



COMUNE DI BUGGERRU

Provincia SUD SARDEGNA

C.A.P 09010 Tel. 0781 1896114 fax 0781 54424

email comune.buggerru@tiscali.it Pec: comune.buggerru@pec.it

D.U.V.R.I.

Documento Unico di Valutazione dei Rischi Da Interferenze

Art. 26 del D. Lgs. N. 81 del 9 aprile 2008 (ex Legge 3 Agosto 2007 n. 123)

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

PER GLI ANNI SCOLASTICI 2020/2021 – 2021/2022 -2022/2023

SCUOLE: DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Per il Comune di Buggerru

Buggerru, 24/02/2020

RSPP

Il presente documento, allegato al capitolato per l'appalto del servizio, è da considerarsi come valutazione preventiva dei rischi specifici e di interferenza relativi al servizio oggetto di conferimento. Il presente documento ha la finalità di informare reciprocamente le parti sui rischi connessi all'attività svolta negli ambienti di lavoro oggetto del conferimento (D. Lgs. 81/2008) art. 26 comma 3), specialmente sui rischi da interferenza. Esso fungerà da verbale di cooperazione e coordinamento (comma 2) e di sopralluogo congiunto e comprenderà inoltre i requisiti di idoneità della ditta aggiudicataria. Nel presente documento sono indicati i costi della sicurezza previsti non soggetti a ribasso d'asta.

1 SCOPO

Scopo del presente documento è quello di:

- promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra le parti interessate dall'appalto attraverso l'elaborazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) indicando le misure necessarie per gestire i relativi rischi;
- fornire ai lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi esistenti negli ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare in relazione alla propria attività;
- indicare i costi relativi alla sicurezza al fine di riportarli sui documenti contrattuali così come stabilito dalla richiamata legge.

In sintesi tale fascicolo ha lo scopo di:

- far svolgere tutte le attività senza incidenti alle persone, agli ospiti, agli impianti ed alle attrezzature;
- sensibilizzare alla sicurezza delle ditte esterne che hanno in gestione servizi nei luoghi predetti per mettere in atto tutte le misure necessarie per prevenire gli infortuni;
- mettere a conoscenza delle ditte esterne le procedure di sicurezza e assicurarsi il rispetto assoluto di esse al fine di tenere sotto controllo i rischi specifici presenti nell'attività.

Nel presente fascicolo non sono previste le azioni di cooperazione e coordinamento relative ai rischi specifici propri delle attività dell'aggiudicatario e dei singoli lavoratori autonomi in quanto esulano dalle responsabilità del Comune.

2 CAMPO DI APPLICAZIONE OGGETTO DEL D.U.V.R.I.

Questa procedura si applica nella circostanza in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Comune di Buggerru e/o dell'istituzione scolastica e quello della Ditta incaricata di gestire il servizio di mensa scolastica o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti diversi o tra utenti del servizio e personale proprio della Ditta, oltre che i lavoratori autonomi.

L'appalto ha per oggetto l'affidamento e la gestione del servizio relativo alla fornitura dei pasti destinati alla mensa scolastica delle scuole ubicate nel territorio comunale – Via Roma, (Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado) per tre anni a decorrere dall'anno scolastico 2020/2021 fino all'anno scolastico 2022/2023. Il servizio mensa prevede la fornitura e somministrazione di pasti pronti e dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico escluso i sabati, i giorni festivi e le impreviste interruzioni per assemblee sindacali, scioperi o altri motivi indipendenti dalla volontà dell'Amministrazione. I pasti dovranno essere costituiti da un primo, un secondo, un contorno, pane, acqua, da un frutto di stagione o da un dolce.

2.1 Definizioni

1. Contratto d'opera – art. 2222 c. c.

Contratto nel quale una persona si obbliga a compiere verso un corrispettivo un'opera o un servizio con lavoro prevalentemente proprio e senza vincolo di subordinazione. Il lavoro viene svolto da un prestatore d'opera autonomo, o dal titolare di una ditta individuale.

2. Contratto d'appalto – artt. 1655 e 1656 c.c.

Contratto nel quale una parte assume, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio il compimento di un'opera o di un servizio verso un corrispettivo in danaro.

Il lavoro viene svolto da personale dipendente e/o collaboratori di altre imprese.

Il contratto intercorrente tra le Aziende prevede l'attività da svolgere e i soggetti incaricati del lavoro, che devono essere identificati e coincidenti con quelli preventivamente dichiarati.

3. Contratto di somministrazione – art. 1559 c.c.

Contratto nel quale una parte si obbliga, verso corrispettivo di un prezzo, a eseguire, a favore dell'altra, prestazioni periodiche o continuative di cose e di servizi – rif. art. 1677 c.c.).

In questo caso devono essere evidenziati i costi relativi alla sicurezza. Nell'ipotesi di somministrazione lavoro, vi è responsabilità solidale con l'Agenzia somministratrice ai fini dell'adozione delle MMS.

Il contratto intercorrente tra l'Azienda e l'Agenzia prevede l'attività da svolgere, la verifica da parte dell'Agenzia della avvenuta redazione del Documento di Valutazione del Rischio dell'Azienda che deve anche indicare i costi relativi alla sicurezza del lavoro di cui all'Allegato D.

4. MMS

Misure di prevenzione.

5. DPI.

Dispositivi di protezione individuale.

6. Committente/Concedente.

Committente: trattasi del soggetto che commissiona il lavoro o l'appalto. Concedente: trattasi del soggetto che conferisce il lavoro o il servizio

7. Appaltatrice / Appaltatore / Fornitore Committente/Concessionario

Appaltatrice/Appaltatore/Fornitore Committente: è la ditta che riceve l'incarico o l'appalto per l'esecuzione di una attività, la fornitura di una merce o di un servizio. Tale ditta potrà essere anche impresa individuale. Concessionario: è la ditta che gestisce il servizio conferito dal concedente.

6. Interferenza.

Circostanza dove si verifica un contatto rischioso tra il personale del Concedente e quello del Concessionario o tra il personale di imprese diverse che operano contemporaneamente nella stessa area aziendale con contratti indipendenti. Fra le situazioni rischiose vengono indicati i rischi.

7. Costi della sicurezza:

Sono i costi derivanti da oneri oppure dall'impiego di risorse del Concedente per garantire le condizioni di sicurezza nell'esecuzione dei lavori. Tali costi devono essere valutati dal Concedente ed indicati nel contratto.

