Unione dei Comuni del Montiferru e Alto Campidano
Via S. Agostino, 18 – 09070 – Milis (Provincia di Oristano)

centrale unica di committenza
Servizio di ristorazione scolastica e sociale

(Comuni di Cuglieri, Milis, Santu Lussurgiu, Scano di Montiferro, Zeddiani)

Procedura aperta sulla piattaforma telematica Sardegna CAT ai sensi dell'art.60 del D.Lgs 50/2016 e con l'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto di qualità prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett.a del D.Lgs 50/2016.

D.U.V.R.I. DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA
(art. 26, comma 3, D. Lgs. 81/2008)

1.INTRODUZIONE

Le attività in oggetto riguardano l'appalto del servizio di preparazione, fornitura e somministrazione dei pasti per la mensa scolastica delle Scuole Primaria e Secondaria di I grado bandito dall'Unione dei Comuni del Montiferru e Alto Campidano.
Il bando di appalto prevede che il servizio di preparazione, fornitura e somministrazione dei pasti avviene presso i locali dei Comuni aderenti alla gestione associata, ovvero: Cuglieri, Milis, Santu Lussurgiu, Scano di Montiferro e Zeddiani, nonché, la mensa sociale per il Comune di Cuglieri.
I beneficiari del servizio sono: gli alunni ed il personale scolastico (aventi diritto alla mensa) delle Scuole Primaria dei Comuni di: Cuglieri, Milis, Santu Lussurgiu e Zeddiani, e Secondaria di I grado di del Comune di Cuglieri e Scano di Montiferro, micronido per Comune di Cuglieri.
Il servizio mensa è effettuato nei giorni e nell'ora fissata, come previsto nel capitolato di gara.

2. PREFAZIONE

Con l'introduzione del Testo Unico (D.Lgs. 81/2008) sono espressi in maniera chiara i temi specifici sui quali svolgere la valutazione del rischio e di conseguenza, quali sono le informazioni ed i programmi di intervento, nonché strutturali, per progettare e/o implementare il documento stesso. Uno dei cambiamenti principali introdotti dalla normativa in merito di sicurezza e salute dei lavoratori, sia in ambito pubblico sia privato, è l'obbligo di valutare e redigere uno specifico documento sui rischi dovuti ad interferenza tra lavoratori di aziende diverse. Si può parlare di "interferenza" in tutte quelle circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente e quello dell'Appaltatore, oppure tra il personale di imprese diverse che operano in una stessa sede aziendale.
In sostanza si devono mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui saranno espletati lavori, servizi o forniture con i rischi derivanti dall'esecuzione delle lavorazioni stesse. Il 5 marzo 2008 l'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture ha emesso una

determinazione riguardante la "Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture". L'Autorità, con tale determinazione (n. 3/2008, pubblicata sulla G.U. del 15 marzo 2008) ha voluto chiarire gli aspetti che riguardano in particolare l'esistenza di interferenze ed il conseguente obbligo di redazione del DUVRI, puntualizzando che: "in esso .... non devono essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'Appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo tali rischi."
L'Articolo 26 (Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione) del D.Lgs. 81/2008, al comma 2, spiega che i datori di lavoro dell'Azienda committente (per lavori da eseguirsi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima), dell'impresa appaltatrice o i lavoratori autonomi: a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto; b) coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.
Per adempiere a tali prescrizioni, il Datore di lavoro della Committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi da interferenza che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.
Il presente DUVRI è stato redatto in conformità a quanto previsto dall'art. 26, comma 3, del D. Lgs. 81/2008 e, secondo le disposizioni del suddetto decreto, in esso sono contenute: un insieme di notizie utili al fine della comprensione del DUVRI, cioè informazioni generali di carattere contrattuale che regolano i rapporti tra Committenza e Appaltatore; la documentazione esecutiva che definisce le prescrizioni operative relative alle singole attività tenendo conto dei rischi interferenziali evidenziati e individuandone le relative misure di prevenzione.
Il DUVRI sarà utilizzato nell'ambito del coordinamento dell'appalto e ne rappresenterà il documento operativo di riferimento. Il DUVRI è un documento "dinamico" perciò sarà necessario procedere al suo aggiornamento e/o integrazione ogni qualvolta, durante l'esecuzione dell'appalto, si riscontri la variazione delle situazioni originarie o si manifesti l'esigenza di modificare le indicazioni precedentemente definite.
Alla fine dell'appalto, il DUVRI sarà consegnato, in originale, alla Committenza e rappresenterà la certificazione del lavoro di coordinamento svolto.

3. GESTIONE DEL DUVRI

3.1 ATTORI DELLE PROCEDURE Ai fini di una corretta attuazione del presente DUVRI, vengono di seguito definite le procedure che interessano i soggetti coinvolti nell'opera, ovvero gli "attori delle procedure". Riguardo agli attori delle procedure, son di seguito illustrate le competenze, le responsabilità, le relazioni e le procedure.

