rumore, vibrazioni, possibile propagazione negli
- ambienti di lavoro di prodotti chimici, etc.)
- elenco degli addetti alla gestione delle emergenze, all'antincendio ed al primo soccorso

L'azienda appaltatrice sarà adeguatamente coordinata ed informata dal Datore di lavoro Committente attraverso riunioni di coordinamento prima ed eventualmente durante l'esecuzione del servizio. Durante la riunione svolta prima dell'inizio del servizio, alla quale presiederanno il Datore di Lavoro e il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza di ALiSEO, il Datore di Lavoro ed i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza dell'azienda appaltatrice, eventuali lavoratori autonomi, verranno discussi il presente documento unico di valutazione del rischio, le procedure organizzative e le misure da adottare per eliminare i rischi conseguenti alle interferenze, nonché i rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui le aziende ed i lavori autonomi sono destinati ad operare e le misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alle attività previste in appalto (art. 26 comma 2 del D.Lgs. n. 81 09/04/2008).

Durante l'esecuzione delle attività, ed in generale del servizio ristorazione, l'azienda appaltatrice ed i lavoratori autonomi avranno l'obbligo di attuare le misure di sicurezza previste e di adottare le necessarie misure di cooperazione e coordinamento informando preventivamente ed in tempi utili il Datore di Lavoro committente, qualora sopraggiungessero esigenze di qualsiasi natura tali da rendere necessarie modifiche al presente documento ed alle misure di cooperazione e coordinamento già in atto.

Non dovranno, per nessun motivo, essere eseguite attività da parte di aziende appaltatrici e lavoratori autonomi non segnalate ed autorizzate dal datore di lavoro committente o per le quali il datore di lavoro non dispone di tutte le informazioni utili alla cooperazione e coordinamento, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 26 comma 2 del D.Lgs. n. 81 09/04/2008, che sancisce il principio della cooperazione e del coordinamento per le aziende committenti e per le aziende ed i lavoratori autonomi appaltatori.

L'azienda appaltatrice dovrà porre particolare attenzione e sensibilizzare i propri lavoratori in merito alle misure e procedure di prevenzione e protezione discusse durante le riunioni di coordinamento e presenti nei documenti di sicurezza.

3. - DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO

Il servizio di ristorazione relativo al presente appalto, così come dettagliato nel Capitolato Speciale cui questo documento è allegato, è principalmente rivolto agli studenti iscritti all'Università degli Studi di Genova nonché al personale convenzionato con ALiSEO; il servizio di ristorazione può essere fruito anche da altri soggetti purché formalmente autorizzati da ALiSEO.

La preparazione e cottura dei pasti dovrà avvenire presso la cucina centralizzata da realizzarsi a cura dall'Azienda appaltatrice presso il Centro di ristorazione di Darsena da cui saranno veicolati i pasti ai Centri di ristorazione di Asiago e del Bar Caffetteria Brignole.

L'Azienda appaltatrice utilizzerà gli impianti, attrezzature, gli utensili e gli arredi che ALiSEO mette a disposizione del soggetto aggiudicatario all'interno dei Centri di ristorazione.



Il servizio di preparazione ed il confezionamento dei pasti da effettuarsi presso il Centro di Ristorazione di Darsena, per essere realizzata una cucina centralizzata da cui veicolare e distribuire i pasti presso gli altri due Centri di ristorazione di Asiago e Bar Caffetteria Brignole.

I pasti potranno pertanto essere consumati dagli studenti universitari direttamente a self service presso il Centro di ristorazione centralizzato di Darsena ovvero consumati, sempre a self service, presso gli altri due Centri di ristorazione di Asiago e Bar Caffetteria Brignole dove saranno veicolati dal Centro di Darsena con idonei contenitori termici e mezzi di trasporto aventi le caratteristiche previste dalla vigente normativa di settore.

In particolare il servizio di ristorazione comprende:

- l'approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari, la gestione delle cucine e degli annessi locali;
 - la preparazione e cottura dei pasti presso la cucina centralizzata da realizzare nel Centro di ristorazione di Darsena e relativa distribuzione a self service presso tale Centro di ristorazione agli studenti universitari e ai fruitori in genere del servizio a ciò autorizzati da ALiSEO nonché la veicolazione, porzionamento e distribuzione a self service dei pasti, preparati presso la cucina centralizzata del Centro di Darsena, agli studenti universitari e ai fruitori in genere del servizio a ciò autorizzati da ALiSEO presso i centri di ristorazione di Asiago e Bar Caffetteria Brignole nonché, qualora venga richiesto dagli studenti ovvero - nel caso di necessità dovuta a situazioni non prevedibili ovvero dettate da particolari situazioni e/o condizioni - presso le diverse residenze studentesche, garantendo la massima qualità delle prestazioni nei singoli processi di lavorazione relativamente a ciascuna delle attività costituenti il servizio, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico-sanitarie e della continuità del servizio;
 - la preparazione e cottura dei primi piatti (pasta o riso) non veicolata dalla cucina centralizzata di Darsena bensì preparati e cucinati direttamente presso le cucine dei Centri di ristorazione di Asiago e Bar Caffetteria Brignole; analogamente dovrà essere effettuata direttamente presso le cucine dei Centri di ristorazione di Asiago e Bar Caffetteria Brignole, escludendo quindi la veicolazione, la preparazione di carne o pesce alla griglia e/o in padella;
 - la preparazione in tutti e tre i Centri di ristorazione delle sale mensa e dei tavoli e il loro riassetto al termine della consumazione;
 - il riordino e la pulizia della cucina di tutti e tre i Centri di ristorazione e dei locali di consumo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori;
 - la fornitura delle attrezzature necessarie, stoviglie e arredi che si rileveranno insufficienti rispetto alla dotazione di proprietà di ALiSEO attualmente presente nei suddetti Centri di ristorazione, con altrettanti nuovi, qualora si rilevassero necessarie per l'espletamento del servizio. Alla scadenza del contratto tutti gli interventi effettuati, gli impianti, le attrezzature installate, gli arredi, resteranno di proprietà di ALiSEO;
 - la fornitura di tovaglioli e tovaglette a perdere; la fornitura di posate in acciaio inox non monouso al fine di non modificare la qualità del servizio attualmente fornito da ALiSEO con la gestione diretta di un centro di ristorazione; non dovranno quindi essere impiegate posate a perdere;
 - la fornitura di prodotti e attrezzature per le pulizie e lavaggio piatti che è a totale carico del soggetto aggiudicatario;
 - la derattizzazione e disinfestazione periodica di tutti i locali utilizzati.
- Le operazioni sopra elencate devono essere disciplinate secondo le indicazioni prescritte dal presente documento, al fine di ridurre al minimo il rischio di incidenti a tutto personale

impegnato, eliminando possibili incomprensioni, contrasti o impedimenti allo svolgimento corretto ed in sicurezza delle operazioni stesse.

3.1 Contesto Ambientale

Con riferimento agli ambienti ove verranno svolte le lavorazioni previste dalla gara, essi sono costituiti dai siti elencati nel CSA e di seguito richiamati:

- **Centro di Ristorazione Darsena**, via Vivaldi 1
(piano terra sede Facoltà di Economia con accessi autonomi)
- **Bar Caffetteria Brignole** piazzale Emanuele Brignole 2
(presso l'Istituto E. Brignole "Albergo dei Poveri" sede delle lezioni delle Facoltà di Giurisprudenza, Scienze Politiche, Lingue e Lettere in edificio autonomo)
- **Centro di Ristorazione Asiago**
(piano terra della Casa dello Studente di via Asiago 2 costituita da n.6 piani totali dotata di accessi autonomi e collegamento diretto alla struttura residenziale)

3.2 Misure di prevenzione e protezione generali

Prima di accedere alle aree interessate dalle prestazioni oggetto del servizio occorre concordare con il personale incaricato da ALiSEO le modalità di effettuazione delle attività e formalizzare le misure di prevenzione e protezione concordate.