In generale rientrano nei costi della sicurezza tutte quelle spese che il Concedente prevede di sostenere "in più rispetto a quanto ha già a disposizione" per garantire la sicurezza dei lavoratori dai rischi interferenziali

3 NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- ✓ Decreto legislativo n. 81 del 09 aprile 2008 (ex Legge 3 Agosto 2007 n. 123):
Art. 26 Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione
[.....] 3. 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 da interferenze.
Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera.
Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività' delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.
- ✓ Cod. Civ. artt. 1559, 1655, 1656, 1677; 2222 e segg..

4 RESPONSABILITÀ

Datore di Lavoro (DdL): come definito dal D. Lgs. N°81 del 9 Aprile 2008

Dirigente: come definito dal D. Lgs. N°81 del 9 Aprile 2008

Preposto: come definito dal D. Lgs. N°81 del 9 Aprile 2008

Lavoratore: come definito dal D. Lgs. N°81 del 9 Aprile 2008

4.1 Attività di competenza del Datore di Lavoro, Dirigenti, Preposti

Il DdL e/o il Dirigente procedono in via preventiva all'identificazione dell'attività e degli operatori, con la stipula di opportuno contratto, e previa verifica della idoneità tecnico-professionale del Concessionario o dei lavoratori autonomi, anche attraverso l'iscrizione alla CCIAA⁽¹⁾.

Nell'ipotesi di contratto verbale o telefonico, il DdL e/o il Dirigente assicurano comunque l'identificazione degli operatori e la redazione del Documento di Valutazione del Rischio da Interferenze, con lo scambio di informazioni relative alle misure di Prevenzione e Protezione in via preventiva all'inizio dell'attività, con l'utilizzo del MOD 1 o del MOD 2.

Come regola generale, l'attività viene preceduta da un sopralluogo congiunto nell'area interessata, per la definizione di tutti gli aspetti operativi e le implicazioni di sicurezza conseguenti, compresi gli eventuali rischi di interferenza.

Al termine del sopralluogo viene redatto il verbale di cui al MOD 3.

All'ingresso in Azienda il personale deve essere in ogni caso identificato, e deve avere sempre con sé la tessera di riconoscimento corredata di fotografia, degli elementi identificativi del lavoratore e della azienda per cui lavora.

In ottemperanza all'art. 26 del D. Lgs. N°81 del 9 Aprile 2008 il DdL o il Dirigente applica le Procedure di Sicurezza da Interferenze di cui all'Allegato C e, in conseguenza, assicura che a tali lavoratori esterni siano fornite dettagliate informazioni su:

- rischi specifici esistenti all'interno dell'ambiente di lavoro in cui sono chiamati ad operare
- misure di prevenzione ed emergenza adottate dall'azienda,
- mediante compilazione del Documento contenente la Valutazione dei Rischi da Interferenze - DUVRI – anche con il personale della propria Azienda, utilizzando il MOD 1 o il MOD 2.

Nel caso in cui l'attività in concessione rientri, anche successivamente, nelle ipotesi previste dalla normativa cantieri (D.Lgs 81/08 – Titolo IV, All. 10), la stazione appaltante provvede alla nomina dei Coordinatori per la Sicurezza di progetto e di esecuzione, ed assicura l'applicazione della Procedura di Cantiere specifica.

I Preposti ricevono copia delle istruzioni ed informazioni fornite al concessionario ed ai lavoratori autonomi e sovrintendono, per quanto di loro competenza, alla loro corretta applicazione, assicurando l'aggiornamento dei MOD 1 e MOD 2.

5 ANALISI DEI RISCHI

Il DdL, in relazione alle attività a cui si applica la presente procedura procede, in collaborazione con le figure aziendali preposte e il Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione (RSPP), alla verifica dei rischi di interferenza esistenti negli ambienti interessati all'attività conferita, come risultanti dal Documento di Valutazione dei Rischi (VdR) vigente in Azienda e dallo scambio di informazioni con il concessionario con il supporto del crono-programma.

Nel/i reparto/i interessato/i con il supporto della Valutazione dei Rischi da Interferenze di cui all'Allegato B, sono individuati i rischi e le conseguenti Misure di Prevenzione come riportato nel MOD 4.

6 RIUNIONE DEL SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE (SPP)

Se necessario, il RSPP convoca una riunione del SPP per la definizione delle misure di protezione e prevenzione da adottarsi nella fattispecie.

Alla riunione sono presenti, oltre all' RSPP dell'istituzione scolastica o suo delegato:

- Datore di Lavoro o suo delegato
- Tutti gli altri soggetti potenzialmente interessati alle specifiche attività.

¹ Nei casi in cui è prevista tale iscrizione. Si ricorda peraltro che la sola iscrizione alla Camera di Commercio non assicura il possesso dei requisiti di idoneità.

- Attrezzature da lavoro, (eventuali agenti chimici e gas utilizzati)
- Rifiuti prodotti e modalità di smaltimento

12 INDICE DOCUMENTI

MOD 1 - Disposizioni per i lavoratori chiamati a prestare la loro opera all'interno della nostra azienda, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo della stessa

MOD 2 - Coordinamento Rischi da Interferenza – Contratto per la gestione del servizio

MOD 3 - Verbale di sopralluogo

MOD 4 – Valutazione Rischi Luoghi di Lavoro Interessati

MOD 5 -- Autocertificazione

ALLEGATO A – Obblighi generali/norme comportamentali

ALLEGATO B – Valutazione dei Rischi da Interferenze

ALLEGATO C – Procedure di Sicurezza da Interferenze

ALLEGATO D – Misure di prevenzione per le Interferenze

ALLEGATO E – Gestione delle Emergenze

ALLEGATO F – Stima dei Costi di Sicurezza da Interferenze

MOD 1 - Disposizioni per i lavoratori chiamati a prestare la loro opera all'interno della nostra azienda, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo della stessa

DATI DELL'INSEDIAMENTO IN CUI SI SVOLGONO I LAVORI

Ragione Sociale **Comune Buggerru (Ente Locale di P.A.)**

Sede Legale **Via Roma, 40 09010 Buggerru**

Sedi operative **Scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola media Via Roma**
Telefoni sedi scolastiche **0781.54070**

Telefono/Fax comune **0781.1896114** **0781 54424**
mail **Comune.buggerru@tiscali.itt**

Categoria Economica/ Settore **Amministrazione pubblica**
Produttivo

Codice ATECO/Macro settore **8**
ATECO

Incarico	Nominativo
Sindaco	Ing. Laura Cappelli
Datore di Lavoro:	Titolari di posizione organizzativa:
R.U.P.:	Dott.ssa Alessandra Melis
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione del Comune:	Ing. Isacco Demarchi
Datore di Lavoro (Dirigente Scolastico)	Prof.ssa Emanuela Pispisa
Medico Competente:	Dott. Roberto Senis

DATI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

RAGIONE SOCIALE	
TELEFONO	
RSPD	
ISCRIZIONE ALLA CCIAA	
INAIL ⁽³⁾	
INPS ⁽⁴⁾	
DURC ⁽⁴⁾	
POLIZZA RC / RCO	
CRITERI ADOTTATI PER LA VERIFICA IDONEITÀ TECNICO / PROFESSIONALE	Autocertificazione - modello 7

³ La Vs. impresa garantisce che tutto il personale impiegato nell'esecuzione dei lavori gode di regolare posizione previdenziale ed assicurativa ai sensi delle leggi vigenti, ed è retribuito nel rispetto dei minimi contrattuali previsti dal C.C.N.L. di categoria. Per ogni eventuale variazione dei dati identificativi, nonché posizione assicurativa, sarà Vostra cura darne comunicazione tempestivamente.

