

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

(D.Lgs. 81/2008, art. 26)

OGGETTO DEL SERVIZIO

SERVIZIO DI CUCINA E MENSA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA ED EVENTUALMENTE SECONDARIA DI 1° GRADO DEL COMUNE DI FARIGLIANO E DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI PIOZZO, COMPRENSIVO DI FORNITURA, SOMMINISTRAZIONE, DISTRIBUZIONE E VEICOLAZIONE DEI PASTI PER IL PERIODO 01.09.2024-30.06.2027 CON PROROGA PER DUE ULTERIORI ANNI SCOLASTICI 01.09.2027-30.06.2029

Il servizio (come meglio dettagliato negli articoli successivi) comprende:

- acquisto delle derrate, preparazione, cottura, porzionamento e distribuzione con servizio al tavolo, gestione del refettorio e della cucina (approntamento, pulizia e riassetto, igienizzazione, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche e di tutto quanto necessario per il servizio anche se non specificato), della dispensa e dei servizi igienici pertinenti i locali cucina e refettori ad uso del personale della ditta, veicolazione dei pasti presso la scuola dell'infanzia di Farigliano e presso le scuole dell'infanzia e primaria di Piozzo, raccolta differenziata dei rifiuti e conferimento negli appositi cassonetti esterni alle scuole dell'infanzia (P. Don Arnaldi), primaria e secondaria di 1° grado (ingresso in P. Nuova) del Comune di Farigliano e delle scuole dell'infanzia e primaria di Piozzo.

La preparazione e cottura dei pasti per i refettori avviene presso la cucina attrezzata sita presso le Scuole Primaria e Secondaria di Farigliano in P.Nuova.

Nell'anno scolastico 2024/2025 il servizio non viene effettuato per la scuola Secondaria di 1° grado di Farigliano. Non si esclude che il servizio possa essere richiesto per i prossimi anni scolastici di durata dell'appalto, nel caso l'Istituto Comprensivo dovesse reintrodurre i rientri pomeridiani come orario delle lezioni scolastiche.

Tutte le attrezzature ed arredi presenti nei locali sono concessi in uso dai Comuni (es. lavabi, frigoriferi, cucina a gas, lavastoviglie, forno, abbattitore, carrelli, mobili, scaffalature, tavoli e sedie ecc...), mentre le stoviglie, posateria, pentolame sono a carico della ditta appaltatrice, che potrà altresì utilizzare tutte le piccole attrezzature di sua proprietà che riterrà necessarie per l'esecuzione del servizio. La ditta appaltatrice dovrà fornire ciascun refettorio di erogatori dell'acqua potabile, con sistema di filtraggio, collegati all'acquedotto. La ditta appaltatrice dovrà, inoltre, dotare i propri dipendenti degli specifici presidi antinfortunistici DPI previsti dalla normativa vigente.

APPALTATORE

IMPORTO PRESUNTO DEL CONTRATTO :

Ammontare appalto € 707.584,93 Iva esclusa, calcolato per un numero presunto di pasti erogati annui pari a 23.000.

Gli importi a base d'asta per il conferimento in appalto del presente servizio sono i seguenti, oltre l'IVA: € 5,50 per ogni singolo pasto degli alunni e del personale adulto avente diritto, di cui € 0,025 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, oltre ad € 0,55 per il trasporto da Farigliano a Piozzo.

PREMESSA

Con l'introduzione dell'Unico Testo (D.Lgs. 81/2008) vengono espressi in maniera chiara i temi specifici sui quali svolgere la valutazione del rischio e di conseguenza, quali sono le informazioni ed i programmi di intervento, nonché strutturali, per progettare e/o implementare il documento stesso.

Uno dei cambiamenti principali introdotti dalla normativa in merito di sicurezza e salute dei lavoratori, sia in ambito pubblico che privato, è l'obbligo di valutare e redigere uno specifico documento sui **rischi dovuti ad interferenza** tra lavoratori di aziende diverse.

Si può parlare di interferenza in tutte quelle circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente e quello dell'Appaltatore, oppure tra il personale di imprese diverse che operano in una stessa sede aziendale.

In sostanza si devono mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verranno espletati lavori, servizi o forniture con i rischi derivanti dall'esecuzione della lavorazione stessa.

Il 5 marzo 2008 l'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici di Lavori, Servizi e forniture ha emesso una determinazione riguardante la "Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture".