In ogni caso occorre:

1. Esporre la tessera di riconoscimento o attestazione del datore di lavoro;
2. Localizzare i percorsi di emergenza e le vie di uscita;
3. In caso di evacuazione attenersi alle procedure vigenti;
5. Indossare i dispositivi di Protezione Individuale se e ove prescritti;
6. Non ingombrare le vie di fuga con materiali e attrezzature;
7. Non occultare i presidi e la segnaletica di sicurezza con materiali e attrezzature;
8. Non operare su macchine, impianti e attrezzature se non autorizzati;
9. Evitare l'uso di cuffie o auricolari per l'ascolto della musica durante l'attività perché potrebbero impedire la corretta percezione dei segnali acustici di allarme in caso di emergenza (allarme incendio, allarme evacuazione, cicalini dei mezzi e delle macchine, ecc.).

3.3 Considerazioni generali

1. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale dell'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento (art 26 D.Lgs. 81/08).
2. L'accesso di mezzi di trasporto nelle aree oggetto degli interventi deve avvenire negli orari concordati con il personale ALiSEO
3. La velocità di accesso e percorrenza di mezzi di trasporto nelle aree di pertinenza degli edifici dovrà essere limitata ai 10 km/h, il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.

3.4 Vie di fuga e uscite di sicurezza

1. Le Ditte che intervengono negli edifici del committente devono preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con la indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza comunicando al referente della struttura eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi.
2. I corridoi e le vie di fuga in generale devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assemblamenti di

persone e da ostacoli di qualsiasi genere (macchine per la distribuzione di caffè, di bibite, attrezzature di vario genere etc.), anche se temporanei.

3. Il soggetto appaltatore dovrà preventivamente prendere visione dei locali e della posizione dei presidi di emergenza. Dovrà essere informato sui nominativi dei responsabili per la gestione delle emergenze nominati ai sensi dell'art. 18 del D.Lgs 81/2008 nell'ambito delle sedi dove si interviene.

4. I mezzi di estinzione devono essere facilmente raggiungibili.

5. L'espletamento del servizio non deve creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi. In caso si venissero a creare ostacoli, il percorso alternativo deve essere adeguatamente segnalato. La collocazione di attrezzature e di materiali non deve costituire inciampo, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga, corridoi.

3.5 Accesso degli automezzi e macchine operatrici

1. Gli automezzi del soggetto aggiudicatario dovranno accedere ed effettuare movimenti nelle aree di sosta delle sedi di lavoro a velocità tale da non risultare di pericolo per le persone presenti o gli altri automezzi.

2. Per eventuali interventi da eseguirsi con impiego di mezzi operativi, il soggetto che eseguirà le operazioni dovrà porre la massima attenzione (prima, durante e dopo le manovre) affinché nessuno possa entrare, né tantomeno sostare nel raggio d'azione della macchina operatrice. Qualora l'operatore, anche negli spostamenti, dovesse avere problemi di visibilità sarà aiutato da un secondo operatore munito di appositi DPI.

La macchina operatrice dovrà essere dotata degli appositi dispositivi sonori e luminosi di segnalazione.

3.6 Locali mensa

1. Qualora gli operatori del soggetto aggiudicatario, durante l'utilizzo dei fornelli dei locali cucina dei Centri di ristorazione, avvertissero la percezione della presenza di gas, occorre avvertire immediatamente i locali, facendo allontanare le persone presenti, ed evitando azioni che possano dar luogo alla formazione di inneschi (accensione apparecchi di illuminazione, sfregando o battendo materiale, usando fiammiferi, sigarette accese, etc.). Se il gas permane far intervenire l'azienda del gas e le squadre di emergenza, seguendo le procedure.

2. In caso di pavimentazione bagnata, occorre immediatamente segnalare al personale in transito lo stato dei luoghi a rischio scivolamento.

3.7 Ulteriori prescrizioni

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

- È vietato fumare;
- È vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal referente della sede ove viene effettuata la fornitura;
- È necessario coordinare la propria attività con il referente della sede ove si svolge il lavoro per:
 - ➔ comportamento in caso di emergenza e evacuazione;
 - ➔ In caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente gli addetti all'emergenza individuati agli atti dell'Amministrazione per l'edificio interessato dall'appalto.

2. 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 esposte nei luoghi di lavoro con indicazione dei numeri di telefono di emergenza;
- gli estintori e gli idranti sono segnalati da idonea cartellonistica e installati in numero e posizione adeguati;
- è presente la cassetta dei medicinali segnalata da apposita cartellonistica.

3. La sicurezza di un ambiente di lavoro è data dall'insieme delle condizioni relative all'incolumità degli utenti, alla difesa e alla prevenzione di danni in dipendenza di fattori accidentali.

3.8 Informazione ai dipendenti ALiSEO

1. Nel caso di attività che prevedano interferenze con le attività lavorative, in particolare se comportano elevate emissioni di rumore, produzione di polveri, etc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro, dovrà essere informato il competente servizio di prevenzione e protezione aziendale e dovranno essere fornite informazioni ai dipendenti (anche per accertare l'eventuale presenza di lavoratori con problemi asmatici, di mobilità o altro) circa le modalità di svolgimento delle lavorazioni. Il Datore di Lavoro, o il suo delegato, preventivamente informato dell'intervento, dovrà avvertire il proprio personale ed attenersi alle indicazioni specifiche che vengono fornite.
2. I dipendenti ALiSEO dovranno sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite. Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza eventualmente poste in essere.

3.9 Procedura in caso di emergenza

1. Per emergenza si intende qualsiasi situazione anomala che: ha provocato, sta provocando, potrebbe provocare, grave danno quali ad esempio: incendio, esplosione, infortunio, malore, mancanza di energia elettrica, ecc.
2. All'interno dei locali interessati sono presenti estintori posti in posizione nota e opportunamente segnalati. All'impresa appaltatrice verranno illustrate le posizioni degli estintori presenti, le vie di fuga e le uscite di emergenza da utilizzare in caso di necessità. Tuttavia, a fronte di un evento grave, occorre chiamare gli organi competenti (Vigili del Fuoco).
3. Avvisare o fare avvisare gli addetti all'emergenza presenti all'interno dell'edificio; fare uscire le persone presenti nei locali seguendo le vie di fuga. All'interno della struttura è presente la cassetta di pronto soccorso la cui ubicazione è segnalata mediante cartellonistica.

4. - DESCRIZIONE GENERALE DELLE MISURE DI SICUREZZA

1 Con il presente documento unico preventivo, vengono fornite all'impresa appaltatrice già in fase di gara d'appalto:

● *Le dettagliate informazioni sui rischi di carattere generale:*

esistenti sui luoghi di lavoro oggetto dell'appalto (e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività), sui rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui sono destinate ad operare le ditte appaltatrici nell'espletamento dell'appalto in oggetto e sulle misure di sicurezza proposte in relazione alle interferenze.

