



# CITTÀ DI LISSONE

(Provincia di Monza e della Brianza)

## CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR INTERNO ALLA SEDE MUNICIPALE

### CAPO I - CONDIZIONI DEL SERVIZIO

#### Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto di cui al presente capitolato ha per oggetto l'uso di locali, attrezzature, arredi e di quanto altro costituente il bar ubicato presso la sede municipale del Comune di Lissone via Gramsci 21, di proprietà del Comune di Lissone, nonché la gestione dell'esercizio dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione di cui alla legge regionale 2 febbraio 2010, n. 6 capo III artt. 61 e seguenti "Testo Unico delle leggi regionali in materia di commercio e fiere".

Il servizio di somministrazione è riservato ai dipendenti del Comune di Lissone ed a tutti coloro che, per ragioni di servizio o per la fruizione dei servizi comunali, si trovino presso la Sede Municipale.

L'aggiudicatario è obbligato a porre in vendita i seguenti prodotti:

1. caffè espresso (gr. 8 con miscela di prima qualità) e caffè macchiato;
2. cappuccino (caffè espresso e latte fresco intero di centrali del latte note a livello nazionale);
3. the di prima qualità di marche note;
4. caffè decaffeinato (gr. 8 con miscela di prima qualità);
5. caffè d'orzo;
6. caffè marocchino;
7. latte bianco (1/4 di litro di latte fresco intero di produttori del latte noti a livello nazionale);
8. latte macchiato (1/4 di litro di latte fresco di centrali del latte note a livello nazionale con caffè o cacao);
9. cioccolata calda in tazza (latte fresco centrali del latte note a livello nazionale e cacao di prima qualità di marche note);
10. caffè freddo;
11. caffè shackerato;
12. brioches fresche (è tollerato l'utilizzo di brioches surgelate purché di primaria ditta conosciuta a livello nazionale);

- 13.brioche fresche mignon (è tollerato l'utilizzo di brioche surgelate purché di primaria ditta conosciuta a livello nazionale);
- 14.panino farcito (min. 80 gr. di pane e min. 35 gr. di farcitura);
- 15.panino prosciutto crudo (min. 80 gr. di pane e min. 35 gr. di farcitura);
- 16.panino farcito salume e formaggio (min. 80 gr. di pane e min. 35 gr. per ogni tipo di farcitura - min. 2 tipi di farcitura);
- 17.trancio di pizza gr. 250 circa (pomodoro, mozzarella);
- 18.toast piccolo (prosciutto cotto, fontina);
- 19.tramezzino semplice;
- 20.piadina (salumi misti, fontina/stracchino, rucola);
- 21.piatto caldo (es. pasta, timballi, lasagne etc) gr. 250 circa;
- 22.piatto freddo (salumi, verdure, carne etc);
- 23.bibite di marche note a livello nazionale - bicchiere;
- 24.bibite di marche note a livello nazionale - lattina - 33 cl.;
- 25.succo di frutta di marche note a livello nazionale - 20 cl.;
- 26.spremuta fresca di agrumi o frutta fresca di stagione;
- 27.bicchieri d'acqua minerale di marca nota a livello nazionale;
- 28.½ l. di acqua minerale di marche note a livello nazionale;
- 29.1,5 l. di acqua minerale di marche note a livello nazionale;
- 30.aperitivo analcolico di marche note a livello nazionale;
- 31.aperitivo alcolico di marche note a livello nazionale;
- 32.calice vino di marche note a livello nazionale;
- 33.amaro.

I panini farciti devono essere confezionati usando il pane comune di farina 00 di grandezza e peso in uso comune nella provincia di Monza e Brianza con companatico di peso non inferiore a 35 gr. I salumi e formaggi utilizzati per la farcitura di panini e focacce devono essere di marche note a livello nazionale.

## **Art. 2 - Prezzi di vendita di alimenti e bevande**

L'operatore economico aggiudicatario è obbligato a concordare con l'Amministrazione, prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio, i prezzi delle singole consumazioni; detti prezzi non potranno in ogni caso discostarsi dai prezzi medi praticati nei pubblici esercizi di Lissone.

L'aggiudicatario potrà prevedere abbonamenti per somministrazione di bevande, o bevande e brioche, sottoponendo all'Amministrazione il prezzo che si intende proporre all'utenza e la percentuale di sconto applicata.

L'aggiudicatario non potrà rilasciare abbonamenti a decorrere da 45 giorni antecedenti la data di scadenza dell'appalto.

I prezzi di vendita di ogni articolo comprensivi di IVA devono essere esposti in apposita tabella firmata da un responsabile dell'Amministrazione e collocata in luogo visibile e leggibile al pubblico.

Non sono ammesse variazioni unilaterali di prezzi offerti, pena la revoca dell'appalto.

Eventuali variazioni rispetto ai prezzi praticati all'inizio dell'appalto saranno ammessi solamente previa verifica in contraddittorio con la ditta aggiudicataria dell'aumento delle materie prime per la somministrazione.

### **Art. 3 - Durata del servizio**

L'appalto avrà durata triennale a decorrere dalla data di inizio dell'espletamento del servizio.

Sarà facoltà della Amministrazione comunale richiedere la proroga del rapporto contrattuale per quattro mesi successivi alla data di scadenza dell'appalto, alle condizioni di cui al presente capitolato speciale ed ai prezzi stabiliti nel verbale e nella determinazione di aggiudicazione, senza che l'aggiudicatario possa richiedere compensi migliorativi.

In tal caso la volontà di procedere alla proroga dell'appalto dovrà essere comunicata dall'Amministrazione comunale alla ditta aggiudicataria entro un mese dalla data di scadenza dello stesso.

### **Art. 4 - Importo a base d'asta - corrispettivo per la gestione - obbligo di sopralluogo**

Tenuto conto del periodo di durata dell'appalto, il valore complessivo presunto posto a base d'asta è pari ad € 9.000,00 Iva esclusa (canone annuo: € 3.000,00 Iva esclusa).

Sono ammesse soltanto offerte in rialzo sul valore a base d'asta.

L'importo del canone risultante dalla determinazione di aggiudicazione della procedura dovrà essere versato dall'operatore economico aggiudicatario della procedura al Comune di Lissone quale corrispettivo per l'utilizzo dei locali e rimborso spese relative al consumo di acqua, energia elettrica, riscaldamento ed altri consumi di esercizio.

Il pagamento del corrispettivo, pena revoca dell'appalto, dovrà avvenire anticipatamente con cadenza quadrimestrale. L'aggiudicatario non potrà dare inizio al servizio, a pena di decadenza dall'aggiudicazione, in mancanza del pagamento anticipato del canone relativo al 1° quadrimestre.

Analogamente il pagamento del corrispettivo dovrà avvenire in caso di proroga dell'appalto.

Il canone ed i prezzi offerti dalla ditta aggiudicataria non saranno suscettibili di revisione per tutta la durata dell'appalto, fatta salva la facoltà di domandare, ex art. 1467 C.C., la risoluzione del contratto per eccessiva onerosità sopravvenuta della prestazione.

Si precisa che la ditta aggiudicataria sarà tenuta al pagamento della TARI commisurata alle superfici occupate per l'esercizio dell'attività di somministrazione.

**Prima della presentazione dell'offerta ciascun operatore economico partecipante alla procedura di gara è obbligato, a pena di esclusione, ad effettuare un sopralluogo dei locali in cui dovrà essere garantito il servizio di gestione del bar.** Detto sopralluogo è prescritto al fine di consentire ai concorrenti di

prendere visione di spazi, attrezzature, impianti ed arredi ubicati al primo piano della Sede Municipale.

Risulta, pertanto, indispensabile prendere contatto con l'Unità Acquisti ed Economato (Tel. 039/7397224-345) per concordare data ed orario dell'esecuzione del sopralluogo.

Si precisa che, per consentire un ordinato svolgimento delle operazioni di sopralluogo dei locali, l'Unità Acquisti ed Economato, previo appuntamento, è a disposizione, per l'intero periodo di apertura dei termini, ogni martedì, mercoledì, giovedì e venerdì dalle ore 10.00 alle ore 13.00.

Durante la visione dei luoghi, non è consentito scattare foto ed effettuare registrazioni audiovisive all'interno degli spazi in cui dovrà essere svolto il servizio.

Alla conclusione delle operazioni di sopralluogo verrà rilasciata alla ditta partecipante apposita **attestazione di avvenuto sopralluogo**.

Eseguito il sopralluogo la ditta aggiudicataria non potrà eccepire alcuna contestazione relativa allo stato dei locali ed alla funzionalità di impianti/attrezzature/arredi, tali da influenzare l'esecuzione del servizio.

#### **Art. 5 - Modalità della gestione**

L'aggiudicatario eserciterà l'attività di gestione del bar esclusivamente in proprio nome, sollevando l'Amministrazione da ogni onere, pretesa o ragione comunque relativa o connessa con l'attività commerciale svolta nei locali de quibus.

E' vietata ogni forma di interposizione nella gestione del servizio bar.

#### **Art. 6 - Personale e sicurezza sul lavoro**

Il personale destinato al servizio dovrà essere, per numero, qualità e competenza, adeguato ai servizi da eseguire ed alle modalità di esecuzione indicate nel presente Capitolato.

Il personale dipendente dell'aggiudicatario impiegato nell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande deve possedere tutti i requisiti di idoneità previsti dalla legislazione vigente in materia sanitaria ed essere provvisto delle documentazioni e certificati richiesti dalla vigente normativa.

L'Appaltatore dovrà inoltre osservare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti vigenti sull'assunzione, tutela, protezione ed assistenza dei lavoratori incaricati di effettuare il servizio oggetto dell'appalto, comunicando, prima dell'inizio dei servizi, i dati anagrafici degli stessi ed il relativo numero di iscrizione all'INPS/INAIL.

Tutti i dipendenti dell'Appaltatore sono tenuti ad osservare:

- i piani di sicurezza predisposti dall'appaltatore;
- le norme antinfortunistiche proprie del lavoro in esecuzione.

L'inosservanza delle predette condizioni costituisce per l'Appaltatore responsabilità, sia in via penale che civile, dei danni che, per effetto dell'inosservanza stessa, dovessero

derivare al personale, a terzi ed agli impianti, nonché causa di risoluzione del contratto di appalto se, nonostante diffida scritta, l'appaltatore non provvederà in merito.

Oltre a quelli previsti nel presente Capitolato, l'Appaltatore è tenuto alla piena e rigorosa osservanza di tutte le leggi e regolamenti in vigore riguardanti le assicurazioni e la tutela dei lavoratori, e comunque all'adempimento di tutti gli obblighi derivanti dalla legge di previdenza e di assistenza, nonché al pagamento dei contributi relativi.

L'Appaltatore avrà, inoltre, l'obbligo rigoroso di corrispondere ai lavoratori le paghe e le indennità previste dai vigenti contratti di categoria e dalle disposizioni di legge in vigore o promulgate nel corso dell'appalto.

Le disposizioni del presente articolo si applicano anche ai soci delle Cooperative.

I relativi controlli potranno essere fatti dal Comune di Lissone in ogni momento.

Il personale, durante gli orari di servizio, dovrà indossare indumenti di lavoro come prescritto dalla vigenti norme in materia di igiene.

Il personale si impegna, altresì, a mantenere i locali e la strumentazione ed attrezzatura necessaria per l'esercizio del bar in condizioni igieniche adeguate.

L'appaltatore, nello svolgimento del servizio di gestione del bar interno al Comune di Lissone, dovrà operare tenendo opportuna considerazione delle indicazioni riportate, oltre che nel capitolato speciale d'oneri, anche nel DUVRI (costituente specifica tecnica ai sensi dell'articolo 68 e dell'allegato VIII del D.Lgs. n. 163/2006, da allegare al contratto d'appalto), con il quale sono state preventivamente evidenziate le interferenze e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi.

L'impresa affidataria del servizio si impegna quindi ad osservare tutte le disposizioni dettate dal D.Lgs. n. 81/2008 in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, igiene e sicurezza, nonché tutti gli obblighi in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenza, invalidità, vecchiaia, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esecuzione per la tutela materiale dei lavoratori.

In attuazione a quanto disposto dall'art. 26, comma 1, lettera b), del Testo Unico della Sicurezza, l'allegato n. 6) riporta la comunicazione informativa sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui dovranno operare i lavoratori dell'impresa affidataria e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate.

Ciascun concorrente, fin dal momento della presentazione dell'offerta, dovrà, poi, sempre a pena di esclusione, autocertificare il possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale ai fini della sicurezza sul lavoro dell'impresa (allegato n. 7).

Quanto sopra in attuazione del disposto di cui all'art. 26, comma 1, lettera a), del Testo Unico della Sicurezza (D.Lgs. n. 81/2008).

In attuazione a quanto disposto dall'art. 26, comma 3, del D.Lgs. n. 81/2008, l'allegato n. 8 individua i principali rischi

potenzialmente presenti nella sede oggetto dell'appalto e le relative misure da adottare per eliminarli o ridurli.

Ai fini della redazione del documento di cui all'allegato n. 8, si definisce per interferenza ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra diversi lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi.