L'Autorità, con tale determinazione, (n. 3/2008, pubblicata sulla G.U. del 15 marzo 2008) ha voluto chiarire gli aspetti che riguardano in particolare l'esistenza di interferenze ed il conseguente obbligo di redazione del DUVRI.

In esso non dovranno essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo tali rischi.

L'Articolo 26 (Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione) del D.Lgs. 81/08 al comma 2 spiega che, i datori di lavoro dell'azienda committente (per lavori da eseguirsi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima), dell'impresa appaltatrice o i lavoratori autonomi:

a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;

b) coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Per adempiere a tali prescrizioni, il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un **documento unico di valutazione dei rischi interferenziali** che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Il DUVRI deve far parte, OBBLIGATORIAMENTE, della documentazione relativa all'appalto.

DATI GENERALI IDENTIFICATIVI DI COMMITTENTE E APPALTATORE

Vengono di seguito indicati i dati identificativi dell'Ente Committente e della Società appaltatrice :

ENTI COMMITTENTI:

Ragione Sociale COMUNE DI PIOZZO – ente capo-fila

Piazza 5 luglio 1944 n. 32

12060 – Piozzo

Provincia di Cuneo

Tel. 0173/795101

sito Internet: www.comune.piozzo.cn.it

e-mail: info@comune.piozzo.cn.it

pec: piozzo@cert.ruparpiemonte.it

Codice Fiscale: 00522250042- Partita IVA: 00522250042

Ragione Sociale COMUNE DI FARIGLIANO

Piazza Vittorio Emanuele II n. 27

12060 - Farigliano

Provincia di Cuneo

Tel. 0173/76109

sito Internet: www.comune.farigliano.cn.it

e-mail: protocollo@comune.farigliano.cn.it

pec: protocollo@pec.comune.farigliano.cn.it

Codice Fiscale: 00523900041 - Partita IVA: 00523900041

SOCIETA' APPALTATRICE:

Ragione Sociale _____

Via _____

Cap _____ **Città** _____

Tel.

sito Internet:

e-mail:

pec:

Codice Fiscale: _____ **- Partita IVA:** _____

DATI GENERALI DEL LUOGO DI LAVORO

Il servizio verrà svolto nei seguenti plessi scolastici:

COMUNE DI FARIGLIANO:

Scuole Primaria ed eventualmente, nel caso fossero re-introdotti i rientri pomeridiani, **Secondaria di 1° grado statali** site in Piazza Vittorio Emanuele II n. 25 e 26 nello stesso edificio ove si trovano anche gli uffici comunali, dei locali ricreativi in comodato d'uso gratuito ad alcune Associazioni di Volontariato ed un magazzino comunale. Le due istituzioni scolastiche fanno parte dell'Istituto Comprensivo "Luigi Einaudi" di Dogliani.

Per il prossimo a.s. 2024/2025 risultano attualmente iscritti c/o la Primaria n. 91 alunni, di cui n. 77 iscritti alla mensa scolastica.

Il servizio di refezione nell'a.s. 2024/2025 sarà svolto:

- per la Primaria n. 5 giorni la settimana (dal lunedì al venerdì) per tutte le 5 classi;

Le due Scuole sono dotate di un unico refettorio, sito al piano terra con ingresso indipendente su Piazza Nuova (retro dell'edificio scolastico), dotato di cucina per la produzione dei pasti anche per la Scuola dell'Infanzia di Farigliano e per le Scuole dell'Infanzia e Primaria di Piozzo, dove devono essere veicolati, tramite appositi contenitori.

Scuola dell'infanzia, sita in Piazza Don Arnaldi n. 1, dotata di refettorio al piano terreno, con stesso ingresso per la scuola, e cucina non utilizzata per la produzione di pasti, ma solo per il porzionamento dei pasti per i singoli utenti ed il successivo lavaggio delle stoviglie.

Per il prossimo a.s. 2024/2025 sono iscritti n. 42 alunni, di cui n. 40 iscritti alla mensa scolastica.

Il servizio di refezione nell'a.s. 2024/2025 sarà svolto per n. 5 giorni la settimana (dal lunedì al venerdì) per tutti gli iscritti.

COMUNE DI PIOZZO:

Scuola dell'infanzia sita in Via Lazanio n. 9 dotata di refettorio al piano primo

Per il prossimo a.s. 2024/2025 sono iscritti n. 21 alunni, di cui n. 21 iscritti alla mensa scolastica.