● *I Costi per la sicurezza:*

sono determinati tenendo conto che gli oneri riferiti alle strutture ed agli impianti sono a carico dell'Amministrazione quale proprietaria e/o conduttrice degli immobili. Restano pertanto a carico del soggetto aggiudicatario i costi relativi agli adempimenti esclusivamente connessi agli aspetti gestionali dell'attività di lavoro. I costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale relativi all'appalto e precisati nel Capitolato speciale non sono soggetti a ribasso e risultano dettagliatamente specificati nell'Allegato in calce al presente documento



5. - ADEMPIMENTI

AMENTO D

Prima dell'affidamento del servizio si provvederà a una serie di adempimenti di seguito meglio descritti:

5.1 - verifica dell'idoneità tecnico-professionale dell'Impresa appaltatrice

anche attraverso la verifica della conformità e compatibilità dell'iscrizione alla CCIAA con l'esecuzione dei servizi commissionati.

A tal proposito l' Impresa appaltatrice dovrà risultare in regola con i versamenti dei contributi assicurativi e previdenziali a favore dei propri lavoratori dipendenti; inoltre dovrà produrre, prima dell'inizio delle attività, la seguente documentazione:

n	DOCUMENTAZIONE PRODOTTA	SI	NO
1	Copia dell'ultimo versamento dei contributi assicurativi e previdenziali	X	
2	Dichiarazione di aver effettuato la valutazione dei rischi, ai sensi delle disposizioni in materia di prevenzione e protezione dai rischi e di igiene nei luoghi di lavoro, prendendo in considerazione i seguenti elementi		
	Ambiente/i di lavoro	X	
	Organizzazione del lavoro	X	
	Dispositivi protezione collettiva	X	
	Dispositivi di Protezione Individuale	X	
	Dispositivi sicurezza macchine/impianti	X	
	Adottato procedure che prevedono la sostituzione programmata e preventiva delle parti di macchina/e od impianto/i la cui usura o malfunzionamento può dar luogo ad incidenti.	X	
	Adottato procedure che assicurino che ciascun lavoratore riceva una formazione sufficiente ed adeguata in materia di sicurezza, con particolare riferimento alla propria mansione, prima che a questi gli vengano affidati specifici compiti	X	
3	Indicazione dei costi della sicurezza dell'Appaltatore: l'importo delle spese sostenute per rispettare le disposizioni in materia di prevenzione e protezione dai rischi e di igiene nei luoghi di lavoro nelle annualità precedenti ⁽¹⁾	Anno: 2020 Anno: 2019 Anno: 2018 Anno: 2017	€ - 4000 € - 4000 € - 4000 € - 4000

- (1) I costi riportati fanno riferimento a quanto sostenuto per appalti simili relativamente alla gestione delle misure per ridurre/attenuare i rischi di natura interferenziale

5.2 - documento unico di valutazione dei rischi interferenze definitivo

il soggetto aggiudicatario dovrà produrre il proprio DVR o un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche che, una volta coordinato con il presente **documento preventivo**, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni esplicitate, lo renderà definitivo.

5.3 - "Verbale di riunione cooperazione coordinamento"/"sopralluogo congiunto"

il "verbale di riunione cooperazione coordinamento"/ "sopralluogo congiunto" dovrà essere sottoscritto **ai sensi della normativa vigente** tra il **Rappresentante di ALISEO** e il **Rappresentante della ditta aggiudicataria designato dall'Appaltatore** presso la/e sede/i di svolgimento delle prestazioni relative al servizio appaltato.

6. - Criteri adottati per l'individuazione dei rischi conseguenti alle interferenze e la definizione delle relative misure per l'eliminazione

L'individuazione dei rischi di esposizione costituisce un'operazione che deve portare a definire la presenza di pericoli, che possono comportare un reale rischio di esposizione per quanto attiene la sicurezza e la salute del personale addetto.

A tal proposito saranno esaminate:

- le modalità operative seguite nell'esecuzione delle attività (esempio manuale, automatica, strumentale) ovvero dell'operazione (a ciclo chiuso, in modo segregato o comunque protetto);
- l'entità delle lavorazioni in funzione dei tempi impiegati e delle quantità dei materiali utilizzati nell'arco della giornata lavorativa;
- l'organizzazione dell'attività: tempi di permanenza nell'ambiente di lavoro;
- la presenza di misure di sicurezza e/o di sistemi di prevenzione e protezione, previste per lo svolgimento delle lavorazioni.

Si sottolinea il concetto secondo cui vanno individuati i rischi che derivano non tanto dalle intrinseche potenzialità di **rischio delle sorgenti** (macchine, impianti ecc.) quanto i potenziali **rischi residui** che permangono tenuto conto delle modalità operative seguite, delle caratteristiche dell'esposizione, delle protezioni collettive e misure di sicurezza esistenti (schermatura, segregazione, protezioni intrinseche, ventilazione, isolamento acustico, segnaletica di sicurezza o di pericolo) nonché dagli ulteriori interventi di protezione.

In conclusione si vuole individuare ogni **rischio di esposizione** per il quale le modalità operative non ne consentano una **gestione controllata**: rischi residui.

Pertanto la valutazione dei rischi viene effettuata in modo totalmente mirato alla natura dei lavori che verranno svolti, ma limitatamente agli aspetti relativi alla gestione delle possibili interferenze lasciando ai datori di lavoro del personale impegnato i compiti di valutare i rischi specifici delle attività delle aziende.

7. - Obiettivo della valutazione

Obiettivo della presente valutazione è realizzare uno strumento in grado di permettere al Datore di Lavoro Committente nello specifico ALISEO, al Datore di lavoro dell'impresa appaltatrice del servizio di ristorazione e degli eventuali lavoratori autonomi e dipendenti di eventuali ditte di manutenzione che si trovassero ad intervenire nei locali dove avviene il servizio mensa di individuare i provvedimenti necessari per salvaguardare la sicurezza e la salute del lavoratore, ospiti ecc., di pianificarne l'attuazione, il miglioramento ed il controllo al fine di verificarne l'efficacia e l'efficienza.

In tale contesto si potranno confermare le misure di prevenzione già in atto o decidere di modificarle, per migliorarle in relazione alle innovazioni di carattere tecnico od organizzativo sopravvenute in materia di sicurezza.

Tali misure di prevenzione comprendono:

- Prevenzione dei rischi professionali;
- Informazione dei lavoratori;
- Formazione professionale dei lavoratori.

Pertanto, nei casi in cui non risulti possibile eliminare i rischi, essi dovranno essere diminuiti nella misura del possibile e si dovranno tenere sotto controllo i rischi residui.

In una fase successiva, nell'ambito del programma di revisione della valutazione, tali rischi residui saranno nuovamente valutati e si prenderà in considerazione la possibilità di eliminarli o ridurli ulteriormente alla luce dei progressi sopravvenuti in materia di sicurezza.

In questo ambito, al fine di consentire il raggiungimento degli obiettivi fissati, la valutazione dei rischi si configura, quindi, come un'attività continua, non fine a se stessa, ma permanente nel tempo.

8. - Elenco dei fattori di rischio

Nel seguito si elencano i fattori di rischio che sono stati presi in considerazione per la valutazione dei rischi conseguenti alle interferenze e per la definizione delle misure relative alla loro eliminazione o riduzione.

