

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI
(ex art. 26, comma 3 ter del D.Lgs. n. 81/08)

**APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI
FONTANETTO PO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL PIANO
D'AZIONE
NAZIONALE SUL GREEN PUBLIC PROCUREMENT ED AI CRITERI AMBIENTALI
MINIMI APPROVATI
CON D.M. 10.03.2020**

DISPOSIZIONI GENERALI

Il presente documento viene redatto ai sensi dell'art. 26, comma 3-ter, del D.Lgs 81/08, ed è finalizzato ad una valutazione ricognitiva dei rischi standard, relativi alla tipologia del servizio affidato, che potrebbero derivare dall'esecuzione dell'appalto. L' Istituto Comprensivo prima dell'inizio del servizio, **integrerà** il presente documento, riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto. Tale integrazione dovrà essere sottoscritta per accettazione dall'appaltatore e diventerà parte integrante degli atti contrattuali. La valutazione tiene conto che il servizio oggetto dell'appalto si svolge all'interno di un plesso scolastico ove sono presenti:

- un datore di lavoro diverso dal committente, ovvero il dirigente scolastico;
- utenti, personale riconducibile all' istituto comprensivo, dipendenti comunali e delle ditte incaricate agli interventi di manutenzione e lavoratori dell'impresa appaltatrice non sottoposti al controllo della stazione appaltante.

Sarà obbligo di tutti i datori di lavoro coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dei rischi, al fine eliminare i rischi dovuti alle interferenze delle attività delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dei servizi.

Il dirigente scolastico e l'impresa appaltante sono invitati, pertanto, oltre che a prendere visione e firmare per accettazione il presente DUVRI, ad indicare eventuali osservazioni, modifiche e/o integrazione a quanto specificato in termini di ricognizione dei rischi standard.

Ogni parte del DUVRI deve essere esplicitamente accettata dall'impresa appaltatrice e portata a conoscenza, a cura del Datore di Lavoro, dell'impresa stessa, di tutto il personale destinato ad operare nel plesso scolastico

ORGANIGRAMMA COMUNALE RELATIVO ALLA GESTIONE DELL'APPALTO

DATORE DI LAVORO	Sindaco Pro tempore R. Vallino
RESPONSABILE SERVIZI SCOLASTICI	L. Di Caro
RSPP	Dott.ssa L. Acquadro
MC	Dott. G.Audenino

DESCRIZIONE SINTETICA SERVIZI OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

L'appalto prevede la gestione del centro di cottura del Comune di Fontanetto Po, ubicato presso la scuola dell'infanzia di Via Piazza n. 1, caratterizzata dalla fornitura delle derrate, preparazione dei pasti, distribuzione e scodellamento degli stessi agli utenti:

- **scuola dell'infanzia** (Piazza Garibaldi, n. 1);
- **scuola primaria** (Piazza Garibaldi, n. 3);

nonché dalla pulizia della cucina, dei locali annessi della scuola dell'infanzia e del refettorio della scuola primaria, della manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli impianti, come meglio descritto nel capitolato d'appalto.

L'attività decorrerà dalla stipula del contratto ovvero dall'affidamento in via d'urgenza, Le date di esecuzione del servizio saranno individuate in funzione dell'approvazione del calendario scolastico.

Il servizio proposto nell'appalto si attua nel periodo in cui le lezioni si svolgono regolarmente quindi si possono creare situazioni di compresenza di dipendenti dell'impresa, di personale docente della scuola, di collaboratori scolastici, di dipendenti comunali, di ditte terze. Nel momento della consumazione dei pasti nei refettori si verifica la contemporanea presenza del personale della ditta e degli utenti.

DATI ISTITUZIONE SCOLASTICA

ISTITUTO COMPRENSIVO C. SERRA DI CRESCENTIVO

INDIRIZZO	C.SO ROMA 109
DATORE DI LAVORO	PROF. GIUSEPPE NUNZIO FARACI
RSPP	PROF. GIOVANNI TROIANO
RLS	SIG.RA MARIA VITTORIA FORZA

MEDICO COMPETENTE	DOTT. CORRADO RENDO
ADDETTI GESTIONE EMERGENZE	SIG.RA DEANGELI ANTONELLA SIG.RA MELLANO MIRELLA

INFORMAZIONI GENERALI

RISCHI ATTRIBUIBILI AGLI AMBIENTI DI LAVORO

Rischi generali di tipo ubiquitari legati alla fruizione di ambienti di lavoro nel plesso scolastico tipicamente connessi all'adeguatezza dei locali, servizi, percorsi, porte ed infissi, tipologia di pavimentazioni presenti, presenza ed uso di scale, illuminazione naturale ed artificiale, aerazione naturale ed artificiale, riscaldamento, condizionamento, utilizzo di apparecchiature elettriche ed altri aspetti non preventivabili nel presente documento. Per tutte le informazioni relative si rimanda al Documento di Valutazione dei Rischi, redatto dall'istituto comprensivo, che il Dirigente Scolastico del plesso deve trasmettere alla Ditta aggiudicataria.

