

COMUNE DI COLLESANO

Prov. di Palermo

DUVRI

Documento unico valutazione dei rischi interferenziali

**ALLEGATO AL BANDO DI GARA E CAPITOLATO SPECIALE DI
APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA
PER LE SCUOLE DELL’INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E
SECONDARIA DI 1° GRADO ANNO SCOLASTICO 2021-2022
PERIODO GENNAIO – MAGGIO 2022
CON UTILIZZO DEL CENTRO COTTURA COMUNALE**

**INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI DEL LUOGO DI LAVORO
(ART. 26 COMMA 1 LETTERA b D.LGS. 81/2008)
E MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE LE INTERFERENZE
(ART. 26 COMMA 3 DEL D.LGS. 81/2008)**

1. Premessa

L'articolo 26 (obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione) del D.Lgs. 81/2008 al comma 2 prescrive che, il datore 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 lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Per adempiere al precetto normativo il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze (art. 26 comma 3 d. lgs. 81/2008). Il DUVRI deve obbligatoriamente far parte della documentazione relativa l'appalto nonché, essere adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture. Le disposizioni della norma non si applicano:

- ai servizi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi;
- ai servizi di natura intellettuale;
- alle mere forniture di merce o attrezzature;
- ai servizi la cui durata non sia superiore ai due giorni, sempre che essi non comportino rischi derivanti dalla presenza di agenti cancerogeni, biologici, atmosfere esplosive o dalla presenza dei rischi particolari di cui all'allegato XI al D.Lgs. 81/2008.

Nel campo di applicazione del d.lgs. 163/2006 tale documento è redatto, ai fini dell'affidamento del contratto, dal soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto. La disposizione individua lo strumento, ma non ne definisce un assetto strutturale specifico, tanto che gli unici elementi utili sono desumibili dall'allegato XV parte II. Lo schema del DUVRI per gli appalti di beni e servizi può quindi seguire una linea strutturale sviluppabile autonomamente dalla stazione appaltante. L'art. 26 comma 1 lett. b) d. lgs. 81/2008 impone alla stazione appaltante-committente (datore di

lavoro) di informare l'appaltatore sui rischi specifici dell'appalto. L'autorità di vigilanza sui contratti pubblici con la determinazione n. 3/2008 ha fornito importanti precisazioni in ordine agli elementi di rischio che devono essere considerati in relazione al DUVRI sono individuabili come rischi specifici dell'appalto:

- quelli esistenti nel luogo di lavoro del committente ove è previsto che debba operare l'appaltatore,ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore
- quelli derivanti da modalità di esecuzione particolari richieste espressamente dal committente che comportino pericoli aggiuntivi rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata.

I rischi da interferenze sono invece riconducibili ai:

- rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte da operatori diversi;
- rischi immessi nel luogo di lavoro dal committente dalle lavorazioni dell'appaltatore.

Dal quadro normativo anzidetto discende,in capo alla stazione appaltante (committente – datore di lavoro) l'obbligo di procedere ad un'analisi dettagliata dei rischi specifici e da interferenza nonché di individuare le misure atte alla eliminazione o riduzione dei predetti rischi.

I costi della sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze vanno tenuti distinti dall'importo a base di gara e non sono soggetti a ribasso. In fase di verifica dell'anomalia, detti costi non formano oggetto di alcuna verifica essendo stati quantificati e valutati a monte dalla stazione appaltante.

2. Introduzione

Il presente documento contiene la valutazione dei rischi da interferenza connessi l'appalto di refezione scolastica presso le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Collesano presso le sedi di Via Imera, Via Tommaso Villa e Via della Fiera, compreso l'uso della cucina comunale sita nel plesso di Via Imera.

COMMITTENTE

Denominazione	Comune di Collesano
Indirizzo	C.so Vittorio Emanuele, 2
Sindaco	Giovanni Battista Meli
Telefono /fax	0921 661158 - 0921 664676 – 0921 661205
Codice Fiscale	MLE GNN 63R31 G273B
Resp. del Servizio	Sig.ra Giacomina Gargano
RSPD comunale	Ing. Antonino Fustaneo

RECAPITI SCUOLE

Scuola Infanzia Via Imera	
Scuola elementare Via Tommaso Villa	
Scuola Secondaria di Primo Grado Via della Fiera	

