



COMUNE DI SANTO STEFANO QUISQUINA

Libero Consorzio Comunale di Agrigento
Via Roma, 142 – SANTO STEFANO QUISQUINA(Ag)

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 e ss.mm.ii. .

SINDACO

Francesco Cacciatore

Resp. Servizio Prevenzione e
Protezione
RSPP

Ing. Ignazio Arno



Medico Competente

Responsabile Area Socio
Assistenziale
SOGGETTO RESP. CONTRATTO
Dr.ssa Carmelina Castello

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA,

LA SCUOLA PRIMARIA E LA

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO

GRADO

DELL'I.C. MAESTRO LORENZO

PANEPINTO SEDE DI SANTO

STEFANO QUISQUINA

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Tavola n°
DUVRI

Elaborato

D.U.V.R.I. - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Revisione n° 001
(Allegato Documenti
Gara di Appalto)

Data 29 luglio 2023

INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI LUOGO DI LAVORO

(art. 26, comma 1 lett. b, D.Lgs 81/08)

MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE O RIDURRE

AL MINIMO I RISCHI DA INTERFERENZE

(art. 26, comma 3, D.Lgs 81/08)

D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 e smi.

Resta a carico del DL l'onere dell'aggiornamento del presente documento unico di valutazione dei rischi da interferenza ove si verificano significativi mutamenti che potrebbero averlo reso superato.

ANAGRAFICA AZIENDA COMMITTENTE

DATI GENERALI DELL'AZIENDA

Anagrafica	
Ragione Sociale	COMUNE DI SANTO STEFANO QUISQUINA
Natura Giuridica	PUBBLICA AMMINISTRAZIONE
Sede Legale	
Comune	COMUNE DI SANTO STEFANO QUISQUINA
Provincia	AGRIGENTO
Indirizzo	AREA SOCIO ASSISTENZIALE
	VIA ROMA, 142
	SANTO STEFANO QUISQUINA
	TEL. 0922.982296 Int. 6 int. 1 pec:protocollo@pec.comune.santostefanoquisquina.ag.it mail:servizi-sociali@comune.santostefanoquisquina.ag.it C.F. 80003390848 - P.I. 02350240848
Figure e Responsabili	
Soggetto Responsabile del Contratto di Appalto	Responsabile AREA SOCIO ASSISTENZIALE Dr.ssa Carmelina Castello
Datore di Lavoro / Sindaco	FRANCESCO CACCIATORE
Dirigente del Settore	Dr.ssa CARMELINA CASTELLO
RSP Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Ente	Ing. IGNAZIO ARNO
Medico Competente	
Soggetto Responsabile Istituzione Scolastica	Dirigente Scolastico: Avv. Giovanna BUBELLO
Impresa / Società Affidataria del Servizio	In corso di Selezione.
Oggetto del Servizio da affidare	<u>SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA</u> <u>PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, LA</u> <u>SCUOLA PRIMARIA E LA SCUOLA</u> <u>SECONDARIA DI PRIMO GRADO</u> <u>DELL'I.C. MAESTRO LORENZO</u> <u>PANEPINTO SEDE DI SANTO STEFANO</u> <u>QUISQUINA</u> <u>ANNO SCOLASTICO 2023/2024</u> <u>ANNO SCOLASTICO 2023/2024</u>
Durata del Servizio	<u>ANNO SCOLASTICO 2023/2024</u>
Importo del Servizio	(Vedi Capitolato Speciale d' Appalto).
Ribasso d'asta	In corso di selezione

SERVIZIO IN APPALTO DESCRIZIONE DELL'ATIVITA' CHE GENERA INTERFERENZA

L'appalto ha ad oggetto la gestione del servizio di mensa scolastica per gli alunni e il personale della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo Maestro Lorenzo Panepinto sede di Santo Stefano Quisquina, per l'Anno Scolastico 2023/2024.

Il servizio di mensa scolastica riguarda le diverse fasi di fornitura delle derrate alimentari, preparazione, cottura, distribuzione e somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo, predisposizione e riordino dei locali della mensa scolastica, manutenzione degli arredi e attrezzature messi a disposizione dal Comune, acquisto di attrezzature ad integrazione o sostituzione di quelle esistenti e gestione buoni pasto.

Il servizio dovrà essere svolto dalla ditta appaltatrice con propri capitali, mezzi tecnici e personale, mediante organizzazione della ditta a suo rischio, con le modalità stabilite nei successivi articoli.

Restano di competenza del personale delle istituzioni scolastiche:

- la comunicazione giornaliera, entro le ore 9:30, alla ditta fornitrice, del numero e della tipologia dei pasti necessari;
- il controllo del numero dei pasti forniti, mediante il sistema dei buoni pasto che verranno ritirati dagli alunni e con consegnati alla ditta;
- la pulizia dei locali adibiti a refettorio;
- l'ordinaria vigilanza e assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto.

Il numero presunto giornaliero dei pasti, comunicato dall'Istituto Comprensivo, è il seguente:

Ordine di scuola	Alunni	Docenti	Collaboratori scol.	Totale
Infanzia	58	7	1	66
Primaria	94	9	2	105
Secondaria I grado	73	8	1	82
Totale	225	24	4	253

Il quantitativo giornaliero dei pasti sopraindicati ha valore puramente orientativo e potrà essere variato in più o in meno in base al numero effettivo degli utenti che usufruiranno del servizio.

La composizione del pasto tipo giornaliero è quella indicata nelle tabelle dietetiche e di dettaglio riportate nel capitolato, elaborate dall'A.S.P. di Bivona, e potrà essere suscettibile di integrazione e variazione a giudizio dell'A.S.P.

Al fornitore è fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte quanto indicato nelle tabelle dietetiche, salvo cause di forza maggiore, dandone comunicazione scritta al Comune e all'A.S.P..

Potranno essere ordinati pasti, per comprovate situazioni patologiche, su richiesta dell'utenza, mediante presentazione di certificazione medica al gestore del servizio, secondo apposite tabelle dietetiche indicate nella certificazione del medico dell'utente, senza oneri aggiuntivi per il Comune.

Potranno essere ordinati al gestore, mediante richiesta dell'utenza, diete per esigenze etniche e religiose, senza oneri aggiuntivi per il Comune.

L'appalto riguarda l'anno scolastico 2023/2024, con decorrenza presunta dal 16 ottobre 2023 e sino al 31 maggio 2024. L'appaltatore deve garantire il servizio a decorrere presuntivamente dal 16 ottobre 2023, in osservanza del calendario scolastico approvato dalla Regione Siciliana, salvo interruzioni non prevedibili. Per calendario scolastico si intende il periodo di durata dell'attività didattica della scuola dell'Infanzia, della scuola Primaria e della scuola Secondaria di primo grado.

Il servizio di refezione è sospeso nei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico, in presenza di eventi legati all'astensione dal lavoro del personale (docente e non), in caso di sospensione delle attività didattiche degli alunni, ovvero per qualsiasi altra valida causa.

Importo a base di gara e modalità di affidamento: Il valore complessivo dell'appalto, ai fini della valutazione della soglia, è determinato in € 129.900,30 oltre IVA e oneri di sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € 1.609,20 come da prospetto che segue :

SERVIZIO MENSA SCOLASTICA 2023/2024	IMPORTO
Costo unitario pasto a base d'asta	€ 5,20 scuola infanzia, € 5,40 scuola primaria, € 5,60 scuola secondaria
Numero di pasti presunti	10.428 scuola infanzia, 16.590 scuola primaria, 5.248 scuola secondaria
Importo totale a base d'asta	€ 173.200,40 – abbattimento forfetario generale 25% = € 129.900,30
Iva 4%	€ 5.196,01
Importo totale comprensivo di Iva 4% (€ 129.900,30 + € 5.196,01)	€ 135.096,31
Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	€ 1.609,20
Valore stimato dell'affidamento (Iva inclusa)	€ 136.709,61

Sono inclusi il confezionamento e il trasporto dei pasti mediante contenitori isotermici per trasporto alimenti, dal luogo di preparazione, presso il centro cottura comunale ubicato all'interno dei locali della scuola primaria dell'Istituto Comprensivo Maestro Lorenzo Panepinto sede di Santo Stefano Quisquina, in via Aldo Moro, ai locali della scuola dell'infanzia, in via Pirandello e ai locali della scuola secondaria di primo grado, in via Libero Attardi n. 29 e quanto altro previsto a carico dell'appaltatore dal presente capitolato.