RICOGNIZIONE RISCHI STANDARD DA INTERFERENZA

In linea di massima le possibili interferenze sono evitabili adottando regole comportamentali, cautele organizzative e comunque tenendo conto della formazione in materia di sicurezza sul lavoro che compete a ciascuna impresa per i propri dipendenti.

I rischi maggiori derivano dall'attività specifica dell'impresa di ristorazione e sono relative alle mansioni connesse con l'appalto in oggetto, questi devono essere individuati, valutati, descritti nel documento di valutazione dei rischi elaborato dall'impresa aggiudicataria.

Considerato che:

- le aree di pertinenza del centro cottura (dispensa, spogliatoi ed annessi servizi igienici) sono tutte collegate direttamente con accesso proprio e separato rispetto all'utenza scolastica;
- durante l'utilizzo del centro cottura non è prevista la presenza di soggetti diversi dal personale della ditta appaltatrice (salvo in occasione di controlli sul servizio da parte di personale comunale e/o dell'autorità di vigilanza);
- l'allestimento dei refettori avviene in assenza totale di persone.

Le interferenze si possono verificare nella:

- a. gestione comune delle emergenze di primo soccorso., lotta antincendio ed evacuazione;
- b. consegna delle derrate alimentari e non c/o il centro cottura;
- c. movimentazione dei contenitori dei pasti all'esterno del centro cottura e loro trasporto alla scuola primaria mediante apposito autoveicolo;
- d. movimentazione dei contenitori dei pasti entro l'edificio della scuola primaria sino alle aule adibite a terminali di consumo.

MISURE PER LA RIDUZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

Gestione Emergenze

La Ditta Appaltatrice collaborerà con il Dirigente Scolastico per la redazione di specifici piani di emergenza coordinati

Nello specifico il personale della Ditta Appaltatrice dovrà essere a conoscenza dei percorsi di evacuazione, delle zone sicure esterne, delle modalità di allertamento, delle attrezzature e dei dispositivi di protezione antincendio presenti nonché degli incarichi definiti dall'Istituto Comprensivo al proprio personale.

Il personale della ditta dovrà

- coordinarsi con la squadra di emergenza dell'istituto comprensivo in particolare con riferimento alle situazioni che possono verificarsi durante le fasi di compresenza nelle sale mensa;
- partecipare alle prove di evacuazione programmate dall'Istituto Comprensivo
- mettere in sicurezza le attrezzature e gli impianti utilizzati.

La ditta appaltatrice provvederà a formare propri addetti all'emergenza incendio ed all'emergenza pronto soccorso e dovrà dotarsi di propria cassetta primo soccorso.

Consegna pasti crudi

1. la consegna delle derrate deve essere eseguita a mano o tramite l'utilizzo di appositi carrelli a trazione manuale in dotazione dell'impresa aggiudicataria;
2. L'accesso alla struttura dovrà avvenire attraverso l'ingresso dedicato alle ore concordate con il Dirigente scolastico;
3. In caso di trasporto con l'ausilio di carrelli il trasportatore non dovrà sovraccaricarlo né in termini di portata né in termini di volume od altezza del carico in modo da avere sempre libera la visuale e da assicurare la stabilità del carico.

I preposti (della ditta aggiudicataria e degli istituti scolastici) dovranno vigilare e garantire il rispetto delle regole stabilite nel presente documento e ulteriormente definite nella riunione di coordinamento.

ULTERIORI MISURE

I dipendenti dell'appaltatore hanno la possibilità di accedere esclusivamente ai locali di pertinenza della cucina dispensa, servizi igienici e spogliatoi con annesso (aree esterne di pertinenza) ed agli ambienti destinati al consumo dei pasti, **negli altri locali non è previsto l'accesso**. È obbligatorio indossare cartellino identificativo, che deve indicare l'identità del lavoratore, la mansione svolta, il numero di matricola, la fotografia.

L'accesso di persone ai locali di pertinenza della cucina deve essere preventivamente autorizzato dalla Ditta Appaltatrice.

Durante la compresenza nei terminali di consumo il personale dell'appaltatore dovrà porre massima attenzione a non introdurre rischi specifici a carico delle persone presenti

L'effettuazione delle pulizie dei locali mensa dovrà avvenire in orari in cui non vi sia compresenza di altro personale e/o di alunni.