Dirigente scolastico	Nominativo	Dott.ssa Rosaria Di Prima
	Recapito	
R.L.S.	Nominativo	
	Recapito	
RSPP scolastico	Nominativo	Ing. Vincenza Randazzo
	Recapito	
Medico Competente	Nominativo	
	Recapito	
Addetti al servizio di prevenzione e protezione	Scuola Infanzia Via Imera	
	Nominativo	
	Recapito	
	Scuola elementare Via Tommaso Villa	
	Nominativo	
	Recapito	
	Scuola Secondaria di Primo Grado Via della Fiera	
	Nominativo	
	Recapito	
	Addetti emergenze antincendio	Scuola Infanzia Via Imera
Nominativo		
Recapito		
Scuola elementare Via Tommaso Villa		
Nominativo		
Recapito		
Scuola Secondaria di Primo Grado Via della Fiera		
Nominativo		
Recapito		
Addetti servizio di primo soccorso		Scuola Infanzia Via Imera
	Nominativo	
	Recapito	
	Scuola elementare Via Tommaso Villa	
	Nominativo	
	Recapito	
	Scuola Secondaria di Primo Grado Via della Fiera	
	Nominativo	
	Recapito	

ORGANO DI VIGILANZA

Denominazione	Indirizzo	Telefono/fax/e.mail
ASL		
Ispettorato Provinciale del lavoro		

DATI IMPRESA APPALTATRICE

Denominazione	
Indirizzo	
Telefono – fax	
E mail	
Codice fiscale /partita Iva	
CCIAA	
Posizione INPS	
Posizione INAIL	
Datore di Lavoro	
RSPD	
RLS	
Medico Competente	
Addetti Primo Soccorso	
Addetti Emergenze antincendio	

3. Descrizione del servizio e dell'attività oggetto dell'appalto

Le attività oggetto dell'appalto consistono in:

- fornitura, deposito/conservazione delle derrate alimentari e preparazione dei pasti in loco presso il centro di cottura sito al piano terra nel plesso di Via Imera;
- fornitura delle stoviglie (piatti, bicchieri, posate etc.) nonché fornitura di tutti gli articoli che siano di complemento al servizio (tovaglie, tovaglioli, etc);
- fornitura di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio, i detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alla normative vigenti in materia;
- Trasporto dei pasti presso il locale adibito a refezione sito al piano primo della Scuola dell'Infanzia di Via Imera su tre turni orari;
- Trasporto dei pasti presso il locale adibito a refezione sito al pianoterra della Scuola Primaria di Via Tommaso Villa;
- Trasporto dei pasti presso il locale adibito a refezione sito al piano primo della Scuola Secondaria di 1° grado di Via della Fiera;
- Somministrazione dei pasti agli utenti del servizio compreso l'apparecchiamento, lo sbarazzo, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, pulizia e sanificazione dei locali adibiti a refezione di ogni plesso;

- Pulizia, sanificazione, riordino dei locali cucina e relativi arredi ed attrezzature, (incluso ogni materiale di pulizia e di consumo necessario) nell'osservanza scrupolosa delle norme igieniche vigenti.

Durante lo svolgimento del servizio saranno presenti, di regola insegnanti e/o personale ATA in accompagnamento/sorveglianza degli alunni che usufruiranno del servizio mensa, in ogni caso non è esclusa la presenza di eventuale personale comunale e/o terzi estranei.

Non è prevista di norma la presenza di personale comunale durante l'espletamento del servizio e delle fasi di lavoro connesse (pulizia dei locali approvvigionamento derrate e stoviglie etc.)

I piatti proposti giornalmente non devono essere diversi (né per quantità né per qualità) da quelli indicati dal menù autorizzato dai responsabili dei servizi dell'ASL competenti per territorio. Rimangono a carico dell'ente appaltante le spese relative a:

energia elettrica, acqua potabile, gas metano oltre che la manutenzione ordinaria e straordinaria dell'immobile.

L'orario preciso di somministrazione dei pasti sarà concordato con il dirigente scolastico e comunicato al responsabile del servizio.

La ditta appaltatrice dovrà elaborare il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnarne copia al Dirigente Comunale responsabile del servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni necessarie.

Per quanto non meglio specificato in questa sezione si rimanda al capitolato d'oneri allegato al bando.

Durante lo svolgimento dell'attività, il personale dell'impresa appaltatrice dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata da fotografia contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi come previsto dall'art. 59 comma 1 lettera b) D.Lgs. 81/2008.

All'interno dei locali, durante lo svolgimento dell'attività è assolutamente vietato fumare.

A favore di sicurezza, viene considerato al pari del personale comunale, qualsiasi persona (insegnante, alunno, genitore, pubblico esterno) che si trovasse ad interferire con i dipendenti dell'appaltatore e sia pertanto soggetto a rischi dovuti ad attività interferenti.