Rischi per la Sicurezza	
Strutture <i>Rischi da carenze strutturali dell'Ambiente di Lavoro</i>	● Altezza dell'Ambiente ● Superficie dell'Ambiente ● Volume dell'Ambiente ● Illuminazione (normale e in emergenza) ● Pavimenti (lisci o sconnessi) ● Pareti (semplici o attrezzate: scaffalatura, apparecchiatura) ● Viabilità interna, esterna; movimentazione manuale dei carichi ● Solai (stabilità) ● Uscite (in numero sufficiente in funzione del personale) ● Porte (in numero sufficiente in funzione del personale)
Impianti Elettrici <i>Rischi da carenza di sicurezza elettrica</i>	● Idoneità del progetto ● Idoneità d'uso ● Impianti a sicurezza intrinseca in atmosfere a rischio di incendio o di esplosione ● Impianti speciali a carattere di ridondanza
Incendio-Esplosioni <i>Rischi da incendio e/o esplosione</i>	● Presenza di armadi di conservazione (caratteristiche strutturali e di areazione) ● Presenza di depositi di materiali infiammabili (caratteristiche strutturali e di ricambi d'aria) ● Carenza di sistemi antincendio ● Carenza di segnaletica di sicurezza

Rischi per la Salute	
Agenti Chimici	● Rischi di esposizione connessi con l'impiego di sostanze chimiche, tossiche o nocive in relazione a: ◆ ingestione; ◆ contatto cutaneo; ◆ inalazione per presenza di

	inquinanti aerodispersi sotto forma di: → polveri; → fumi; → nebbie; → gas; → vapori.
Agenti Fisici <i>Rischi da esposizione a grandezze fisiche che interagiscono con l'organismo umano</i>	● Rumore: ◆ presenza di apparecchiature rumorose durante il ciclo operativo e di funzionamento con propagazione dell'energia sonora nell'ambiente di lavoro ● Vibrazioni: ◆ presenza di apparecchiatura e/o strumenti vibranti con propagazione delle vibrazioni a trasmissione diretta o indiretta ● Microclima: ◆ carenze nella climatizzazione dell'ambiente per quanto attiene alla: → Temperatura; → Umidità relativa; → Ventilazione; → Calore radiante; → Condizionamento. ● Illuminazione: ◆ carenze nei livelli di illuminamento ambientale e dei posti di lavoro (in relazione alla tipologia della lavorazione fine, finissima, ecc.) → Posizionamento; → Illuminotecnica; → Postura.
Agenti Biologici	● Emissione involontaria (impianto di condizionamento, emissioni di polveri organiche, ecc.) ● Emissione incontrollata (smaltimento di rifiuti, ecc.)

Rischi Trasversali	
Organizzazione del Lavoro	● Processi di Lavoro usuranti: ◆ lavori in continuo, ◆ sistemi di turni. ● Pianificazione degli aspetti attinenti alla sicurezza e la salute: ◆ programmi di controllo e Manutenzione degli impianti, comprese le attrezzature di sicurezza ◆ Procedure adeguate per far fronte a incidenti e a situazioni di emergenza ● Movimentazione manuale dei carichi
Fattori Psicologici	● Intensità, monotonia, solitudine, ripetitività del lavoro



	• Carenze di contributo a decisionale e situazioni di conflittualità • Complessità delle mansioni e carenza di controllo • Reattività anomala a condizioni di emergenza
Fattori Ergonomici	• Sistemi di sicurezza e affidabilità delle informazioni • Conoscenze e capacità del personale • Norme di comportamento • Soddisfacente comunicazione e istruzioni corrette in condizioni variabili

9. - Individuazione dei Soggetti Esposti

Per "Soggetto Esposto" si intende qualsiasi persona presente nell'area di pertinenza di un determinato rischio e, pertanto, esposta alla probabilità di incorrere in un evento dannoso.

L'individuazione dei soggetti esposti, è valutata considerando:

- l'interazione tra i lavoratori ed i rischi in modo diretto o indiretto;
- gruppi omogenei di lavoratori esposti agli stessi rischi;
- lavoratori, o gruppi di lavoratori, esposti a rischi maggiori, in quanto:
 - portatori di handicap;
 - molto giovani o anziani;
 - donne incinte o madri in allattamento;
 - neoassunti in fase di formazione;
 - affetti da malattie particolari;
 - addetti ai servizi di manutenzione;

Per l'identificazione di tutti i soggetti esposti nell'area e nei locali interessati dal servizio mensa, occorrerà fare riferimento al seguente elenco:

- lavoratori impiegati negli uffici di ALiSEO;
- lavoratori addetti a servizi ausiliari di ALiSEO (manutenzione, ecc.);
- studenti universitari e fruitori del servizio in genere;
- operatori della ditta appaltatrice del servizio mensa;
- lavoratori autonomi o dipendenti di aziende che svolgono attività all'interno dei locali della strutture adibite alla ristorazione e/o nei locali di refezione;
- eventuali apprendisti, tirocinanti;
- lavoratori esposti a rischi maggiori;
- soggetti autorizzati ad operare a vario titolo nell'ambito dell'attività oggetto d'appalto.

Di seguito si indicano i costi che verranno sostenuti per la sicurezza relativamente alle interferenze e alle caratteristiche dei lavori e dei servizi forniti.

I costi sostenuti per eliminare le interferenze e migliorare i livelli di sicurezza ed igiene del lavoro consistono in:

- fornitura di adeguati dispositivi di protezione individuale;
- attività di formazione del personale;
- procedura per la gestione delle emergenze (primo soccorso, incendio, ecc...);
- attività di formazione degli addetti alla gestione delle emergenze;
- attività di formazione degli addetti alla gestione del pronto soccorso;
- abbattimento rischi connessi all'esposizione a sostanze pericolose;
- predisposizione di adeguati mezzi da utilizzare in caso di emergenza;
- misure per eliminare o, dove ciò non fosse possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

10. - Costi sostenuti per la sicurezza

Di seguito si riporta il quadro dei costi analitici delle misure per eliminare o, ove ciò non fosse possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze:

La stima dei costi potrà necessariamente essere aggiornata al mutare delle situazioni originarie, lavoratori autonomi, ulteriori forniture e pose in opera nonché in caso di modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che dovessero rendersi necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività previste ed in particolar modo quelle che si dovessero evidenziare nella riunione di Cooperazione e Coordinamento nella stesura del D.U.V.R.I. definitivo.

Descrizione	U.M.	Q.tà	P.U. (€)	IMPORTO ANNUO (€)	IMPORTO TOTALE(€)
Scarpe antiscivolo - 1 paio/anno per operatore	Addetti	15	29,00	435,00	2.175,00
Cuffia	N.	20	5,00	100,00	500,00
Berretto	N.	15	7,00	105,00	525,00
Grembiule	N.	15	10,00	150,00	750,00
Guanti in lattice per uso alimentare (sc. da 50 pz.)	Scatole	20	14,00	280,00	1.400,00
Guanti in nitrile per pulizia (sc. da 100 pz.)	Scatole	6	7,50	45,00	225,00
Guanto in acciaio	N.	3	105,00		315,00
TOTALE				1.115,00	5.890,00

Descrizione	U.M.	Q.tà	P.U. (€)	IMPORTO TOTALE(€)
Formazione relativa ai rischi interferenziali (da ripetersi con cadenza annuale)	H	2*13 (addetti)	40,00	520,00
Formazione di base (prima annualità) 1 corso	h.	4	60,00	240,00
Formazione squadra Lotta Antincendio n. 1 dip. x 3 C.d.R.	Corso/cad	3	260,00	780,00
Formazione addetti Primo Soccorso n. 1 dip. x 3 C.d.R.	Corso/cad	3	220,00	660,00
Riunione di Coordinamento	h.	40	50,00	2.000,00
TOTALE				3.680,00