Il prezzo rimarrà invariato anche in caso di rettifica del menù disposta dall'A.S.P. .

ORGANIZZAZIONE SERVIZIO

La preparazione dei pasti avverrà nella cucina ubicata all'interno dei locali della scuola primaria dell'Istituto Comprensivo Maestro Lorenzo Panepinto sede di Santo Stefano Quisquina, in via Aldo Moro, messa a disposizione dal Comune di Santo Stefano Quisquina.

La ditta deve prendere visione dei locali da utilizzare per la preparazione, la somministrazione e la consumazione dei pasti, di tutte le attrezzature, i materiali e gli arredi esistenti, necessari ed idonei per la preparazione e somministrazione dei pasti, ed in genere di quanto altro necessario all'espletamento del servizio.

Sono consegnati in uso al gestore, a seguito di dettagliato inventario, i locali, gli impianti ed attrezzature esistenti al momento della stesura del verbale. Il gestore ne dovrà effettuare la riconsegna al termine del contratto.

Se necessario, anche secondo le indicazioni dell'A.S.P. di Bivona, il gestore integrerà, a sue spese, l'attrezzatura per il miglior funzionamento della mensa scolastica.

Il gestore è impegnato a mantenere a sua cura e spesa, in perfetto stato di pulizia e conservazione, tutti gli impianti e le attrezzature anzidette e pertanto dovrà provvedere alla manutenzione e al reintegro dei beni comunque danneggiati dal proprio personale.

I pasti saranno somministrati agli utenti presso i locali della scuola primaria, in via Aldo Moro; presso i locali della scuola dell'infanzia, in via Pirandello; e presso i locali della scuola secondaria di primo grado, in via Libero Attardi n. 29.

Il gestore dovrà essere in possesso di attrezzature, mezzi tecnici, automezzi idonei al trasporto ai sensi dell'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980 e le professionalità necessarie per la gestione dei servizi di refezione.

Il trasporto verrà effettuato, a cura e spese della ditta appaltatrice, con attrezzature e mezzi idonei che garantiscano l'assoluta igienicità e mantenimento della temperatura dei cibi.

La scuola dell'Infanzia e la scuola Primaria usufruiscono del servizio di mensa scolastica per cinque giorni settimanali (dal lunedì al venerdì); la Scuola Secondaria di primo grado usufruisce del

servizio di mensa scolastica per tre giorni settimanali e precisamente le classi sono suddivise in tre gruppi: il primo gruppo usufruisce della mensa il lunedì e il martedì, il secondo gruppo usufruisce della mensa il lunedì e il giovedì e il terzo gruppo usufruisce della mensa il martedì e il giovedì.

Il numero degli alunni e del personale scolastico che usufruiscono del servizio mensa è meramente indicativo, suscettibile di variazioni, in aumento o in diminuzione, senza che ciò implichi alcuna modifica nell'applicazione del presente capitolato.

Il numero dei pasti da somministrare è subordinato alla effettiva presenza degli alunni, degli insegnanti e dei collaboratori scolastici che usufruiscono del servizio mensa e comunque sarà determinato dalla rilevazione delle presenze.

Il numero dei pasti è variabile, in aumento o in diminuzione, anche in ragione delle giornate effettive di attività scolastica, stabilite in base alla programmazione didattica, senza che l'impresa affidataria possa avanzare al riguardo pretese di alcuna natura verso il Comune di Santo Stefano Quisquina.

La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica compreso tra il 16 ottobre e l'ultimo giorno utile del mese di maggio.

I pasti non verranno somministrati nelle festività infrasettimanali e nelle vacanze previste dal calendario scolastico.

L'appaltatore deve fornire il corredo necessario, giornalmente occorrente, per la consumazione del pasto (piatti, posate, bicchieri, salviette, tovaglie monouso); per gli alunni delle classi quinte della scuola Primaria i pasti dovranno essere distribuiti in vassoi porzionati di acciaio inox, forniti dalla stazione appaltante.

Nel corso della fornitura l'Amministrazione si riserva la facoltà di apportare variazioni nella composizione delle tabelle dietetiche, qualora se ne ravvisi la necessità.

La fornitura, per motivate esigenze dell'Ente appaltante, potrà essere sospesa in qualunque giorno anche parzialmente, previa comunicazione telefonica o via mail entro le ore 9:00 del giorno stesso della fornitura, senza che la Ditta appaltatrice ponga alcuna condizione.

Per la distribuzione dei pasti, ai fini della fruizione degli stessi da parte degli utenti, verranno messi a disposizione della ditta aggiudicataria locali dotati di idonea attrezzatura, di tavoli e sedie, nonché di un estintore.

Il servizio mensa è riservato agli alunni e al personale scolastico avente diritto, della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo Maestro Lorenzo Panepinto sede di Santo Stefano Quisquina. E' fatto divieto alla ditta appaltatrice di fornire pasti a qualsiasi altro utente non appartenente ad una delle categorie di cui sopra.

Il gestore deve provvedere all'allestimento dei tavoli della mensa, alla successiva pulizia dei tavoli e delle sedie (con il posizionamento delle sedie sui tavoli) e allo smaltimento dei rifiuti

provenienti dalla preparazione e dalla consumazione dei pasti (nel rispetto delle regole della raccolta differenziata, con conferimento degli stessi negli appositi cassonetti posizionati presso la scuola primaria di via Aldo Moro).

Il gestore si impegna a garantire la consegna dei pasti alternativi nel caso in cui il centro di cottura comunale non sia in grado di funzionare, senza rivalse e senza oneri aggiuntivi a carico del Comune.

Il personale appositamente designato dall'istituzione scolastica si metterà in contatto giornalmente con la ditta appaltatrice, entro le ore 9:30, per indicare il numero e la tipologia dei pasti da fornire.

I pasti saranno distribuiti negli orari indicati dal Dirigente Scolastico e nei giorni in cui è previsto il tempo prolungato.

Oneri a carico dell'appaltatore: Fermo restando tutto quanto indicato nel presente capitolato, sono a carico della ditta appaltatrice:

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari,
 - la preparazione e cottura dei pasti giornalieri,
 - la preparazione dei tavoli, la sistemazione delle sedie,
 - la fornitura delle tovaglie a perdere,
 - il vestiario del personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti,
 - la pulizia dei tavoli e delle sedie con il posizionamento delle sedie sui tavoli,
 - lo smaltimento dei rifiuti provenienti dalla preparazione e dalla consumazione dei pasti,
- nel rispetto delle regole della raccolta differenziata, con conferimento degli stessi negli appositi cassonetti posizionati presso la scuola primaria di via Aldo Moro.

L'approvvigionamento dei generi alimentari da impiegare nella preparazione dei pasti sarà fatto a cura e spese dell'appaltatore, per quanto possibile con prodotti tipici locali acquistati presso operatori economici di Santo Stefano Quisquina, somministrandoli nelle quantità, qualità e caratteristiche indicate nelle allegate tabelle. Le utenze (luce, acqua e gas) riferite ai locali cucina utilizzati per la preparazione dei pasti, sono a carico del Comune, in quanto i contatori della scuola primaria ubicata in via Aldo Moro, ove si trovano i locali cucina, sono strutturati in maniera tale da non poter scindere dai consumi relativi all'intero edificio quelli specifici dei locali cucina, per cui non è possibile determinare con certezza il costo di luce, acqua e gas imputabile in maniera univoca ai locali cucina.

Vestiario ed igiene del personale: La ditta appaltatrice fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

Il personale addetto alla manipolazione preparazione e distribuzione dei pasti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli e braccialetti e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale ed indossare gli indumenti

previsti dalla legislazione vigente.