Sul punto si richiama espressamente la disposizione contenuta nella determinazione n.3/2008 dell'A.V.C.P. “appare utile, in ogni caso, precisare come taluni appalti di servizi o forniture si svolgono, all'interno di edifici pubblici ove è presente un datore di lavoro che non è il committente (scuole, mercati, musei, biblioteche). In tali fattispecie è necessario che il committente (in genere l'ente proprietario dell'edificio) si coordini con il datore di lavoro del luogo ove si svolgerà materialmente la fornitura o il servizio. Deve, inoltre, essere sottolineato che la valutazione dei rischi da interferenza, in particolare negli edifici quali, a titolo esemplificativo, ospedali e scuole, deve avvenire con riferimento non solo al personale interno ed ai lavoratori delle imprese appaltatrici, ma anche agli utenti che a vario titolo possono essere presenti presso la struttura stessa quali dirigenti, alunni ed anche personale esterno”

I luoghi interessati all'espletamento del servizio oggetto dell'appalto sono di proprietà comunale (locali adibiti a refezione, spogliatoi, servizi igienici) situati all'interno dei seguenti plessi scolastici:

- scuola dell'infanzia Via imera
- scuola elementare Via Tommaso Villa
- scuola secondaria di 1° grado Via della Fiera

All'interno degli stessi non vengono svolte attività scolastiche ne tanto meno attività istituzionali del Comune.

L'appalto avrà durata da gennaio 2022 a maggio 2022.

4. Valutazione del rischio

Per valutare il rischio connesso a situazioni di interferenza è necessario procedere all'individuazione delle situazioni in cui possono verificarsi, fra le attività di committente e l'impresa che partecipano ai lavori, eventi in grado di causare infortuni o effetti pregiudizievoli alla salute dei lavoratori.

L'indagine, a cura del committente potrà svolgersi attraverso:

- l'invio di un questionario al fornitore volto ad identificare i pericoli in relazione alle possibili interferenze e la indicazione di misure da adottare

- il sopralluogo congiunto fra committente e appaltatore con l'analisi di rischi ed interferenze;
 - la riunione congiunta fra committente e appaltatore con l'analisi di rischi ed interferenze.
- Questa attività dovrà concretizzarsi con la valutazione quantitativa del rischio da allegarsi al contratto in essere fra le parti.

Il rischio è definito come funzione di D (gravità e conseguenze – danno ai lavoratori) e di P (probabilità o frequenza del verificarsi delle conseguenze) cioè

$$R = f(D,P)$$

R = entità del rischio

D = gravità delle conseguenze

P = probabilità o frequenza del verificarsi delle conseguenze

Determinazione della probabilità P

La probabilità P, espressa come il numero di volte in cui il danno può verificarsi in un dato intervallo di tempo è funzione dei fattori: proprietà/capacità del fattore, tempo di esposizione al pericolo, preparazione professionale dei soggetti esposti. Il valutatore avrà il compito di considerare tutti e tre i fattori e di considerarli in un valore numerico di probabilità (P) come indicato nella tabella

PROBABILITÀ CHE SI VERIFICHINO UN INFORTUNIO		
Valore	Livello	Definizioni/criteri
5	Altamente probabile	Esiste una correlazione diretta tra la mancanza rilevata ed il verificarsi del danno ipotizzato per i lavoratori Si sono già verificati danni della stessa mancanza rilevata nella stessa Azienda o in aziende simili o in situazioni operative simili Il verificarsi del danno conseguente la mancanza rilevata non susciterebbe alcuno stupore in azienda
4	Probabile	La mancanza rilevata può provocare un danno anche se non in modo automatico o diretto È noto qualche episodio in cui alla mancanza ha fatto seguito il danno Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe una moderata sorpresa in azienda
3	Poco probabile	La mancanza rilevata può provocare un danno solo in circostanze sfortunate di eventi Sono noti rarissimi episodi già verificatisi Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe grande sorpresa
2	Improbabile	La mancanza rilevata può provocare un danno per la concomitanza di più eventi poco probabili indipendenti Non sono noti episodi già verificatisi Il verificarsi del danno susciterebbe incredulità
1	Non prevedibile/ quasi impossibile	Non sono rilevabili carenze o elementi che possono far ipotizzare il rischio Non sono noti ai valutatori episodi già verificatisi in azienda né presso altri

Determinazione del danno D

L'intensità del danno (o entità del danno) è funzione del numero di soggetti coinvolti dal verificarsi dell'evento e del livello delle conseguenze ad essi provocato (valutato ad esempio in giornate di assenza lavorativa o conseguenze invalidanti permanenti). Il valutatore può utilizzare la tabella seguente al fine di determinare il fattore danno ed il suo indice al fine della valutazione del rischio.