Descrizione	U.M.	Q.tà	P.U. (€)	IMPORTO ANNUO (€)
Cartelloni indicativi di Pericolo pavim. bagnato	n.	12	6,50	78,00
TOTALE				78,00

TOTALE COMPLESSIVO (Periodo 15/03/2021 – 16/03/2026)	9.648,00
---	-----------------

N.B. Prezzi tratti da Internet su siti di e-commerce o istituti di formazione di buona fama

11. - Analisi dei fattori di rischio correlati alle interferenze ed individuazione delle Misure per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze

INTERFERENZA n.1	
Data Inizio	Inizio Appalto
Data Fine	Fine Appalto
Durata interferenza (giorni)	Intero periodo oggetto dell'appalto

Fase Lavorativa	Azienda/Lavoratore autonomo
Il servizio prevede le seguenti attività e forniture: 1) Fornitura di tutti i generi alimentari necessari; 2) Preparazione giornaliera dei pasti completi; 3) Porzionamento e distribuzione dei pasti nelle ore fissate da ALISEO ed in tempo utile alla consumazione; 4) Pulizia ordinaria e straordinaria dei locali (centri di cottura, ambienti destinati a locali mensa, dispense, ecc.), degli impianti, degli arredi, delle attrezzature e delle stoviglie; 5) Sanificazione ambientale: → Detersione e disinfestazione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, sia ai centri di cottura che nei refettori. → Detersione e disinfestazione settimanale della cappa aspirante e degli strumenti d'uso. → Detersione e disinfestazione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, in tutti gli ambienti. → Adozione di ogni misura di protezione	● Operatori della ditta appaltatrice del Servizio di Ristorazione; ● Lavoratori autonomi o dipendenti di aziende che svolgono attività all'interno dei locali della struttura adibite alla ristorazione e/o nei locali di refezione; ● Eventuali apprendisti e tirocinanti; ● Studenti e fruitori in generale del Servizio di Ristorazione; ● Ospiti occasionali del Servizio di Ristorazione.

dagli insetti e roditori. → Verifica dell'efficienza delle cappe aspiranti. 6) Consegna dei rifiuti secondo le norme municipali; 7) Attività amministrative in generale per il corretto funzionamento e gestione del servizio di ristorazione	
Servizi, lavorazioni, manutenzioni forniture eseguite presso gli edifici oggetto d'intervento	● Lavoratori impiegati negli uffici di ALiSEO; ● lavoratori addetti a servizi ausiliari di ALiSEO (manutenzione, ecc.); ● soggetti autorizzati ad operare a vario titolo nell'ambito dell'attività oggetto d'appalto

Interferenza dovuta a utilizzo contemporaneo di:	Aree di lavoro (locali cucine e mensa)	SI
	Vie di accesso, piazzali e parcheggi	SI

Compatibilità delle Attività Interferenti	Le attività sono compatibili adottando le misure di prevenzione e protezione previste dai documenti approvati.
--	--

11.1 - Utilizzo di locali, mezzi e attrezzature

Alla Ditta aggiudicataria saranno concessi in uso i locali meglio individuati nel Capitolato Speciale d'Appalto e richiamati nell'apposito articolo del presente documento unicamente per lo svolgimento del Servizio di Ristorazione in appalto.

Saranno concessi inoltre in uso gli impianti, i macchinari, le attrezzature, le stoviglie che si trovano nei locali di cucina e di ristorazione alla data di inizio del contratto.

L'uso di tale materiale, attrezzatura e impianti deve essere consentito solo a personale addetto ed adeguatamente addestrato.

Se si rendesse necessario l'uso di prolunghe e simili la ditta appaltatrice ha l'obbligo di collocarle in modo da escludere il rischio di inciampo e/o schiacciamento dei cavi o dei tubi e di segnalare e/o utilizzare appropriate protezioni in caso di attraversamento di zone di transito pedonale e veicolare.

L'Impresa Appaltatrice deve utilizzare componenti e apparecchi elettrici a regola d'arte ed in buono stato di conservazione; deve utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non deve fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni vistose.

E' vietato effettuare allacciamenti provvisori di apparecchiature elettriche alle linee di alimentazione;

Interruzioni dell'energia elettrica, 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 i referenti di ALiSEO.

L'erogazione/interruzione sarà eseguita successivamente all'accertamento che la stessa non generi condizioni di pericolo e/o danni per disservizio.

Nell'ambito dello svolgimento dell'attività di erogazione dei pasti 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;

E' fatto divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal Servizio di Ristorazione se non specificatamente autorizzati dai referenti di ALiSEO con apposito permesso;

E' fatto divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con qualsiasi genere di oggetto.



E' previsto

Ristorazione ~~concesso in uso.~~

appaltatrice nelle aree ant

L'accesso dei mezzi di trasporto utilizzati per l'approvvigionamento delle derrate alimentari deve avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l'uscita degli studenti e comunque previa verifica della non presenza di studenti e/o ospiti nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi;

Dovranno essere attuate cautele nelle fasi di accesso degli automezzi alle aree di scarico; tali operazioni dovranno avvenire sotto controllo visivo (fino a completamento) di un addetto del servizio di ristorazione atto a verificare che non possa verificarsi la presenza di persone nell'area di manovra o l'introduzione di persone non autorizzate nell'area adibita a refezione.

11.2 - Utilizzo di apprestamenti di sicurezza

I preposti di ALiSEO addetti alla supervisione e controllo insieme ai lavoratori della ditta appaltatrice dovranno effettuare sopralluoghi preliminari per individuare la posizione degli estintori e degli altri presidi antincendio più vicini all'area di lavoro.

I preposti di ALiSEO addetti alla supervisione ed al controllo, in caso di contemporanea presenza di altre ditte/lavoratori autonomi dovranno far osservare alla ditta appaltatrice la zona di rispetto (recinzione, delimitazione e simili) che le altre ditte avranno cura di predisporre.

Occorre che la ditta appaltatrice metta in atto tutte le misure necessarie al fine di evitare che possano essere manomessi o modificati gli apprestamenti di sicurezza e qualsiasi altro dispositivo atto all'eliminazione dei rischi presenti nei luoghi di lavoro.

11.3 - Utilizzo di aree di lavoro

Le aree in cui saranno espletate le attività del servizio di ristorazione in oggetto dell'appalto dovranno essere interdette assolutamente a personale estraneo alla ditta appaltatrice e verranno adeguatamente segnalate così come i percorsi necessari per raggiungerle, in modo particolare i locali destinati a cucina.

I mezzi di trasporto a motore utilizzati per le attività di carico, scarico e trasporto dovranno essere prontamente spenti durante la sosta.

Prima dell'affidamento dei lavori all'impresa appaltatrice dovranno essere consegnati, oltre al presente documento anche i piani di emergenza ed evacuazione, con indicazione dei percorsi di transito e di esodo per le emergenze.

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

L'impresa appaltatrice dovrà segnalare ogni elemento pericolante al personale di ALiSEO al fine di scongiurare infortuni, anche di terzi.

In occasione di attività affidate ad altre imprese e non previste nel presente documento, sia l'impresa appaltatrice che la Stazione Appaltante hanno l'obbligo della reciproca comunicazione e della organizzazione della riunione di cooperazione e coordinamento.