Obblighi dell'appaltatore nei confronti dei lavoratori dipendenti:

Il personale addetto al servizio dovrà essere qualitativamente e numericamente adeguato, allo scopo di garantire una costante efficienza dello stesso.

Tale personale dovrà essere regolarmente assunto alle dipendenze della ditta che, in proposito, solleva questa Amministrazione da ogni obbligo e responsabilità per retribuzione, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni, libretti sanitari, certificati medici e controlli di legge sulla idoneità e condizione di salute ed ogni altro adempimento, prestazioni ed obbligazioni inerenti al rapporto di lavoro di tale personale dipendente secondo le leggi e contratti in vigore.

La ditta aggiudicataria si impegna a documentare quanto sopra, qualora il Comune lo richieda; in caso di diffusione di malattie epidemiche ed infettive, il personale dovrà essere sottoposto (nel rispetto dei contratti e delle leggi in vigore) a visite sanitarie, preventive e di controllo.

La ditta aggiudicataria fornirà al Comune l'elenco completo del personale in servizio, specificando per ciascuna persona:

cognome e nome - qualifica - posizione assicurativa;

la ditta si impegna a segnalare al Comune ogni variazione dell'organico del personale alle sue dipendenze ed impiegato al servizio in oggetto.

Tutto il personale dovrà far capo gerarchicamente ad un responsabile. Sarà compito e responsabilità di questi tenere la disciplina di detto personale.

Ciascun dipendente addetto alla mensa dovrà essere dotato dalla ditta appaltatrice del vestiario idoneo e di appositi guanti monouso.

L'appaltatore ha l'obbligo di assicurare il regolare funzionamento del servizio, tenendo costantemente adibito il numero necessario di dipendenti per tutta la durata del servizio mensa comprensivo di pulizia.

Il personale che sarà a contatto con gli utenti del servizio dovrà essere di fiducia e la ditta dovrà impegnarsi a sostituire quel personale che abbia dato motivi di lagnanza.

Sono a carico dell'appaltatore gli oneri seguenti:

- 1. Osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alle assicurazioni varie degli operai contro infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia, contro la tubercolosi, nonché l'osservanza di tutte le altre disposizioni in vigore e che potranno intervenire in corso di appalto.*
- 2. Fornire all'amministrazione comunale, entro il limite prefissato, tutte le notizie relative all'impiego della mano d'opera.*
- 3. L'impresa aggiudicataria si obbliga ad osservare scrupolosamente il Contratto Nazionale di lavoro di categoria, le norme in vigore e quelle che eventualmente venissero emanate in materia di*

assunzione della mano d'opera in genere, compresa l'assunzione del personale alle dipendenze della precedente ditta appaltatrice.

4. Il personale dovrà essere munito di idonei camici, copricapi, mascherine, guanti monouso, dovrà essere istruito sulle norme igienico sanitarie per la corretta manipolazione dei cibi.

5. Il personale dovrà essere opportunamente e periodicamente aggiornato con corsi di formazione, che dovranno essere documentati.

6. L'impresa aggiudicataria dovrà altresì provvedere a designare un responsabile che dovrà essere in possesso di qualifica professionale idonea, il quale dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Amministrazione Comunale per il controllo dell'andamento del servizio. In caso di assenze o impedimento del medesimo (ferie - malattia - ecc.) l'impresa dovrà provvedere alla sua sostituzione con altro in possesso degli stessi requisiti professionali.

7. L'impresa dovrà informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

8. Dovrà adottare nell'esecuzione del servizio i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire la vita e l'incolumità dei dipendenti, delle persone addette al servizio e dei terzi.

MEZZI DI TRASPORTO ALIMENTI

Il trasporto degli alimenti deve avvenire con mezzi igienicamente e strutturalmente idonei secondo normativa vigente e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80, art. 43 e Reg. CE 852/2004 e s.m.i..

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell'A.C. di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione dovrà essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta.

Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

Le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione degli alimenti e dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al D.P.R. n. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte.

Ai fini dell'espletamento del servizio, sia il centro cottura, sia i mezzi e sia i contenitori per il trasporto degli alimenti e dei pasti caldi e freddi dovranno essere in possesso delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CE n. 852/2004. Tutte le norme di Legge in materia di confezionamento e trasporto alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

INTERFERENZE

I locali comunali sono dedicati esclusivamente alla refezione scolastica e pertanto è evidente che in questi locali non vi sono attività scolastiche o comunali istituzionali che possono interferire con l'attività di refezione/mensa scolastica.

Non risulta di norma presente personale comunale o scolastico nelle aree di approvvigionamento e preparazione alimenti, tranne nei casi di ispezioni in cucina per verificare la correttezza dell'applicazione delle norme e del rispetto dei capitolati di appalto da parte di personale comunale o degli organi di controllo sovracomunali.

L'unica vera situazione di interferenza si potrà verificare nei casi di manutenzione locali, impianti ed attrezzature della cucina dei relativi locali pertinenziali e di servizio e del locale mensa. In questi casi occorrerà mettere in atto le procedure stabilite nel presente DUVRI al fine di ridurre al minimo, meglio eliminare i rischi da interferenza.

Altra situazione tipica di interferenza si verifica durante l'attività di servizio del pasto presso i locali refezione-locali mensa nei vari edifici scolastici serviti dove sono ovviamente presenti gli alunni ed i docenti destinatari del servizio mensa oltre al personale di sorveglianza degli alunni.

Nelle fasi di pulizia e sanificazione verrà chiuso l'accesso agli estranei con apposita segnaletica in modo da eliminare le interferenze ed i relativi rischi.

AZIENDE APPALTATRICI ED OGGETTO DELL'APPALTO

AZIENDE APPALTATRICI ESTERNE INTERESSATE DALLE INTERFERENZE			
Ragione sociale	Oggetto contratto appalto	Datore Lavoro	di RSPP
In corso di Affidamento	<u>SERVIZIO DI MENSA</u> <u>SCOLASTICA</u> <u>PER LA SCUOLA</u> <u>DELL'INFANZIA, LA</u> <u>SCUOLA PRIMARIA E LA</u> <u>SCUOLA SECONDARIA DI</u> <u>PRIMO GRADO</u> <u>DELL'I.C. MAESTRO</u> <u>LORENZO PANEPINTO</u> <u>SEDE DI SANTO STEFANO</u> <u>QUISQUINA</u> <u>ANNO SCOLASTICO</u> <u>2023/2024</u>	In corso di Affidamento	In corso di Affidamento

ELENCO DEI LAVORATORI DELL'APPALTATORE E SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

I lavoratori impegnati nel servizio verranno comunicati dall'I.A. prima dell'inizio del servizio, assieme a tutti gli adempimenti a suo carico.

Verranno comunicati gli incaricati dei ruoli obbligatori in materia di igiene e sicurezza ai sensi del TUSL D.Lgs. 81/08 e smi: Servizio di Prevenzione e Protezione Aziendale: (RSPP, RLS, LAVORATORI, APPS. AGEA e PREPOSTO) con i relativi attestati di formazione in corso di validità.