ENTITÀ DEL DANNO		
Valore	Livello	Definizione/criteri
5	Gravissimo	Infortunio o episodio di esposizione con effetti letali o con conseguenze di invalidità permanente grave
4	Grave	Infortunio o episodio di esposizione con conseguenza assenza dal lavoro di oltre 40 giorni e/o conseguenze irreversibili lievi
3	Medio	Infortunio o episodio di esposizione con inabilità reversibile e assenza dal lavoro fino a 40 giorni
2	Lieve	Infortunio o episodio di esposizione con inabilità rapidamente reversibile e assenza dal lavoro fino a 15 giorni
1	Estremamente basso	Infortunio o episodio di esposizione con conseguenze ridotte e assenza dal lavoro sino a 3 giorni

La quantificazione del rischio si effettua in base alla tabella sotto riportata (matrice di analisi della stima del rischio) secondo la relazione $R = D \times P$

TABELLA DEL RISCHIO $R = P \times D$						
	DANNO	Estremamente basso	lieve	Medio	grave	Gravissimo
PROBABILITÀ		1	2	3	4	5
Altamente probabile	5	5	10	15	20	25
probabile	4	4	8	12	16	20
Poco probabile	3	3	6	9	12	15
improbabile	2	2	4	6	8	10
Non prevedibile quasi impossibile	1	1	2	3	4	5

In ultima analisi si definisce una graduatoria per i valori di rischio

DETERMINAZIONE DEL RISCHIO	
17-25	GRAVISSIMO
13-16	GRAVE
9-12	MEDIO
5-8	BASSO
1-4	ESTREMAMENTE BASSO

VALUTAZIONE DEI RISCHI E DELLE MISURE DA ADOTTARE

FATTORI DI RISCHIO		DESCRIZIONE RISCHIO/SITUAZIONE	P PROBABILITÀ	D DANNO	RISCHIO		MISURE ADOTTATE
RISCHIO DI CADUTA OPERATORI	Scivolamento a livello	I pavimenti sono in buono stato di conservazione, rimane il rischio dovuto alla presenza di liquidi in zone di percorrenza o ingombri nel pavimento	2	2	4	ESTREMAMENT E BASSO	Calzare sempre calzature con suola antiscivolo e prestare la massima attenzione nel caso di zone scivolose o con presenza di ingombri. In caso di eventuali sversamenti di sostanze liquide procedere immediatamente alla loro rimozione. Utilizzare adeguata segnaletica per evidenziare la presenza di superfici bagnate che possono essere oggetto di transito, sia esso personale aziendale che scolastico o comunale
RISCHIO DI CADUTA DI MATERIALI	Cadute di materiale movimentati manualmente o da piccole altezze di peso moderato (fino a 20 kg con rischi per gli arti inferiori)	Il rischio si presenta durante la fase di approvvigionamento delle derrate alimentari o nel loro trasporto dal deposito alla cucina, durante la movimentazione dei pasti nei contenitori per immetterli nel mezzo di trasporto verso le altre sedi di somministrazione, sia durante la somministrazione dei pasti	2	3	6	BASSO	Calzare sempre calzature con puntale a protezione del piede. Verificare le condizioni di stabilità degli scaffali di deposito e non sostare in prossimità di essi
INCENDIO EMERGENZA	Rischio infortuni dovuto a evacuazioni in caso di emergenza. Il rischio incendio è dovuto alla presenza di fuochi in cucina alimentati a gas	Urti, cadute intrappolamenti durante un'evacuazione per mancata conoscenza delle vie di esodo Incendio	2	4	8	BASSO	Fornire copia del piano di emergenza redatto dalla SPP scolastico e comunque fornire informazioni sulle procedure di evacuazione sui percorsi di esodo e sulle figure aziendali addetti alle situazioni di emergenza. Si devono vietare il fumo sui luoghi di lavoro, si deve provvedere alla formazione in caso di emergenza, verificare sempre che le manopole dei fornelli siano in posizione corretta, verificare periodicamente il corretto funzionamento del sistema di sicurezza di cui sono dotati i locali cucina, verificare il corretto mantenimento delle vie di aerazione e vie di esodo e quali devono essere sempre sgombre di materiale combustibile e infiammabile e da ostacoli di alcun genere, eseguire simulazioni di emergenza documentati.
RISCHI INFORTUNISTICI DI NATURA MECCANICA	Rischio di contatto con materiali e oggetti a temperature elevate e/o fiamme	Il rischio di infortunio dovuto a scottature per contatto con superfici a temperature elevate e/o fiamme libere si può presentare principalmente nei locali cucina durante la preparazione dei pasti per la presenza di fornelli e superfici a temperature elevate (pentole in acciaio, piani cottura, piastre, friggitrice etc.)	2	3	6	BASSO	L'amministrazione Comunale garantisce l'efficienza e la conformità alle disposizioni legislative in materia di igiene e sicurezza sull'uso di lavoro degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione dell'impresa appaltatrice. Sono disponibili i libretti di uso e manutenzione di tutte le attrezzature presenti. Gli operatori esterni dovranno utilizzare tali apparecchiature limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto ed in base alla