11.4 - Utilizzo di vie di accesso, piazzali, parcheggi

La ditta appaltatrice potrà accedere presso i luoghi di svolgimento del servizio oggetto di appalto soltanto con automezzi autorizzati rispettando il Codice della Strada.

Qualora la visibilità non sia sufficiente e/o la manovra del mezzo risulti difficoltosa, è necessario che un moviere, opportunamente addestrato e con abbigliamento ad alta visibilità, coordini le operazioni.

Le strade e gli spazi destinati al transito dei mezzi di trasporto dovranno essere sempre mantenuti in buono stato e privi di ostacoli in modo da garantire sempre la percorribilità e lo stazionamento dei mezzi senza alcun pericolo.

L'appaltatore ha l'obbligo di comunicare immediatamente alla Stazione Appaltante eventuali rischi legati allo stato dei percorsi di transito.

L'appaltatore deve mettere in atto tutte le misure necessarie al fine di evitare il deposito di materiali sulle vie di circolazione, sulle vie di fuga ed in corrispondenza delle uscite di emergenza.

11.5 - Utilizzo di aree di stoccaggio

L'eventuale trasporto dei materiali e attrezzature all'interno dei locali dovrà essere effettuato a mano.

I mezzi di trasporto a motore utilizzati per le attività di carico, scarico e trasporto dovranno essere prontamente spenti durante la sosta.

Le aree adibite allo scarico delle merci, dove avviene anche un loro deposito temporaneo, devono avere spazi delimitati ben distinti dalle zone di viabilità e di transito in modo tale che vengano recuperati spazi sufficienti ad un'agevole movimentazione dei carichi.

11.6 - Documenti di riferimento

Verbale di Formazione (obbligo di informazione ai lavoratori per le attività specifiche)

Verbale Riunione di Coordinamento

Verbal di Ispezione

Procedure di emergenza

Documenti di Valutazione dei Rischi dell'azienda appaltatrice e della Casa dello Studente di Via Asiago 2

Layout descrittivi ambienti di lavoro

12. - Misure integrative per la eliminazione o riduzione dai rischi da interferenze

A seguito dei rischi individuati, vengono impartite le seguenti ulteriori disposizioni a tutela della sicurezza:

- l'appaltatore è tenuto ad osservare la normativa che disciplina il complesso delle procedure di scelta del contraente negli appalti e nelle forniture prevedendo di applicare sempre compiutamente i principi contenuti nel D.Lgs. n. 81/2008 in tema di gestione della prevenzione e protezione;
- il personale occupato dall'azienda appaltatrice nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto, deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto;
- i lavoratori delle ditte appaltatrici devono essere distinguibili dalle altre persone presenti nelle strutture indossando tute da lavoro o camici riportanti indicazione relative all'univoca individuazione della ditta o eventualmente al tipo di servizio erogato;
- L'appaltatore deve far rispettare il divieto di:
 - ➔ fumare durante le attività lavorative;
 - ➔ portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal Datore di Lavoro Committente;
- le attrezzature devono comunque essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalla relative schede di sicurezza aggiornate;
- L'appaltatore è tenuto a coordinare la propria attività con il Responsabile dei lavori per definire le norme comportamentali in caso di emergenza e evacuazione;
- L'appaltatore, in caso di percezione di un potenziale pericolo, deve avvertire immediatamente gli addetti all'emergenza.
- Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:
 - ➔ percorsi di esodo: sono individuati segnalati da idonea segnaletica di sicurezza con cartelli installati in numero e posizione adeguata;
 - ➔ i presidi antincendio: sono segnalati da idonea segnaletica di sicurezza con cartelli installati in numero e posizione adeguata ;

- i nominativi degli addetti alla gestione delle emergenze e pronto soccorso devono essere comunicati al Responsabile dei lavori ad eventuali altre aziende presenti al fine di progettare e coordinare tali lavori;
- la cassetta pronto soccorso con i contenuti previsti dal D.M. 388/03 deve essere presente e segnalata da apposita cartellonistica

13. - Elenco dei rischi presenti e misure di prevenzione e protezione

AlISEO, in qualità di stazione appaltante, informa l'impresa appaltatrice che, in funzione dell'ambiente di lavoro dove dovrà operare, sono prevedibili i rischi specifici che si elencano di seguito.

13.1 - Elenco dei rischi presenti

Dopo un'attenta valutazione dei luoghi di lavoro, i potenziali rischi esistenti nell'ambiente in cui l'impresa appaltatrice dovrà operare, sono i seguenti:

1. Incendio ed esplosione: rischio connesso alla presenza di gas;
2. Elettrocuzione
3. Rischi connessi all'utilizzo di fornelli ed attrezzature da cucina;
4. Biologico
5. Caduta di materiale dall'alto;
6. Investimenti;
7. Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi nell'ambito dei centri di ristorazione;
8. Scivolamenti, cadute a livello;
9. Possibili interferenze con personale non addetto.

13.2 - Misure di prevenzione e protezione

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, l'Appaltatore/Prestatore d'Opera deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione:

1. INCENDIO/ESPLOSIONE :

non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; non gettare mozziconi di sigaretta accesi; gli addetti devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio; verificare sempre che i fornelli le manopole dei fornelli siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati; aerare l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas.

2. ELETTROCUZIONE:

il rischio elettrico, come quello incendio, è intrinseco alla struttura. Inoltre l'azienda appaltatrice, dovendo eseguire la pulizia dei corpi illuminanti, dei frutti elettrici, ecc. nei propri locali è soggetta al rischio di elettrocuzione. Eventuali anomalie all'impianto elettrico che potrebbero aumentare l'insorgenza di un incendio devono essere tempestivamente comunicate ai referenti di AlISEO.

3. UTILIZZO DI FORNELLI ED ATTREZZATURE DA CUCINA:

verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti. Onde evitare rischi legati all'utilizzo di taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riportarle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi similari, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre persone presenti. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.

4. BIOLOGICO:

Tale rischio è dovuto all'eventuale contatto con liquidi biologici presenti nei vari locali interessati dalle attività di pulizia e disinfezione da parte dell'impresa appaltatrice. Le

misure di prevenzione e protezione dall'esposizione ad agenti biologici si limiteranno all'utilizzo di idonei guanti di protezione (EN 374) che riducono sufficientemente tale rischio.

5. CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO:

non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi e degli scaffali delle dispense. Verificare le condizioni di stabilità degli scaffali dei depositi delle dispense ed adeguarle, ove necessario.

6. SCIVOLAMENTO, CADUTE A LIVELLO:

evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antidrucciolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.

7. POSSIBILI INTERFERENZE CON PERSONALE NON ADDETTO:

Porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi; verificare che il percorso da seguire sia libero da oggetti e/o persone.

8. INCIDENTI DOVUTI ALLA CIRCOLAZIONE DI AUTOMEZZI:

durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza del centro di ristorazione, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. La velocità dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, meteorologiche e di presenza di studenti o altri utenti.

9. INVESTIMENTO DA MEZZI DI TRASPORTO:

non sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi, fare attenzione agli attraversamenti, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori.

13.3 - Matrice del rischio

Viene valutato il RISCHIO RESIDUO a seguito delle precauzioni adottate per eliminare o ridurre al minimo il rischio di interferenza lavorativa tra il Committente e l'Appaltatore. Il rischio residuo viene così classificato:

A - ALTO	M - MEDIO	B - BASSO
-----------------	------------------	------------------

Al livello di rischio residuo valutato, corrisponde la priorità e l'importanza degli interventi di prevenzione e protezione da attuare. In tal modo, ad un livello di rischio residuo ALTO corrisponde un intervento preventivo urgente e maggiormente importante.