INTERVENTI PREVISTI

Gli interventi previsti per l'espletamento del servizio possono essere così riassunti:

- Fornitura, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti e per l'esecuzione del presente capitolato, nel quantitativo che consenta la perfetta conservazione delle stesse.
- Preparazione, cottura e somministrazione "In Loco" dei pasti nel rispetto delle tabelle dietetiche allegate ed approvate dall'ASP di Bivona.
- Un centro di cottura di emergenza, in caso di gravi problematiche del centro di cottura "In Loco" in grado di garantire in orario di servizio la somministrazione dei pasti previsti dal menu nel quantitativo giornaliero richiesto. L'ubicazione con indirizzo del centro di cottura di emergenza dovrà essere comunicato dalla I.A. prima dell'avvio del servizio.
- Ritiro, lavaggio, stivaggio di: piatti, bicchieri, posateria, pentolame, etc...
- Pulizia arredi in uso, attrezzature e apparecchiature utilizzate.
- Manutenzione e pulizia del centro cottura.
- Manutenzione e pulizia dispensa, spogliatoi, servizi igienici, e aree esterne di pertinenza del centro cottura, evitando l'accatastamento improprio di cartami, cassette, rifiuti etc..
- Raccolta differenziata dei rifiuti in sacchi e conferimento degli stessi nei cassonetti.
- Fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione.
- Fornitura delle stoviglie.
- Fornitura e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e la disinfezione dei locali, delle apparecchiature.
- Fornitura della massa vestiario e dei dispositivi di protezione individuale di cui al D.lgs. 81/08 e successive modifiche e integrazioni, al personale impiegato nell'espletamento del servizio, effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato.
- Gestione completa del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D. lgs. N. 155/97 (HACCP).

- Espletamento della propria attività senza interferire con l'attività scolastica, né causare inconvenienti e/o ostacoli al normale svolgimento delle funzioni scolastiche.
- Sono a carico della Ditta appaltatrice:
- richiesta e gestione a proprie spese di tutte le autorizzazioni (licenze sanitarie e commerciali, permessi o autorizzazioni) per lo svolgimento del servizio, le licenze ed i permessi previsti dalle norme vigenti per l'attività di manipolazione, veicolazione e somministrazione dei pasti, ed ogni altro adempimento formale per il servizio, ove richiesto da qualsiasi disposizione o autorità di vigilanza (comunale, sanitaria ed altre). In caso di inadempienza, la Ditta sarà responsabile verso il Comune di ogni e qualsiasi danno conseguente, nel senso più ampio;
- il ricorso per il servizio a personale adeguatamente formato e/o in possesso delle qualifiche occorrenti, in numero sufficiente e funzionale al servizio che si richiede per le diverse tipologie;
- la predisposizione di idoneo piano di autocontrollo nel rispetto delle normative di riferimento e la relativa formazione del personale;
- la dotazione di tutte le attrezzature che non essendo fornite dall'Amministrazione, dovessero risultare necessarie per il regolare svolgimento del servizio in tutte le strutture ove esso debba svolgersi, senza che la Ditta aggiudicataria possa pretendere indennità di alcun genere;
- tutti gli oneri e gli adempimenti relativi alla sicurezza sui luoghi di lavoro;
- provvedere a tutto quanto ulteriormente occorra per l'idoneo svolgimento del servizio.
- Tutto quanto espressamente richiesto dal presente capitolato.

LUOGHI OGGETTO DELLE ATTIVITA'

Vedi Punto precedente.

VERIFICA DELL'IDONEITA' DELL'AZIENDA APPALTATRICE

Ai sensi dell'art. 6, comma 8, lett. g) del D. Lgs. 81/08, l'Azienda, Committente verificherà con Contratto d'Appalto l'idoneità tecnico professionale della Impresa Appaltatrice o dei lavoratori autonomi mediante:

- acquisizione del certificato di iscrizione alla CCIAA;
- acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa Appaltatrice o dei lavoratori autonomi, del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 47 del Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000.
- acquisizione DVR Documento di Valutazione dei Rischi e della Formazione Obbligatoria in materia di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/08 e smi ;
- acquisizione del DVR Rischi Specifici ;
- acquisizione della documentazione in materia di HACCP e relativa formazione del personale ;
- verifica dell'osservanza di tutte le norme, leggi, decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi;
- verifica dell'osservanza alle norme derivanti dalle leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso d'esercizio per la tutela materiale dei lavoratori compresa la contribuzione pensionistica.

L'I.A. deve in ogni momento, a semplice richiesta del Comune dimostrare di aver provveduto a quanto sopra e salva comunque la verifica d'ufficio presso gli enti previdenziali.

VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

CONSIDERAZIONI GENERALI

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

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

Il DUVRI ha, quindi, i seguenti obiettivi:

- promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto al comma 2 dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08;
- cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordinare gli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori e informare reciprocamente il committente e l'esecutore in merito a tali misure.

La valutazione dei rischi interferenti ha richiesto l'analisi dei luoghi di lavoro e delle situazioni in cui i lavoratori delle aziende esterne vengono a trovarsi nello svolgimento delle attività appaltate, ed è finalizzata all'individuazione e all'attuazione di misure di prevenzione e di provvedimenti da attuare.

Tale valutazione, pertanto, è legata sia al tipo di attività lavorativa svolta nell'unità produttiva sia a situazioni determinate da altri elementi quali ambiente di lavoro, strutture ed impianti utilizzati, materiali e prodotti coinvolti nei processi, sia alle attività appaltate.

L'obbligo di cooperazione imposto al committente, e di conseguenza il contenuto del presente DUVRI, è limitato all'attuazione di quelle misure rivolte ad eliminare i pericoli che, per effetto dell'esecuzione delle opere o dei servizi appaltati, vanno ad incidere sia sui dipendenti dell'appaltante sia su quelli dell'appaltatore, mentre per il resto ciascun datore di lavoro deve provvedere autonomamente alla tutela dei propri prestatori d'opera subordinati, assumendone la relativa responsabilità.

TIPOLOGIA DEI RISCHI DA INTERFERENZE CONSIDERATI

Sono stati considerati RISCHI DA INTERFERENZE, per i quali è stato predisposto il presente DUVRI:

- ❖ I RISCHI derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di lavoratori appartenenti ad Aziende diverse, compresi i lavoratori dell'Azienda committente
- ❖ I RISCHI indotti o immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni eseguite dalle Aziende Appaltatrici;
- ❖ I RISCHI già esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debbano operare le Aziende Appaltatrici, ma ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- ❖ I RISCHI derivanti da modalità di esecuzione particolari richieste esplicitamente dal committente e comportanti rischi ulteriori rispetto a quelli specifici delle attività appaltate.

METODOLOGIA E CRITERI ADOTTATI PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI

L'analisi valutativa effettuata può essere, nel complesso, suddivisa nelle seguenti due fasi principali:

- A) Individuazione di tutti i possibili PERICOLI per ogni interferenza esaminata
- B) Valutazione dei RISCHI relativi ad ogni pericolo individuato nella fase precedente

Nella fase A sono stati individuati i possibili pericoli osservando i lavoratori nello svolgimento delle attività lavorative.

Nella fase B, per ogni pericolo accertato, si è proceduto a:

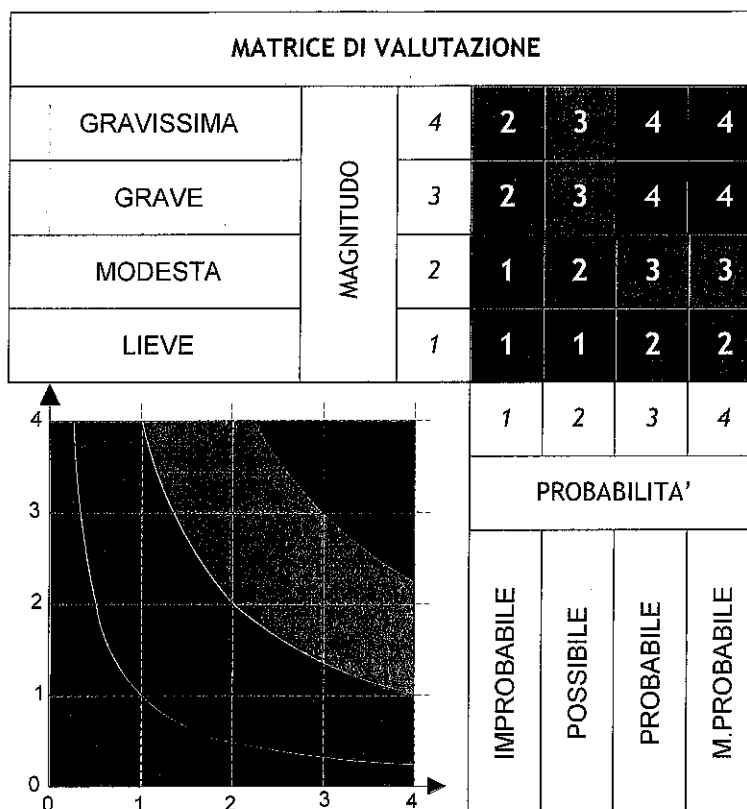
- 1) individuazione delle possibili conseguenze, considerando ciò che potrebbe ragionevolmente accadere, e scelta di quella più appropriata tra le quattro seguenti possibili **MAGNITUDO** del danno e precisamente