							formazione ricevuta. Verificare periodicamente il corretto stato d'uso delle attrezzature di lavoro presenti nella cucina e nei luoghi di somministrazione dei pasti.
	Rischio da contatto con materiali taglienti e/o appuntiti (vetri, utensili, laniere etc.)	Il rischio di infortunio dovuto a contatto con materiali taglienti si può presentare durante alcune fasi dell'attività oggetto dell'appalto, quali preparazione pasti, pulizia stoviglie, pulizia locale mensa, smaltimento rifiuti, e comunque a seguito dell'utilizzo di coltelli, affettatrici e similari	2	2	4	ESTREMAMENT E BASSO	Gli operatori con compiti di preparazione pasti, lavaggio stoviglie, smaltimento rifiuti e riassetto delle sedi di refezione dovranno essere muniti di indumenti adeguati all'attività svolta e DPI per gli arti superiori, evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici ed attrezzature simili, al fine di ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente, verificare sempre il corretto stato di manutenzione delle attrezzature presenti in cucina.
RISCHI DI INFORTUNI DAMEZZI MOBILI	Rischio di investimento dovuti a transito di mezzi mobili (macchine operatrici e automezzi)	Vi può essere un rischio di investimento per la presenza di automezzi nei piazzali e/o aree di accettazione merce (derrate alimentari e stoviglie) o durante il trasporto dei pasti dal punto di preparazione alle altre sedi di somministrazione	2	4	8	BASSO	Informare gli addetti circa le aree di transito dei mezzi e sulle destinazioni delle aree dei piazzali limitrofi la zona di preparazione dei pasti, eseguire adeguata formazione del personale. I veicoli aziendali per la fornitura di derrate e/o materiali connessi all'espletamento dell'appalto, possono accedere attraverso un cortile esterno e all'interno dello stesso verranno riservate delle aree per la sosta dei mezzi aziendali, essendo presenti mezzi di altre realtà, bisogna informare tutti gli utenti del piazzale delle esigenze aziendali per quanto riguarda la movimentazione dei mezzi.
INTERFERENZE UMANE DIRETTE	Infortunati dovuti ad azioni umane involontarie di colpire investire causare inciampo etc.	Interferenze si possono presentare nel momento in cui il personale della ditta appaltatrice e il personale scolastico si trovano ad attraversare gli stessi spazi nello stesso momento	1	2	2	ESTREMAMENT E BASSO	Ove vi siano situazioni di sovrapposizione, bisogna informare gli addetti di una struttura della presenza del personale dell'altra e viceversa, e programmare eventuali fasi di lavoro in modo da ridurre al minimo le interferenze suddette. Porre attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura specie durante la movimentazione dei pasti, verificare che il percorso da eseguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiale di cancelleria etc).
RISCHI DI NATURA CHIMICA	Rischio di contatto cutaneo con sostanze chimiche che possano comportare pericolo	È previsto l'uso di sostanze e prodotti chimici per la pulizia dei locali mensa e cucina	2	2	4	ESTREMAMENT E BASSO	Gli operatori dell'appaltatore devono essere muniti di adeguati DPI e dovranno essere formati sul corretto uso e stoccaggio delle sostanze usate per la pulizia degli ambienti di lavoro, devono essere presenti sul luogo di lavoro tutte le schede di sicurezza relative alla sostanze utilizzate e bisogna provvedere alla informazione dei dipendenti sui contenuti delle stesse.

RISCHI DI NATURA BIOLOGICA	Rischio di esposizione ad agenti biologici potenziali (tetano, leptospira, salmonella etc)	Il rischio si presenta durante le fasi di preparazione dei cibi, la distribuzione dei pasti, la pulizia e lo sgombero dei locali mensa e refettorio, smaltimento rifiuti	2	2	4	ESTREMAMENT E BASSO	Si fa riferimento al piano di autocontrollo della ditta appaltatrice, mentre per le attività di smaltimento rifiuti bisogna formare sul corretto utilizzo dei contenitori per la raccolta.
----------------------------------	--	--	---	---	---	------------------------	--

5. Prescrizioni di ordine generale per ridurre i rischi nei luoghi di lavoro

Oltre la valutazione dei rischi con le misure da adottare descritte al punto 4, per tutti i luoghi di lavoro valgono le prescrizioni generali di seguito descritte:

a. USCITE DI SICUREZZA E VIE DI ESODO

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, bibite o altro) anche se temporanei.