Richiamata la determinazione n. 3 del 5 marzo 2008 dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, si può parlare, in altri termini, di interferenza nella circostanza in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti.

La sovrapposizione può essere sia di contiguità fisica che di spazio, nonché di contiguità produttiva. In tutti questi casi appare evidente che i lavoratori possono essere tra di loro coordinati, ai fini della loro sicurezza, solo se i datori di lavoro stessi si coordinano.

Con l'obiettivo di cooperare nell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto e di coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, la proposta di DUVRI di cui all'allegato n. 8, costituente specifica tecnica ai sensi dell'articolo 68 e dell'allegato VIII del D.Lgs. n. 163/2006 da allegare al contratto d'appalto, si prefigge lo scopo di evidenziare le interferenze e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi.

Detto DUVRI potrà essere aggiornato dalla stazione appaltante, anche su proposta dell'affidatario del servizio, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico od organizzativo incidenti sulle modalità realizzative del servizio.

Il DUVRI potrà, inoltre, essere integrato su proposta dell'affidatario da formularsi entro 30 giorni dalla data di presa visione di siffatto documento ed a seguito della valutazione del committente; l'impresa aggiudicataria del servizio, in altri termini, nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, potrà presentare proposte di integrazione del DUVRI, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza.

Nella proposta di DUVRI di cui al predetto allegato sono riportati soltanto i rischi derivanti dalle interferenze presenti nell'effettuazione della prestazione. Non sono, invece, riportate le misure per eliminare i rischi propri derivanti dall'attività delle singole imprese appaltatrici e dei singoli lavoratori autonomi; per detti rischi specifici derivanti dall'attività delle singole imprese appaltatrici e dei singoli lavoratori autonomi, resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo tali rischi.

Le prestazioni richieste presso il locale bar interno alla sede municipale e gli orari di servizio sono dettagliatamente descritte nel presente capitolato.

Al fine di eliminare o quantomeno di ridurre al minimo i rischi di interferenza di cui al DUVRI (allegato n. 8), la ditta affidataria, oltre a doversi impegnare nell'adozione delle misure di prevenzione e protezione proposte dall'Amministrazione, dovrà garantire quanto più possibile l'esecuzione delle prestazioni quali la pulizia dei locali, la preparazione alimenti, etc. in orari non coincidenti all'attività di altri appaltatori.

L'eventuale sovrapposizione dei tempi di lavoro, che comporterebbe una compresenza (condivisione contemporanea) sul luogo di lavoro è, pertanto, relativa all'attività del solo personale della committenza.

La proposta di DUVRI di cui all'allegato n. 8, opportunamente integrato con i dati del futuro appaltatore, servirà da base per la redazione dell'originale del DUVRI da allegare al contratto d'appalto.

Tenuto conto delle tipologie di prestazioni indicate nel capitolato, richiamato l'art. 26, commi 5 e 6, del D.Lgs. n. 81 del 09/04/2008, si specifica che il costo totale della sicurezza derivante dalle interferenze dei lavoratori, rapportato all'intera durata dell'appalto, ammonta a complessivi €. 0,00.

#### **Art. 7 - Orario di servizio e prestazioni extracontrattuali**

L'orario di apertura del bar interno al Comune è definito come segue:

- a) da lunedì a venerdì: dalle ore 8.00 alle ore 14.00;
- b) sabato: dalle ore 8.00 alle ore 12.00;
- c) lunedì e mercoledì pomeriggio dalle ore 14.30 alle ore 18.15;
- d) in coincidenza dell'orario serale e per tutta la durata delle sedute del Consiglio Comunale;
- e) in occasione di particolari eventi (festività di San Sebastiano, incontri organizzati all'interno della sede municipale, consultazioni elettorali o referendarie etc.), laddove l'Amministrazione riterrà opportuno disporre, a suo insindacabile giudizio, ed anche in giornate festive, l'apertura del bar in orari da concordare, di volta in volta, con l'affidatario del servizio.

L'Amministrazione Comunale si riserva, poi, la facoltà di richiedere all'aggiudicatario dei servizi extracontrattuali quali l'organizzazione di rinfreschi e similari (oltre a quelli eventualmente offerti dall'aggiudicatario a titolo di migliororia) laddove gli stessi si intendano organizzare all'interno del locale del bar. In tali casi verrà richiesto apposito preventivo all'operatore economico aggiudicatario della procedura. All'affidamento di detti servizi extracontrattuali si provvederà soltanto laddove l'Amministrazione riterrà congruo il preventivo di spesa presentato dal gestore.

In caso contrario l'Amministrazione potrà liberamente rivolgersi ad altro operatore economico del settore, senza che l'aggiudicatario possa vantare alcuna pretesa.

L'Amministrazione sarà altresì libera di rivolgersi a qualunque altro operatore economico per l'organizzazione di rinfreschi e similari in altri spazi e/o locali presenti all'interno della Sede

Municipale, anche senza richiedere alcun preventivo all'aggiudicatario e senza che lo stesso possa vantare alcuna pretesa.

Il bar resterà chiuso in tutte le giornate festive salvo particolari casi in cui si concordi l'apertura dello stesso.

Per il mese di agosto e per qualsiasi evenienza dovesse verificarsi, il periodo di chiusura verrà concordato con l'Amministrazione con adeguato anticipo.

E' ammessa nell'osservanza degli orari di apertura e chiusura del bar una tolleranza di 15 minuti nell'anticipare l'apertura o nel posticipare la chiusura, fermo restando il divieto di somministrare cibi e bevande agli utenti fuori dagli orari sopra indicati.

In caso di eventuale modifica dell'orario di servizio dei vari uffici/servizi comunali, su espressa richiesta dell'Amministrazione, l'aggiudicatario, senza nulla poter pretendere, sarà tenuto a modificare gli orari di apertura/chiusura del bar.

Si precisa come l'Amministrazione Comunale intenda riservarsi la facoltà di mantenere l'installazione di distributori automatici di alimenti e bevande all'interno di taluni locali della Sede Municipale (con la sola esclusione del locale bar ubicato presso la sede municipale del Comune di Lissone via Gramsci 21), senza che l'aggiudicatario della procedura di cui al presente capitolato possa vantare alcuna pretesa.

#### **Art. 8 - Oneri dell'appaltatore**

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 77 della legge regionale n. 6 del 02/02/2010, a tutela dei consumatori, all'interno del locale bar, in luogo visibile e leggibile al pubblico, dovrà essere esposto su apposita tabella a muro l'elenco prezzi delle consumazioni, delle bevande e dei prodotti in vendita.

La ditta aggiudicataria è tenuta ad esporre in luogo visibile la composizione degli alimenti somministrati al pubblico, specificando ogni ingrediente utilizzato e le caratteristiche organolettiche dello stesso, con particolare attenzione ai fattori allergenici che devono essere specificatamente segnalati.

Il concessionario è tenuto al rispetto delle norme igieniche vigenti per i pubblici esercizi della somministrazione.

#### **Art. 9 - Caratteristiche qualitative degli alimenti**

Tutti i prodotti somministrati dovranno essere di ottima qualità e di marche conosciute a livello nazionale.

Salumi e formaggi non devono contenere polifosfati aggiunti, il latte deve essere fresco ed il pane non dovrà essere surgelato.

La composizione dei prodotti non confezionati dovrà essere dichiarata ed esposta al pubblico.

Il trasporto e la conservazione presso il punto vendita dovranno avvenire utilizzando appositi contenitori chiusi.

#### **Art. 10 - Modalità di somministrazione**

Gli alimenti non confezionati dovranno essere contenuti in appositi involucri secondo il regolamento di igiene e devono essere distribuiti mediante apposite pinze.

Si ritiene preferibile l'uso di bicchieri monouso per la somministrazione di bevande, in caso diverso (utilizzo di recipienti quali tazze o bicchieri) è fatto obbligo di trattare gli stessi con apposita macchina sterilizzatrice.

Il materiale usato per l'asciugatura delle stoviglie dovrà esclusivamente essere adibito a tale uso ed essere quotidianamente sostituito.

#### **Art. 11 - Divieti**

E' fatto divieto di vendita di bevande e prodotti da asportare in recipienti di vetro.

#### **Art. 12 - Pulizia del locale bar e smaltimento rifiuti**

L'aggiudicatario dovrà garantire quotidianamente la pulizia del locale bar (parte interna ed esterna del bancone, locale destinato a ripostiglio) e delle attrezzature di proprietà comunale o del gestore impiegate nell'esercizio del bar quali lavandini, mobili frigorifero, affettatrice, tavolini, sedie, etc.

Dette operazioni di pulizia dovranno inderogabilmente essere assicurate al di fuori dell'ordinario orario di servizio di cui all'art. 7 del presente capitolato. L'esercizio delle attività di pulizia non dovrà, pertanto, essere effettuato contestualmente alla preparazione e distribuzione di alimenti.

Il servizio di pulizia all'interno del locale bar dovrà intendersi comprensivo della svuotatura dei cestini rifiuti posti all'esterno del bancone con ricambio dei relativi sacchetti in polietilene.

L'appaltatore dovrà, inoltre, provvedere, durante l'orario di apertura del bar, a mantenere la parte verticale esterna del bancone e lo spazio antistante lo stesso in adeguate condizioni di pulizia.

Almeno tre volte all'anno il concessionario dovrà provvedere alla rimozione della pedana bar, all'esecuzione di un accurato intervento di pulizia della pavimentazione sottostante ed al riposizionamento della pedana medesima.

Durante l'esecuzione di tutte le operazioni di pulizia dovranno essere impiegati prodotti igienizzanti ecocompatibili.

Il personale durante l'esecuzione del servizio di pulizia dovrà utilizzare materiale igienico (panni per pulizia, spugne pagliette etc) esclusivamente adibito a tale uso.

Sono, altresì, a carico dell'aggiudicatario tutti gli oneri inerenti la raccolta differenziata, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti, nel rispetto delle indicazioni e degli orari stabiliti dalla società affidataria del servizio di igiene ambientale nella Città di Lissone.

#### **Art. 13 - Consegna dei luoghi e delle attrezzature e manutenzione dei beni**

Prima dell'inizio del servizio, il Comune di Lissone a mezzo un incaricato e l'operatore economico procederanno in contraddittorio ad una ricognizione dello stato dei locali, degli arredi, delle attrezzature e di quanto altro costituente il bar ubicato presso la Sede Municipale.

L'inventario dei beni oggetto della gestione bar con l'esatta descrizione della consistenza e dello stato di conservazione sono allegati al presente atto sotto la lettera a).

Sarà in carico all'operatore economico aggiudicatario la manutenzione ordinaria di impianti, attrezzature ed arredi pertinenti al bar interno alla Sede Municipale. Sono da intendersi ricompresi nella manutenzione ordinaria e, quindi, sono a carico dell'appaltatore, tra l'altro, l'acquisto e l'utilizzo continuativo del liquido disincrostante concentrato anticalcare per le lavastoviglie e del sale per l'addolcitore.

Sarà, invece, in carico all'Amministrazione la sola manutenzione straordinaria dei beni di cui all'allegato "A", sempre che non si accerti che la stessa sia stata cagionata dall'imperizia del gestore. In tal caso si provvederà ad addebitare all'appaltatore la relativa spesa inerente gli interventi eseguiti.

Alla scadenza dell'appalto i beni in parola dovranno essere riconsegnati al Comune in perfetta efficienza, salvo il normale deperimento dovuto all'uso.

Eventuali attrezzature mancanti potranno essere fornite dalla ditta aggiudicataria che alla scadenza del contratto si impegna, però, a rimuovere.

#### **Art. 14 - Danni**

Per qualsiasi danno a terzi, intendendosi per tali anche il Comune di Lissone ed il personale dello stesso, cagionato da fatto doloso o colposo, da mancato rispetto di prescrizioni normative, o per altre cause comunque conseguenti all'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto, l'Appaltatore rimane l'unico soggetto responsabile penalmente e civilmente, sollevando da ogni responsabilità, anche solidale, il Comune di Lissone ed il personale incaricato dallo stesso ad effettuare i controlli sul rispetto delle condizioni contrattuali.

#### **Art. 15 - Copertura assicurativa**

L'Appaltatore ha l'obbligo di presentare, prima dell'inizio del servizio ed a pena di decadenza dall'aggiudicazione, un contratto d'assicurazione di responsabilità civile per danni verso terzi, intendendosi per tali anche il Comune di Lissone ed il personale dello stesso, a copertura di tutti i rischi connessi all'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto con espressa estensione ai rischi derivanti dalla somministrazione di alimenti e bevande. Tale assicurazione dovrà avere una durata coincidente con quella dell'affidamento del servizio e dovrà prevedere un massimale unico adeguato al rischio e comunque non inferiore a €. 1.000.000,00 per ogni sinistro.

Tale importo non rappresenta un limite alla responsabilità dell'Appaltatore.

Copia conforme all'originale di detta polizza assicurativa contratta dall'impresa a copertura dei rischi sopra indicati dovrà essere consegnata alla stazione appaltante, unitamente alla dichiarazione con cui l'impresa esoneri il Comune da qualsiasi responsabilità civile e penale per danni arrecati nell'esercizio della propria attività a terze persone e/o a cose, entro il termine di inizio dell'appalto, pena la decadenza dall'aggiudicazione.