MAGNITUDO (M)	VALORE	DEFINIZIONE
LIEVE	1	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica rapidamente reversibile che non richiede alcun trattamento
MODESTA	2	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con inabilità reversibile e che può richiedere un trattamento di primo soccorso
GRAVE	3	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con effetti irreversibili o di invalidità parziale e che richiede trattamenti medici
GRAVISSIMA	4	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con effetti letali o di invalidità totale

- 2) valutazione della **PROBABILITA'** della conseguenza individuata nella precedente fase A, scegliendo quella più attinente tra le seguenti quattro possibili:

PROBABILITA' (P)	VALORE	DEFINIZIONE
IMPROBABILE	1	L'evento potrebbe in teoria accadere, ma probabilmente non accadrà mai. Non si ha notizia di infortuni in circostanze simili.
POSSIBILE	2	L'evento potrebbe accadere, ma solo in rare circostanze ed in concomitanza con altre condizioni sfavorevoli
PROBABILE	3	L'evento potrebbe effettivamente accadere, anche se non automaticamente. Statisticamente si sono verificati infortuni in analoghe circostanze di lavoro.
M.PROBABILE	4	L'evento si verifica nella maggior parte dei casi, e si sono verificati infortuni in azienda o in aziende similari per analoghe condizioni di lavoro.

- 3) valutazione finale dell' entità del **RISCHIO** in base alla combinazione dei due precedenti fattori e mediante l'utilizzo della seguente **MATRICE** di valutazione, ottenuta a partire dalle curve Iso-Rischio.



Dalla combinazione dei due fattori precedenti (PROBABILITA' e MAGNITUDO) viene ricavata, come indicato nella Matrice di valutazione sopra riportata, l'**Entità del RISCHIO**, con la seguente gradualità:

1	2	3	4
MEBASSO	BASSO	MEDIO	ALTO

METODOLOGIA SPECIFICA PER LA INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

La individuazione dei RISCHI DA INTERFERENZA si compone essenzialmente di due fasi:

- o la prima è l'acquisizione delle informazioni sulle attività che dovranno essere svolte dall'Azienda Appaltatrice all'interno dell'Azienda Committente e nel recepimento del documento di valutazione dei rischi specifici della Azienda Appaltatrice, in modo da individuare eventuali attrezzature o sostanze pericolose impiegate o particolari lavorazioni che potrebbero generare pericoli in caso di interferenza con altre lavorazioni
- o la seconda prevede la definizione delle aree interessate, la individuazione dei soggetti interferenti e l'esplicitazione dei rischi che potrebbero essere generati dalla interferenza di più lavorazioni contemporanee.

Come indicato nello specifico capitolo (GESTIONE INTERFERENZE) per tutti i pericoli individuati è stata effettuata la valutazione del relativo rischio e sono state individuate le misure di prevenzione e protezione obbligatorie.

INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI DEGLI AMBIENTI DI LAVORO

Per tutte le informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui sono destinati ad operare le aziende esterne e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività, si rimanda al Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) elaborato dall'azienda committente.

MISURE GENERALI E COMPORTAMENTI DA ADOTTARE

Oltre alle misure di prevenzione espressamente indicate nella successiva sezione specifica, che contiene anche l'elenco dei rischi di interferenza con relativa valutazione, durante lo svolgimento delle attività lavorative da parte dell'azienda esterna, dovranno essere sempre osservate le seguenti misure.

DI ORDINE GENERALE

Aziende Appaltatrici

- ✘ E' vietato l'utilizzo di qualsiasi attrezzatura o sostanza di proprietà dell'Azienda se non espressamente autorizzato in forma scritta. Il personale esterno è tenuto ad utilizzare esclusivamente il proprio materiale (macchine, attrezzature, utensili) che deve essere rispondente alle norme antinfortunistiche ed adeguatamente identificato. L'uso di tale materiale deve essere consentito solo a personale addetto ed adeguatamente addestrato.
- ✘ Le attrezzature proprie utilizzate dall'azienda esterna o dai lavoratori autonomi devono essere conformi alle norme in vigore e tutte le sostanze eventualmente utilizzate devono essere accompagnate dalla relative schede di sicurezza aggiornate.
- ✘ Nell'ambito dello svolgimento delle attività, il personale esterno occupato deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.
- ✘ Prima dell'inizio dei lavori di contratto, l'azienda appaltatrice dovrà comunicare i nominativi del personale che verrà impiegato per il compimento di quanto previsto nel contratto d'appalto stesso, dichiarando di avere impartito ai lavoratori la formazione specifica prevista nel presente documento.

Azienda Committente ed Aziende Appaltatrici

- ✘ Si provvederà alla immediata comunicazione di rischi non previsti nel presente DUVRI e che si manifestino in situazioni particolari o transitorie.

VIE DI FUGA ED USCITE DI SICUREZZA

Aziende Appaltatrici

- ✘ Le Ditte che intervengono negli edifici aziendali devono obbligatoriamente prendere visione della planimetria dei locali con la indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza comunicando al Datore di Lavoro interessato ed al servizio di prevenzione e protezione eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento dei propri lavori.
- ✘ L'Azienda esterna dovrà preventivamente prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione dei presidi di emergenza e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas. Deve inoltre essere informato sui responsabili per la gestione delle emergenze nominati ai sensi del D.Lgs. 81/08 nell'ambito delle sedi dove si interviene.

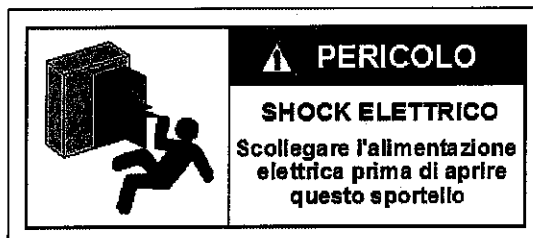
Azienda Committente ed Aziende Appaltatrici

- ✘ I mezzi di estinzione saranno sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi.
- ✘ I corridoi e le vie di fuga in generale devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (macchine per la distribuzione di caffè, di bibite, etc.), anche se temporanei.

APPARECCHI ELETTRICI E COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA

Azienda Committente

- ☛ La protezione contro i contatti diretti con elementi in tensione e contatti indiretti determinati da condizioni di guasto è assicurata dalla realizzazione degli impianti a regola d'arte e con la prescritta dichiarazione di conformità.
- ☛ Tutte le fonti di pericolo risultano adeguatamente segnalate con idonea cartellonistica



Aziende Appaltatrici

- ☛ L'azienda esterna deve utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; deve utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non deve fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni.
- ☛ E' vietato attivare linee elettriche volanti senza aver verificato lo stato dei cavi e senza aver avvisato il personale preposto dell'Azienda;
- ☛ E' vietato effettuare allacciamenti provvisori di apparecchiature elettriche alle linee di alimentazione;
- ☛ E' vietato utilizzare, nei lavori in luoghi bagnati o molto umidi e nei lavori a contatto o entro grandi masse metalliche, utensili elettrici portatili a tensione superiore a 50 V verso terra.

INTERRUZIONI ALLE FORNITURE DI ENERGIA ELETTRICA, GAS, ACQUA

Azienda Committente ed Aziende Appaltatrici

- ☛ Interruzioni dell'energia elettrica, del gas, del funzionamento degli impianti di riscaldamento/climatizzazione, delle forniture idriche per i servizi e per il funzionamento degli impianti di spegnimento antincendio, andranno sempre concordate con i Datori di Lavoro titolari delle attività presenti nell'edificio dove si interviene.
- ☛ Le manovre di erogazione/interruzione saranno eseguite successivamente all'accertamento che le stesse non generino condizioni di pericolo e/o danni per disservizio.