3.2. COMPETENZE E RESPONSABILITÀ

3.2.1 IL DATORE DI LAVORO

Il Datore di lavoro è un soggetto pubblico o privato, titolare del rapporto di lavoro con i lavoratori e responsabile dell'impresa o dello stabilimento. Secondo il D.Lgs. 81/2008 - art. 26 - comma 3 - il datore di lavoro dell'Azienda committente, prima dell'inizio dei lavori, deve provvedere alla

preparazione di un DUVRI; dovrà, in seguito, pretendere l'osservanza di quanto previsto nel piano, direttamente o mediante preposti incaricati. Poiché l'appalto in oggetto sarà effettuato in gran parte presso i locali gestiti dalla Scuola Primaria e Secondaria di I grado di dei Comuni aderent alla gestione associata: Cuglieri, Milis, Santu Lussurgiu, Scano di Montiferro e Zeddiani, oltre ai Datori di lavoro dell'Ente Committente e dell'Azienda appaltatrice, sarà chiamato a collaborare anche il Datore di lavoro dell'Istituto Comprensivo Statale di Santu Lussurgiu, Bosa, San Vero Milis, quale gestore dei locali.

3.2.2. IL COMMITTENTE

Il Committente è il soggetto per conto del quale viene realizzato l'appalto, indipendentemente da eventuali frazionamenti della sua realizzazione.

Il Committente dell'appalto in oggetto, ai sensi del D.Lgs. 81/2008, coincide con il Datore di Lavoro dell'Unione dei Comuni del Montiferru e Alto Campidano.

3.2.3. IL GESTORE DEI LOCALI

Il Gestore dei locali è il soggetto utilizzatore dei locali in cui dovrà essere realizzato l'appalto. Il Gestore dei locali, ai sensi del D.Lgs. 81/2008, in cui viene svolto l'appalto oggetto del presente DUVRI coincide con il Datore di Lavoro degli Istituti Comprensivi Statali sopra indicati.

3.2.4. L'APPALTATORE

L'Appaltatore è il soggetto che provvederà alla realizzazione dell'appalto. Ai sensi del D.Lgs. 81/2008 l'Appaltatore dei servizi oggetto dell'appalto in questione coincide con il Datore di Lavoro della ditta .....

Il presente appalto prevede il divieto per l'Appaltatore di subappaltare in tutto o in parte i lavori oggetto del servizio, sotto pena di risoluzione del contratto.

3.3. MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE

Le misure idonee ad eliminare o ridurre i rischi di interferenza sono principalmente di natura organizzativa e gestionale. Esse sono concordate e condivise durante le riunioni di coordinamento, in particolare nel corso della prima riunione successiva all'aggiudicazione del servizio.

3.3.1. MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE A CARICO DEL COMMITTENTE • Designazione di un referente operativo della committenza che intrattenga i rapporti con l'Appaltatore ed il Gestore dei locali (referente del coordinamento). • Vigilanza in merito all'assolvimento da parte del Gestore dei locali delle misure di prevenzione e protezione a suo carico: o Informazione e formazione del proprio personale sulla presenza negli ambienti di lavoro di personale appartenente ad altra ditta per l'esecuzione di attività durante l'orario di lavoro ordinario. o Comunicazione all'Appaltatore di eventuali rischi specifici presenti sui luoghi di lavoro. o Predisposizione dei presidi di emergenza e comunicazione all'Appaltatore delle procedure adottate nelle situazioni di emergenza.

3.3.2. MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE A CARICO DEL GESTORE DEI LOCALI • Designazione di un referente operativo del Gestore dei locali che intrattenga i rapporti con il Committente e con l'Appaltatore (referente del coordinamento). • Informazione e formazione del proprio personale sulla presenza di addetti appartenenti ad altra ditta per l'esecuzione di attività durante l'orario di lavoro ordinario. • Comunicazione all'Appaltatore di eventuali rischi specifici presenti sui luoghi di lavoro. • Predisposizione dei presidi di emergenza e comunicazione all'Appaltatore delle procedure adottate nelle situazioni di emergenza.