Il servizio di refezione nell'a.s. 2024/2025 sarà svolto per n. 5 giorni la settimana (dal lunedì al venerdì) per tutti gli iscritti.

Scuola Primaria sita in Via Lazanio n.20 non è dotata di refettorio ed usufruisce del refettorio presso la scuola dell'infanzia al termine del turno della scuola dell'infanzia.

Per il prossimo a.s. 2024/2025 sono iscritti n. 36 alunni, di cui n. 36 iscritti alla mensa scolastica.

Il servizio di refezione nell'a.s. 2024/2025 sarà svolto per n. 5 giorni la settimana (dal lunedì al venerdì) per tutti gli iscritti.

STRUTTURA FISICA DELLA SEDE

Scuola Primaria di Farigliano

La scuola è composta da 5 classi.

Scuola Secondaria di 1° grado di Farigliano

La Scuola è composta da 3 classi.

I lavoratori della ditta appaltatrice operano in ambienti in cui sono presenti arredi ed alcune attrezzature di proprietà del committente, mentre la ditta appaltatrice potrà utilizzare altre piccole attrezzature di sua proprietà che riterrà necessarie per l'esecuzione del servizio.

Il Comune di Farigliano mette a disposizione della ditta Appaltatrice, i locali dati in uso comprendenti:

- Centro cottura, con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate, destinata alla preparazione dei pasti per gli utenti del servizio;
- Refettorio dotato di tavoli e sedie in numero adeguato;

- Locali disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio in oggetto;
- Attrezzatura esistente di sua proprietà come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della ditta Appaltatrice almeno una settimana prima dell'inizio del servizio. L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

Scuola dell'Infanzia di Farigliano

La Scuola è composta da 2 sezioni.

I lavoratori della ditta appaltatrice operano in ambienti in cui sono presenti arredi ed alcune attrezzature di proprietà del committente, mentre la ditta appaltatrice potrà utilizzare altre piccole attrezzature di sua proprietà che riterrà necessarie per l'esecuzione del servizio.

Il Comune mette a disposizione della ditta Appaltatrice, i locali dati in uso comprendenti:

- Refettorio dotato di tavoli e sedie in numero adeguato;
- Cucina non per la produzione dei pasti ma per il solo porzionamento dei pasti per gli utenti ed il successivo lavaggio delle stoviglie;
- Attrezzatura esistente di sua proprietà come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della ditta Appaltatrice almeno una settimana prima dell'inizio del servizio. L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

Scuola dell'infanzia di Piozzo

La Scuola è composta da un'unica sezione.

I lavoratori della ditta appaltatrice operano in ambienti in cui sono presenti arredi ed alcune attrezzature di proprietà del committente, mentre la ditta appaltatrice potrà utilizzare altre piccole attrezzature di sua proprietà che riterrà necessarie per l'esecuzione del servizio.

Scuola Primaria di Piozzo

La Scuola è composta da tre sezioni. Ma non opereranno all'interno della primaria in quanto viene utilizzato il refettorio della materna sito in Via Lazanio n. 9.

Il Comune mette a disposizione della ditta Appaltatrice, i locali dati in uso comprendenti:

- Refettorio dotato di tavoli e sedie in numero adeguato;
- Locale successivo lavaggio delle stoviglie;
- Attrezzatura esistente di sua proprietà come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della ditta Appaltatrice almeno una settimana prima dell'inizio del servizio. L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

L'Impresa avrà la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto, da usare solo ed esclusivamente nei limiti e per le finalità del presente appalto.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico dell'Impresa.

Fanno carico dell'impresa appaltatrice tutte le spese inerenti alla manutenzione ordinaria, riparazione (compresa la sostituzione di motori, pezzi, pedali erogatori dell'acqua, guarnizioni ecc.), adeguamento e manutenzione straordinaria delle attrezzature di sua proprietà e solamente quella ordinaria delle attrezzature ed arredi di proprietà comunale.

Rimane a carico delle Amministrazioni Comunali la manutenzione straordinaria delle attrezzature mobili ed immobili di propria proprietà, concesse in comodato d'uso all'Impresa Appaltatrice.

Sarà a carico delle Amministrazioni Comunali la manutenzione straordinaria dei locali, degli impianti e degli arredi.