IMPIANTO ANTINCENDIO

- ☛ Fermo restando la verifica costante dei mezzi di protezione, dal punto di vista della manutenzione ordinaria, non si potranno apportare modifiche se queste non saranno preventivamente autorizzate dagli Uffici competenti.

Azienda Committente

La protezione contro gli incendi è assicurata da:

1. Mezzi di estinzione presenti ed efficienti.
2. Istruzioni impartite per iscritto al personale.
3. Procedure scritte da tenere in caso d'incendio

Aziende Appaltatrici

E' vietato ai lavoratori delle Aziende Appaltatrici:

1. Fumare
2. Effettuare operazioni che possano dar luogo a scintille (molatura saldatura, ecc.) a meno che non siano state espressamente autorizzate

SOVRACCARICHI SUI SOLAI

Aziende Appaltatrici

- ☛ L'introduzione, anche temporanea di carichi sui solai, in misura superiore al limite consentito (non solo in locali destinati a biblioteche, archivi, depositi/magazzini ecc.), dovrà essere preventivamente sottoposta a verifica da parte di un tecnico abilitato. Questi dovrà certificare per iscritto al competente servizio prevenzione e protezione aziendale l'idoneità statica dell'intervento.



EMERGENZA IN CASO DI SVERSAMENTO DI SOSTANZE PERICOLOSE

Azienda Committente ed Aziende Appaltatrici

In caso di sversamento di sostanze chimiche liquide:

- ☛ Aerare il locale ovvero la zona;
- ☛ Utilizzare, secondo le istruzioni, i kit di assorbimento, che devono essere presenti nella attrezzatura di lavoro qualora si utilizzino tali sostanze, e porre il tutto in contenitori all'uopo predisposti (contenitori di rifiuti compatibili), evitando di usare apparecchi alimentati ad energia elettrica che possano costituire innesco per una eventuale miscela infiammabile, ovvero esplosiva presente;
- ☛ Comportarsi scrupolosamente secondo quanto previsto dalle istruzioni contenute nelle apposite "schede di sicurezza", che devono accompagnare le sostanze ed essere a disposizione per la continua consultazione da parte degli operatori.

SUPERFICI SCIVOLOSE O BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO

Azienda Committente ed Aziende Appaltatrici

- ☛ Sia l'Azienda committente che le aziende appaltatrici devono segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e, quindi, a rischio scivolamento.
- ☛ Analogamente andranno segnalati eventuali pavimenti non stabili ed antisdrucciolevoli nonché esenti da protuberanze, cavità o piani inclinati pericolosi.



- Quando il pavimento dei posti di lavoro e di quelli di passaggio si mantiene bagnato e non è possibile provvedere diversamente, i lavoratori devono essere forniti di idonee calzature impermeabili.

SEGNALETICA DI SICUREZZA

Azienda Committente

- Verrà predisposta idonea segnaletica di sicurezza (orizzontale e/o verticale) allo scopo di informare il personale presente in azienda integrata idoneamente sugli eventuali rischi derivanti dalle interferenze lavorative oggetto del presente DUVRI.



Aziende Appaltatrici

- In caso di sopravvenuto rischio non previsto e di tipo transitorio, l'azienda esterna dovrà dare immediata comunicazione al servizio di prevenzione e protezione del Committente per l'adozione di idonee misure di sicurezza o apposizione di idonea segnaletica.

POLVERI E FIBRE DERIVANTI DA LAVORAZIONI

Azienda Committente ed Aziende Appaltatrici

- Nel caso in cui un'attività lavorativa preveda lo svilupparsi di polveri, si opererà con massima cautela installando aspiratori o segregando gli spazi con teli/barriere. Tali attività saranno programmate e, salvo cause di forza maggiore (in tal caso devono essere prese misure atte a informare e tutelare le persone presenti), le stesse saranno svolte in assenza di terzi sul luogo di lavoro.
- Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti.
- Per lavorazioni, in orari non coincidenti con quelli dei dipendenti della sede, che lascino negli ambienti di lavoro residui di polveri o altro, occorre, comunque, che sia effettuata un'adeguata rimozione e pulizia prima dell'inizio dell'attività dei dipendenti.

USO DI AGENTI CHIMICI VERNICIANTI, DETERGENTI, ECC.

Azienda Committente ed Aziende Appaltatrici

- ✚ L'impiego di agenti chimici da parte di Aziende che operino negli edifici deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulla scheda di sicurezza (scheda che deve essere presente in situ insieme alla documentazione di sicurezza ed essere esibita su richiesta del Datore di Lavoro, del Referente del Contratto e dal competente servizio di prevenzione e protezione aziendale).
- ✚ Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti chimici, se non per lavori d'urgenza, saranno programmati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo.
- ✚ E' fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati.
- ✚ L'azienda esterna operante non deve in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti. In alcun modo dovranno essere abbandonati negli edifici rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata al termine del lavoro/servizio.
- ✚ Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche nei giorni successivi all'impiego delle suddette sostanze.

FIAMME LIBERE

Aziende Appaltatrici

Le attrezzature da lavoro utilizzate dovranno essere efficienti sotto il profilo della sicurezza ed il prelievo dell'energia elettrica avverrà nel rispetto delle caratteristiche tecniche compatibili con il punto di allaccio.

Le attività lavorative che comportano l'impiego di fiamme libere saranno sempre precedute da:

- ✚ verifica presenza di materiali infiammabili in prossimità del punto di intervento;
- ✚ accertamento della salubrità dell'aria all'interno di vani tecnici a rischio;
- ✚ verifica presenza di un presidio antincendio in prossimità dei punti di intervento;
- ✚ conoscenza da parte del personale della procedura di gestione dell'emergenza, comprendente, anche, l'uso dei presidi antincendio disponibili.

Comunque, per l'inizio delle lavorazioni con fiamme libere, obbligatoriamente deve sempre essere assicurata la presenza di mezzi estinguenti efficienti a portata degli operatori.

COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

Azienda Committente ed Aziende Appaltatrici

I Datori di Lavoro dell'Azienda Committente e delle Aziende Appaltatrici coopereranno all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto.

Essi coordineranno, altresì, 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.

Azienda Committente

Il Datore di Lavoro Committente promuove la cooperazione ed il coordinamento innanzitutto mediante l'elaborazione del presente documento unico di valutazione dei rischi nel quale sono state indicate le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento sarà allegato al contratto di appalto o di opera.

VERBALE DI SOPRALLUOGO PRELIMINARE CONGIUNTO

Azienda Committente ed Aziende Appaltatrici

Preliminarmente alla stipula del contratto ed in ogni caso prima del concreto inizio delle attività oggetto dell'appalto, il Datore di Lavoro dell'Azienda Committente (o un suo Dirigente delegato) promuoverà la cooperazione ed il coordinamento di cui all'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008, mediante la redazione, in contraddittorio con l'Azienda Appaltatrice, del "**Verbale di sopralluogo preliminare congiunto e di coordinamento**" presso ciascuna sede oggetto dell'appalto stesso.

Il verbale, che verrà redatto a cura del Servizio di Prevenzione e Protezione, dovrà essere sottoscritto dal Datore di Lavoro dell'Azienda Committente, dal Responsabile della sede e dal Datore di Lavoro della Azienda Appaltatrice.

I contenuti del suddetto verbale potranno, in qualsiasi momento, essere integrati con le eventuali ulteriori prescrizioni o procedure di sicurezza (individuate per eliminare o ridurre i rischi da interferenza determinati dalla presenza di altre ditte presso le medesime aree dell'edificio oggetto del presente appalto), contenute in uno o più "**Verballi di Coordinamento in corso d'opera**", predisposti a cura del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Azienda Committente e sottoscritti da tutte le Aziende Appaltatrici di volta in volta interessate.