L'impresa che fornisce il servizio 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 informata sugli incaricati della gestione delle emergenze designati ai sensi del D.lgs. 81/2008 nell'ambito delle sedi dove si interviene.

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

b. BARRIERE ARCHITETTONICHE – ASSENZA DI OSTACOLI

Nello svolgimento delle attività non si devono creare barriere architettoniche ostacoli alla percorrenza dei luoghi non assoggettati all'intervento.

Occorre segnalare adeguatamente il percorso alternativo e sicuro per gli utenti.

Attrezzature e materiali di lavorazione dovranno essere collegate in modo tale da non poter costituire inciampo. Il deposito non dovrà avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; se ne deve, inoltre, l'immediata raccolta ed allontanamento al termine delle lavorazioni.

Nel caso di impianti di sollevamento, sarà posizionata la necessaria segnaletica di sicurezza con il divieto di accesso alle aree e alle attrezzature oggetto di manutenzione.

c. ACCESSO AUTOMEZZI

Gli automezzi della ditta dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili, aree di sosta della scuola nei limiti del necessario e comunque a velocità tale da non risultare di pericolo per le persone presenti o altri automezzi, sarebbe opportuno stabilire e riservare uno spazio solo per i mezzi aziendali in prossimità della zona di scarico merce e nella zona di carico dei pasti per il loro trasporto alla sede di Via Imera, di Via Tommaso Villa e di Via della Fiera.

d. APPARECCHI ELETTRICI, COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA, INTERVENTI SUGLI IMPIANTI ELETTRICI DELLE SEDI DI LAVORO

L'impresa deve utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE) ed in buono stato di conservazione; utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola d'arte, non fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni vistose.

È ammesso l'uso di prese per uso domestico e similari quando l'ambiente di lavoro e l'attività in essere non presentano rischi nei confronti di presenza di acqua, polveri ed urti, in caso contrario bisogna utilizzare prese spina industriale conformi alla norma EN 60309.

L'impresa deve verificare, tramite il competente ufficio tecnico comunale, che la potenza dell'apparecchio utilizzatore sia compatibile con la sezione del conduttore che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori già collegati al quadro.

e. INTERRUZIONE ALLA FORNITURA DI ENERGIA ELETTRICA, GAS E ACQUA

Interruzioni dell'energia elettrica, del gas, del funzionamento degli impianti di riscaldamento delle forniture idriche per i servizi e per il funzionamento degli impianti di spegnimento antincendio, andranno sempre concordate con il Committente. Le manovre di erogazione/interruzione saranno eseguite successivamente all'accertamento che le stesse non generino condizioni di pericolo e/o danni per disservizio.

f. ACQUISTI E FORNITURE DA INSTALLARE NELL'AMBITO DEI LUOGHI DI LAVORO

L'acquisto di attrezzature, macchine, apparecchiature, utensili, arredi, sostanze, l'uso di energie, deve essere fatto tenendo conto delle misure generali di tutela (art.15 d.lgs. 81/2008) verificando la presenza della marcatura CE e la dichiarazione di conformità alle norme vigenti in materia di sicurezza e prevenzione e compatibilità elettromagnetica (con esplicito riferimento al D.Lgs. 81/2008) le schede di sicurezza e cautele nell'utilizzo.

Tale documentazione deve essere mantenuta a disposizione del servizio di Prevenzione e Protezione aziendale e degli organi di controllo.

L'ubicazione e le caratteristiche di apparecchiature, materiali e sostanze deve essere compatibile con i locali ove questi saranno posizionati.

Nel caso di modifiche di macchine esistenti o fornitura di nuove macchine, deve essere fornito al servizio di prevenzione e protezione aziendale, un certificato di conformità e un fascicolo tecnico appositamente predisposto, conformemente alla direttiva Macchine (DPR 459/96).

Per i prodotti chimici presenti, compresi prodotti per la pulizia, dovrà essere richiesta alle ditte fornitrici, la scheda di sicurezza chimico-tossicologica che, in forma comprensibile, dovrà essere a disposizione dei lavoratori. Non è ammesso l'acquisto e la presenza di sostanze chimiche se sprovviste di tale scheda.

g. EMERGENZA GAS

Se vi è la percezione della presenza in aria di gas, occorre arieggiare immediatamente il locale, ovvero la zona, facendo allontanare persone presenti, evitando azioni che possono dar luogo alla formazione di inneschi (accensione apparecchi di illuminazione, sfregando o battendo materiale, usando fiammiferi, sigarette accese etc.).

In caso di fuga di gas bisogna disattivare l'alimentazione elettrica, dell'intero stabile e chiudere le valvole presenti sia all'interno del vano cucina che all'esterno.