INDICAZIONE DELLE FIGURE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Datore di lavoro Amministrazione Comunale di Piozzo

Sindaco: Lasagna Sergio

Indirizzo Piazza 5 Luglio 1944 n. 32

Città Piozzo

Telefono 0173-795101

Datore di lavoro Amministrazione Comunale di Farigliano

Sindaco: Airdali Ivano

Indirizzo Piazza Vittorio Emanuele II n. 27

Città Farigliano

Telefono 0173-76109

Datore di lavoro Istituto Comprensivo "Luigi Einaudi" di Dogliani

Dirigente scolastico: prof.ssa Elena Sardo

Indirizzo Via Domenico Ghigliano 38

Città Dogliani

Telefono 017370253

Datore di lavoro ditta appaltatrice

Nome

Indirizzo

Città

Telefono

DESCRIZIONE SINTETICA DELLE ATTIVITÀ SVOLTE:

L'appalto comprende le prestazioni afferenti il Servizio di ristorazione scolastica per gli alunni delle scuole dell'Infanzia, Primaria ed eventualmente Secondaria di 1° grado di Farigliano, dell'Infanzia e Primaria di Piozzo, nonché per gli insegnanti ed i collaboratori aventi diritto, con l'onere per:

- acquisto delle derrate, preparazione, cottura, porzionamento e distribuzione con servizio al tavolo, gestione del refettorio e della cucina (approntamento, pulizia e riassetto, igienizzazione, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle

attrezzature specifiche e di tutto quanto necessario per il servizio anche se non specificato), della dispensa e dei servizi igienici pertinenti i locali cucina e refettorio ad uso del personale della ditta, raccolta differenziata dei rifiuti e conferimento negli appositi cassonetti esterni alle Scuole;

- la preparazione e cottura dei pasti avviene per tutte le Scuole nella cucina sita presso le Scuole Primaria e Secondaria di 1° grado di Farigliano – ingresso di Piazza Nuova. I pasti per gli utenti della Scuola dell'Infanzia di Farigliano e per le Scuole dell'Infanzia e Primaria di Piozzo, vengono ivi veicolati con mezzo ed appositi contenitori dell'Impresa Appaltatrice;
- l'Impresa Appaltatrice si impegna a disporre, per tutta la durata dell'appalto, di un centro produttivo di pasti alternativo a quello del Comune di Farigliano, (dichiarato in sede di gara) da utilizzare in caso di indisponibilità o problemi di funzionamento della cucina comunale, che non disti più di **30 minuti** dal centro di Farigliano, secondo il calcolo ufficiale della distanza chilometrica risultante dalla documentazione stradale ACI – itinerario più breve - dotato delle autorizzazioni sanitarie previste per legge;
- l'Impresa Appaltatrice eroga il servizio secondo il calendario definito dalle Amministrazioni Comunali, in rapporto al calendario scolastico ed alle esigenze organizzative e funzionali dei Comuni e delle istituzioni scolastiche.

Gli standards minimi di qualità del servizio in oggetto sono quelli riportati nel presente capitolato speciale.

Per l'esecuzione del servizio in oggetto, i Comuni concedono in uso gratuito all'impresa aggiudicataria i propri locali, gli arredi e le attrezzature ivi esistenti, nello stato di fatto e secondo le modalità e le prescrizioni previste nel presente capitolato.

E' a carico dell'Impresa Appaltatrice la dotazione delle stoviglie (piatti, bicchieri, brocche per l'acqua, coppette, tazzine ecc.), posateria, pentolame, tovaglioli in carta e/o in stoffa con il relativo lavaggio, asciugamani, bobine di carte, sapone liquido, prodotti per il lavaggio e pulizia e quant'altro necessario per il normale svolgimento del servizio. E' altresì onere dell'Impresa Appaltatrice la fornitura ed installazione per ciascun refettorio di erogatori dell'acqua potabile, da consumare con i pasti, con sistema di filtraggio, collegati all'acquedotto.

IDENTIFICAZIONE DELL'ORGANIGRAMMA FUNZIONALE

Committente

Durante lo svolgimento del servizio mensa, saranno presenti, di regola, insegnanti e/o personale in accompagnamento e per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica.

Viene considerato al pari del personale Comunale, qualsiasi persona che si trovasse ad interferire con i dipendenti dell'appaltatore e sia, per tale motivo, soggetta a rischi dovuti ad attività interferenti: personale comunale interessato alla supervisione del servizio di ristorazione, insegnanti, alunni, personale ATA, genitori rappresentanti dei comitati mensa, ispettori dell'Azienda per i Servizi Sanitari per le verifiche sanitarie e di igiene, membri commissioni di vigilanza dei due Comuni, consulenti e tecnici esterni, fornitori di alimenti e merce varia, tecnici per le manutenzioni di impianti e macchinari.