ATTIVITA' IN OGGETTO

ATTIVITÀ DA SVOLGERE	Gestione del servizio mensa scolastica – Preparazione, trasporto, somministrazione dei pasti e riordino e pulizia degli spazi scolastici adibiti a refettorio. Il centro di cottura dovrà essere indicato dall'aggiudicatario. Il Comune di Buggerru non dispone di locali attrezzati a centro di cottura.
DATA DI INIZIO LAVORI	(ANNI SCOLASTICI 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023).
ORARIO IN CUI VIENE SVOLTO IL LAVORO	I tempi e le modalità di effettuazione dei servizi sono indicati nel Capitolato per la concessione del servizio, cui si fa rinvio. Dal lunedì al venerdì nelle giornate di lezione nella fascia oraria dalle 12,15 alle 13,30 circa
REFERENTE DELL'IMPRESA	
PERSONALE INCARICATO	
MACCHINE/ATTREZZATURE	Scaldavivande, carrelli portavivande, autovetture per il trasporto dei pasti, stoviglie e utensili e mestoli, attrezzi per la pulizia e la sanificazione dei locali e degli arredi, contenitori termici per il trasporto dei circa 150 pasti.
AGENTI CHIMICI E GAS UTILIZZATI	Detersivi, anticalcare, brillantante, prodotti per la pulizia e la sanificazione. Prodotti chimici per la disinfestazione.
RIFIUTI PRODOTTI E MODALITÀ DI SMALTIMENTO	Scarti provenienti dal refettorio. Tali rifiuti sono raccolti in appositi sacchetti situati su carrelli muniti di ruote e, una volta riempiti, sono riposti in appositi contenitori per la raccolta. Il successivo ritiro e smaltimento avviene a cura del Comune. La Ditta effettuerà la raccolta dei rifiuti con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione, nel rispetto delle norme igieniche e delle disposizioni in materia di raccolta differenziata.

MOD 2 – Coordinamento Rischi da Interferenza – CONTRATTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO

PERMESSO DI LAVORO - DUVRI

COORDINAMENTO ART.26 DEL D.LGS. N° 81 DEL 9 APRILE 2008			
ATTIVITÀ DA ESEGUIRE: GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA			
STAZIONE APPALTANTE: COMUNE DI BUGGERRU		DITTA AGGIUDICATARIA:	
REF. INTERNO		OPERATORE/I	
ATTREZZATURE	Banchi, tavoli, sedie e complementi di arredo del locale refettorio scolastico	ATTREZZATURE	Autovetture per il trasporto dei pasti. Scaldavivande, carrelli portavivande Stoviglie e utensili. Attrezzi per la pulizia e la sanificazione dei locali e degli arredi. Contenitori termici per il trasporto dei pasti.
RISCHI IN AMBIENTE E ZONE DELIMITATE (EVENTUALI)	Locali dedicati e idonei dal punto di vista igienico sanitario e di agibilità.	RISCHI DI INTERFERENZA	Percorsi e spostamento all'interno dei locali scolastici con carrelli e materiali contenenti cibi porzionati e/o confezionati a temperature > 50° C Nel cortile deve essere indicata un'area riservata al passaggio e sosta del mezzo adibito al trasporto dei pasti e alla movimentazione degli stessi. Eventuale sovrapposizione di percorsi interni tra personale, insegnanti assistenti alla mensa e bambini accompagnati nei servizi e nei banchi.
MMS/DPI	Segnaletica, cassetta di pronto soccorso	MMS/DPI	Vestiaro degli addetti: guanti, cuffietta per il capo, calzature antiscivolo, mascherina
EMERGENZE SEDE COMUNALE	Addetti antincendio: lavoratori scolastici (uno per piano) Soccorritori: lavoratori del servizio scolastico.	EMERGENZE	Addetto aziendale
COSTI SICUREZZA	€ 220/00 anno	COSTI SICUREZZA	Acquisto di DPI e DPC E Riunioni di informazione coordinamento
NOTE	Il comune non dispone di centro di cottura cibi.	NOTE	//
DATA ANNI SCOLASTICI 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023		ORA: I TEMPI E LE MODALITA' DI EFFETUAZIONE DEL SERVIZIO SONO RIPORTATI NEL CAPITOLATO PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO CUI SI FA RINVIO	
FIRMA		FIRMA	

Si richiamano altresì espressamente le disposizioni di sicurezza vigenti all'interno del reparto e indicate dall'apposita segnaletica, delle quali si chiede il più scrupoloso rispetto.

In applicazione dei disposti dell'art. 26 del D. Lgs. N°81 del 9 Aprile 2008 la comunicazione dei dati richiesti e loro veridicità è condizione di validità del contratto per il conferimento del servizio stipulato.

MOD 3 – Verbale di Sopralluogo

Data: _____ Ora: _____

Sopralluogo per la presa visione dei locali della mensa presso la scuola primaria.

Riferimento convenzione n° ____ del _____

Hanno partecipato al sopralluogo:

Datore di lavoro:

Rappresentante del Datore di lavoro: _____

Responsabile del servizio P. P.: _____

Ditta: _____

Rappresentante della Ditta: _____

Altro: _____

Lista di distribuzione (a cura dell'azienda): consegna del DUVRI

Ordine del Giorno

- Coordinamento sui rispettivi rischi e sulle misure organizzative ed operative di prevenzione e protezione specifiche applicabili
- Misure di prevenzione rischi da interferenze
- Altro: =====

Conclusioni:

Interferenze:

Durante lo svolgimento del servizio possono verificarsi interferenze tra il personale della ditta che svolge il servizio, gli alunni (utenti e non del servizio), il personale scolastico (docenti e/o personale ATA), gli incaricati del Comune (volontari, volontari del servizio civile, lavoratori di pubblica utilità, componenti della Commissione mensa, assistenti educatori di cooperative).

Misure di prevenzione concordate:

puntuale rispetto dei Regolamenti comunali che disciplinano i vari servizi e del Capitolato per la concessione del servizio.