#### **Art. 16 - Cessione del servizio**

Ferme restando le disposizioni di cui all'art. 9 del disciplinare di gara, l'aggiudicatario non potrà cedere a terzi o dare in subappalto, in tutto o in parte, il servizio oggetto del presente capitolato.

#### **Art. 17 - Spese contrattuali**

Saranno a carico dell'Aggiudicatario tutte le spese di gara (stesura contratto, bollo, registrazione, scritturazione delle copie occorrenti alla Ditta ed ai diversi Uffici), e tutte le imposte e tasse che dovessero in avvenire colpire il contratto.

Le spese contrattuali saranno determinate tenendo conto delle seguenti obbligazioni fiscali:

1. Imposta di bollo: € 16,00 per ogni 4 facciate del contratto o della determinazione di affidamento e dei suoi allegati, sia per l'atto originale che per l'esemplare sottoposto a registrazione.
2. Diritto di scritturazione: € 0,52 per ogni facciata del contratto o della determinazione di affidamento e dei suoi allegati, per l'atto originale, per l'esemplare sottoposto a registrazione e per ogni altra copia aggiuntiva.
3. Imposta di registro e connessi tributi speciali: € 200,00 in misura fissa.
4. Diritti di segreteria: Nella misura prevista dalla L.8.6.1962, n. 604 e successive integrazioni e modificazioni.

#### **Art. 18 - Controlli**

Il dirigente del Settore Finanze e Bilancio o un suo delegato potranno effettuare d'ufficio, o su segnalazione degli utenti,

controlli diretti a verificare la corrispondenza del servizio fornito alle prescrizioni contrattuali (a titolo esemplificativo si indicano controlli sulle modalità di stoccaggio nei frigoriferi, controlli sulla temperatura dei frigoriferi, data di scadenza dei prodotti, modalità di lavorazione e distribuzione delle derrate, stato igienico dell'ambiente, rispetto da parte del personale addetto alla somministrazione delle norme in materia di igiene, controllo di qualità degli alimenti, controllo tipologia dei prodotti detergenti impiegati, etc..).

In relazione all'esito dei controlli ed alle giustificazioni addotte dalla ditta, l'Amministrazione valuterà se redigere apposito verbale descrittivo di quanto emerso in sede di controllo al fine di procedere, se ritenuto opportuno, all'applicazione delle penali di cui all'articolo 20 del presente capitolato d'appalto o all'applicazione delle disposizioni di cui all'art. 21 del capitolato medesimo.

#### **Art. 19 - Gestione dei bar**

L'appaltatore all'atto della presentazione dell'offerta dovrà possedere i requisiti morali e professionali per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande previsti dagli artt. 65 e 66 della legge regionale n. 6 del 02.02.2010; sarà carico dell'appaltatore comunicare altresì gli estremi identificativi dell'eventuale delegato all'attività di somministrazione. L'aggiudicazione con atto formale costituirà titolo per la presentazione della SCIA limitatamente ai locali ed alle attrezzature con le caratteristiche previste dal presente capitolato e nel rispetto delle norme sanitarie.

Sarà cura del competente Ufficio Comunale provvedere alla trasmissione della SCIA all'ASL.

La SCIA legittima l'esercizio dell'attività solo nei locali della sede municipale e non potrà essere trasferita in altre località, neppure nella stessa zona, pena la revoca immediata dell'appalto, fatto salvo il diritto dell'ente ad essere rifuso degli eventuali danni subiti.

La SCIA avrà la durata dell'appalto e decadrà al termine dell'appalto di che trattasi.

I comportamenti del titolare saranno censurabili sulla base delle disposizioni contenute nel presente capitolato, nella legge regionale n. 6 del 02.02.2010, e nel T.U.L.P.S. (R.D. 773/1931).

L'appaltatore si impegna, a propria cura e spese, ad espletare sollecitamente le necessarie formalità per presentare la SCIA per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande tramite il portale <http://www.impresainungiorno.gov.it>.

La presentazione della SCIA (Segnalazione certificata di inizio attività) tramite il portale della Camera di Commercio <http://www.impresainungiorno.gov.it> è condizione essenziale per l'inizio dell'attività oggetto dell'appalto.

L'Appaltatore garantisce il Comune di Lissone da ogni onere, pretesa o ragione, comunque connessa con l'esercizio dell'attività del bar e si impegna ad effettuare gli acquisti esclusivamente a

proprio nome, riconoscendo la completa estraneità del Comune di Lissone all'attività commerciale svolta.

#### **Art. 20 - Clausola penale**

Per ogni inadempienza degli obblighi contrattuali che sia stata riscontrata e contestata con lettera trasmessa anche a mezzo e-mail o pec, alla ditta affidataria del servizio verrà applicata una penale da €. 250,00 ad €. 500,00 in rapporto all'entità ed alla gravità dell'infrazione rilevata e alla frequenza della stessa.

La misura della penale è stabilita dal Comune a suo insindacabile giudizio.

In caso di recesso unilaterale dal contratto da parte dell'affidatario del servizio allo stesso verrà applicata da parte della Stazione Appaltante una penale pari a 4 mensilità del canone annuale pattuito.

L'applicazione della penale dovrà essere preceduta da contestazione scritta (trasmessa anche a mezzo e-mail o pec), alla quale l'aggiudicatario avrà facoltà di presentare entro e non oltre 10 giorni dalla ricezione della stessa, eventuali controdeduzioni.

In caso di mancato riscontro ovvero qualora le giustificazioni siano ritenute insufficienti, l'Amministrazione assumerà il provvedimento di applicazione della penale che verrà notificato all'impresa affidataria del servizio anche a mezzo e-mail o pec.

L'ammontare della penale potrà essere dedotto da importi eventualmente dovuti all'appaltatore oppure trattenuto sulla cauzione definitiva.

#### **Art. 21 - Clausola risolutiva del contratto**

Il contratto, ai sensi e per effetti dell'art. 1456 C.C., potrà essere risolto di diritto, a seguito della comunicazione dell'Amministrazione, trasmessa anche a mezzo pec, di volersi valere della clausola risolutiva, fatto salvo il risarcimento dei danni subiti, nei seguenti casi:

- mancata osservanza delle disposizioni di cui agli articoli 15 e 16;
- mancata costituzione della cauzione definitiva;
- mancata reintegrazione della cauzione definitiva laddove vi sia stato un parziale o totale utilizzo dello stesso;
- dopo tre inadempienze gravi debitamente contestate, anche se l'Amministrazione non abbia applicato penali;
- perdita dei requisiti necessari per l'esercizio dell'attività di cui al presente capitolato;
- nelle ipotesi di cui all'articolo 76 della legge regionale n. 6 del 02.02.2010 (decadenza dei titoli abilitativi);
- reiterata inosservanza degli orari di apertura e chiusura;
- grave o reiterata inosservanza delle norme in materia di igiene e delle modalità di somministrazione previste dal presente capitolato;

- grave o reiterata inosservanza del listino prezzi e/o variazioni unilaterali dei prezzi;
- mancato pagamento del canone alle scadenze concordate;
- reiterata somministrazione di alimenti e bevande qualitativamente non corrispondenti a quanto richiesto dal presente capitolato;
- sospensione arbitraria del servizio anche per un solo giorno previa diffida a riprendere il lavoro immediatamente.

In caso di fallimento dell'appaltatore o di revoca dell'appalto l'Amministrazione si riserva la facoltà di ricorrere a quanto previsto dall'art. 140 del D.Lgs. n. 163/2006.

## **Art. 22 - Rinvio**

Per quanto non espressamente previsto e disciplinato nel bando di gara, nel disciplinare e nel presente capitolato speciale d'oneri, si fa rinvio alle norme del D.Lgs. n. 163/2006 e smi, al D.P.R. n. 207/2010, ai RRDD 2440/1923, 827/1924, 773/1931, 635/1940 nonché alle norme del Codice Civile.

## **Art. 23 - Disposizioni finali**

Allegati al presente Capitolato Speciale, e parte integrante dello stesso, sono i seguenti documenti:

Allegato n. 1): Inventario di beni/attrezzature da affidare all'aggiudicatario della procedura per l'appalto del servizio di gestione del bar interno alla sede municipale;

Allegato n. 2): Istanza di partecipazione e Dichiarazione Sostitutiva;

Allegato n. 3): Modello di offerta tecnica e migliorie;

Allegato n. 4): Listino delle consumazioni suddivise nelle varie categorie merceologiche;

Allegato n. 5): Modello di offerta economica;

Allegato n. 6): Comunicazione informativa sui rischi ambientali e le misure di prevenzione ed emergenza;

Allegato n. 7): Modello di dichiarazione sostitutiva attestante il possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale ai fini della sicurezza sul lavoro delle imprese;

Allegato n. 8): Documento unico di valutazione dei rischi di interferenza (DUVRI);

Allegato n. 9): Patto di Integrità degli appalti regionali (ex Codice Etico);

Allegato n. 10): Patto di Integrità del Comune di Lissone;

Allegato n. 11): Elementi di valutazione tecnica e relativi criteri motivazionali;

Allegato n. 12): Modalità di utilizzo della piattaforma SINTEL.



Comune di Lissone  
Provincia di Monza e della Brianza

**INVENTARIO DI BENI/ATTREZZATURE DA AFFIDARE ALL'AGGIUDICATARIO  
DELLA PROCEDURA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR  
INTERNO ALLA SEDE MUNICIPALE**

**Locale bar**

1. Un bancone bar completo di:
  - n. 1 lavandino a due vaschette;
  - n. 5 cassette frigoriferi;
  - n. 3 armadietti frigoriferi;
  - n. 2 armadietti a due ante scorrevoli;
2. n. 5 armadietti a due ante scorrevoli;
3. n. 2 lavastoviglie;
4. n. 1 addolcitore automatico;
5. n. 6 ripiani portabottiglie in acciaio;
6. n. 1 mobile a giorno con tre ripiani, con mobile basso a 2 ante e n. 1 frigorifero da incasso.

**Locale ripostiglio**

1. n. 1 scaffalatura metallica a ripiani.

Lo stato di conservazione dei beni è buono e le attrezzature sono discretamente funzionanti.

**DA COMPILARE, FIRMARE DIGITALMENTE ED ALLEGARE ALL'INTERNO DELLA**  
**"BUSTA AMMINISTRATIVA" - BUSTA TELEMATICA "A"**

**Al Comune di Lissone**

OGGETTO: Dichiarazione sostitutiva, ai sensi del D.P.R. 28.12.2000 n. 445, per la partecipazione alla procedura aperta, tramite Sintel, per l'affidamento triennale del servizio di gestione del bar interno alla sede municipale.

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

residente a \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_

in qualità di \_\_\_\_\_

della ditta/società \_\_\_\_\_

con sede legale a \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_

telefono n. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

codice fiscale \_\_\_\_\_ P.IVA \_\_\_\_\_

capitale sociale \_\_\_\_\_

**avvalendosi della facoltà concessagli dal D.P.R. n. 445/2000, per la documentazione relativa all'appalto in oggetto, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni ivi indicate, DICHIARA, ai sensi degli artt. 46 e 47 del medesimo D.P.R. n. 445/2000,**

a) di essere interessato a partecipare alla procedura di gara in oggetto indicata;

b) di ritenere remunerativa l'offerta presentata;

c) di aver preso visione e di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione di gara, ed in particolare, nel bando di gara, nel disciplinare, nel capitolato speciale d'oneri ed in tutti gli allegati;

d) di aver effettuato in data \_\_\_\_\_ apposito sopralluogo diretto alla presa visione dei locali in cui dovrà essere svolto il servizio oggetto d'appalto e di aver valutato i rischi inerenti all'esecuzione di tutte le prestazioni e di aver

allegato all'interno della busta amministrativa - busta telematica A - scansione firmata digitalmente del certificato rilasciato dalla stazione appaltante attestante la presa visione dei locali in cui deve essere eseguita la prestazione;

- e) l'insussistenza delle cause di esclusione previste dall'articolo 38, comma 1, del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e s.m.i. e che l'impresa non è stata esclusa dalla presentazione di offerte in pubblici appalti;
- f) che la ditta/impresa \_\_\_\_\_  
con sede in Via \_\_\_\_\_, n. \_\_\_\_\_, Città \_\_\_\_\_,  
CF/P.IVA \_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_ , risulta iscritta al Registro delle Imprese  
di \_\_\_\_\_, dal \_\_\_\_\_, n. iscrizione \_\_\_\_\_,  
per un'attività corrispondente a quella di cui alla presente gara, e con un capitale sociale di importo pari ad €. \_\_\_\_\_;
- g) che le generalità del legale rappresentante della ditta/impresa sono le seguenti: Cognome \_\_\_\_\_, Nome \_\_\_\_\_, nato a \_\_\_\_\_, il \_\_\_\_\_, C.F. \_\_\_\_\_, residente in \_\_\_\_\_, Via \_\_\_\_\_, Carica sociale ricoperta \_\_\_\_\_, con scadenza il \_\_\_\_\_;
- h) che le altre persone aventi la legale rappresentanza sono: Cognome \_\_\_\_\_, Nome \_\_\_\_\_, nato a \_\_\_\_\_, il \_\_\_\_\_, C.F. \_\_\_\_\_, residente in \_\_\_\_\_, Via \_\_\_\_\_, Carica sociale ricoperta \_\_\_\_\_, con scadenza il \_\_\_\_\_;
- i) il possesso dei requisiti morali e professionali per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui agli artt. 65 e 66 della legge regionale n. 6 del 02.02.2010;
- j) che, ai fini della segnalazione certificata inizio attività (SCIA) per l'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande, le generalità del delegato sono le seguenti \_\_\_\_\_;
- k) che \_\_\_\_\_ viene applicato il \_\_\_\_\_ C.C.N.L. \_\_\_\_\_ per i propri dipendenti e vengono rispettati gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti dalla legge e dai contratti collettivi, nonché le norme sulla sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008;
- l) che la dimensione aziendale è la seguente \_\_\_\_\_;