Appaltatore (.....)

Dipendente Qualifica

PROCEDURA DI RISPETTO ART.26 DECRETO LEGISLATIVO 81/2008 e s.m.i.

Con riferimento al contratto in essere, si conviene quanto segue:

1. All'appaltatore/prestatore d'opera compete l'osservanza, sotto sua esclusiva responsabilità, di tutte le norme antinfortunistiche, di prevenzione e protezione stabilite dalla legge, nonché delle norme interne di sicurezza del lavoro ed in genere di tutti i provvedimenti e le cautele atte a garantire in ogni caso l'incolumità del proprio personale o di qualsiasi terzo, e ad evitare danni di ogni specie sia a persone che a cose;
2. L'appaltatore/prestatore d'opera deve osservare e far osservare da parte del suo personale e di eventuali subappaltatori o fornitori, tutte le disposizioni di legge vigenti ed i regolamenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
3. L'appaltatore/prestatore d'opera è responsabile della rispondenza dei propri mezzi ed attrezzature alle norme di legge, nonché dell'adozione delle cautele antinfortunistiche necessarie durante la realizzazione del servizio appaltato ed eventualmente subappaltato;
4. L'appaltatore/prestatore d'opera garantisce di impiegare personale professionalmente idoneo all'accurata esecuzione dei lavori;
5. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Documentazione richiesta da consegnare prima dell'inizio dei lavori

L'art 26 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i. cita:

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento dei lavori all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima:

*a) verifica, [...], **l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi** in relazione ai lavori da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione.*

[...] La verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:

- 1) acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria, agricoltura ed artigianato;**
- 2) 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 decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;**

Per questo motivo, prima dell'inizio dei lavori, se non già provveduto in precedenza, si richiede la consegna della documentazione e la firma (da parte del datore di lavoro appaltatore/prestatore d'opera) delle dichiarazioni e attestati elencate di seguito:

1. iscrizione Camera di Commercio Industria e Artigianato;
2. Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC);
3. elenco delle attrezzature, mezzi d'opera ed equipaggiamento tecnico per l'esecuzione dei lavori;

4. la valutazione dei rischi relativamente ai lavori da svolgere;
5. il nominativo del Datore di Lavoro, del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza e degli Addetti alla gestione delle emergenze (con i relativi attestati di formazione);
6. elenco del personale che sarà in forza presso i siti sopra specificati con le relative caratteristiche, qualifiche professionali e posizione assicurativa presso l'INPS e l'INAIL
7. Esito della sorveglianza sanitaria.

Precisazioni:

1. ogni sostituzione o variazione del personale dovrà essere preventivamente autorizzata e dovrà dare luogo all'aggiornamento di quanto sopra;
2. per i lavoratori per i quali sia prevista dalle disposizioni di legge la sorveglianza sanitaria, l'appaltatore/prestatore d'opera dichiara che sono stati e saranno, con la periodicità prevista dalle rispettive disposizioni di legge, sottoposti a visita medica con conseguente parere favorevole di idoneità allo svolgimento della mansione;

Ai sensi del medesimo articolo, il datore di lavoro Committente:

b) fornisce agli stessi soggetti 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.

ELENCO DEI RISCHI PRESENTI E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

I Committenti, dopo un'attenta valutazione dei luoghi di lavoro, informa l'impresa appaltatrice che, in funzione dell'ambiente di lavoro dove dovrà operare, sono prevedibili i rischi specifici che si elencano di seguito.

1. Incendio ed esplosione: rischio connesso alla presenza di impianti elettrici;
2. Rischi connessi all'utilizzo di attrezzature da cucina;
3. Caduta di materiale dall'alto;
4. Rischio microclimatico
5. Scivolamenti e cadute;
6. Investimenti;
7. Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi;
8. Possibili interferenze con personale non addetto.

Misure di prevenzione e protezione

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, L'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione.

1. **INCENDIO/ESPLOSIONE:** non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; non gettare mozziconi di sigaretta accesi; gli addetti devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio;.
2. **UTILIZZO DI ATTREZZATURE DA CUCINA:** verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti, specialmente se non di proprietà dell'appaltatore. Onde evitare rischi legati all'utilizzo di taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi tra gli ambienti con

coltelli, forbici o attrezzi simili, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre presone presenti. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.