La riunione si conclude alle ore _____

Firme dei Partecipanti

Datore di lavoro: _____ Ditta appaltatrice: _____

Rsp: _____ Rapp. Ditta: _____

Rapp. Datore: _____

Altro: _____

MOD 4 – Valutazione Rischi Luoghi di Lavoro Interessati

<i>Tipologie di rischio</i>	<i>Rischi residui</i>	Quantificazione del livello di rischio e valori di esposizione (ove presenti)	Dpi richiesti
Rischi da ambiente di lavoro	Lesioni da cadute e/o scivolamenti nell'ambiente di lavoro	MEDIO	Calzature antiscivolo
Rischi da cadute dall'alto	Lesioni da cadute dall'alto	/	/
Rischio elettrico	Contatti elettrici diretti e indiretti	MEDIO	/
Rischi da macchine/attrezzature	Lesioni causate dall'uso di macchine e attrezzature	MEDIO	Guanti
Rischi da mezzi di trasporto	Lesioni da utilizzo, investimento e/o caduta del carico da mezzi di trasporto	/	
Rischi da proiezione di materiali	Proiezione di corpi estranei durante le fasi di lavoro	/	/
Rischi da movimentazione manuale dei carichi	Lesioni causate dalla movimentazione del personale assistito	/	Guanti
Rischi d'incendio	Rischi d'incendio dovuti alla presenza di materiali combustibili carta, legno, oli, ecc.	MEDIO	/
Rischi da esposizione ad agenti chimici	Rischio derivante dalla manipolazione, inalazione e assorbimento cutaneo di agenti chimici	/	/
Rischi da esposizione ad agenti cancerogeni	Rischio derivante dalla manipolazione, inalazione e assorbimento cutaneo di agenti cancerogeni	/	/
Rischi da esposizione ad agenti biologici	Rischio derivante esposizione ad agenti biologici	MEDIO	Guanti, Mascherine
Rischi da esposizione al rumore	Rischio da esposizione al rumore prodotto da macchine, attrezzature ed impianti utilizzati	MOLTO BASSO	/
Rischi da esposizione a radiazioni non ionizzanti	Rischio da esposizione a campi elettromagnetici	/	/
Rischi da esposizione a radiazioni ionizzanti	Rischio da esposizione dall'utilizzo di attrezzature, materiali e/o sorgenti naturali che rilasciano radiazioni ionizzanti	/	/
Rischi da microclima	Rischi da condizioni microclimatiche inadeguate	MOLTO BASSO	/

MOD 5 – Autodichiarazione

_____ , _____

Spett.le

Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.
Via Roma, 40
09010 Buggerru (SU)

Oggetto: Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.

Il sottoscritto _____ in qualità di legale rappresentante della _____ con sede in _____ (___), Via _____, ____

dichiara

sotto la propria responsabilità che il personale utilizzato dalla scrivente nei lavori di cui al presente documento:

- possiede idonee capacità professionali e la sua posizione contrattuale è in regola con le norme vigenti;
- è regolarmente sottoposto a sorveglianza sanitaria ai sensi della normativa vigente;
- è dotato di idonei dispositivi di protezione individuale sul cui uso è stato regolarmente addestrato;
- è pienamente informato e formato in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro, ai sensi del D. Lgs. N° 81 del 9 Aprile 2008, ed ha ricevuto tutte le informazioni necessarie sui rischi presenti nei locali scolastici in cui verrà effettuato il servizio;

inoltre che:

- il personale preposto al coordinamento dei lavori presso i vari edifici scolastici individuato nel sig. _____ e in sua vece nel sig. _____;
- il seguente personale è stato addestrato per i compiti di emergenza:

Addetti antincendio	Addetti Primo Soccorso
//	//

TIMBRO E FIRMA

.....

OBBLIGHI GENERALI

1. Le presenti norme costituiscono parte integrante del capitolato per l'appalto del servizio che qui si intende riportato e trascritto.

2. le presenti norme comportamentali devono essere osservate e fatte osservare da chi presta il proprio lavoro, sotto qualsiasi forma, nei luoghi di lavoro della Società al fine di prevenire infortuni e incidenti al personale, ad eventuali ospiti, danni alle attrezzature e disturbo allo svolgimento di altri lavori;

3. la ditta e i lavoratori autonomi che operano all'interno dei predetti luoghi di lavoro sono pienamente responsabili a tutti gli effetti civili e penali per danni (al proprio personale o a terzi) prodotti da inosservanza da parte delle imprese stesse e del loro personale di tutte le disposizioni e leggi vigenti in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, in particolare per l'inosservanza delle misure da adottare per i rischi specifici presenti nei luoghi di lavoro predetti.

La Ditta si impegna in particolare:

- a fornire a richiesta del comune il proprio certificato di iscrizione alla CCIAA;
- a gestire nell'ambito della propria autonomia le emergenze che valuta possano determinarsi nella esecuzione della propria attività ed a coordinarsi con il piano di evacuazione emergenza generale predisposto dalla committenza;
- ad attenersi alle disposizioni in materia di sicurezza impartite dai responsabili della Società;
- a comunicare preventivamente alla committenza, nelle persone del Referente per la Sicurezza, i fattori di rischio che dovessero essere introdotti dalla esecuzione di determinate opere/servizi;
- a documentare, se espressamente richiesto, la regolarità della posizione assicurativa dei propri dipendenti operanti all'interno dei luoghi di lavoro della committenza;
- a segnalare immediatamente ai responsabili della società le situazioni di emergenza e le anomalie che venissero a determinarsi nel corso dei lavori;
- a rendere edotti il proprio personale dei rischi specifici e delle misure di prevenzione e di emergenza connessi con l'accesso negli ambienti del concedente per l'esecuzione dei lavori;
- a fornire ai propri dipendenti che operano all'interno dei luoghi di lavoro attrezzature, utensili e macchine adeguate ai lavori da eseguire ed a norma di sicurezza;
- a fornire ai propri addetti i DPI che si renderanno necessari in relazione ai rischi residui sussistenti negli ambienti di lavoro della società, ad istruirli all'uso corretto e ad esigerne l'uso;
- a fornire alla Società tutte le informazioni necessarie per l'eventuale coordinamento di più imprese che dovessero operare nell'ambito dell'appalto;
- ad attivare le procedure di coordinamento preliminare per i tipi di intervento che lo richiedono;
- ad assicurare il rispetto della normativa vigente per quanto riguarda il corretto smaltimento dei rifiuti, le emissioni in atmosfera, la emissione dei rumori verso l'esterno e gli scarichi idrici in dipendenza della sua attività;
- a garantire che durante le fasi di lavoro i posti di passaggio e di transito, lo stato dei pavimenti e la viabilità dei luoghi circostanti il luogo di lavoro oggetto del conferimento siano mantenuti in perfette condizioni di agibilità ed efficienza; diversamente provvederà a segnalare e delimitare le zone temporaneamente non sicure;
- che sia nominata una persona responsabile quale referente per le ulteriori attività di informazione, cooperazione e coordinamento da effettuarsi, se del caso, durante i lavori.