Una volta chiuse le alimentazioni chiamare il servizio di emergenza della società erogazione del gas al fine di verificare eventuali perdite in essere.

h. USO PRODOTTI CHIMICI DETERGENTI

L'impiego di prodotti chimici deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulla scheda di sicurezza tecnica. 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. È espressamente fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o travasarli in 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 comunali 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.

i. USO FIAMME LIBERE

Le attività lavorative che necessitano l'impiego di fiamme libere saranno precedute:

- dalla verifica sulla presenza di materiali infiammabili in prossimità del punto di intervento
- dalla verifica sulla presenza di un presidio antincendio in prossimità del luogo di intervento
- dalla 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 essere assicurata la presenza di mezzi estinguenti efficienti a portata degli operatori.

j. ATTREZZATURE E ARREDI

I lavoratori della ditta appaltatrice operano all'interno dei locali messi a disposizione dal Committente Comune di Collesano, in cui sono presenti inoltre attrezzature e arredi di proprietà dello stesso committente.

I beni consegnati sono riportati nell'elenco allegato al bando di gara e saranno oggetto di verifica in sede di insediamento e consegna lavori in contraddittorio fra le parti.

L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti l'appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione. Sono a carico dell'appaltatore la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo dell'appaltatore stesso. A cessazione del contratto, tutti i beni dovranno essere riconsegnati con verbale di riconsegna effettuato in contraddittorio fra le parti.

Ove per ragioni di miglior funzionamento l'appaltatore ritenga opportuno sostituire o integrare le attrezzature consegnate, potrà farlo a proprie spese previa autorizzazione del committente.

Ogni situazione di guasto, malfunzionamento o attività di manutenzione ordinaria dovrà essere comunicata al committente.

L'ingresso nel locale cucina dove si trovano le attrezzature di maggior valore economico, sarà riservato ai dipendenti dell'appaltatore ed al personale espressamente autorizzato dal Comune.

Le spese di manutenzione ordinaria sono a carico dell'appaltatore al fine di garantire l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza.

Sarà compito del personale dell'appaltatore verificare la chiusura delle utenze una volta completato il servizio giornaliero.

K. COOPERAZIONE ALL'ATTUAZIONE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

La ditta appaltatrice deve attenersi alle presenti linee guida e predisporre la propria struttura per la gestione delle emergenze.

In particolare non dovrà lasciare all'interno dei locali scolastici, dopo averne fatto uso, materiali di pulizia, quali alcool o detersivi, contenitori di vernice, solventi o simili. Verificare attentamente che non siano rimasti materiali ed utensili nell'area scolastica alla fine delle attività di servizio.

Dovrà adottare nello svolgimento delle attività le misure di prevenzione e protezione necessarie in relazione ai pericoli presenti nella zona di lavoro:

- osservare e far osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dai preposti ai fini della protezione collettiva ed individuale;
- osservare e far osservare, rispettare e far rispettare le norme e le informazioni impartite dalla segnaletica di sicurezza presente sul posto di lavoro;
- utilizzare ed esigere che si utilizzino in modo appropriato i DPI messi a disposizione dei lavoratori;
- non rimuovere o non far compiere di propria iniziativa operazioni e/o manovre che non sono di competenza ovvero che possono compromettere la sicurezza propria o di altre persone;
- segnalare immediatamente al preposto deficienze dei mezzi e dispositivi di cui ai 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 far

eliminare o ridurre tali deficienze e pericoli, dandone notizia al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.

Occorre altresì che si individuino:

- i responsabili per la gestione emergenze;
- gli eventuali servizi igienici fruibili dai lavoratori della ditta appaltatrice
- i luoghi da adibire a deposito di materiale e che comunque devono essere resi inaccessibili al personale scolastico ed agli alunni.

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

- sono stati individuati i percorsi di esodo come da planimetrie esposte sui luoghi di lavoro con indicazione dei numeri di telefono di emergenza;
- gli estintori e gli idranti sono segnalati da idonea cartellonistica e installati in numero e posizione adeguati;
- l'autorità scolastica ha nominato il responsabile per la sicurezza sul luogo di lavoro;
- è presente la cassetta dei medicinali segnalata da apposita cartellonistica.

ADEMPIMENTI PER IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL COVID 19

Conformemente con le Linee Guida nazionali e regionali relative al servizio mensa nelle scuole, nel rispetto della normativa sanitaria e delle misure di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid-19, le azioni da attivare in raccordo con la DITTA AGGIUDICATARIA prevedono, in deroga al Capitolato d'Oneri, l'utilizzo di particolari attrezzature e di personale specificamente qualificato e un utilizzo dei locali adibiti a mensa scolastica nel rispetto delle regole del distanziamento fisico.