MISURE DI PREVENZIONE GENERALI

GENERALI

- Obbligo di ottemperare alle disposizioni specificatamente previste dalla vigente normativa in materia di salute e sicurezza sul lavoro;
- divieto assoluto di compiere di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possano perciò compromettere la sicurezza anche di altre persone;
- divieto assoluto di assumere alcool e sostanze stupefacenti;
- divieto assoluto di fumare all'interno del luogo di lavoro durante l'espletamento del servizio;
- divieto assoluto di ingombrare passaggi, corridoi ed uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;

- divieto assoluto di ostacolare l'accesso o la visibilità alle attrezzature di emergenza, incendio ed alla cartellonistica di sicurezza;
- obbligo di utilizzare dispositivi di protezione individuali appropriati ai rischi inerenti alle lavorazioni effettuate;
- divieto di introdurre sostanze infiammabili o comunque pericolose o nocive;
- obbligo di prendere visione e di attenersi alle planimetrie esposte e riportanti la posizione dei presidi antincendio;
- divieto assoluto di aprire i quadri elettrici e di operare su quadri elettrici aperti;
- comunicazione al Comune ed al dirigente scolastico del nominativo del preposto a cui sono affidati i controlli sull'applicazione della normativa in materia di sicurezza sul lavoro e sulle misure di prevenzione;
- Le attrezzature di proprietà dell'appaltatore, introdotte negli ambienti di lavoro del Dirigente scolastico devono essere rispondenti alle vigenti norme di legge, dotate di libretti di istruzione ed utilizzate in conformità agli stessi ed alla normativa;
- il dirigente scolastico ed il referente della ditta appaltatrice potranno interrompere il servizio nel caso in cui riscontrino eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza capaci di dar luogo ad un pericolo grave ed immediato, e/o al sopraggiungere di nuove interferenze tali da non rendere più sicuro lo svolgimento dell'attività;
- obbligo di informare/richiedere l'intervento del Dirigente scolastico in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente scolastico;
- divieto di manomettere le attrezzature e gli impianti degli edifici.

DA PARTE DELL'APPALTATORE

- Nell'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto, il personale dell'appaltatore deve prestare la massima attenzione lungo i vari percorsi.
- Il personale deve comprendere e parlare la lingua italiana, così da poter capire le indicazioni ed evitare situazioni di pericolo.
- Utilizzo degli impianti tecnologici con diligenza senza interferire con le attività svolte da altri soggetti. A tal fine l'appaltatore ha la possibilità di manovrare gli organi di comando degli impianti pertinenti alla cucina ed ai locali connessi. I punti di connessione alla rete elettrica da utilizzare sono quelli appositamente previsti nei quadri elettrici o sulle pareti, mediante utilizzo di accoppiamento presa/spina senza l'utilizzo di adattatori.
- Obbligo di sezionare l'impianto a gas mediante valvola del gas della cucina.
- Scegliere prodotti di pulizia, detersivi e igienizzanti non tossici e comunque tra loro compatibili dal punto di vista chimico, in modo che non possano nell'eventualità che vengano tra loro miscelati anche accidentalmente provocare reazioni pericolose con emissione di gas nocivi. Devono essere usati prodotti con etichetta ECOLABEL e comunque conformi ai pertinenti CAM.
- Conservare i prodotti per la pulizia nei contenitori originali ed in armadi chiusi.
- Gli addetti devono essere a conoscenza del significato dei pittogrammi presenti sull'etichettatura delle sostanze e sulle schede di sicurezza. I prodotti per la pulizia devono essere utilizzati in conformità alle schede di sicurezza.
- Nel caso di interventi da parte del personale del Comune e/o di ditte di manutenzione su edificio / o impianti, il personale dell'appaltatore - se presente - **deve** tenersi a debita distanza dalla zona interessata ai lavori in quanto potrebbe essere fonte di rischi (rumore, polvere, proiezioni di schegge, ecc.)
- Le eventuali sostituzioni di personale in corso di appalto dovranno essere comunicate preventivamente alla presa di servizio all'Amministrazione ed al dirigente scolastico. Parimenti dovranno essere trasmessi all'Amministrazione i relativi attestati di formazione ai sensi del D. Lgs. 81/08.

DA PARTE DEL DIRIGENTE SCOLASTICO

1. Il dirigente scolastico informerà tempestivamente l'appaltatore di ogni situazione di pericolo dovuto ad ambienti (pavimenti, passaggi, ecc.) o impianti che si dovessero

manifestare nel corso dell'appalto e delle relative misure di sicurezza anche temporanee e provvisorie adottate.

2. È a carico del dirigente scolastico l'informazione a tutti coloro che sono autorizzati ad accedere alle strutture, anche se estranei ad ogni rapporto contrattuale con il medesimo, delle regole di comportamento da osservare all'interno delle strutture.