COMPORTAMENTO DEL PERSONALE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

I lavoratori addetti al servizio mensa devono rispettare i seguenti obblighi:

- ✓ L'accesso ai reparti è subordinato all'autorizzazione del preposto responsabile il quale ha autorità e facoltà di revoca dell'autorizzazione, qualora rilevi comportamenti non rispettosi del presente regolamento da parte del personale della ditta.
- ✓ Osservare, ai fini della sicurezza individuale e collettiva, oltre le norme previste per legge, le misure disposte dal Datore di Lavoro e dal Responsabile del S.P.P. scolastico e del Comune.
- ✓ Nelle aree delimitate dalla prevista cartellonistica o esplicitamente indicate dal RSPP, ove sono presenti rischi di incendio, è fatto divieto assoluto, salvo esplicita autorizzazione, di fumare, usare fiamme libere ed apparecchi che producono scintille o comunque di effettuare lavori che possono essere causa di innesco d'incendio.
- ✓ Divieto di manomettere i mezzi di protezione e sicurezza a corredo di attrezzature, macchinari, impianti dei reparti. L'eventuale rimozione temporanea di dispositivi di sicurezza o di protezione che si rendesse necessaria per l'esecuzione di particolari lavori sugli impianti deve essere autorizzata dal preposto presso il reparto. Tali dispositivi dovranno essere ripristinati non appena i lavori di cui sopra siano ultimati.
- ✓ Non compiere, di propria iniziativa, operazioni o manovre che non siano di propria competenza o che possano compromettere la sicurezza propria o di altre persone.
- ✓ Segnalare immediatamente al Responsabile della scuola (preposto) le deficienze dei dispositivi e dei mezzi di sicurezza e di protezione, nonché le eventuali condizioni di pericolo di cui venissero a conoscenza.
- ✓ Divieto di utilizzo di macchine, attrezzature e impianti di proprietà altrui, salvo quelle previste nel capitolato per l'affidamento del servizio.
- ✓ Divieto di fumare in tutte le aree della scuola compresi i cortili anche se privi di esplicita indicazione scritta.
- ✓ Divieto di trattenersi negli ambienti scolastici di lavoro o anche nei cortili e piazzali al di fuori dell'orario di lavoro stabilito e concordato.

Attività previste nel servizio

a) LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Il servizio prevede l'acquisto delle materie prime, lo stoccaggio, la preparazione in giornata, il trasporto e la consegna dei pasti ai plessi scolastici interessati, ed il ritiro sempre in giornata dei contenitori per il trasporto.

La preparazione dei pasti la mattina stessa del consumo mediante il legame freddo-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) La somministrazione sarà effettuata con la porzionatura nel locale scolastico adibito a refettorio. È richiesto agli addetti alla distribuzione adeguata formazione e capacità sulla *porzionatura* e distribuzione degli alimenti con appropriati utensili (mestoli, palette o schiumarole che abbiano una capacità adeguata a garantire la porzione idonea con una sola presa) o in un numero prestabilito di pezzi già porzionati. Ciascun utensile deve essere contrassegnato con un segno distintivo, in modo che la distribuzione possa procedere con set di strumenti distinti.

La preparazione dei pasti deve avvenire nel rispetto della tabella dietetica e delle grammature approvate dalla ASL n. 7 "Servizio igiene alimenti e nutrizione" e altresì rispondere a quanto prescritto nel regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari – CE 852/2004, utilizzando derrate conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui s'intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica. E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente ed è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati. Gli alimenti utilizzati dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il sapore, il gusto e lo stato fisico.

b) SERVIZIO DI TRASPORTO

Il trasporto dei pasti dal centro di cottura alla scuola deve avere una durata di tempo breve per assicurare il mantenimento delle caratteristiche sensoriali originarie del cibo. Gli alimenti dovranno essere trasportati in contenitori a chiusura ermetica isotermeici o termici che garantiscono il mantenimento delle temperature ottimali fino al momento della consumazione nel rispetto dalle disposizioni di legge di cui al DPR 327/80 art. 43 (Idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto

di sostanze alimentari in genere) e art. 51 (Temperatura delle sostanze alimentari durante il trasporto) e dal regolamento CE 852/2004 (concernente l'igiene dei prodotti alimentari) e non devono minacciare lo stato di salute dei lavoratori e dei consumatori per esposizione ad ustioni e bruciature. L'impresa appaltatrice deve dotare i centri di distribuzione di idonea strumentazione per un rapido controllo della temperatura dei cibi .I cibi da consumarsi freddi devono arrivare in distribuzione a temperatura non superiore a + 10°C. per i cibi caldi dovrà essere mantenuta una temperatura non inferiore a +65°C.

Deve essere previsto per i mezzi adibiti al trasporto, un idoneo piano di sanificazione settimanale, e puliti giornalmente, in modo che non si verifichino contaminazioni sugli alimenti trasportati

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli orari concordati e definiti con le istituzioni Scolastiche nella fascia oraria 12,15-13,30.

Per i pasti la fornita la ditta emetterà bolle di consegna che dovranno essere obbligatoriamente controfirmate dal personale della scuola.

Tutte le spese inerenti il mezzo di trasporto utilizzato per la veicolazione dei pasti sono a carico della ditta appaltatrice.

c) ALLESTIMENTO DELLA SALA MENSA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

L'apertura dei contenitori termici deve essere effettuata al momento dell'inizio della distribuzione.

La temperatura delle pietanze deve rispettare quanto disposto dalla normativa vigente. Per la somministrazione delle portate deve essere assicurato l'impiego di personale qualificato munito di idoneità sanitaria secondo le leggi vigenti. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare durante il servizio, idoneo vestiario, compresi camici, guanti adeguati alla manipolazione degli alimenti, cuffie, nonché cartellino di identificazione con foto, nome e cognome. La somministrazione dei pasti dovrà avvenire con la porzionatura nei locali adibiti a refettorio con le modalità sopra espresse e solo dopo che i bambini avranno preso posto a sedere. Le verdure crude e cotte andranno condite poco tempo prima dell'arrivo dei commensali nella sala mensa. Il pane e la frutta devono essere riposti in appositi cestini e non direttamente sui tavoli. La distribuzione deve essere effettuata con l'ausilio di carrelli su cui andrà sistemato soltanto il contenitore della pietanza in corso di distribuzione. La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve essere effettuata solo dopo che i bambini hanno consumato la prima pietanza. La frutta e il pane fresco di giornata, eventualmente in esubero, rispetto al consumo del pasto e ancora in buono stato possono essere lasciati a disposizione degli utenti con modalità da concordare con la scuola.