3. **CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO:** non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi di materiale stoccato nelle scaffalature. Verificare le condizioni di stabilità delle scaffalature ed adeguarle, ove necessario.

4. **RISCHIO MICROCLIMATICO:**, indossare abbigliamento di protezione adeguata dagli agenti atmosferici (pioggia, freddo, soleggiamento), prestare attenzione agli sbalzi di temperatura tra ambienti climatizzati ed esterni.

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

6. **INVESTIMENTO DA MEZZI DI TRASPORTO:** non sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi, fare attenzione agli attraversamenti, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori.

7. **INCIDENTI DOVUTI ALLA CIRCOLAZIONE DI AUTOMEZZI:** durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. Annunciare la presenza ai cancelli di entrata. La velocità dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale e meteorologiche.

Procedere a passo d'uomo all'interno dei cortili e degli spazi aperti degli edifici, in particolare in presenza di studenti o altri utenti.

8. **POSSIBILI INTERFERENZE CON PERSONALE NON ADDETTO:** porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi); verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc.) utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni presenti.

Relativamente al locale refettorio si raccomandano adeguata sorveglianza e controllo da parte della ditta appaltatrice in modo da evitare che gli utenti del servizio (alunni, insegnanti, personale commissioni di vigilanza...) vengano a contatto con le stesse.

INDIVIDUAZIONE DELLE FASI INTERFERENTI E VALUTAZIONE DEI RISCHI

Sovrapposizioni temporali

Le interferenze lavorative tra i dipendenti della ditta appaltatrice ed i presenti (insegnanti, personale ATA, alunni, tecnici) all'interno degli edifici scolastici si avranno durante gli orari di distribuzione dei pasti, che possono variare per esigenze organizzative, e che sono i seguenti:

Scuola dell'infanzia di Farigliano, sita in Piazza Don Arnaldi n. 1, dotata di cucina, utilizzata per il solo porzionamento dei pasti e successivo lavaggio delle stoviglie, e refettorio, per un numero presunto massimo di 40 pasti giornalieri, con servizio su 5 giorni settimanali

Scuola Primaria di Farigliano sita in Piazza Vittorio Emanuele II n. 26, numero massimo presunto di 77 pasti giornalieri, con servizio su 5 giorni settimanali

Scuola Secondaria di 1° grado di Farigliano sita in Piazza Vittorio Emanuele II n. 25, per l'anno scolastico 2024/2025 non è richiesto il servizio; non si esclude possa

essere re-introdotta nei successivi a.s., nel caso l'Istituto Scolastico prevederebbe nuovamente i rientri pomeridiani.

Scuola dell'Infanzia di Piozzo, sita in Via Lazanio n. 9, numero massimo presunto di 21 pasti giornalieri, con servizio su 5 giorni settimanali

Scuola Primaria di Piozzo, sita in Via Lazanio n. 20 numero massimo presunto di 37 pasti giornalieri, con servizio su 5 giorni settimanali

Le Scuole Primaria e Secondaria di 1° grado di Farigliano sono date di cucina, per la produzione dei pasti anche per la Scuola dell'Infanzia di Farigliano e per le Scuole dell'infanzia e Primaria di Piozzo, e refettorio.

Matrice del rischio

Viene valutato il **RISCHIO RESIDUO** a seguito delle precauzioni adottate per eliminare o ridurre al minimo il rischio di interferenza lavorativa tra il Committente e l'Appaltatore.

Il rischio residuo viene così classificato:

A ALTO

M MEDIO

B BASSO

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

Valutazione delle attività contemporanee o successive

Qualora si verificano condizioni di interferenza lavorativa, occorrerà attuare idonee misure al fine di ridurre possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori presenti.

In particolare, vengono di seguito indicate le procedure generali per la gestione delle attività contemporanee tra **insegnanti, personale ATA, alunni, tecnici**.