- m) che l'impresa è iscritta all'INPS - matricola azienda \_\_\_\_\_ - Sede competente INPS \_\_\_\_\_;
- n) che l'impresa è iscritta all'INAIL - codice ditta: \_\_\_\_\_ - Posizioni assicurative territoriali INAIL: \_\_\_\_\_;
- o) che il numero di fax e gli indirizzi di posta elettronica e pec a cui dovranno essere inviate tutte le eventuali comunicazioni e/o informazioni da parte della Stazione Appaltante sono i seguenti: fax \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_, pec \_\_\_\_\_;
- p) di aver preso visione, di accettare e di obbligarsi all'osservanza dei principi stabiliti dal "Patto di Integrità degli Appalti Regionali" che, in virtù della normativa regionale, ha sostituito il "Codice Etico degli Appalti Regionali" (ai sensi della DGR IX/1644) - di cui all'allegato n. 9;
- q) di aver preso visione, di accettare e di obbligarsi all'osservanza dei principi stabiliti dal "Patto di Integrità del Comune di Lissone" approvato con deliberazione di Giunta comunale n. 222 del 4 giugno 2014 - di cui all'allegato 10;
- r) di assumersi gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi della legge n. 136/2010, nella consapevolezza della risoluzione espressa dell'accordo qualora la transazione finanziaria dovesse essere eseguita senza avvalersi di banche o Poste Italiane SpA;
- s) che, in caso di affidamento, provvederà a comunicare alla Stazione Appaltante gli estremi identificativi del conto corrente dedicato alla commessa e le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso (se diversi dai dati già precedentemente trasmessi) nonchè ogni eventuale modifica relativa a detti dati;
- t) di essere in regola con le previsioni contenute nella Legge 12.3.1999, n.68 in materia di diritto al lavoro dei disabili;
- u) di essere in regola con i versamenti contributivi obbligatori INPS e INAIL, accertabili ai sensi di legge mediante il documento unico di regolarità contributiva (DURC);
- v) di essere in regola con gli obblighi concernenti le dichiarazioni in materia di imposte e tasse;
- w) di impegnarsi a dare comunicazione tempestiva alla Prefettura e all'Autorità Giudiziaria di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti

dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti dell'impresa;

x) che il domicilio fiscale, il codice fiscale e la partita IVA dell'impresa ed i recapiti telefonici sono i seguenti: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_;

y) di autorizzare, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara;

(oppure )

di non autorizzare, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia dell'offerta tecnica e delle giustificazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale, ferma restando la facoltà della Stazione Appaltante di valutare la compatibilità dell'istanza di riservatezza con il diritto di accesso dei soggetti interessati;

z) di essere informato e di accettare, ai sensi e per gli effetti del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_  
(Luogo) (data)

**DA COMPILARE, FIRMARE DIGITALMENTE ED ALLEGARE ALL'INTERNO DELLA**  
**"BUSTA OFFERTA TECNICA" - BUSTA TELEMATICA "B"**

**Al Comune di Lissone**

**Oggetto:** Procedura aperta, tramite Sintel, per l'affidamento triennale del servizio di gestione del bar interno alla sede municipale - Offerta tecnica e migliorie.

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

residente a \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_

in qualità di \_\_\_\_\_

della ditta/società \_\_\_\_\_

con sede legale a \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_

telefono \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_

codice fiscale \_\_\_\_\_ P.IVA \_\_\_\_\_

capitale sociale \_\_\_\_\_,

richiamati gli elementi di valutazione di cui all'art. 18.4 del disciplinare di gara, presenta la seguente offerta tecnica e le proposte migliorative di seguito specificate.

**A)** Modalità di espletamento del servizio, indicazione delle unità e delle qualifiche del personale che si intendono impiegare e dell'eventuale proposta di voler provvedere all'inserimento lavorativo di persone in situazione di svantaggio sociale:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ ;  
\_\_\_\_\_ ;

**B)** Tipologia e numero di apparecchiature, attrezzature ed arredi che si intendono mettere a disposizione per l'espletamento del servizio, in aggiunta ai beni di proprietà dell'Amministrazione di cui all'allegato n. 1: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ ;

(per ogni apparecchiatura o attrezzatura proposta si allega la relativa scheda tecnica);

**C)** Proposta di eventuali prodotti del mercato equo-solidale e biologici; si elencano di seguito gli eventuali prodotti equo-solidali e biologici che si intendono proporre, con indicazione precisa della relativa marca:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ ;

**D)** Eventuale apertura di punti di ristoro presso altri edifici comunali (fermo restando che tutti gli oneri per l'eventuale

allestimento di detti punti di ristoro saranno a totale carico dell'aggiudicatario): Si propone quanto di seguito specificato:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

E) Si propongono le seguenti migliorie rispetto a quanto richiesto dal capitolato speciale d'oneri e dal disciplinare di gara:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

\_\_\_\_\_  
(luogo)

\_\_\_\_\_  
(data)

**Listino delle consumazioni**

**Caffetteria di base**

Caffè espresso e caffè macchiato  
Cappuccino  
The  
Caffè decaffeinato  
Caffè d'orzo

**Altra caffetteria e prodotti complementari**

Caffè marocchino  
Latte bianco  
Latte macchiato  
Cioccolata calda in tazza  
Caffè freddo  
caffè shackerato  
Brioche  
Brioche mignon

**Panini e Piatti caldi**

Panino farcito (gr.80 di pane e gr.35 di farcitura)  
Panino prosciutto crudo (gr.80 e gr.35 di farcitura)  
Panino farcito salume e formaggio (gr. 150)  
Trancio Pizza gr. 250  
Toast piccolo (prosciutto cotto, fontina)  
Tramezzino semplice  
Piadina  
Piatto caldo (pasta, timballi, lasagne etc) gr.250  
Piatto freddo (salumi, verdure, carne etc)

**Bibite**

Bibite in bicchiere  
Bibite in lattina (33cl)  
Succhi di frutta (20cl)  
Spremuta di agrumi o frutta fresca  
Acqua minerale in bicchiere  
Acqua minerale (bottiglia da 0,50 lt.)  
Acqua minerale (bottiglia da 1,50 lt.)

**Aperitivi e vini - alcolici**

Aperitivi analcolici  
Aperitivi alcolici  
Vino (calice)  
Amari

marca da bollo  
da € 16,00

Allegato n. 5)

**DA COMPILARE, FIRMARE DIGITALMENTE ED ALLEGARE ALL'INTERNO DELLA**  
**"BUSTA OFFERTA ECONOMICA" - BUSTA TELEMATICA "C"**

**Oggetto:** Procedura aperta, tramite Sintel, per l'affidamento triennale del servizio di gestione del bar interno alla sede municipale - Offerta economica.

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

residente a \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_

in qualità di \_\_\_\_\_

della ditta/società \_\_\_\_\_

con sede legale a \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_

telefono \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_

codice fiscale \_\_\_\_\_ P.IVA \_\_\_\_\_

capitale sociale \_\_\_\_\_,

dichiara di presentare, per l'appalto del servizio in oggetto, l'offerta economica di seguito specificata:

IMPORTO ANNUALE IVA ESCLUSA	IMPORTO TRIENNALE IVA ESCLUSA
€ _____	€ _____

\_\_\_\_\_  
(luogo)

\_\_\_\_\_  
(data)

**COMUNICAZIONE INFORMATIVA SUI RISCHI AMBIENTALI E LE MISURE DI PREVENZIONE E DI EMERGENZA**

(ex. art. 26, comma 1, lett. b. del D.Lgs. 81/2008 e s.m.)

<b>INFORMAZIONI SULL'AZIENDA COMMITTENTE</b>	
Datore di lavoro	Il Dirigente del Settore Finanze e Bilancio – Dr. Giovanni Magni
Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione	Ing. Fabrizio Veneziani, tel. 0376/326715 – 329/5956375
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	Giovanna Colombo
Medico competente	Dott. Marco Pettazoni
Addetti prevenz. incendi	Fare riferimento all'elenco presso la Direzione
Addetti pronto soccorso	Fare riferimento all'elenco presso la Direzione
Numeri di telefono di emergenza	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Centro di Controllo Emergenze interno: tel. 039/739731</li> <li>- Vigili del Fuoco: 115</li> <li>- Pronto Soccorso: 118</li> <li>- Polizia stradale: 113</li> <li>- Carabinieri: 112</li> </ul>
Valutazione rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori	L'azienda è in regola con le norme attualmente vigenti in materia di sicurezza e salute dei lavoratori. Mantiene costantemente sotto controllo i rischi presenti negli ambienti di lavoro, aggiornando periodicamente il Documento di Valutazione dei Rischi ed ha in atto un programma di misure di prevenzione e protezione per ridurre al minimo o eliminare i rischi esistenti in conformità al D.Lgs 81/2008.

<b>MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE E DI EMERGENZA OBBLIGATORIE</b>	
Misure di prevenzione e protezione obbligatorie generali	<ul style="list-style-type: none"> <li>- E' Vs. dovere prendere contatti con le altre imprese e/o lavoratori autonomi presenti all'interno degli edifici comunali per coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese e/o lavoratori autonomi presenti</li> <li>- E' vietato introdurre altre imprese e/o lavoratori autonomi senza avere prima ottenuto una nostra specifica autorizzazione scritta;</li> <li>- L'abbigliamento di chiunque acceda all'interno degli edifici comunali deve sempre essere decoroso ed in condizioni di buona pulizia ed igiene. E' obbligatorio mantenere un comportamento corretto e rispettoso dell'ambiente in cui si trova ad operare</li> <li>- E' obbligatorio indossare sempre i necessari DPI in funzione dei rischi specifici delle attività svolte</li> <li>- Tutte le vostre attività devono essere svolte tenendo sempre conto della sicurezza delle persone presenti all'interno degli edifici comunali. Devono essere ridotti al minimo il rumore e lo sviluppo di fumi, vapori, schegge o quant'altro può causare danno o fastidio alle persone presenti.</li> </ul>
Misure per l'ingresso in azienda	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Non si può accedere all'interno degli edifici comunali senza essere preventivamente autorizzati. L'ingresso deve avvenire solo attraverso le entrate stabilite presentandosi o comunque segnalando la propria presenza</li> <li>- Chiunque acceda all'interno degli edifici comunali deve sempre essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia</li> <li>- All'ingresso è obbligatorio prendere contatti con un nostro Preposto che provvederà ad informare su eventuali rischi specifici esistenti negli ambienti in cui dovranno essere svolti i lavori/servizi oggetto dell'appalto e su eventuali misure specifiche di prevenzione e protezione (divieti di accesso, utilizzo particolari DPI, tempi di permanenza limitati, ecc.)</li> </ul>