I rifiuti dovranno essere smaltiti a cura della ditta appaltatrice la quale si preoccuperà di differenziare lo smaltimento a seconda del tipo del rifiuto in conformità al programma di raccolta del servizio comunale.

Presso le scuole dovranno operare un numero congruo di addetti sufficiente a garantire la normale consumazione dei pasti caldi.

d) RIORDINO E PULIZIA DEI LOCALI

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione, da eseguire presso le cucine e i refettori, al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti, dovranno essere effettuati dalla ditta appaltatrice, con l'utilizzo di prodotti (forniti dalla ditta aggiudicataria) conformi alle Tabelle Merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito ovvero in armadi chiusi. E' assolutamente vietato detenere materiali per la pulizia e sanificazione nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione degli alimenti. La periodicità degli interventi, salvo casi di necessità, è la seguente:

- giornaliera per il lavaggio di pavimenti, tavoli, sedie e piastrelle;
- quindicinale per il lavaggio delle superfici vetrate. Il personale impegnato nelle operazioni di
- sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modificazioni. I prodotti detergenti e sanificanti devono essere impiegati in concentrazioni e con modalità conformi alla vigente normativa.
- Il personale addetto alle operazioni di sanificazione, deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti. Il personale che effettua le operazioni di pulizia deve indossare

indumenti di colore visibilmente diverso da quello indossato dagli addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti.

- Di tutti i prodotti devono essere depositate in fase di offerta le schede tecniche complete e qualora disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili

Macchine, mezzi ed attrezzature

- ✓ Tutte le macchine, i mezzi e le attrezzature devono essere provvisti di una targhetta indicante il nome del concessionario e di un chiaro segno di riconoscimento
- ✓ Le suddette macchine, mezzi ed attrezzature devono essere conformi alle prescrizioni vigenti in materia di prevenzione infortuni e trovarsi nelle necessarie condizioni di efficienza al fine della sicurezza.
- ✓ I mezzi soggetti a collaudo e verifiche periodiche da parte di Enti Pubblici o Organismi Notificati (ponti sviluppabili per carichi superiori ai 200 kg, scale aeree, paranchi, apparecchi a pressione, ecc...) dovranno risultare in regola con tali controlli.
- ✓ La Ditta, a lavori ultimati, dovrà lasciare gli ambienti di lavoro libera da macchinari, attrezzature, rottami o rifiuti e da fosse o avvallamenti pericolosi.

Impianti ed apparecchi elettrici

- ✓ E' responsabilità della ditta incaricata accertarsi delle condizioni in cui il lavoro è svolto e l'adozione delle necessarie cautele per la prevenzione infortuni e per non provocare incendi o danni agli impianti.
- ✓ Tutte le linee e le apparecchiature devono ritenersi sotto tensione, sino a che non sia accertato diversamente con gli apposti strumenti di controllo.
- ✓ E' vietato effettuare lavori in prossimità degli impianti elettrici se non espressamente autorizzati dal preposto responsabile di reparto.
- ✓ Tutti gli allacciamenti elettrici e di collegamento a terra, le opere elettriche commissionate ed ogni altro lavoro su impianti ed apparecchi elettrici devono essere realizzati secondo la normativa di legge e di buona tecnica vigente (ex legge 46/90 norme CEI ecc..)
- ✓ L'installazione di linee aeree volanti e provvisorie è vietata negli ambienti o zone identificate come pericolose e specificamente indicate dal preposto responsabile di reparto.

Sollevamento e trasporto dei carichi

- ✓ I mezzi di sollevamento e di trasporto non possono essere impiegati dal personale della Ditta, salvo specifica autorizzazione scritta da parte del Comune, previo accertamento dell'idoneità, della competenza e della formazione del personale stesso.
- ✓ E' tassativamente vietato sollevare e trasportare con i suddetti mezzi salvo l'adozione di mezzi creati per tale scopo e conformi alla normativa vigente.

Il sollevamento dei carichi deve avvenire nel rispetto delle normative di sicurezza previste.

- ✓ L'imbracatura dei carichi deve essere effettuata usando mezzi idonei per evitare la caduta del carico stesso ed il suo spostamento dalla posizione iniziale.
- ✓ Qualunque anomalia di funzionamento e/o carenza riscontrata nei mezzi di sollevamento e trasporto utilizzati deve essere motivo di immediata cessazione dell'impiego degli stessi e di pronta segnalazione al preposto resp. di reparto.

Lavori a rischio d'incendio ed esplosione

E' fatto assoluto divieto di usare fiamme libere. In caso di uso nelle fiamme libere di attrezzature comunque suscettibili di essere causa d'innescio d'incendio dovranno essere adottate tutte le precauzioni del caso. Nelle aree a rischio dovranno essere utilizzati esclusivamente attrezzi antiscintilla ed apparecchi elettrici con adeguato grado di protezione.

Impiego di sostanze pericolose e nocive

I recipienti adibiti al trasporto dei liquidi o materie infiammabili, corrosive, tossiche, o comunque dannose introdotte al concessionario devono essere provvisti di idonee chiusure per impedire la fuoriuscita del contenuto, di accessori di presa, quali maniglie, anelli, impugnature, atti a rendere

sicuro ed agevole il loro impiego, in relazione al loro uso particolare e di involucro protettivo adeguato alla natura del contenuto

Tali recipienti devono essere provvisti di etichettatura così come prevista dalle norme vigenti, allo scopo di rendere nota la natura e la pericolosità del loro contenuto e devono essere accompagnate da scheda di sicurezza

Dispositivi di protezione individuale (DPI)

La Ditta provvederà a proprio carico e fornire ai propri lavoratori i DPI necessari.

Movimentazione nelle pertinenze aziendali

È consentito l'accesso di autoveicoli delle imprese esterne solo se questi devono recarsi all'interno per il carico o lo scarico delle merci, ed in questi casi le macchine devono recarsi sul luogo dell'operazione solo dopo autorizzazione.