La somministrazione del pasto sarà effettuata su vassoi singoli o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette lavabili o monouso a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti presso i locali adibiti a refezione compresa la fornitura di posate, bicchieri e tovaglioli monouso biodegradabili e compostabili.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire:

- un sistema di monitoraggio dello stato di salute dei propri dipendenti (controllo temperatura, controllo green pass, etc)
- un sistematico sistema di approvvigionamento dei DPI necessari per la prevenzione del contagio
- l'adozione di sistemi di erogazione del servizio che tendano a limitare al minimo i contatti fra gli utenti e gli addetti attraverso metodi di turnazione etc
- la verifica delle distanze di sicurezza da tenere nella sala mensa
- il servizio di igienizzazione e pulizia dovrà essere effettuato con prodotti adeguati e dei quali bisogna fornire documentazione tecnica.

COSTI DELLA SICUREZZA

Ai sensi dell'art. 26 comma 5 del D. Lgs. 81/2008 che cita:

5. nei singoli contratti di subappalto, di appalto o di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli artt. 1559 ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1665, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificatamente indicati pena la nullità ai sensi dell'art. 1418 del codice civile i costi delle misure adottate per eliminare, o ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. I costi di cui al primo periodo non sono soggetti a ribasso. 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 al citato art.26 comma 5 del d.lgs.81/2008 si provvede a redigere specifico computo per gli oneri della sicurezza:

DESCRIZIONE	U.M.	COSTO UNITARIO	QUANTITÀ	TOTALE
Segnale di avviso pavimento bagnato in polipropilene di colore giallo	cad	€ 50,00	2	€ 100,00
Cartellonistica con indicazioni "divieto d'ingresso"; "Vietato entrare"; "pericolo caduta"	cad	€ 10,00	2	€ 20,00
SOLUZIONE IDROALCOLICA PER IGIENIZZAZIONE MANI a base di alcool etilico denaturato a 70% in dispenser da 1000 ml con dosatore	cad	€ 20,91	10	€ 209,10
ACQUISTO E FORNITURA TERMOMETRO DIGITALE AD INFRAROSSI NO CONTACT conforme alle Direttive CEE 93/42 e 2007/47/CE sui dispositivi medici, con temperatura impostabile in Celsius o Fahrenheit, accuratezza minima di 0.3°C (0.6°F) e responsività pari ad 1 sec. Per controllo temperatura corporea personale in ingresso al cantiere	cad	€ 123,08	1	€ 123,08
SEMIMASCHERA FILTRANTE ANTIPOLVERE CON VALVOLA di esalazione, UNI EN 149:2009, con elastici in polipropilene, graffette in acciaio, schiuma di tenuta in poliuretano, stringinaso in alluminio, filtro e valvola in polipropilene e diaframma valvola in polisoprene: 0% FFP2 peso massimo 15 grammi	Cad.	€ 8,50	50	€ 425,00
MASCHERA FACCIALE AD USO MEDICO (Mascherina chirurgica) ad alto potere filtrante, UNI EN 14683:2019. Mascherina monouso a tre strati, due strati esterni di tessuto non tessuto e uno strato intermedio ad alta efficienza filtrante	Cad.	€ 0,58	500	€ 290,00
GUANTO DI PROTEZIONE lungo monouso in lattice con palmo antiscivolo, conforme a UNI EN 420:2010, UNI EN 388:2019, UNI EN 374- 1:2018, UNI EN 374-2:2020, UNI EN ISO 374-4:2020. Lunghezza 33 cm, in lattice, interno floccato, spess. 0,40 mm.	paio	€ 1,84	200	€ 368,00
SCHERMO FACCIALE (VISIERA) PER LA PROTEZIONE DI VISO ED OCCHI in policarbonato incolore, trasparente, antiriflesso mm. 200, antigraffio, classe ottica 1, UNI EN 166:2004 – F 34 (F: resistenza all'impatto (45 m/s), protezione da gocce e spruzzi, protezione da polveri grossolane con trattamento anti-appannamento	Cad.	€ 27,05	10	€ 270,50
DETERGENTE sanificante idroalcolico concentrato ad elevato potere pulente per la manutenzione rapida giornaliera di tutte le superfici lavabili	Lt.	€ 10,56	50	€ 528,00
TOTALE				€ 2.333,68

I costi per la sicurezza sono suscettibili di variazioni essendo stati valutati per un numero di giornate di prestazione del servizio stimato in 100 gg.

FIRME

IL DATORE DI LAVORO DEL COMUNE

IL DATORE DI LAVORO DELLE SCUOLE

L'IMPRESA APPALTATRICE