<p>Rischi dei luoghi di lavoro e relative misure di prevenzione e protezione</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- E' assolutamente vietato sporgersi nel vuoto da qualsiasi apertura (finestre, ringhiere, scale, ecc.);</li> <li>- E' assolutamente vietato limitatamente al lotto n. 3 ed in particolare ai locali della Stazione Ferroviaria eseguire le pulizie di binari e interbinari; è assolutamente vietato oltrepassare la linea gialla che delimita le banchine.</li> <li>- Prestare sempre attenzione ai cavi elettrici, tubazioni, elementi in lavorazione, attrezzature di lavoro, ecc. presenti nelle aree di lavoro;</li> <li>- Prestare sempre attenzione per evitare di far cadere il materiale depositato sulle scaffalature, mensole, ripiani, ecc.</li> <li>- Non utilizzare sui pavimenti sostanze che possano renderle scivolose o, nel caso, applicare la adeguata segnaletica informativa</li> <li>- E' assolutamente vietato fumare e/o usare fiamme libere o attrezzature che generano scintille (se non specificatamente autorizzati) in tutte le aree dell'azienda;</li> <li>- Operare senza alterare in alcun modo le caratteristiche ed i livelli di sicurezza e di protezione dei luoghi di lavoro, delle macchine, delle attrezzature e degli impianti;</li> <li>- Segnalare tempestivamente a nostro Responsabile le situazioni di emergenza o le anomalie che si potrebbero determinare nel corso o a causa dell'esecuzione dei lavori commissionati;</li> <li>- Adoperarsi, nei limiti delle proprie competenze e dei mezzi a propria disposizione, per la prevenzione dei rischi e per la riduzione al minimo dei danni;</li> <li>- Nel caso di lavori svolti all'aperto con rischio di investimento con mezzi in transito è obbligatorio utilizzare sempre indumenti ad alta visibilità;</li> <li>- Nel caso di lavori svolti all'aperto sotto carichi sospesi è obbligatorio utilizzare sempre elmetto di protezione del capo;</li> <li>- Nel caso in cui la vostra attività crei dei danni alle nostre strutture e/o arredi e/o attrezzature è obbligatorio segnalare il danno a nostro Responsabile;</li> </ul>
<p>Rischio impianti elettrici e relative misure di prevenzione e protezione</p>	<p>Gli impianti elettrici degli edifici comunali sono conformi alla regola d'arte ed alle norme vigenti. Sono dotati di interruttori magnetotermici differenziali e salvavita posti sui quadri di distribuzione e sono stati dichiarati conformi dalle ditte esecutrici.</p> <p>Gli impianti di messa a terra sono verificate regolarmente da Organismo abilitato.</p> <p>Gli edifici sono protetti contro le scariche atmosferiche. Tutti i cavi di alimentazione sono a norma ed in buone condizioni. Sono presenti pulsanti di sgancio della corrente elettrica la cui posizione è indicata sulle planimetrie di evacuazione.</p> <p>Misure di prevenzione e protezione obbligatorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Posizionare gli eventuali cavi elettrici volanti in maniera tale da non avere intralci a pavimento in zone di passaggio o movimento dei lavoratori;</li> <li>- Utilizzare solo cavi elettrici idonei alle attrezzature impiegate ed agli ambienti di lavoro;</li> <li>- E' vietato modificare gli impianti elettrici esistenti;</li> <li>- Prima di rendere attivo ogni collegamento elettrico, realizzare e/o verificare il corretto coordinamento tra il sistema di messa a terra (conduttore di protezione, di terra e/o equipotenziale) ed il dispositivo di protezione</li> <li>- In caso sia necessario togliere la tensione apporre sull'interruttore apposita segnaletica indicante "manutenzione in corso – non toccare"</li> <li>- E' vietato eseguire lavori di qualsiasi genere su impianti e/o macchine e/o attrezzature di lavoro in tensione;</li> </ul>
<p>Rischio impianti termici a combustibile solido, liquido o gassoso e relative misure di prevenzione e protezione</p>	<p>Gli edifici comunali sono serviti da reti ed impianti di riscaldamento e produzione di acqua calda. Gli impianti sono conformi alle norme di sicurezza vigenti e sono periodicamente sottoposti a manutenzione e verifica da parte di Ditta abilitata. Sono provvisti di valvole di intercettazione del combustibile la cui posizione è riportata nelle planimetrie di evacuazione.</p> <p>Misure di prevenzione e protezione obbligatorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prestare attenzione alle tubazioni calde che possono essere presenti</li> <li>- E' vietato manomettere qualsiasi componente dell'impianto termico senza essere stati specificatamente autorizzati</li> </ul>
<p>Rischio microclima e relative misure di prevenzione e protezione</p>	<p>Tutti gli edifici comunali hanno un microclima conforme a quanto previsto dalle norme vigenti. Non vi sono ambienti troppo caldi e/o umidi e/o troppo freddi.</p> <p>Nel caso di lavori all'aperto utilizzare idonei DPI di protezione contro il freddo e/o il caldo;</p>

<p>Rischio incendio e relative misure di prevenzione e protezione</p>	<p>Gli edifici comunali sono classificati ai sensi dell'Allegato IX del D.M. 10/03/1998 tra le aziende a basso e/o medio rischio di incendio. Dove necessario è stato ottenuto il Certificato Prevenzione Incendi dai Vigili del Fuoco o è in corso l'iter per il suo ottenimento.</p> <p>Gli edifici comunali sono dotati delle misure di prevenzione e protezione contro gli incendi previste dalla vigente legislazione in materia di prevenzione incendi. Sono presenti estintori omologati a polvere ed a CO<sub>2</sub>, chiaramente segnalati ed uniformemente distribuiti da utilizzare in caso di emergenza. In alcuni edifici è presente anche un impianto idrico antincendio costituito da idranti e/o nspi.</p> <p>E' presente una specifica squadra di addetti antincendio. In ogni edificio comunale sono presenti uscite di emergenza, con facile apertura nel verso dell'esodo. Tutte le uscite di emergenza sono segnalate con opportuna cartellonistica a norma. Sono esposti alle pareti le planimetrie di evacuazione riportanti tutte le indicazioni utili da seguire in caso di emergenza. Sono presenti impianti di illuminazione di emergenza costituiti da lampade di emergenza a batteria aventi una autonomia di almeno 60 minuti.</p> <p>Misure di prevenzione e protezione obbligatorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- E' vietato introdurre all'interno degli edifici comunali senza nostra autorizzazione sostanze infiammabili e/o esplosive;</li> </ul>
<p>Rischio esposizione a rumore e relative misure di prevenzione e protezione</p>	<p>Il livello di rumore presente negli ambienti in cui saranno svolte le attività oggetto dell'appalto è inferiore a 80 dB(A) e non comporta alcun rischio di lesioni per l'udito.</p>
<p>Rischio chimico e relative misure di prevenzione e protezione</p>	<p>Nei luoghi di lavoro in cui saranno svolte le vostre attività non vi è generalmente un utilizzo da parte nostra di sostanze e/o preparati pericolosi.</p> <p>Misure di prevenzione e protezione obbligatorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- E' vietato introdurre all'interno degli edifici comunali senza nostra autorizzazione sostanze e/o preparati pericolosi;</li> <li>- E' obbligatorio avere sempre disponibili in cantiere le schede di sicurezza delle sostanze pericolose impiegate;</li> </ul>
<p>Rischio attrezzature di lavoro e relative misure di prevenzione e protezione</p>	<p>Nei luoghi di lavoro in cui saranno svolte le vostre attività sono presenti attrezzature di lavoro che possono comportare rischi per la sicurezza (es. attrezzature di cucina, per la manutenzione degli ambienti, automezzi, ecc.).</p> <p>Tutte le attrezzature sono conformi alla normative vigente in materia di sicurezza, sono utilizzate da personale addestrato e sono oggetto di idonea manutenzione periodica.</p> <p>Misure di prevenzione e protezione obbligatorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tutte le vostre attrezzature di lavoro devono essere marcate CE e devono essere dotate dei libretti di uso e manutenzione;</li> <li>- E' assolutamente vietato utilizzare le nostre attrezzature di lavoro se non specificatamente autorizzati;</li> <li>- E' assolutamente vietato effettuare interventi non preventivamente autorizzati sulle apparecchiature, sulle macchine e/o sugli impianti, salvo che ciò si renda necessario per fronteggiare situazioni di pericolo e/o di emergenza;</li> </ul>
<p>Rischio esposizione agenti cancerogeni e relative misure di prevenzione e protezione</p>	<p>Nei luoghi di lavoro in cui saranno svolte le vostre attività non vi è alcun rischio di esposizione ad agenti cancerogeni.</p> <p>E' assolutamente vietato introdurre all'interno degli edifici comunali agenti cancerogeni (amianto, sostanze classificate R41 o R45, ecc.)</p>
<p>Rischio esposizione agenti biologici e relative misure di prevenzione e protezione</p>	<p>Nei luoghi di lavoro in cui saranno svolte le vostre attività non vi è un rischio di esposizione ad agenti biologici.</p> <p>Misure di prevenzione e protezione obbligatorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Indossare idonei DPI in funzione dell'attività da svolgere (es. guanti, mascherine di protezione, occhiali di sicurezza)</li> <li>- E' assolutamente vietato introdurre all'interno degli edifici comunali agenti biologici di qualsiasi tipo;</li> <li>- E' vietato fumare, bere o mangiare sul posto di lavoro;</li> <li>- Lavarsi spesso accuratamente le mani;</li> </ul>
<p>Rischio esposizione a radiazioni ionizzanti e non ionizzanti e relative misure</p>	<p>Nei luoghi di lavoro in cui saranno svolte le vostre attività non vi è un alcun rischio di esposizione a radiazioni ionizzanti e non ionizzanti.</p> <p>Misure di prevenzione e protezione obbligatorie:</p>

di prevenzione e protezione	- E' assolutamente vietato introdurre all'interno degli edifici comunali sorgenti radioattive di qualsiasi natura se non dietro un preventivo consenso scritto;
Misure per il pronto soccorso	In caso di infortunio è possibile utilizzare le cassette di pronto soccorso presenti in tutti gli edifici comunali (la posizione è segnalata sulle planimetrie di evacuazione). E' presente anche una squadra di addetti al primo soccorso specificatamente addestrata per prestare le prime cure in attesa dell'arrivo del personale esterno specializzato. A tal fine si raccomanda di allertare immediatamente il 118 (Pronto soccorso) ed il Centro Controllo Emergenze interno che provvederà ad inviare l'addetto al pronto soccorso presente.
Misure per la gestione delle emergenze	In caso di emergenza (es. suono della sirena di allarme incendio oppure allarme dato a voce) dovete lasciare il posto di lavoro con calma, dopo aver messo in sicurezza le eventuali attrezzature utilizzate, e dovete raggiungere la più vicina uscita di emergenza seguendo i percorsi di fuga indicate nelle planimetrie di evacuazione e dalla cartellonistica presente. Nel caso in cui veniate a conoscenza di una situazione di emergenza (focolaio di incendio, altre situazioni di pericolo di varia natura) è obbligatorio allertare immediatamente il 115 (Vigili del Fuoco) ed il Centro Controllo Emergenze interno che provvederà ad inviare l'addetto prevenzione incendi presente

**DA COMPILARE, FIRMARE DIGITALMENTE ED ALLEGARE ALL'INTERNO DELLA  
"BUSTA AMMINISTRATIVA" – BUSTA TELEMATICA "A"**

**AUTOCERTIFICAZIONE DEL POSSESSO DEI REQUISITI DI IDONEITA' TECNICO  
PROFESSIONALE AI FINI DELLA SICUREZZA SUL LAVORO DELLE  
IMPRESE**

(ex. art. 26, comma 1, lett. a. del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m. e art. 47 del D.P.R. n. 445/2000)

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nella sua qualità di Legale Rappresentante dell'operatore economico \_\_\_\_\_ con sede in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_, con riferimento alla procedura aperta, tramite Sintel, per l'affidamento del servizio di gestione triennale del bar interno alla sede municipale, avvalendosi della facoltà concessagli dal D.P.R. n. 445/2000, per la documentazione relativa all'appalto in oggetto, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni ivi indicate, **DICHIARA**, ai sensi degli artt. 46 e 47 del medesimo D.P.R. n. 445/2000,

- Che l'impresa \_\_\_\_\_ è iscritta alla Camera di Commercio, Industria e Artigianato di \_\_\_\_\_ al n° \_\_\_\_\_ ed abilitata ad esercitare le seguenti specializzazioni di lavori/servizi: \_\_\_\_\_;
- di aver preso visione della "comunicazione informativa sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui dovranno operare i lavoratori dell'impresa affidataria di ciascun lotto posto in gara e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate" (allegato n. 6) e di volersi attenere scrupolosamente all'osservanza delle anzidette misure di prevenzione e di emergenza e di provvedere ad informare e formare il proprio personale;
- di aver preso visione di tutte le condizioni previste nel DUVRI (allegato n. 8) e di accettarle in modo incondizionato e senza riserve;
- di essere in possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale ai fini della sicurezza sul lavoro delle imprese.
- di essere in regola con i versamenti contributivi obbligatori INPS e INAIL, accertabili ai sensi di legge mediante il documento unico di regolarità contributiva (DURC),
- che viene applicato il C.C.N.L. \_\_\_\_\_ per i propri dipendenti e che vengono rispettati gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti dalla legge e dai contratti collettivi, nonché le norme sulla sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008;

- che la dimensione aziendale è la seguente \_\_\_\_\_;
- che l'impresa è iscritta all'INPS – matricola azienda \_\_\_\_\_ - Sede competente INPS \_\_\_\_\_;
- che l'impresa è iscritta all'INAIL – codice ditta: \_\_\_\_\_ - Posizioni assicurative territoriali INAIL: \_\_\_\_\_;
- Che il Responsabile Servizio Prevenzione Protezione dell'impresa è il Sig. ....  
..... ( tel. N. .... ), in possesso dei requisiti previsti dalla Sez. III del D.Lgs. 81/2008;
- Che il Medico competente dell'impresa è il Dott. ....  
( tel. N. .... );
- Di aver effettuato o di riservarsi di effettuare la valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei propri lavoratori ai sensi dell'art. 28 del D.Lgs. 81/2008 e di aver redatto il relativo Documento di Valutazione dei Rischi;
- Di aver effettuato o di riservarsi di effettuare la valutazione del rischio rumore ai sensi del D.Lgs 195/2006;
- Che tutti i lavoratori addetti alle attività oggetto dell'appalto saranno informati e formati sulla sicurezza ai sensi del D.Lgs. 81/2008 con riferimento ai rischi delle proprie mansioni;
- Che tutti i lavoratori addetti alle attività oggetto dell'appalto dovranno essere giudicati dal Medico competente idonei allo svolgimento della propria mansione;
- Che tutti i lavoratori addetti alle attività oggetto dell'appalto saranno in possesso dei DPI necessari allo svolgimento della propria mansione e saranno informati e formati sul loro corretto e sicuro utilizzo;
- Che l'impresa dispone dell'organizzazione, dei mezzi ed attrezzature di lavoro necessari allo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto e che le stesse sono tutte rispondenti alle disposizioni vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro e vengono regolarmente verificate e mantenute secondo le modalità prescritte nei relativi libretti d'uso e manutenzione.