LAVORAZIONE	POSSIBILI CAUSE DI INTERFERENZA	RISCHI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE	PRECAUZIONI ADOTTATE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITA' INTERFERENTI	VALUTAZIONE DEL RISCHIO RESIDUO
PREPARAZIONE E SERVIZIO PASTI	PRESENZA DI TECNICI, FORNITORI E ISPETTORI ALL'INTERNO DELLA CUCINA	SCIVOLAMENTO, PAVIMENTI BAGNATI, CADUTA A LIVELLO, USTIONI DA CALORE, URTI ED IMPATTI	COMPARTIMENTARE LA ZONA DI LAVORO VIETANDONE L'ACCESSO AI NON ADDETTI, ESEGUIRE LE LAVORAZIONI VERIFICANDO CHE NON VIA SIA LA PRESENZA DI DOCENTI E/O BAMBINI IN PROSSIMITA' DELLE AREE DI TRANSITO ED IN QUELLE DI DISTRIBUZIONE PASTI O LUNGO L'AREA DI TRANSITO. Mantenersi a debita distanza dalle attrezzature, pentole, fuochi, etc Aerazione locali – uso costante cappa d'aspirazione Chiusura della valvola di intercettazione del gas di rete al termine delle attività di preparazione cibi	PRESENZA DI DOCENTI, ALUNNI E/O MATERIALI IN PROSSIMITA' DELL ZONA DI DISTRIBUZIONE PASTI O LUNGO L'AREA DI TRANSITO M
PULIZIA PAVIMENTI E ZONE DI LAVORO CON UTILIZZO DI SOSTANZE CHIMICHE DETERGENTI	TRANSITO TECNICI, FORNITORI, ISPETTORI, DOCENTI E/O BAMBINI SU PAVIMENTI BAGNATI	SCIVOLAMENTO, CADUTA A LIVELLO	POSIZIONARE IDONEA SEGNALETICA DI SICUREZZA COMPARTIMENTARE LA ZONA DI LAVORO VIETANDONE L'ACCESSO AI NON ADDETTI	B

	UTILIZZO PRODOTTI CHIMICI DETERGENTI	CONTATTO CON SOSTANZE CHIMICHE	ESEGUIRE LE LAVORAZIONI AD UNA DISTANZA TALE DA POTER EVITARE POSSIBILI INTERFERENZE . UTILIZZARE IDONEA SEGNALETICA	B
PULIZIA IGIENIZZAZIONE SANIFICAZIONE DI ARREDI ED ATTREZZATURE	PRESENZA DI TECNICI FORNITORI ISPETTORI DOCENTI E/O BAMBINI ALL'INTERNO DEI LOCALI.	ESPOSIZIONE PER INALAZIONE DI CONTATTO DI AGENTI	EFFETTUARE TALE OPERAZIONE IN ASSENZA TOTALE DI PERSONE E PREDISPORRE TEMPI DI SICUREZZA IDONEI ALLA DECONTAMINAZIONE	B

Quantificazione degli Oneri per la Sicurezza

Ai sensi dell'art. 26 commi 5 e 6 del D.Lgs. 81/2008, che citano:

5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto. Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.

Pertanto, in conformità a quanto stabilito dall'articolo 26 del D.Lgs n. 81 /2006 si provvede a quantificare gli oneri della sicurezza in € 575,00.

I COSTI DEGLI ONERI SI INTENDONO PER TUTTA LA DURATA DELL'APPALTO (3 ANNI).

I costi della sicurezza riferiti ai servizi in appalto sono quindi pari ad € 0,025 a pasto (PASTI STIMATI N 23.000).

I costi della sicurezza, compresi nel valore economico dell'appalto e pertanto riportato su tutti i documenti afferenti alla gara di appalto, non sono soggetti a ribasso

MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE

Nell'ambito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione dai rischi, nonché di coordinamento degli interventi di protezione, alla ditta appaltatrice si richiede di osservare le seguenti misure di prevenzione di carattere generale.

1. operare esclusivamente nelle aree oggetto della vs. attività;
2. rispettare le regole di accesso, di circolazione nei luoghi di lavoro e quelle per l'evacuazione in caso di emergenza;