13.4 - Valutazione delle attività contemporanee o successive

Qualora si verifichino condizioni di interferenza lavorativa, occorrerà attuare idonee misure al fine di ridurre possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori presenti. In particolare, vengono di seguito indicate le procedure generali per la gestione delle attività contemporanee tra gli studenti ed eventuali ospiti e i dipendenti dell'impresa appaltatrice.

Lavorazione	Possibili Cause Di Interferenza	Rischi Trasmessi All'ambiente Circostante	Precauzioni Adottate Per La Gestione Delle Attività Interferenti	Valutazione Del Rischio Residuo
Preparazione e	Nessuna			



cottura dei pasti e confezionamento delle porzioni				
Trasporto delle derrate alimentari e dei pasti da e per il centro di cottura agli edifici scolastici	Presenza di studenti, ospiti e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito	Urti, impatti, investimento	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia presenza di studenti, ospiti e/o materiali in prossimità delle aree di transito e sosta	M
Scodellamento e somministrazione pasti	Presenza di studenti, ospiti e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito	Urti, impatti Ustioni da calore	Eseguire le lavorazioni verificando che non vi sia presenza di studenti, ospiti e/o materiali in prossimità delle aree di transito ed in quelle di distribuzione pasti.	M
Pulizia pavimenti e zone di lavoro con utilizzo di sostanze chimiche.	Transito di studenti e/o ospiti su pavimenti bagnati	Scivolamento caduta a livello	Posizionare idonea segnaletica di sicurezza. Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti	B
Utilizzo di prodotti chimici	Contatto con sostanze chimiche	Contatto con sostanze chimiche	Eseguire le lavorazioni ad una distanza tale da poter evitare possibili interferenze. Utilizzare idonea segnaletica	B

14. - Gestione dell'emergenza

Sarà cura dell'azienda appaltatrice organizzare il servizio di emergenza ed occuparsi della formazione del personale addetto.

Il Titolare dell'azienda appaltatrice dovrà assicurarsi che tutti i lavoratori presenti sul luogo di lavoro siano informati dei nominativi degli addetti e delle procedure di emergenza; dovrà inoltre esporre in posizione visibile le procedure da adottarsi unitamente ai numeri telefonici dei soccorsi esterni.

Nelle aree di lavoro dovrà essere affissa adeguata segnaletica di sicurezza per l'individuazione delle vie d'esodo.

14.1 - Assistenza sanitaria e pronto soccorso

1. POSIZIONAMENTO DEI PRESIDII DI PRONTO SOCCORSO

L'ubicazione dei presidi di pronto soccorso è indicata nel lay-out dei luoghi di lavoro, affissi e ben visibili.

2. PROCEDURE DI PRONTO SOCCORSO

Nell'eventualità si verificasse un incidente/malore grave eseguire le seguenti procedure:

● **PROTEGGERE**

- Proteggere se stesso evitando di diventare una seconda vittima, allertare le persone presenti sul luogo di lavoro del pericolo e dare istruzioni per il loro allontanamento;
- Verificare che non sussistano condizioni di ulteriore pericolo per la vittima; rimuovere la causa del pericolo e/o mettere in sicurezza la vittima.

● **AVVERTIRE**

Avvertire immediatamente il "118" fornendo all'operatore i seguenti dati:

- descrizione sintetica dell'infortunio/malore;
- ubicazione del luogo di lavoro e modalità di raggiungimento;
- Nel caso in cui il soccorso venga effettuato con ambulanza ed il luogo di lavoro fosse difficilmente individuabile, accordarsi con l'operatore del "118" per l'attesa del mezzo di soccorso presso un luogo di facile raggiungimento;
- un lavoratore, dal luogo di attesa, si incaricherà di condurre l'ambulanza presso il luogo dell'infortunio;
- Nel caso in cui il soccorso venga effettuato tramite elicottero comunicare la posizione di un'area idonea all'atterraggio e prossima al luogo di lavoro; agevolare l'individuabilità dell'area da parte del mezzo di soccorso con la presenza di un lavoratore che segnali la zona di atterraggio.

● **SOCCORRERE**

- Indossare presidi sanitari mono-uso al fine di limitare il rischio infettivo durante il soccorso (guanti in lattice, mascherine, visiere para schizzi);
- Rassicurare la vittima qualora fosse cosciente con eventualmente la collaborazione di altri soggetti;
- Non spostare la persona dal luogo dell'incidente a meno di un pericolo di vita imminente;
- Prestare alla vittima le prime cure in attesa del mezzo di soccorso.

● **PROFILASSI**

Dopo aver prestato un soccorso:

- Procedere alla pulizia del proprio corpo;
- Eliminare i presidi mono-uso e, se autorizzati, i liquidi biologici della vittima.

3. DOTAZIONI PER IL PRONTO SOCCORSO

(aziende o unità produttive di gruppo A e B - DM 388/2003)

Nell'eventualità si verificasse un incidente/malore grave eseguire le seguenti procedure: La cassetta di pronto soccorso dovrà essere costantemente integrata e completa nella sua dotazione al fine di garantire il corretto stato d'uso; il contenuto minimo della cassetta di pronto soccorso è il seguente:

- guanti sterili monouso (5 paia);
- visiera paraschizzi;
- flacone di soluzione cutanea di iodopovidone al 10% di iodio da 1 litro;
- flaconi di soluzione fisiologica (sodio cloruro - 0,9%) da 500 ml;
- compresse di garza sterile 10 x 10 in buste singole;
- compresse di garza sterile 18 x 40 in buste singole;
- teli sterili monouso;
- pinzette da medicazione sterili monouso;
- confezione di rete elastica di misura primaria;
- confezione di cotone idrofilo;
- confezioni di cerotti di varie misure pronti all'uso;
- rotoli di cerotto alto cm 2,5;
- un paio di forbici;

- lacci emostatici;
- ghiaccio pronto uso (due confezioni);
- sacchetti monouso per la raccolta di rifiuti sanitari;
- termometro;
- apparecchio per la misurazione della pressione arteriosa.

15. - Prevenzione Incendi

Valutazione del rischio di incendio ai sensi del D.M. 10.03.1998

Classificazione del livello di rischio incendio	ALTO (in tutte le strutture dove è ubicata la cucina)	Luogo di lavoro dove si riscontra la presenza di gas e le condizioni locali e di esercizio possono determinare possibilità di sviluppo di principi di incendio.
---	--	---

Gli operatori impiegati dall'appaltatore dovranno prendere visione delle attrezzature antincendio presenti nell'area e attenersi al piano di emergenza.

I mezzi di estinzione sono facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi.

La ditta appaltatrice deve garantire la presenza di almeno un operatore con formazione di addetto al primo soccorso aziendale e di un operatore con formazione di addetto antincendio adeguato al sopra citato livello di rischio per ogni centro di ristorazione dato in appalto.