\_\_\_\_\_,  
(Luogo)

\_\_\_\_\_  
(Data)

**DA FIRMARE IN OGNI PAGINA PER ACCETTAZIONE E DA INSERIRE NELLA BUSTA "A"****DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA**

(ex. art. 26, comma 1, lett. b. del D.Lgs. n° 81/2008 e s.m.)

IDENTIFICAZIONE DEL LAVORO OGGETTO DELL'APPALTO	
Impresa affidataria	<b>Da inserire in seguito all'aggiudicazione</b>
Contratto di appalto	Procedura aperta, tramite Sintel, per l'affidamento del servizio di gestione triennale del bar interno alla sede municipale
Oggetto dell'appalto	Servizi di gestione del bar interno alla sede municipale
Breve descrizione delle attività oggetto dell'appalto	Vedasi capitolato speciale d'oneri e disciplinare di gara
Data prevista di inizio attività	Vedasi capitolato speciale d'oneri e disciplinare di gara
Data prevista di fine attività	Vedasi capitolato speciale d'oneri e disciplinare di gara
Importo dell'appalto	Importo annuale di € 3.000,00 iva esclusa (importo triennale di € 9.000,00 iva esclusa)
Responsabile della impresa affidataria	<b>Da inserire in seguito all'aggiudicazione</b>
Luoghi di esecuzione delle attività oggetto dell'appalto	Locale bar interno alla sede Municipale, Via Gramsci n. 21 – Lissone – Eventuali ulteriori edifici comunali - Vedasi capitolato speciale d'oneri e disciplinare di gara
Numero di lavoratori occupati nelle attività oggetto dell'appalto	<b>Da inserire in seguito all'aggiudicazione</b>
Tipologia di presenza	Giornaliera e periodica come meglio specificato nel capitolato speciale d'oneri e nel disciplinare di gara
Lavoratori del Committente presenti durante le attività dell'appalto e rischi di interferenza potenzialmente presenti	Talune prestazioni richieste alla ditta appaltatrice (quali pulizia dei locali, preparazione alimenti, etc.) dovranno essere eseguite quanto più possibile in orari non coincidenti all'attività di altri appaltatori. L'eventuale sovrapposizione dei tempi di lavoro, che comporterebbe una compresenza (condivisione contemporanea) sul luogo di lavoro è, pertanto, relativa all'attività del solo personale della committenza. Ciò in ragione dell'orario di servizio previsto all'art. 7 del capitolato. Il concessionario si dovrà impegnare ad osservare, nell'espletamento del servizio, tutte le disposizioni legislative vigenti in tema di igiene relativamente a: modalità di stoccaggio nei frigoriferi, mantenimento della corretta temperatura dei frigoriferi, rispetto della data di scadenza dei prodotti, modalità di lavorazione e distribuzione delle derrate, stato igienico dell'ambiente, etc.

**VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE**

<b>1) Rischi per la caduta di persone o materiali dall'alto</b>		<input checked="" type="checkbox"/> Prevedibile	<input type="checkbox"/> NON Prevedibile
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare:</i>			
<input type="checkbox"/>	Riunioni periodiche di coordinamento		
<input type="checkbox"/>	Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente rispetto a quelli dei lavoratori dell'Impresa Affidataria		
<input type="checkbox"/>	Luoghi di lavoro segregati		
<input checked="" type="checkbox"/>	Segnaletica di sicurezza specifica		
<input checked="" type="checkbox"/>	Delimitazione dell'area di lavoro mediante: <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Nastro segnalatore a bande bianche e rosse.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Barriere fisiche (cavalletti e transenne, recinzione plastificata, ecc.).</li> <li><input type="checkbox"/> Recinzione con pannellatura a tutta altezza (da pavimento a soffitto).</li> </ul>		
<input checked="" type="checkbox"/>	Informazione e formazione dei lavoratori sulle misure di prevenzione e protezione da seguire		
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)		

<b>2) Rischi di seppellimento e/o annegamento</b>		<input type="checkbox"/> Prevedibile	<input checked="" type="checkbox"/> NON Prevedibile
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare:</i>			
<input type="checkbox"/>	Riunioni periodiche di coordinamento		
<input type="checkbox"/>	Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente rispetto a quelli dei lavoratori dell'Impresa Affidataria		
<input type="checkbox"/>	Luoghi di lavoro segregati		
<input type="checkbox"/>	Segnaletica di sicurezza specifica		
<input type="checkbox"/>	Delimitazione dell'area di lavoro mediante: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Nastro segnalatore a bande bianche e rosse.</li> <li><input type="checkbox"/> Barriere fisiche (cavalletti e transenne, recinzione plastificata, ecc.).</li> <li><input type="checkbox"/> Recinzione con pannellatura a tutta altezza (da pavimento a soffitto).</li> </ul>		
<input type="checkbox"/>	Informazione e formazione dei lavoratori sulle misure di prevenzione e protezione da seguire		
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)		

<b>3) Rischi di folgorazione</b>		<input checked="" type="checkbox"/> Prevedibile	<input type="checkbox"/> NON Prevedibile
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare:</i>			
<input type="checkbox"/>	Riunioni periodiche di coordinamento		
<input type="checkbox"/>	Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente rispetto a quelli dei lavoratori dell'Impresa Affidataria		
<input checked="" type="checkbox"/>	Luoghi di lavoro segregati		
<input checked="" type="checkbox"/>	Segnaletica di sicurezza specifica		
<input checked="" type="checkbox"/>	Delimitazione dell'area di lavoro mediante: <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Nastro segnalatore a bande bianche e rosse.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Barriere fisiche (cavalletti e transenne, recinzione plastificata, ecc.).</li> <li><input type="checkbox"/> Recinzione con pannellatura a tutta altezza (da pavimento a soffitto).</li> </ul>		
<input checked="" type="checkbox"/>	Informazione e formazione dei lavoratori sulle misure di prevenzione e protezione da seguire		
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)		

<b>4) Rischi di infortunio per utilizzo di attrezzature taglienti o pungenti</b>		<input checked="" type="checkbox"/> Prevedibile	<input type="checkbox"/> NON Prevedibile
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare:</i>			
<input type="checkbox"/>	Riunioni periodiche di coordinamento		
<input type="checkbox"/>	Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente rispetto a quelli dei lavoratori dell'Impresa Affidataria		
<input type="checkbox"/>	Luoghi di lavoro segregati		
<input checked="" type="checkbox"/>	Segnaletica di sicurezza specifica		
<input checked="" type="checkbox"/>	Delimitazione dell'area di lavoro mediante: <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Nastro segnalatore a bande bianche e rosse.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Barriere fisiche (cavalletti e transenne, recinzione plastificata, ecc.).</li> <li><input type="checkbox"/> Recinzione con pannellatura a tutta altezza (da pavimento a soffitto).</li> </ul>		
<input checked="" type="checkbox"/>	Informazione e formazione dei lavoratori sulle misure di prevenzione e protezione da seguire		
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)		

<b>5) Rischi di infortunio per movimentazione manuale dei carichi</b>		<input checked="" type="checkbox"/> Prevedibile	<input type="checkbox"/> NON Prevedibile
---	--	---	--

<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare:</i>	
<input type="checkbox"/>	Riunioni periodiche di coordinamento
<input type="checkbox"/>	Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente rispetto a quelli dei lavoratori dell'Impresa Affidataria
<input type="checkbox"/>	Luoghi di lavoro segregati
<input checked="" type="checkbox"/>	Segnaletica di sicurezza specifica
<input type="checkbox"/>	Delimitazione dell'area di lavoro mediante: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Nastro segnalatore a bande bianche e rosse.</li> <li><input type="checkbox"/> Barriere fisiche (cavalletti e transenne, recinzione plastificata, ecc.).</li> <li><input type="checkbox"/> Recinzione con pannellatura a tutta altezza (da pavimento a soffitto).</li> </ul>
<input checked="" type="checkbox"/>	Informazione e formazione dei lavoratori sulle misure di prevenzione e protezione da seguire
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)

<b>6) Rischi di esposizione a rumore</b>	<input type="checkbox"/> Prevedibile	<input checked="" type="checkbox"/> NON Prevedibile
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare:</i>		
<input type="checkbox"/>	Riunioni periodiche di coordinamento	
<input type="checkbox"/>	Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente rispetto a quelli dei lavoratori dell'Impresa Affidataria	
<input type="checkbox"/>	Luoghi di lavoro segregati	
<input type="checkbox"/>	Segnaletica di sicurezza specifica	
<input type="checkbox"/>	Delimitazione dell'area di lavoro mediante: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Nastro segnalatore a bande bianche e rosse.</li> <li><input type="checkbox"/> Barriere fisiche (cavalletti e transenne, recinzione plastificata, ecc.).</li> <li><input type="checkbox"/> Recinzione con pannellatura a tutta altezza (da pavimento a soffitto).</li> </ul>	
<input type="checkbox"/>	Informazione e formazione dei lavoratori sulle misure di prevenzione e protezione da seguire	
<input type="checkbox"/>	Utilizzo di tappi o cuffie auricolari durante l'espletamento delle prestazioni, nel caso di rumore eccessivo	
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)	

<b>7) Rischi di esposizione a campi elettromagnetici / radiazioni ionizzanti</b>	<input type="checkbox"/> Prevedibile	<input checked="" type="checkbox"/> NON Prevedibile
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare:</i>		
<input type="checkbox"/>	Riunioni periodiche di coordinamento	
<input type="checkbox"/>	Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente rispetto a quelli dei lavoratori dell'Impresa Affidataria	
<input type="checkbox"/>	Luoghi di lavoro segregati	
<input type="checkbox"/>	Segnaletica di sicurezza specifica	
<input type="checkbox"/>	Delimitazione dell'area di lavoro mediante: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Nastro segnalatore a bande bianche e rosse.</li> <li><input type="checkbox"/> Barriere fisiche (cavalletti e transenne, recinzione plastificata, ecc.).</li> <li><input type="checkbox"/> Recinzione con pannellatura a tutta altezza (da pavimento a soffitto).</li> </ul>	
<input type="checkbox"/>	Informazione e formazione dei lavoratori sulle misure di prevenzione e protezione da seguire	
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)	

<b>8) Rischi di esposizione a sostanze irritanti o nocive o agenti cancerogeni</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Prevedibile	<input type="checkbox"/> NON Prevedibile
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare:</i>		
<input type="checkbox"/>	Riunioni periodiche di coordinamento	
<input type="checkbox"/>	Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente rispetto a quelli dei lavoratori dell'Impresa Affidataria	
<input checked="" type="checkbox"/>	Luoghi di lavoro segregati	
<input checked="" type="checkbox"/>	Segnaletica di sicurezza specifica	
<input checked="" type="checkbox"/>	Delimitazione dell'area di lavoro mediante: <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Nastro segnalatore a bande bianche e rosse.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Barriere fisiche (cavalletti e transenne, recinzione plastificata, ecc.).</li> <li><input type="checkbox"/> Recinzione con pannellatura a tutta altezza (da pavimento a soffitto).</li> </ul>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Informazione e formazione dei lavoratori sulle misure di prevenzione e protezione da seguire	
<input checked="" type="checkbox"/>	Altro: Nell'utilizzo di detersivi, disinfettanti e di qualunque altro prodotto destinato alla pulizia rispettare le indicazioni contenute nelle schede tecniche e di sicurezza del prodotto medesimo.	