3. è fatto divieto di depositare qualsiasi materiale sulle vie d'esodo o nelle vicinanze delle Uscite di Sicurezza;
4. rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni e le prescrizioni che il responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione eventualmente darà per coordinare gli interventi di prevenzione dai rischi;
5. rispettare nello svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto le prescrizioni di sicurezza e attuare le misure di protezione dai rischi specifici della vs. attività;
6. adottare nello svolgimento dell'attività le misure di prevenzione e protezione necessarie in relazione ai pericoli presenti nella zona di lavoro:
- a) osservare e far osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dai preposti ai fini della protezione collettiva e individuale;
 - b) osservare e far osservare, rispettare e far rispettare le norme e le informazioni impartite dalla segnaletica di sicurezza presente sul posto di lavoro;
 - c) utilizzare ed esigere che si utilizzino in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a disposizione dei lavoratori;
 - d) non rimuovere o non far compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non sono di competenza ovvero che possono compromettere la sicurezza propria o di altre persone;
 - e) segnalare immediatamente al preposto deficienze dei mezzi e dispositivi di cui ai due punti precedenti, nonché le eventuali condizioni di pericolo di cui si viene a conoscenza, adoperandosi direttamente in caso di emergenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per eliminare o ridurre tali deficienze e pericoli, dandone notizia al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.
7. richiedere autorizzazione preventiva in caso di introduzione nell'ambiente lavorativo della stazione Appaltante di sostanze pericolose e/o infiammabili che utilizzate per il lavoro (es. solventi, alcool, ecc. ...), specificando la natura, il tipo e la quantità. È fatto assoluto divieto di creare deposito di tali sostanze all'interno della Stazione Appaltante.

Si specifica che in ogni caso si fa divieto di uso di apparecchiature, utensili e sostanze in genere dei Committenti senza autorizzazione d'uso e accertamento di idoneità di quanto eventualmente concesso in uso.

VALIDITÀ E REVISIONE DEL DUVRI

Il presente DUVRI costituirà parte integrante del contratto di appalto con la ditta aggiudicataria.

Il presente DUVRI sarà sottoscritto anche dal Dirigente Scolastico per quanto di competenza relativamente al personale delle scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado di Farigliano .

IL COMMITTENTE – COMUNE DI PIOZZO _____

- COMUNE DI FARIGLIANO _____

L' APPALTATORE _____

IL DIRIGENTE SCOLASTICO _____

DICHIARAZIONI E ATTESTAZIONI

- La ditta appaltatrice, dopo attento esame di tutta la documentazione tecnica messa a disposizione e dopo accurato sopralluogo ove l'intervento verrà attuato

DICHIARA

sotto la propria responsabilità di essere idoneo sotto il profilo tecnico professionale, anche in relazione alle dimensioni della sua impresa, ai macchinari impiegati e alla sua competenza, a svolgere l'opera commissionata.

La sopra riportata dichiarazione viene effettuata in adempimento a quanto prescritto dall'art. 26 D.Lgs. 81/08.

- I committenti Comune di Piozzo (capo-fila) e Comune di Farigliano e la ditta appaltatrice, con il presente atto

DICHIARANO

che il committente ha regolarmente promosso la cooperazione ed il coordinamento prescritto dal comma 2 dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08

a) cooperando all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione da rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;

b) coordinando gli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione del servizio complessivo.

La suddetta dichiarazione viene effettuata in adempimento di quanto prescritto dall'art. 26 comma 2 D.Lgs. 81/08.

- La ditta appaltatrice, in relazione al servizio da eseguirsi presso gli edifici scolastici dei Comuni di Piozzo e di Farigliano interessati all'appalto

ATTESTA

l'avvenuta cooperazione da parte dell'azienda committente all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro relativi all'attività lavorativa oggetto dell'appalto secondo la seguente sommaria descrizione:

a) assistenza e disponibilità durante tutta la fase preparatoria del committente;

b) discussione e approfondimento sugli interventi da attuare;

c) programmazione e registrazione degli interventi.

- La ditta appaltatrice, in relazione al servizio da eseguirsi presso gli edifici scolastici dei Comuni di Piozzo e di Farigliano interessati all'appalto

ATTESTA

l'avvenuta coordinazione degli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori da parte del committente, il quale ha fornito ogni informazione necessaria ad eliminare i rischi derivanti dalle interferenze tra i dipendenti dell'azienda committente e quelli dell'azienda appaltatrice.

- La ditta appaltatrice

DICHIARA

di essere in possesso di tutte le informazioni necessarie per eseguire le lavorazioni in sicurezza, in particolare:

- dati informativi relativi gli edifici scolastici dei Comuni di Piozzo e di Farigliano;

- elenco dei rischi presenti presso gli edifici scolastici dei Comuni di Piozzo e di Farigliano, interessati all'appalto;
- procedura di rispetto art. 26 D.Lgs. 81/08;
- misure di prevenzione e protezione specifiche e di carattere generale;
- individuazione delle fasi interferenti e delle relative misure di protezione;
- dichiarazioni e attestazioni;
- allegati.

Farigliano,

I committenti
Comune di Piozzo

Comune di Farigliano

La ditta appaltatrice