MISURE PER LA GESTIONE COVID - 19

L'andamento della pandemia, la particolare diffusività delle nuove varianti, le particolarità legate all'ambito scolastico, conducono a ribadire la necessità di continuare ad applicare, anche nella fase, post emergenziale, i protocolli di contenimento della diffusione del Covid -19 e di eventuali ulteriori situazioni di emergenza sanitaria emanati dalle Autorità Competenti.

Pertanto, la Ditta aggiudicataria dovrà individuare le misure più efficaci in relazione ad ogni singolo contesto ed attività riconducibile al servizio oggetto dell'appalto e redigere procedure per mettere in atto le misure per prevenire e ridurre la diffusione ed il contagio.

Le procedure dovranno essere redatte nel rispetto dei principi contenuti nei protocolli nazionali, regionali, nelle linee guida dell'Istituto Superiore di Sanità.

Prima dell'inizio del servizio:

1. dovrà essere comunicato all'Amministrazione il nome del referente Covid -19 con funzioni di coordinatore per l'attuazione delle misure di prevenzione e controllo e con funzione di punto di contatto per le Strutture del Sistema Sanitario Regionale che deve essere individuato tra i soggetti aventi poteri organizzativi e direzionali.
2. dovranno essere trasmessi all'Amministrazione:
 - protocolli covid - 19, sia per il personale che per gli utenti del servizio, contestualizzati alla realtà operativa riconducibile all'appalto.

Nel caso in cui un proprio dipendente, impegnato nel servizio oggetto dell'appalto, sviluppi febbre e/o sintomi di infezione respiratoria, l'aggiudicatario dovrà darne immediata comunicazione alla responsabile dei servizi scolastici del Comune ed al Dirigente Scolastico unitamente alle eventuali disposizioni dell'Autorità sanitaria.

MISURE DI COORDINAMENTO

- Ad aggiudicazione avvenuta il Committente, nella fattispecie la Responsabile dei Servizi scolastici convoca una riunione generale di coordinamento nella quale illustrare il contenuto del presente documento e discutere eventuali altre problematiche inerenti i rischi interferenziali dell'appalto.
- Sarà cura dell'aggiudicatario fornire all'Amministrazione Comunale copia delle schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati nelle operazioni di pulizia; in ogni caso detti prodotti dovranno presentare livelli di pericolosità per le persone nulli o minimi a tutela sia del personale dell'aggiudicatario che delle persone presenti negli ambienti scolastici.
- L'aggiudicatario è invitato a presentare proposte integrative del DUVRI ove ritenga, sulla base della propria esperienza, di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro. Tali proposte naturalmente dovranno essere oggetto di valutazione da parte dell'Amministrazione Comunale. Se durante lo svolgimento dell'attività appaltata si manifestasse la presenza di rischi non identificati in via preliminare, anche su proposta

dell'appaltatore, il DUVRI sarà aggiornato mediante individuazione delle misure migliorative.

- Qualora, all'interno degli edifici, e dei locali annessi alla debbano essere svolti interventi di manutenzione straordinaria di qualsiasi natura ed estensione si provvederà ad avvisare il Responsabile del Servizio di Prevenzione dell'appaltatore ed il personale della ditta, affinché siano valutati gli eventuali rischi derivanti dalle possibili interferenze delle attività e si provveda alla loro eliminazione o riduzione se possibile.

STIMA COSTI SICUREZZA PER LA RIDUZIONE ELIMINAZIONE RISCHI INTERFERENZIALI

La stima dei costi è effettuata sulla base delle rilevazioni dei rischi interferenti in fase di ricognizione dei rischi standard relativi alla tipologia di appalto.

Dall'analisi effettuata nei paragrafi precedenti emerge che le misure per la riduzione/eliminazione dei rischi da interferenza sono essenzialmente riconducibili a riunioni di coordinamento tra i dirigenti scolastici ed i responsabili della ditta appaltatrice.

Misure di Prevenzione	Costi Sicurezza
Riunione preliminare per l'avvio attività e coordinamento	€ 160,00
Riunioni coordinamento per ogni successiva annualità	€ 400,00
Riunione coordinamento facoltà proroga tecnica	€ 56,00
Totale complessivo	----- € 616,00

L'importo relativo ai suddetti oneri verrà liquidato una volta l'anno previa consegna da parte dell'appaltatore di una copia dei verbali delle riunioni di coordinamento.

FORMALIZZAZIONE DEL DOCUMENTO

Il presente documento viene allegato al capitolato d'appalto e dovrà essere firmato dall'aggiudicatario, in segno di presa visione ed accettazione, e dal Dirigente scolastico. Successivamente verrà allegato al contratto.

L'aggiudicatario si impegna altresì a rendere edotto di quanto precede il personale che materialmente eseguirà il servizio.

Fontanetto Po,

Il Committente

Il Dirigente Scolastico

L'Appaltatore (per accettazione)