<b>9) Rischi di esposizione ad agenti biologici</b>	<input type="checkbox"/> Prevedibile	<input checked="" type="checkbox"/> NON Prevedibile
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare:</i>		
<input type="checkbox"/>	Riunioni periodiche di coordinamento	
<input type="checkbox"/>	Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente rispetto a quelli dei lavoratori dell'Impresa Affidataria	

<input type="checkbox"/>	Luoghi di lavoro segregati
<input type="checkbox"/>	Segnaletica di sicurezza specifica
<input type="checkbox"/>	Delimitazione dell'area di lavoro mediante: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Nastro segnalatore a bande bianche e rosse.</li> <li><input type="checkbox"/> Barriere fisiche (cavalletti e transenne, recinzione plastificata, ecc.).</li> <li><input type="checkbox"/> Recinzione con pannellatura a tutta altezza (da pavimento a soffitto).</li> </ul>
<input type="checkbox"/>	Informazione e formazione dei lavoratori sulle misure di prevenzione e protezione da seguire
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)

<b>10) Rischi di esposizione a gas, fumi, vapori, polveri</b>		<input checked="" type="checkbox"/> Prevedibile	<input type="checkbox"/> NON Prevedibile
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare:</i>			
<input type="checkbox"/>	Riunioni periodiche di coordinamento		
<input type="checkbox"/>	Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente rispetto a quelli dei lavoratori dell'Impresa Affidataria		
<input checked="" type="checkbox"/>	Luoghi di lavoro segregati		
<input type="checkbox"/>	Segnaletica di sicurezza specifica		
<input checked="" type="checkbox"/>	Delimitazione dell'area di lavoro mediante: <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Nastro segnalatore a bande bianche e rosse.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Barriere fisiche (cavalletti e transenne, recinzione plastificata, ecc.).</li> <li><input type="checkbox"/> Recinzione con pannellatura a tutta altezza (da pavimento a soffitto).</li> </ul>		
<input checked="" type="checkbox"/>	Informazione e formazione dei lavoratori sulle misure di prevenzione e protezione da seguire		
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)		

<b>11) Rischi per l'uso di sostanze infiammabili e/o esplosive</b>		<input type="checkbox"/> Prevedibile	<input checked="" type="checkbox"/> NON Prevedibile
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare:</i>			
<input type="checkbox"/>	Riunioni periodiche di coordinamento		
<input type="checkbox"/>	Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente rispetto a quelli dei lavoratori dell'Impresa Affidataria		
<input type="checkbox"/>	Luoghi di lavoro segregati		
<input type="checkbox"/>	Segnaletica di sicurezza specifica		
<input type="checkbox"/>	Delimitazione dell'area di lavoro mediante: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Nastro segnalatore a bande bianche e rosse.</li> <li><input type="checkbox"/> Barriere fisiche (cavalletti e transenne, recinzione plastificata, ecc.).</li> <li><input type="checkbox"/> Recinzione con pannellatura a tutta altezza (da pavimento a soffitto).</li> </ul>		
<input type="checkbox"/>	Informazione e formazione dei lavoratori sulle misure di prevenzione e protezione da seguire		
<input type="checkbox"/>	Estintori ubicati nelle immediate vicinanze dell'area di lavoro		
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)		

<b>12) Rischi di infortuni per proiezione di schegge e/o scintille</b>		<input type="checkbox"/> Prevedibile	<input checked="" type="checkbox"/> NON Prevedibile
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare:</i>			
<input type="checkbox"/>	Riunioni periodiche di coordinamento		
<input type="checkbox"/>	Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente rispetto a quelli dei lavoratori dell'Impresa Affidataria		
<input type="checkbox"/>	Luoghi di lavoro segregati		
<input type="checkbox"/>	Segnaletica di sicurezza specifica		
<input type="checkbox"/>	Delimitazione dell'area di lavoro mediante: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Nastro segnalatore a bande bianche e rosse.</li> <li><input type="checkbox"/> Barriere fisiche (cavalletti e transenne, recinzione plastificata, ecc.).</li> <li><input type="checkbox"/> Recinzione con pannellatura a tutta altezza (da pavimento a soffitto).</li> </ul>		
<input type="checkbox"/>	Informazione e formazione dei lavoratori sulle misure di prevenzione e protezione da seguire		
<input type="checkbox"/>	Estintori ubicati nelle immediate vicinanze dell'area di lavoro		
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)		

<b>13) Rischi per utilizzo apparecchi per sollevamento carichi</b>		<input checked="" type="checkbox"/> Prevedibile	<input type="checkbox"/> NON Prevedibile
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare:</i>			
<input type="checkbox"/>	Riunioni periodiche di coordinamento		
<input type="checkbox"/>	Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente rispetto a quelli dei lavoratori dell'Impresa Affidataria		
<input checked="" type="checkbox"/>	Luoghi di lavoro segregati		
<input checked="" type="checkbox"/>	Segnaletica di sicurezza specifica		
<input checked="" type="checkbox"/>	Delimitazione dell'area di lavoro mediante:		

<input checked="" type="checkbox"/>	Nastro segnalatore a bande bianche e rosse.
<input checked="" type="checkbox"/>	Barriere fisiche (cavalletti e transenne, recinzione plastificata, ecc.).
<input type="checkbox"/>	Recinzione con pannellatura a tutta altezza (da pavimento a soffitto).
<input checked="" type="checkbox"/>	Informazione e formazione dei lavoratori sulle misure di prevenzione e protezione da seguire
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)

<b>14) Rischi per necessità di passaggio di persone nell'area dei lavori</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Prevedibile	<input type="checkbox"/> NON Prevedibile
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare:</i>		
<input type="checkbox"/>	Riunioni periodiche di coordinamento	
<input checked="" type="checkbox"/>	Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente rispetto a quelli dei lavoratori dell'Impresa Affidataria	
<input checked="" type="checkbox"/>	Luoghi di lavoro segregati	
<input checked="" type="checkbox"/>	Segnaletica di sicurezza specifica	
<input checked="" type="checkbox"/>	Delimitazione dell'area di lavoro mediante: <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Nastro segnalatore a bande bianche e rosse.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Barriere fisiche (cavalletti e transenne, recinzione plastificata, ecc.).</li> </ul>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Informazione e formazione dei lavoratori sulle misure di prevenzione e protezione da seguire	
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)	

<b>15) Rischi di caduta per la creazione di ostacoli nell'area dei lavori</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Prevedibile	<input type="checkbox"/> NON Prevedibile
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare:</i>		
<input type="checkbox"/>	Riunioni periodiche di coordinamento	
<input checked="" type="checkbox"/>	Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente rispetto a quelli dei lavoratori dell'Impresa Affidataria	
<input checked="" type="checkbox"/>	Luoghi di lavoro segregati	
<input checked="" type="checkbox"/>	Segnaletica di sicurezza specifica	
<input checked="" type="checkbox"/>	Delimitazione dell'area di lavoro mediante: <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Nastro segnalatore a bande bianche e rosse.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Barriere fisiche (cavalletti e transenne, recinzione plastificata, ecc.).</li> <li><input type="checkbox"/> Recinzione con pannellatura a tutta altezza (da pavimento a soffitto).</li> </ul>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Informazione e formazione dei lavoratori sulle misure di prevenzione e protezione da seguire	
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)	

<b>16) Rischi di infortunio per l'impiego di carrelli elevatori</b>	<input type="checkbox"/> Prevedibile	<input checked="" type="checkbox"/> NON Prevedibile
Se SI specificare:		
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare:</i>		
<input type="checkbox"/>	Riunioni periodiche di coordinamento	
<input type="checkbox"/>	Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente rispetto a quelli dei lavoratori dell'Impresa Affidataria	
<input type="checkbox"/>	Luoghi di lavoro segregati	
<input type="checkbox"/>	Segnaletica di sicurezza specifica	
<input type="checkbox"/>	Delimitazione dell'area di lavoro mediante: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Nastro segnalatore a bande bianche e rosse.</li> <li><input type="checkbox"/> Barriere fisiche (cavalletti e transenne, recinzione plastificata, ecc.).</li> <li><input type="checkbox"/> Recinzione con pannellatura a tutta altezza (da pavimento a soffitto).</li> </ul>	
<input type="checkbox"/>	Informazione e formazione dei lavoratori sulle misure di prevenzione e protezione da seguire	
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)	

<b>17) Rischi di incendio causato dalle lavorazioni eseguite</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Prevedibile	<input type="checkbox"/> NON Prevedibile
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare:</i>		
<input type="checkbox"/>	Riunioni periodiche di coordinamento	
<input type="checkbox"/>	Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente rispetto a quelli dei lavoratori dell'Impresa Affidataria	
<input checked="" type="checkbox"/>	Luoghi di lavoro segregati	
<input checked="" type="checkbox"/>	Segnaletica di sicurezza specifica	
<input checked="" type="checkbox"/>	Delimitazione dell'area di lavoro mediante: <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Nastro segnalatore a bande bianche e rosse.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Barriere fisiche (cavalletti e transenne, recinzione plastificata, ecc.).</li> <li><input type="checkbox"/> Recinzione con pannellatura a tutta altezza (da pavimento a soffitto).</li> </ul>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Informazione e formazione dei lavoratori sulle misure di prevenzione e protezione da seguire	
<input checked="" type="checkbox"/>	Estintori ubicati nelle immediate vicinanze dell'area di lavoro	

<input checked="" type="checkbox"/>	Si richiede la massima diligenza nell'utilizzo di attrezzature ed apparecchiature indispensabili per l'espletamento del servizio
-------------------------------------	--

<b>18) Rischi di caduta per la creazione di aperture nel suolo o per rimozione di parapetti esistenti</b>	<input type="checkbox"/> Prevedibile	<input checked="" type="checkbox"/> NON Prevedibile
Se SI specificare:		
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare:</i>		
<input type="checkbox"/>	Riunioni periodiche di coordinamento	
<input type="checkbox"/>	Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente rispetto a quelli dei lavoratori dell'Impresa Affidataria	
<input type="checkbox"/>	Luoghi di lavoro segregati	
<input type="checkbox"/>	Segnaletica di sicurezza specifica	
<input type="checkbox"/>	Delimitazione dell'area di lavoro mediante: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Nastro segnalatore a bande bianche e rosse.</li> <li><input type="checkbox"/> Barriere fisiche (cavalletti e transenne, recinzione plastificata, ecc.).</li> <li><input type="checkbox"/> Recinzione con pannellatura a tutta altezza (da pavimento a soffitto).</li> </ul>	
<input type="checkbox"/>	Informazione e formazione dei lavoratori sulle misure di prevenzione e protezione da seguire	
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)	

<b>19) Rischi di scivolamento per presenza di prodotti o materiali scivolosi</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Prevedibile	<input type="checkbox"/> NON Prevedibile
Se SI specificare:		
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare:</i>		
<input type="checkbox"/>	Riunioni periodiche di coordinamento	
<input checked="" type="checkbox"/>	Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente rispetto a quelli dei lavoratori dell'Impresa Affidataria	
<input checked="" type="checkbox"/>	Luoghi di lavoro segregati	
<input checked="" type="checkbox"/>	Segnaletica di sicurezza specifica	
<input checked="" type="checkbox"/>	Delimitazione dell'area di lavoro mediante: <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Nastro segnalatore a bande bianche e rosse.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Barriere fisiche (cavalletti e transenne, recinzione plastificata, ecc.).</li> <li><input type="checkbox"/> Recinzione con pannellatura a tutta altezza (da pavimento a soffitto).</li> </ul>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Informazione e formazione dei lavoratori sulle misure di prevenzione e protezione da seguire	
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)	

<b>20) Rischi per la presenza di materiali contenenti amianto</b>	<input type="checkbox"/> Prevedibile	<input checked="" type="checkbox"/> NON Prevedibile
Se SI specificare:		
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare:</i>		
<input type="checkbox"/>	Riunioni periodiche di coordinamento	
<input type="checkbox"/>	Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente rispetto a quelli dei lavoratori dell'Impresa Affidataria	
<input type="checkbox"/>	Luoghi di lavoro segregati	
<input type="checkbox"/>	Segnaletica di sicurezza specifica	
<input type="checkbox"/>	Delimitazione dell'area di lavoro mediante: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Nastro segnalatore a bande bianche e rosse.</li> <li><input type="checkbox"/> Barriere fisiche (cavalletti e transenne, recinzione plastificata, ecc.).</li> <li><input type="checkbox"/> Recinzione con pannellatura a tutta altezza (da pavimento a soffitto).</li> </ul>	
<input type="checkbox"/>	Informazione e formazione dei lavoratori sulle misure di prevenzione e protezione da seguire	
<input type="checkbox"/>	Divieto assoluto di eseguire operazioni di rimozione, taglio, perforazione, abrasione su tali materiali. In caso di necessità rivolgersi al Committente	
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)	

<b>21) Rischi microclima (caldo/freddo) in caso di disattivazione degli impianti o lavori da eseguire con serramenti aperti</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Prevedibile	<input type="checkbox"/> NON Prevedibile
Se SI specificare:		
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare:</i>		
<input type="checkbox"/>	Riunioni periodiche di coordinamento	
<input type="checkbox"/>	Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente rispetto a quelli dei lavoratori dell'Impresa Affidataria	
<input checked="" type="checkbox"/>	Luoghi di lavoro segregati	
<input checked="" type="checkbox"/>	Segnaletica di sicurezza specifica	
<input type="checkbox"/>	Delimitazione dell'area di lavoro mediante: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Nastro segnalatore a bande bianche e rosse.</li> <li><input type="checkbox"/> Barriere fisiche (cavalletti e transenne, recinzione plastificata, ecc.).</li> </ul>	

<input type="checkbox"/>	Recinzione con pannellatura a tutta altezza (da pavimento a soffitto).
<input checked="" type="checkbox"/>	Informazione e formazione dei lavoratori sulle misure di prevenzione e protezione da seguire
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)