- ✓ La velocità massima consentita è di 15 km/h
- ✓ Rispetto delle norme del nuovo Codice della Strada
- ✓ Rispetto delle avvertenze dei cartelli indicatori interni

In particolare è VIETATO:

- ✓ Salire e scendere da veicoli in moto a farsi trasportare in posizione di cattivo equilibrio sulla macchina o sul materiale trasportato;
- ✓ Lasciare gli autoveicoli incustoditi con il motore acceso;
- ✓ Lasciare incustodite le macchine ingombrando le vie di circolazione interne, impedendo la normale circolazione o lo svolgimento di eventuali operazioni di emergenza;
- ✓ Caricare o scaricare materiali infiammabili con motore acceso o nelle vicinanze di aree in cui si eseguono lavori a caldo.

PRESCRIZIONI

In applicazione dell'art. 18 del DLgs. 81/08, ogni lavoratore dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le sue generalità e l'indicazione del datore di lavoro. Nei luoghi di lavoro è vietato fumare, portare e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal referente della sede ove si svolge il lavoro.

È facoltà dell'Ente richiamare in qualsiasi momento l'osservanza di tali disposizioni e di prescrivere altresì l'allontanamento del personale che non si attenga scrupolosamente alle stesse. Il Responsabile dei lavori o suo sostituto, dovrà far osservare le disposizioni indicate e sarà ritenuto responsabile ad ogni effetto della loro inosservanza.

La Vostra Ditta si impegna altresì fin da ora, per allora, ad assumere ogni iniziativa e adempimento necessario a sollevare il comune di Villamassargia da ogni pretesa risarcitoria per danni che si volesse avanzare per l'attività prestata presso il Comune da dipendenti diretti dell'appaltatore e/o personale connesso a detta attività.

In osservanza dell'art. 26 del D. Lgs. N.81 del 9 Aprile 2008, con la presente l'Ente Vi fornisce puntuali informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sarete destinati ad operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottati in relazione alle proprie attività.

Rimane peraltro comune l'impegno allo scambio di reciproche informazioni, per coordinare gli interventi di prevenzione e protezione ritenuti necessari, anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle altre eventuali imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Il Comune di Villamassargia non dispone di un centro cottura, pertanto la ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione un centro di preparazione e cottura dei pasti adeguato con potenzialità delle strutture e delle attrezzature compatibili con la produzione giornaliera richiesta. Il Centro cottura deve essere ubicato in modo che tra la fine della cottura del pasto e la somministrazione i tempi siano ridotti al minimo. Al riguardo in sede di offerta la ditta fornirà l'indicazione del centro di cottura che intende utilizzare, e tutta la documentazione atta a dimostrare la conformità alle normative vigenti e la relativa autorizzazione dell'autorità sanitaria locale. Dovrà essere prodotta la documentazione attestante la disponibilità del centro per tutta la durata dell'appalto.

SINTESI DEI RISCHI SPECIFICI ESISTENTI SUL LUOGO DI LAVORO

AREA LAVORATIVA	RISCHI SPECIFICI ESISTENTI	LAVORATORI SOGGETTI A INTERFRENZE	VALUTAZIONE DEI RISCHIO INTERFERENZA			MISURE DI RIDUZIONE RISCHIO	
			P	D	R	A CARICO CONCEDENTE	A CARICO CONCESSIONARIO
✓ Locali refettorio mensa presso la scuola materna primaria	Rischio di scivolamento, caduta inciampo	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Personale del concessionario ✓ Personale scolastico ✓ Incaricato del Comune ✓ Alunni 	2	2	4	Mantenimento di adeguate condizioni di manutenzione delle pavimentazioni nei locali di lavoro	Formazione del personale su quanto evidenziato nel presente documento.
✓ Locali mensa presso la scuola primaria	Rischio di contatti elettrici diretti e indiretti	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Personale del concessionario ✓ Personale scolastico ✓ Incaricato del Comune ✓ Alunni 	1	2	2	Mantenimento di adeguate condizioni di manutenzione degli impianti elettrici nei locali di lavoro	Formazione del personale su quanto evidenziato nel presente documento.
✓ Locali mensa presso la scuola primaria	Contatto con parti in tensione	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Personale del concessionario ✓ Personale scolastico ✓ Incaricato del Comune ✓ Alunni 	2	2	4	Predisposizione di segnaletica di sicurezza su quadri elettrici; delimitazione delle aree durante le fasi di manutenzione impianti elettrici.	Rispetto della segnaletica di sicurezza e formazione del personale della ditta appaltatrice su quanto evidenziato nel presente documento
✓ Locali mensa presso la scuola primaria	Rischio dovuto all'utilizzo di macchine e attrezzature	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Personale del concessionario ✓ Personale scolastico ✓ Incaricato del Comune ✓ Alunni 	2	2	4	/	Formazione del personale all'uso delle macchine e delle attrezzature necessarie per la gestione del servizio.
✓ Locali mensa presso la scuola primaria	Lesioni da utilizzo, investimento e/o caduta del carico da mezzi di trasporto	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Personale del concessionario ✓ Personale scolastico ✓ Incaricato del Comune ✓ Alunni 	1	3	3	/	Formazione del personale sul rispetto delle norme del codice della strada e delle normative di sicurezza nei casi di scarico/carico di merce.

AREA LAVORATIVA	RISCHI SPECIFICI ESISTENTI	LAVORATORI SOGGETTI A INTERFRENZE	VALUTAZIONE DEI RISCHIO INTERFERENZA			MISURE DI RIDUZIONE RISCHIO	
			P	D	R	A CARICO CONCEDENTE	A CARICO CONCESSIONARIO
✓ Locali mensa presso la scuola primaria e secondaria	Incendio ed esplosione	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Personale del concessionario ✓ Personale scolastico ✓ Incaricato del Comune ✓ Alunni 	2	3	6	Adeguate segnaletica di sicurezza nelle zone a specifico rischio incendio	Rispetto della segnaletica di sicurezza e formazione del personale della ditta appaltatrice su quanto evidenziato nel presente documento
✓ Locali mensa presso la scuola primaria e secondaria I Grado	Agenti chimici /cancerogeni	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Personale del concessionario ✓ Personale scolastico ✓ Incaricato del Comune ✓ Alunni 	1	2	2	Fornitura di un armadio per i prodotti per la pulizia	Formazione del personale su quanto evidenziato nel presente documento. I prodotti per la pulizia, per la sanificazione e per la disinfestazione/derattizzazione non devono mai essere lasciati incustoditi e liberamente accessibili ai soggetti non autorizzati.
✓ Locali mensa presso la scuola primaria e secondaria I Grado	Rischio derivante da esposizione ad agenti biologici	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Personale del concessionario ✓ Personale scolastico ✓ Incaricato del Comune ✓ Alunni 	1	3	3	Fornitura di contenitori porta rifiuti	Formazione del personale su quanto evidenziato nel presente documento e nel capitolato per il conferimento del servizio.
✓ Locali mensa presso la scuola primaria e secondaria I Grado	Condizioni Microclimatiche inadeguate	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Personale del concessionario ✓ Personale scolastico ✓ Incaricato del Comune ✓ Alunni 	1	2	2	Mantenimento impianti riscaldamento/condizionamento in perfette condizioni di funzionamento	Segnalazione di eventuali anomalie
✓ Locali mensa presso la scuola primaria e secondaria I Grado	Illuminazione	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Personale del concessionario ✓ Personale scolastico ✓ Incaricato del Comune ✓ Alunni 	1	2	2	Mantenimento del sistema di illuminazione interno di tutte le zone lavorative in perfette condizioni di funzionamento	Segnalazioni puntuali di eventuali anomalie

ALLEGATO C - Procedure di Sicurezza da Interferenze SI N/A

Le procedure di sicurezza attivate dall'Ente e dall'istituzione scolastica prevedono che le lavorazioni a rischio oggetto di lavori debbano essere preventivamente autorizzate dal Responsabile del Comune in accordo con il dirigente Scolastico.