15.1 - Misure preventive

- fornire ai lavoratori una adeguata informazione e formazione sui rischi di incendio;
- ridurre la probabilità di insorgenza di incendio;
- predisporre e mantenere sempre sgombre e agibili le vie e le uscite d'emergenza;
- predisporre procedure e mezzi per una rapida segnalazione ed estinzione dell'incendio;
- delimitare/segnalare, vietare di fumare e predisporre adeguati strumenti di estinzione nei luoghi ove sussiste il pericolo di incendio/esplosione;
- mantenere in efficienza, tramite ispezioni periodiche, l'impianto elettrico, di messa a terra e contro le scariche atmosferiche;
- qualora vengano eseguite lavorazioni con l'uso di attrezzature che possano innescare incendi/esplosioni e/o con preparati pericolosi, assicurarsi di:
 - non eseguire lavorazioni limitrofe che possano aumentare le probabilità di innesco di incendio/esplosione;
 - non coinvolgere personale non addetto alla specifica lavorazione;
 - far eseguire a personale specializzato le eventuali lavorazioni su reti tecnologiche trasportanti il gas necessario per il funzionamento delle cucine.

15.2 - Procedure in caso di incendio e/o esplosione

Nell'eventualità si verificasse un incendio/esplosione eseguire le seguenti procedure:

1. PROTEGGERE

- Allertare le persone presenti sul luogo di lavoro del pericolo e dare istruzioni per il loro allontanamento, evitando di trasmettere il panico;
- Togliere tensione elettrica manovrando sul quadro principale;
- Allontanare, senza mettere a repentaglio l'incolumità delle persone, mezzi/attrezzature e materiali che potrebbero alimentare l'incendio/esplosione;
- Tentare di circoscrivere ed estinguere l'incendio tramite un addetto munito di estintore, posizionato a circa 3 m dall'incendio, con direzione del getto alla base delle fiamme.

2. AVVERTIRE

- Avvertire immediatamente i Vigili del Fuoco al numero telefonico "115".

3. SOCCORRERE

- prestare assistenza a chi si trova in difficoltà, se si ha la garanzia di riuscire nell'intento
- allontanarsi immediatamente, secondo procedure
- non rientrare nell'edificio fino a quando non vengono ripristinate le condizioni di normalità

15.3 - Evacuazione

Nel lay-out dell'area di lavoro sono indicate le vie di esodo e le uscite di sicurezza. Per ciascuna zona di lavoro è stata prevista una idonea via di fuga sicura e chiaramente segnalata.

È necessario mantenere pulite ed in ordine le zone di lavoro per evitare intralci in caso di evacuazione.

Per ogni fase di lavoro dovranno essere coordinate le aziende presenti (nel caso in cui siano presenti più aziende) e durante le riunioni di coordinamento dovranno essere resi noti i nominati degli addetti all'evacuazione e coordinate fra le aziende le attività di evacuazione.

Ogni azienda avrà l'onere di formare ed informare i propri lavoratori in merito alle corrette procedure di sicurezza.

Per le fasi di lavori durante le quali opera un'unica azienda, sarà compito dell'azienda stessa organizzare la squadra di evacuazione dopo aver adeguatamente informato e formato i lavoratori e gli addetti all'evacuazione sulle procedure di sicurezza.

15.4 - Estratto di Piano di Emergenza

NORME DI COMPORTAMENTO IN CASO DI EMERGENZA	
Segnalare l'incendio azionando i pulsanti di allarme antincendio presenti.	
Durante l'evacuazione seguire le vie di esodo richiamate nella planimetria antincendio e opportunamente segnalate dai cartelli di salvataggio e dalle luci di emergenza	
Dopo aver raggiunto l'esterno dell'edificio rimanere presso il punto di raccolta più vicino	
Non usare acqua per spegnere incendi su apparecchiature elettriche e/o elettroniche in tensione	

MISURE DI PREVENZIONE ANTINCENDIO

Vietato fumare



Vietato usare fiamme libere



Genova, fd

**Responsabile
Gestione del Contratto**
(Sig.ra Stefania Mantelli)

[Handwritten signature]

Responsabile del Procedimento
(Dr. Stefano Tiberio)

[Handwritten signature]

"con riserva di definizione futura del documento e delle annesse attività di coordinamento dei rischi di natura interferenziale (ex art. 26 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.)"

Datore di Lavoro
ALISEO
(Dr. Roberto Dasso)

Datore di Lavoro
DUSSMANN Service Srl

(atto registrato il 21.10.2021 n° 3587
pagamento F23 Euro 200,00)

IL FUNZIONARIO
(Grazia Poddana)



Nome flusso: 202103110027026091
ABI: 03069 - INTESA SANPAOLO SPA
Ragione Sociale: DUSSMANN SERVICE SRL
Canale: W
Totale: 256,00 EUR
Data/Ora: 11.03.2021
REV/PAG: Pagamento
Codice SIA: K3361
Stato: ACCETTATA
Num. Disp.: 1

Stato Accettata

CONTRIBUENTE

CODICE FISCALE 00124140211

DATI ANAGRAFICI

cognome, denominazione o ragione sociale

nome

DUSSMANN SERVICE SRL

data di nascita

Sesso

comune (o Stato estero) di nascita

prov.

DOMICILIO FISCALE

comune
MILANO

prov.
MI

via e numero civico
VIA SAN GREGORIO 55

CODICE FISCALE del coobbligato, erede,
genitore, tutore o curatore fallimentare

codice identificativo

MODALITA' PAGAMENTO

DATA PAGAMENTO 11/03/2021

Barrare in caso di anno d'imposta
non coincidente con anno solare

C/C ADDEBITO

ABI 03069 CAB 53641 CIN S CC 00000223147

DESTIN. STAMPA

SEZIONE ERARIO

**IMPOSTE DIRETTE-IVA
RITENUTE ALLA FONTE
ALTRI TRIBUTI E
INTERESSI**

codice
tributo

rateazione/regione/
prov./mese rif.

anno di
riferimento

importi a debito
versati

importi a credito
compensati

1552

0000

2021

256,00

0,00

codice ufficio

codice atto

TOTALE A

256,00 B

0,00

SALDO (A-B)
256,00

SEZIONE INPS

codice
sede

causale
contributo

matricola INPS/codice INPS/
filiale azienda

periodo di riferimento:
da mm/aaaa a mm/aaaa

importi a debito
versati

importi a credito
compensati

TOTALE C

0,00 D

0,00

SALDO (C-D)
0,00

SEZIONE REGIONI

codice
regione

codice
tributo

rateazione/
mese rif.

anno di
riferimento

importi a debito
versati

importi a credito
compensati

TOTALE E

0,00 F

0,00

SALDO (E-F)
0,00

SEZIONE IMU E ALTRI TRIBUTI LOCALI

IDENTIFICATIVO OPERAZIONE

codice
ente/

Immob.
Ravv. n. acc. Acc. Saldo

Numero
immobili

codice
tributo

rateazione/
mese rif.

anno di
riferimento

importi a debito
versati

importi a credito
compensati

TOTALE G

0,00 H

0,00

SALDO (G-H)
0,00

SEZIONE ALTRI ENTI LOCALI ED ASSICURATIVI (INAIL)

INAIL

codice
sede

codice ditta

c.c.

numero
di riferimento

causale

importi a debito
versati

importi a credito
compensati

TOTALE I

0,00 L

0,00

SALDO (I-L)
0,00

SEZIONE ALTRI ENTI LOCALI ED ASSICURATIVI

codice
ente

codice
sede

causale
contributo

codice
posizione

periodo di riferimento:
da mm/aaaa a mm/aaaa

importi a debito
versati

importi a credito
compensati

TOTALE M

0,00 N

0,00

SALDO (M-N)
0,00

SALDO delega

256,00