Il "Verbale di sopralluogo preliminare congiunto e di coordinamento" e gli eventuali successivi "Verballi di Coordinamento in corso d'opera" costituiscono parte integrante del presente DUVRI, che verrà custodito, in copia originale, agli atti del Servizio di Prevenzione e Protezione.

INFORMAZIONE AI LAVORATORI SULLE INTERFERENZE

Azienda Committente ed Aziende Appaltatrici

- ✎ Nel caso di attività che prevedano interferenze con le attività lavorative e che comportino (*anche se temporaneamente*) elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, ecc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro, in periodi o orari non di chiusura degli Uffici/Locali, dovrà essere informato il competente servizio di prevenzione e protezione aziendale e dovranno essere fornite informazioni ai dipendenti (anche per accertare l'eventuale presenza di lavoratori con problemi asmatici, di mobilità o altro) circa le modalità di svolgimento delle lavorazioni e le sostanze utilizzate.
- ✎ Il Datore di Lavoro, o il suo delegato Referente di Sede, preventivamente informato dell'intervento, dovrà avvertire il proprio personale ed attenersi alle indicazioni specifiche che vengono fornite.
- ✎ Qualora i lavoratori avvertissero segni di fastidio o problematiche legate allo svolgimento dei lavori da parte dell'azienda appaltatrice esterna (eccessivo rumore, insorgenza di irritazioni, odori sgradevoli, polveri, etc.) il Datore di Lavoro dovrà immediatamente attivarsi convocando i responsabili dei lavori, allertando il Servizio di Prevenzione e Protezione (ed eventualmente il Medico Competente) al fine di fermare le lavorazioni o di valutare al più presto la sospensione delle attività aziendali.

Analoga informazione andrà fornita ai lavoratori dell'azienda appaltatrice esterna nel caso in cui le attività lavorative debbano avvenire in ambienti che comportano (anche se temporaneamente) elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, ecc.

Azienda Committente

L'attività di informazione e formazione verrà effettuata mediante incontri con i lavoratori nell'ambito dei quali si provvederà a consegnare al personale interessato copia delle istruzioni relative alle specifiche problematiche legate alle interferenze oggetto del presente DUVRI.

Aziende Appaltatrici

I dipendenti dell'Azienda appaltatrice esterna dovranno essere debitamente informati e formati sui rischi relativi allo svolgimento delle loro mansioni, sui possibili danni e sulle conseguenti misure di prevenzione e protezione e sulle modalità di coordinamento in caso di lavori simultanei ed interferenti. Anche ai lavoratori dell'Azienda appaltatrice verrà consegnata copia delle istruzioni relative alle specifiche problematiche legate alle interferenze oggetto del presente DUVRI.

ALLARME, EMERGENZA, EVACUAZIONE DEL PERSONALE

Aziende Appaltatrici

In caso di allarme

- ☛ avvisare immediatamente il personale dell'Azienda descrivendo l'accaduto (il ns. personale si comporterà come se avesse lui stesso individuato il pericolo facendo attivare lo stato di allarme);
- ☛ se addestrati, collaborare con il personale interno intervenendo con i mezzi mobili messi a disposizione.

In caso di emergenza

- ☛ interrompere il lavoro, rimuovere le attrezzature in uso (scale, veicoli, ecc.) che potrebbero creare intralcio;
- ☛ mettere in sicurezza le attrezzature potenzialmente pericolose (bombole, solventi, ecc.).

In caso di evacuazione

- ☛ convergere ordinatamente nel punto di raccolta;
- ☛ attendere in attesa del cessato allarme.

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

Azienda Committente

- ☛ L'azienda ha effettuato la valutazione dei rischi residui che non possono essere evitati con altri mezzi. A seguito di tale analisi sono stati messi a disposizione degli addetti idonei DPI ed è stato fatto obbligo d'uso.

Aziende Appaltatrici

- ☛ Il personale dell'azienda esterna dovrà essere dotato dei D.P.I. eventualmente previsti per lo svolgimento della propria mansione.
- ☛ Sarà cura della stessa azienda esterna vigilare sull'effettivo utilizzo dei D.P.I. da parte del proprio personale.

DPI aggiuntivi per la interferenza specifica

- ☛ Non si prevede l'utilizzo di DPI aggiuntivi rispetto a quelli già utilizzati dai lavoratori.

PROCEDURE D'EMERGENZA ED ADDETTI

COMPITI E PROCEDURE GENERALI

In azienda saranno sempre presenti gli addetti al pronto soccorso, alla prevenzione incendi ed alla evacuazione. In azienda verrà esposta una tabella ben visibile riportante almeno i seguenti numeri telefonici.

- ☛ Vigili del Fuoco
- ☛ Pronto soccorso
- ☛ Ospedale
- ☛ Vigili Urbani
- ☛ Carabinieri
- ☛ Polizia

In situazione di emergenza (incendio, infortunio, calamità) il lavoratore dovrà chiamare l'addetto all'emergenza che si attiverà secondo le indicazioni sotto riportate. Solo in assenza dell'addetto all'emergenza, il lavoratore potrà attivare la procedura sotto elencata.

CHIAMATA SOCCORSI ESTERNI

In caso d'incendio

- ☛ Chiamare i vigili del fuoco telefonando al 115.
- ☛ Rispondere con calma alle domande dell'operatore dei vigili del fuoco che richiederà: indirizzo e telefono dell'azienda, informazioni sull'incendio.
- ☛ Non interrompere la comunicazione finché non lo decide l'operatore.
- ☛ Attendere i soccorsi esterni al di fuori dell'azienda.

In caso d'infortunio o malore

- ☛ Chiamare il SOCCORSO PUBBLICO componendo il numero telefonico 118.
- ☛ Rispondere con calma alle domande dell'operatore che richiederà: cognome e nome, indirizzo, n. telefonico ed eventuale percorso per arrivarci, tipo di incidente: descrizione sintetica della situazione, numero dei feriti, ecc.
- ☛ Conclusa la telefonata, lasciare libero il telefono: potrebbe essere necessario richiamarvi.

REGOLE COMPORTAMENTALI

- ☛ Seguire i consigli dell'operatore della Centrale Operativa 118.
- ☛ Osservare bene quanto sta accadendo per poterlo riferire.
- ☛ Prestare attenzione ad eventuali fonti di pericolo (rischio di incendio, ecc.).
- ☛ Incoraggiare e rassicurare il paziente.
- ☛ Inviare, se del caso, una persona ad attendere l'ambulanza in un luogo facilmente individuabile.
- ☛ Assicurarsi che il percorso per l'accesso della lettiga sia libero da ostacoli.

Di seguito, vengono riportati i Rischi, le misure di prevenzione e gli eventuali DPI relativi alla specifica interferenza esaminata ed oggetto del presente DUVRI.

GESTIONE INTERFERENZE

L'interferenza esaminata di seguito è relativa al Servizio:

L'appalto ha ad oggetto la gestione del servizio di mensa scolastica per gli alunni e il personale della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo Maestro Lorenzo Panepinto sede di Santo Stefano Quisquina, per l'Anno Scolastico 2023/2024. L'appalto riguarda l'anno scolastico 2023/2024, con decorrenza presunta dal 16 ottobre 2023 e sino al 31 maggio 2024.

Ragione sociale Azienda Esterna	Oggetto contratto appalto Descrizione attività svolta	Datore di Lavoro	di	RSPP	Periodo
In fase di selezione	<u>SERVIZIO DI MENSA</u> <u>SCOLASTICA</u> <u>PER LA SCUOLA</u> <u>DELL'INFANZIA, LA</u> <u>SCUOLA PRIMARIA E LA</u> <u>SCUOLA SECONDARIA DI</u> <u>PRIMO GRADO</u> <u>DELL'I.C. MAESTRO</u> <u>LORENZO PANEPINTO</u> <u>SEDE DI SANTO STEFANO</u> <u>QUISQUINA</u> <u>ANNO SCOLASTICO</u> <u>2023/2024</u>	In fase di selezione	di	In fase di selezione	Dal 16 ottobre 2023 e sino al 31 maggio 2024.