L'impresa deve inoltre attenersi alle indicazioni ed alle misure di prevenzione e protezione dei rischi dei lavoratori nel rispetto della vigente normativa in materia e deve preventivamente richiedere tali autorizzazioni al R.S.P.P. ogni volta che si verifichi una variazione nella lavorazione precedentemente autorizzata (se trattasi di variazione che implica un potenziale rischio per il quale è prevista una specifica procedura).

<input type="checkbox"/>	Informazione sui rischi presenti in azienda ex art. 26 del D. Lgs. N°81 del 9 Aprile 2008
<input type="checkbox"/>	Pianificazione e programmazione dell'attività di appalto
<input type="checkbox"/>	Informazione sulle altre attività in contemporanea ...
<input type="checkbox"/>	Programmazione degli interventi in tempi distinti per evitare, quando possibile, il lavoro in contemporanea
<input type="checkbox"/>	Assegnazione di zone di lavoro specifiche e limitate (con specifica delimitazione) e separazione delle attività
<input type="checkbox"/>	Pianificazione e controllo degli interventi a rischio
<input type="checkbox"/>	Assegnazione ad ogni appaltatore di un referente aziendale cui riportare e coordinarsi
<input type="checkbox"/>	Comunicazione e segnalazione degli interventi in corso, con avvertimenti ed avvisi
<input type="checkbox"/>	Obbligo di vietare ad altri lavoratori l'accesso all'area assegnata per l'intervento
<input type="checkbox"/>	Definizione di meccanismi di comunicazione per segnalare e gestire tempestivamente situazioni fuori dall'ordinario
<input type="checkbox"/>	Sopralluogo preventivo delle zone o aree in cui si svolgerà l'appalto
<input type="checkbox"/>	Individuazione del referente dell'appaltatore con cui rapportarsi
<input type="checkbox"/>	Assegnazione all'appaltatore di un luogo definito per il deposito delle attrezzature di lavoro
<input type="checkbox"/>	Identificazione, da parte di ogni appaltatore, delle attrezzature di sua proprietà e coordinamento dell'eventuale utilizzo comune di attrezzature, mezzi ecc.
<input type="checkbox"/>	Eventuale modifica alle procedure di gestione dell'emergenza e loro comunicazione.

ALLEGATO D - MISURE DI PREVENZIONE PER LE INTERFERENZE

<input type="checkbox"/> TRANSENNARE L'AREA
<input type="checkbox"/> SEGNALARE IL RISCHIO
<input type="checkbox"/> SEGNALARE LA PRESENZA NELL'AREA
<input type="checkbox"/> SEGNALARE LAVORAZIONE
<input type="checkbox"/> LAVORAZIONI IN AREE DISTINTE (allegare lay out)
<input type="checkbox"/> LAVORAZIONI IN TEMPI DISTINTI (allegare crono-programma)
<input type="checkbox"/> UTILIZZO DI DPI
<input checked="" type="checkbox"/> FORMAZIONE (del personale della Ditta aggiudicataria per la gestione delle emergenze)
<input type="checkbox"/> ASSISTENZA - AFFIANCAMENTO
<input type="checkbox"/> GESTIONE EMERGENZE
<input type="checkbox"/> VARIE

ALLEGATO E - GESTIONE EMERGENZE

Il personale della Ditta si dovrà attenere, in caso di emergenza, alle disposizioni impartite dalla squadra di emergenza aziendale, secondo le procedure e il piano di evacuazione predisposto dall'istituto scolastico ove si svolgerà il servizio oggetto del presente documento.

Nel DUVRI operativo saranno allegate:

- Schema riassuntivo procedure di emergenza e nominativi addetti emergenze
- Numeri di emergenza
- Planimetrie di evacuazione installate nelle pareti dei locali scolastici

NUMERI TELEFONICI DI EMERGENZA

Polizia	113
Carabinieri	112
Comando di Polizia Locale Via Roma 40	0781 54303
Vigili del Fuoco VV. FF. 115 – comando Iglesias V.le Colombo	078122222
ASL territoriale Carbonia Spresal, Via Costituente	07816683944
Dipartimento Provinciale del Lavoro Via Pirastu Cagliari	0706059004
Acquedotto (segnalazione guasti) ABBANO spa	800022040
Elettricità ENEL (segnalazione guasti)	803500
Resp.le Settore Servizi Sociali Comune Buggerru	0781 54303
Responsabile Servizio di Prevenzione e Protezione Comune	0781729028

ALLEGATO F - Stima dei Costi di Sicurezza da Interferenze

Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto per la gestione del servizio di mensa scolastica, resta immutato l'obbligo per la ditta aggiudicatrice di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi. I suddetti costi sono a carico della Ditta stessa, la quale deve dimostrare, in sede di verifica dell'anomalia delle offerte, che gli stessi sono congrui rispetto a quelli desumibili dai prezzi di mercato. I costi della sicurezza necessari per la eliminazione dei rischi interferenze vanno tenuti distinti dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso.

In fase di verifica dell'anomalia, detti costi non sono oggetto di alcuna verifica essendo stati quantificati e valutati a monte dal Comune.

MISURA: (VOCE DI CAPITOLATO)	QUANTITÀ:	Costo x U.M. (Euro – oltre IVA)	Costo: (Euro – oltre IVA)	A CARICO DI:
Formazione per gestione emergenze	1 incontro formativo/ anno scolastico	150,00	450,00	Concedente/utenti servizio
DPI a disposizione del personale scolastico e comunale (guanti, mascherine) e DPC (catenelle, e segnaletica)	In confezioni a consumo	70,00	210,00	Assistenti/utenti servizio
		TOTALE	660,00	

Buggerru, 24 febbraio 2020

Per il Comune di Buggerru

per Appaltatore