<b>22) Rischi per vie d'esodo o porte di emergenza ostruite o in manutenzione</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Prevedibile	<input type="checkbox"/> NON Prevedibile
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare:</i>		
<input type="checkbox"/>	Riunioni periodiche di coordinamento	
<input type="checkbox"/>	Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente rispetto a quelli dei lavoratori dell'Impresa Affidataria	
<input type="checkbox"/>	Luoghi di lavoro segregati	
<input checked="" type="checkbox"/>	Segnaletica di sicurezza specifica	
<input type="checkbox"/>	Delimitazione dell'area di lavoro mediante: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Nastro segnalatore a bande bianche e rosse.</li> <li><input type="checkbox"/> Barriere fisiche (cavalletti e transenne, recinzione plastificata, ecc.).</li> <li><input type="checkbox"/> Recinzione con pannellatura a tutta altezza (da pavimento a soffitto).</li> </ul>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Informazione e formazione dei lavoratori sulle misure di prevenzione e protezione da seguire	
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)	

<b>23) Rischi di segregazione per lavori che si protraggono oltre l'orario di lavoro in assenza di personale del Committente</b>	<input type="checkbox"/> Prevedibile	<input checked="" type="checkbox"/> NON Prevedibile
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare:</i>		
<input type="checkbox"/>	Riunioni periodiche di coordinamento	
<input type="checkbox"/>	Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente rispetto a quelli dei lavoratori dell'Impresa Affidataria	
<input type="checkbox"/>	Segnaletica di sicurezza specifica	
<input type="checkbox"/>	Informazione e formazione dei lavoratori sulle misure di prevenzione e protezione da seguire	
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)	

<b>23) Rischi di interferenza con le attività di altre Imprese o lavoratori autonomi contemporaneamente presenti</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Prevedibile	<input type="checkbox"/> NON Prevedibile
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare:</i>		
<input type="checkbox"/>	Riunioni periodiche di coordinamento	
<input checked="" type="checkbox"/>	Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente rispetto a quelli dei lavoratori dell'Impresa Affidataria	
<input checked="" type="checkbox"/>	Segnaletica di sicurezza specifica	
<input checked="" type="checkbox"/>	Informazione e formazione dei lavoratori sulle misure di prevenzione e protezione da seguire	
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)	

*Nota:* Qualora si verificano ulteriori situazioni specifiche che non possono essere evitate, oltre alle interferenze tra le attività sopra riportate, è necessario che il datore di lavoro dell'impresa appaltatrice contatti immediatamente il preposto della sede per concordare le misure di prevenzione e protezione.

#### COSTI DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DAI RISCHI DI INTERFERENZA

Richiamato l'art. 26, commi 5 e 6, del D.Lgs. n. 81 del 09/04/2008, e tenuto conto della tipologia di prestazioni oggetto dell'appalto, si dispone che il costo della sicurezza delle interferenze è pari ad €. 0,00.

#### DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA (ex. art. 26, comma 1, lett. b. del D.Lgs. n° 81/2008 e s.m.)

Il datore di lavoro, ai fini dell'affidamento dei lavori/servizi ad imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, (o di una singola unità produttiva della stessa), ha provveduto a fornire dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività;

al fine di:

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

Il datore di lavoro ha provveduto, pertanto, ad effettuare la valutazione dei rischi interferenziali in relazione ai lavori / servizi oggetto dell'appalto, con lo scopo di adottare misure idonee per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Le conclusioni di tale valutazione sono riportate nel presente documento.

Ciascun concorrente dovrà dichiarare di essere stato informato riguardo tutti gli aspetti antinfortunistici e prevenzionistici, di aver preso visione del presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali e di accettarne i contenuti, impegnandosi a fornire alla Committente tutte le informazioni necessarie sui rischi derivanti dalla propria lavorazione.

Si conviene che per qualsiasi modifica o integrazioni alle modalità di esecuzione lavori/servizi che riguardino la valutazione dei rischi e le relative misure di coordinamento, la Ditta Appaltatrice dovrà informare immediatamente la Committente che provvederà all'aggiornamento del presente documento.



***Città di Lissone***  
*Provincia di Monza e della Brianza*

**Allegato n. 10)**

**PATTO DI INTEGRITA'**

tra il COMUNE DI LISSONE

ed i

PARTECIPANTI ALLA PROCEDURA APERTA, TRAMITE SINTEL, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE TRIENNALE DEL BAR INTERNO ALLA SEDE MUNICIPALE.

Si conviene e si stipula quanto segue:

Questo Patto d'Integrità stabilisce la reciproca, formale obbligazione del Comune di Lissone e dei partecipanti alla gara in oggetto di conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza nonché l'espresso impegno anti-corruzione di non offrire, accettare o richiedere somme di denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al fine dell'assegnazione del contratto e/o al fine di distorcerne la relativa corretta esecuzione. Il personale, i collaboratori ed i consulenti del Comune di Lissone impiegati ad ogni livello nell'espletamento di questa gara e nel controllo dell'esecuzione del relativo contratto assegnato, sono consapevoli del presente Patto d'Integrità, il cui spirito condividono pienamente, nonché delle sanzioni previste a loro carico in caso di mancato rispetto di questo Patto.

Il Comune di Lissone si impegna a comunicare a tutti i concorrenti i dati più rilevanti riguardanti la gara:

- l'elenco dei concorrenti ed i relativi prezzi quotati;
- l'elenco delle offerte respinte con la motivazione dell'esclusione;
- le ragioni specifiche per l'assegnazione del contratto al vincitore con relativa attestazione del rispetto dei criteri di valutazione indicati nel capitolato di gara.

Il sottoscritto soggetto Concorrente si impegna a segnalare al Comune di Lissone qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o

distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione dei contratti, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto.

Il sottoscritto soggetto Concorrente dichiara di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara.

Il sottoscritto soggetto concorrente si impegna ad assumere soggetti con il certificato penale in regola se l'appalto, la concessione o il servizio riguarda minori.

Il sottoscritto soggetto concorrente si impegna a non assumere personale, a titolo subordinato o autonomo, che nei tre anni precedenti abbia esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto di pubbliche amministrazioni interessate.

Il sottoscritto soggetto concorrente si impegna a rispettare e far rispettare ai propri dipendenti il codice dei dipendenti pubblici approvato con delibera della giunta comunale n. 446 dell'11.12.2013.

Il sottoscritto soggetto Concorrente si impegna a rendere noti, su richiesta del Comune di Lissone, tutti i pagamenti eseguiti e riguardanti il contratto eventualmente assegnato a seguito delle gare in oggetto inclusi quelli eseguiti a favore di intermediari e consulenti. La remunerazione di questi ultimi non deve superare il "congruo ammontare dovuto per servizi legittimi".

Il sottoscritto soggetto Concorrente prende nota e accetta che nel caso di mancato rispetto degli impegni anticorruzione assunti con questo Patto di Integrità comunque accertato dall'Amministrazione, potranno essere applicate le seguenti sanzioni:

- risoluzione o perdita del contratto;
- escussione della cauzione di validità dell'offerta;
- escussione della cauzione di buona esecuzione del contratto;
- responsabilità per danno arrecato al Comune di Lissone nella misura del 10% del valore del contratto, impregiudicata la prova dell'esistenza di un danno maggiore;
- responsabilità per danno arrecato agli altri concorrenti della gara nella misura dell'1% del valore del contratto per ogni partecipante, sempre impregiudicata la prova predetta;
- esclusione del concorrente da tutte le gare indette dal Comune di Lissone per 5 anni.

Il presente Patto di Integrità e le relative sanzioni applicabili resteranno in vigore sino alla completa esecuzione del contratto assegnato a seguito della gara in oggetto.

Ogni controversia relativa all'interpretazione, ed esecuzione del presente Patto d'Integrità fra Comune di Lissone e i concorrenti e tra gli stessi concorrenti sarà risolta dall'Autorità Giudiziaria competente.

Questo documento deve essere **obbligatoriamente** sottoscritto e presentato insieme all'offerta da ciascun partecipante alla gara in oggetto.

La mancata consegna di questo documento, debitamente sottoscritto dal titolare o rappresentante legale del soggetto Concorrente **comporterà l'esclusione automatica dalla gara.**

Questo documento costituisce parte integrante di questa gara e di qualsiasi contratto assegnato dal Comune di Lissone.

Data .....

L'AUTORITÀ ANTICORRUZIONE  
Dr. Sodano Umberto

Il DIRIGENTE  
Dr. Giovanni Magni

La Ditta  
"....."

**ALLEGATO 11**

**Elementi di valutazione e relativi criteri motivazionali**

criterio	Nr sub criterio	Descrizione	Valore sub criterio	Valore criterio	Tipologia Criterio Qualitativo (QL) Quantitativo (QN)
<b>A</b>		<b>Modalità di espletamento del servizio</b>			
	1.1	<p><i>Relazione tecnica descrittiva delle modalità di espletamento del servizio, nel rispetto delle prescrizioni minime indicate nel capitolato speciale d'oneri e nel disciplinare, con indicazione delle unità e delle qualifiche del personale che si intendono impiegare e della proposta di un eventuale inserimento lavorativo di persone in situazione di svantaggio sociale</i></p> <p>Criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio: <i>Verrà considerata migliore la soluzione che prevede <u>nell'ambito della relazione tecnica</u> presentata una migliore descrizione delle modalità di espletamento del servizio, le più adeguate quantità e qualifiche del personale da impiegare e l'eventuale inserimento lavorativo di persone in situazione di svantaggio sociale</i></p>	<b>20 punti</b>	<b>Max 20 punti</b>	<b>QL e QN</b>

<b>B</b>	<b>Tipologia e numero di apparecchiature, attrezzature ed arredi</b>			
	2.1	<p><i>Tipologia e numero di apparecchiature, attrezzature ed arredi che il concorrente intende mettere a disposizione per l'espletamento del servizio, in aggiunta ai beni di proprietà dell'Amministrazione di cui all'allegato n. 1 (per ogni apparecchiatura o attrezzatura proposta dovrà essere allegata la relativa scheda tecnica)</i></p> <p><i>Criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio: Verrà considerata migliore la soluzione che prevede <u>nell'ambito della relazione tecnica</u> le più soddisfacenti tipologie e quantità di apparecchiature, attrezzature ed arredi che il concorrente si impegna a mettere a disposizione per l'espletamento del servizio, tenuto anche conto delle schede tecniche allegate</i></p>	<b>10 punti</b>	<b>Max 10 punti</b>
<b>C</b>	<b>Somministrazione di eventuali prodotti equo solidali</b>			
	3.1	<p><i>Proposta di eventuali prodotti del mercato equo-solidale e biologici; si richiede di elencare dettagliatamente tutti gli eventuali prodotti equo-solidali e biologici proposti (con indicazione precisa della relativa marca)</i></p> <p><i>Criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio: Verrà considerata migliore la soluzione che prevede <u>nell'ambito della relazione tecnica</u> l'eventuale proposta di prodotti equo-solidali e biologici</i></p>	<b>5 punti</b>	<b>Max 5 punti</b>

<b>D</b>	<b>Eventuale apertura di punti di ristoro presso altri edifici comunali</b>			
	4.1	<p><i>Eventuale apertura di punti di ristoro presso altri edifici comunali (fermo restando che tutti gli oneri per l'eventuale allestimento di detti punti di ristoro dovranno restare a totale carico dell'aggiudicatario)</i></p> <p><i>Criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio: Verrà considerata migliore la soluzione che prevede <u>nell'ambito della relazione tecnica</u> l'eventuale apertura di un punto di ristoro presso la Biblioteca Comunale di Piazza IV Novembre n. 2, Lissone, con indicazione puntuale del locale da adibire a punto di ristoro, dei giorni e degli orari in cui assicurare l'apertura</i></p>	<b>5 punti</b>	<b>QL</b>
	4.2	<p><i>Eventuale apertura di punti di ristoro presso altri edifici comunali (fermo restando che tutti gli oneri per l'eventuale allestimento di detti punti di ristoro dovranno restare a totale carico dell'aggiudicatario)</i></p> <p><i>Criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio: Verrà considerata migliore la soluzione che prevede <u>nell'ambito della relazione tecnica</u> l'eventuale apertura di un punto di ristoro presso il Museo d'Arte Contemporanea di Viale Padania n. 6, Lissone, in occasione di particolari eventi con indicazione puntuale del locale da adibire a punto di ristoro, e delle fasce pomeridiane e serali in cui assicurare l'eventuale apertura;</i></p>	<b>5 punti</b>	<b>QL</b>
			<b>Max 10 punti</b>	

<b>E</b>	<b>Eventuali proposte migliorative del servizio</b>				
	5.1	<p><i>Eventuali proposte migliorative del servizio rispetto a quanto richiesto dal capitolato speciale d'oneri e dal disciplinare di gara.</i></p> <p>Criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio: <i>Verrà considerata migliore la soluzione che prevede <u>nell'ambito della relazione tecnica</u> le più soddisfacenti e funzionali proposte migliorative; a mero titolo esemplificativo si precisa che saranno oggetto di valutazione nell'ambito delle migliorie:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. gratuità di eventuali prodotti;</li> <li>2. gratuità di rinfreschi con fornitura di generi alimentari - purché specificato il numero massimo di persone ed il numero complessivo dei rinfreschi offerti;</li> <li>3. ulteriori migliorie (purché valutate come particolarmente significative per l'Amministrazione).</li> </ol>	<b>15 punti</b>	<b>Max 15 punti</b>	<b>QL</b>