I locali comunali dove si svolgerà il servizio di refezione, pur essendo all'interno dell'Istituto Comprensivo, sono comunque distinti dai locali dove si svolgono le normali attività scolastiche pertanto, le interferenze con la normale attività didattica sono quasi nulli.

QUADRO DELLE INTERFERENZE INDIVIDUATE

Attività da svolgersi	Interferenze	Misure da adottarsi
Preparazione pasti	Con persone operanti presso i Locali del centro cottura	La preparazione dei pasti nella sede comunale dedicata avverrà a porte chiuse con personale specializzato alle dipendenze della ditta affidataria, in orari appositamente concordati al fine di evitare, ogni possibile interferenza con personale diverso.
Pulizia sanificazione locali di preparazione pasti e luoghi di refezione e locali di pertinenza nelle sedi scolastiche	Utenti servizio di refezione	Delimitare le zone, eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza, esposizione della relativa segnaletica.
Manutenzione macchinari, impianti ed attrezzature	Utenti servizio di refezione	In caso di rotture delle attrezzature, macchinari ed impianti, si provvederà alla riparazione delimitando le aree di intervenendo ed inibendo l'accesso a personale non autorizzato al fine di eliminare le interferenze ed i relativi rischi.
Somministrazione pasti	Utenti servizio refezione	La somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma : di facile manovrabilità ed antiribaltamento.

RISCHI EVIDENZIATI DALL'ANALISI

La seguente tabella riporta l'elenco dei pericoli individuati circa l'interferenza esaminata, per ognuno dei quali è stato valutato il relativo rischio in funzione della probabilità e della magnitudo del danno che ne potrebbe derivare.

Descrizione del Pericolo	Distinta	Probabilità	Magnitudo	Rischio	
Investimento		Possibile	Grave	MEDIO	3
Caduta di materiale dall'alto		Possibile	Grave	MEDIO	3
Proiezione di materiale ustionante		Possibile	Grave	MEDIO	3
Elettrocuzione		Possibile	Grave	MEDIO	3
Covid-19		Possibile	Grave	MEDIO	3
Incidenti tra automezzi		Improbabile	Grave	BASSO	2
Urti, colpi, impatti e compressioni		Possibile	Modesta	BASSO	2
Scivolamenti, cadute a livello		Possibile	Modesta	BASSO	2
Movimentazione manuale dei carichi		Probabile	Lieve	BASSO	2
Getti e schizzi		Probabile	Lieve	BASSO	2
Calore, fiamme, esplosione		Improbabile	Grave	BASSO	2

MISURE DI PREVENZIONE ED ISTRUZIONI PER GLI ADDETTI

Oltre alle misure di prevenzione di ordine generale nei confronti dei rischi sopra individuati (riportate nella relazione introduttiva), i lavoratori addetti dovranno osservare le seguenti misure di sicurezza:

- ✎ Le azioni che comportano INTERFERENZA con le normali attività scolastiche devono essere eseguite con la massima attenzione e con la collaborazione di assistenti che evitino la presenza di personale diverso dagli addetti al servizio mensa nei locali cucina e mensa. Tali accorgimenti vanno garantiti dalla ditta affidataria.
- ✎ Durante le attività di manutenzione e/o riparazioni varie occorre quando possibile effettuare quanto necessario in orario diverso da quello del servizio mensa. Se non risulta possibile occorre perimetrare le aree di intervento con apposite transenne e sorvegliare con personale specifico, formato ed addestrato tali fasi di lavorazioni di emergenza.

VALIDITA' E REVISIONI

Il presente DUVRI costituisce parte integrante del CSA Capitolato Speciale di Appalto e del contratto di appalto ed ha validità immediata a partire dalla data di sottoscrizione del contratto stesso.

In caso di modifica significativa delle condizioni dell'appalto il DUVRI dovrà essere soggetto a revisione ed aggiornamento in corso d'opera.

Le misure indicate per la gestione dei rischi interferenziali potranno essere integrate e/o aggiornate immediatamente prima dell'esecuzione dei lavori oggetto del Contratto d'Appalto, o durante il corso delle opere a seguito di eventuali mutamenti delle condizioni generali e particolari delle attività oggetto dell'Appalto.

DICHIARAZIONI

L'Azienda Appaltatrice dichiara completa ed esauriente l'informativa ricevuta, sui tutti i rischi specifici e sulle misure di prevenzione e di emergenza agli stessi inerenti, e di aver assunto, con piena cognizione delle conseguenti responsabilità, tutti gli impegni contenuti nel presente documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI), di cui conferma espressamente, con la sottoscrizione, la completa osservanza.

COSTI DELLA SICUREZZA RELATIVI AI RISCHI DA INTERFERENZE

In fase di valutazione preventiva dei rischi relativi all'appalto oggetto del presente DUVRI, sono stati individuati costi aggiuntivi rispetto ai normali oneri per la sicurezza, per apprestamenti di sicurezza relativi alla gestione dei rischi da interferenze per ogni anno di servizio, come riportato nella seguente tabella riepilogativa.

Codice	Elemento di costo	UM	Q.tà	Prezzo Unit.(€)	Importo (€)
Segnaletica	Segnaletica di avviso normata PAVIMENTO BAGNATO	cad	6	30	180
Catena	Catena in plastica per delimitare le aree nei momenti di divieto di accesso (kit ml. 5,00)	cad	6	30	180
Segnaletica	Segnaletica VIETATO ENTRARE	cad	10	20	200
Segnaletica	Segnaletica PERICOLO CADUTA	cad	10	10	100
DPC e DPI	Dispositivi Protezione Collettiva e Dispositivi Protezione Individuale per i Rischi Interferenziali	c.t.	1	49,20	49,20
Riunione Coordinamento Attività	Riunione Coordinamento Attività al fine di eliminare di Rischi da Interferenza con la Direzione Comunale e Direzione Scolastica.	cad	4	100	400
Formazione ed Addestramento del personale in materia di interferenza e rischi relativi	Formazione ed Informazione Rischi e procedure per la riduzione delle Interferenze.	Cad.	5	100	500

TOTALE	€. 1.609,20
---------------	--------------------

Il costo di sicurezza per le interferenze, al fine di mettere in atto tutti gli accorgimenti generali e di dettaglio del presente DUVRI, è PARI AD EURO (€. 1.609,20) per il periodo del servizio.

CONCLUSIONI

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.) :

- È stato redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08 e smi;
- È soggetto ad aggiornamento periodico ove si verificano significativi mutamenti che potrebbero averlo reso superato.

La valutazione dei rischi di cui al presente documento è stata effettuata dal Datore di Lavoro committente, come previsto dall'art. 26, comma 3, del D.Lgs. 81/08.

Il Committente dichiara, e l'Azienda appaltatrice conferma e sottoscrive, di aver:

- fornito all'impresa appaltatrice le informazioni tecniche relative allo stato dei luoghi sede dei lavori e le informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente dove dovrà operare e sulle misure di sicurezza e di emergenza adottate;
- fornito tutte le informazioni per evitare inutili rischi e per lavorare in sicurezza.

AZIENDA APPALTANTE (Committente)

Figure	Nominativo	Firma
Soggetto Responsabile del Contratto di Appalto-	<i>Dr.ssa Carmelina Castello</i>	
Il Datore di Lavoro / Sindaco	<i>CACCIATORE FANCESCO</i>	
Resp.Serv.Prev.Protezione del Comune di Cianciana	<i>Ing. Ignazio Arno</i>	

AZIENDE APPALTATRICI

Con l'apposizione della firma nello spazio di pagina sottostante ciascuna azienda appaltatrice dichiara di essere a conoscenza del contenuto del presente D.U.V.R.I. e di accettarlo integralmente, divenendone responsabile per l'attuazione della parte di competenza.

Azienda	Datore di lavoro	Timbro e Firma
In Fase di Selezione		

Santo Stefano Quisquina (AG) 29 luglio 2023