3.3.3. MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE A CARICO DELL'APPALTATORE • Presa visione dei luoghi di lavoro preventiva all'inizio lavori. • Nomina di un referente operativo dell'Appaltatore che, oltre a dirigere, sovrintendere e controllare l'esatta fornitura del servizio, intrattenga i rapporti con il Committente ed il Gestore dei locali (referente del coordinamento). • Comunicazione delle procedure adottate nelle situazioni di emergenza. • In fase operativa: verifica della presenza di addetti del Gestore dei locali nei luoghi oggetto delle attività e presidio degli

stessi per la segnalazione di eventuali pericoli (es.: segnale "pavimento bagnato"; ecc.). Nell'ambito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione dai rischi, nonché di coordinamento degli interventi di protezione, all'Appaltatore si richiede di osservare le seguenti misure di prevenzione di carattere generale: 1. operare esclusivamente nelle aree oggetto della attività in appalto; 2. rispettare le regole di accesso, di circolazione nei luoghi di lavoro e quelle per l'evacuazione in caso di emergenza; 3. e' fatto divieto di utilizzare locali o attrezzature di proprietà dell'Appaltatore non previsti dal capitolato di appalto; eventuali impieghi di carattere eccezionale devono essere di volta in volta espressamente autorizzati; 4. e' fatto divieto di depositare qualsiasi materiale sulle vie d'esodo o nelle vicinanze delle uscite di sicurezza; 5. rispettare nello svolgimento delle prestazioni oggetto dell'appalto le prescrizioni di sicurezza ed attuare le misure di protezione dai rischi specifiche dell'attività dell'Ente gestore dei locali; 6. adottare nello svolgimento delle proprie 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 e individuale; a. osservare e far osservare, rispettare e far rispettare le norme e le informazioni impartite dalla segnaletica di sicurezza presente sul posto di lavoro; b. utilizzare ed esigere che si utilizzino in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a disposizione dei lavoratori; c. non rimuovere o non far compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non sono di competenza ovvero che possono compromettere la sicurezza propria o di altre persone; d. segnalare senza indugio al preposto deficienze dei mezzi e dispositivi di cui ai due punti precedenti, nonché le eventuali condizioni di pericolo di cui si viene a conoscenza, adoperandosi direttamente in caso di emergenza (nell'ambito delle proprie competenze e possibilità) per eliminare o ridurre tali deficienze e pericoli, dandone immediata notizia al proprio preposto. 7. richiedere autorizzazione preventiva in caso di introduzione nell'ambiente lavorativo del Gestore dei locali di sostanze pericolose e/o infiammabili specificando la natura, il tipo e la quantità.

3.4. ACCETTAZIONE DEL DUVRI

Il presente DUVRI e gli allegati, parte integrante dello stesso, contengono: • le normative di riferimento, le indicazioni circa la gestione del presente documento ed i rapporti tra gli attori, la descrizione della documentazione di sicurezza e salute, la modulistica; • i dati relativi al Committente, al Gestore dei locali ed all'Appaltatore; • la descrizione delle caratteristiche tecniche dell'appalto, delle modalità di intervento, l'analisi dei rischi interferenziali, la valutazione dei rischi residui; • le misure di prevenzione relative ai rischi interferenziali e l'elenco dei DPI che dovranno essere forniti dall'Appaltatore ai propri lavoratori in aggiunta a quelli previsti dalla valutazione dei rischi dell'impresa appaltatrice anche con riferimento alle prescrizioni anti COVID.

Il DUVRI deve essere sottoscritto per accettazione da tutti i soggetti interessati.

4. DOCUMENTAZIONE DI SICUREZZA E SALUTE

Prima dell'avvio del servizio l'Appaltatore deve consegnare (o far prendere visione) al Committente i seguenti documenti: Elenco attrezzature e mezzi idonei all'esecuzione del servizio; Elenco dei prodotti e delle schede di sicurezza; Autocertificazione riguardante il possesso dei requisiti tecnico professionali ai sensi dell'art. 26, comma 1, lett. a), del D.Lgs. 81/2008.

5. DATI RELATIVI ALLE STRUTTURE

Le Amministrazioni comunali dei Comuni in cu sono ubicati i locali mensa e cucina ha concesso in uso gratuito ed esclusivo all'Appaltatore, presso gli stessi edifici scolastici, i locali: - cucina, - refettorio, - disimpegni e servizi igienici, nonché gli impianti, i macchinari, le attrezzature, le stoviglie e gli arredi in essi presenti. L'accesso alla sala refettorio degli alunni e del personale della Scuola Primaria e Secondaria è consentito solamente durante l'orario previsto per la

somministrazione dei pasti mentre tutti gli altri locali sopracitati sono ad uso esclusivo del personale dell'Appaltatore. La ditta dovrà prendere in carico, previo controllo, i predetti locali, impianti, macchinari, ecc. sottoscrivendo il relativo verbale di consegna; stessa procedura sarà all'atto della seguita riconsegna dei locali a fine contratto. L'Appaltatore dovrà equipaggiarsi delle attrezzature aggiuntive a quelle già presenti nei locali della scuola e dei materiali vari occorrenti per la cottura dei cibi, la conservazione delle derrate alimentari, il lavaggio e la sterilizzazione delle stoviglie. L'introduzione di attrezzature aggiuntive nei locali della scuola da parte dell'Appaltatore non potrà avvenire senza preventiva comunicazione al Committente ed al Gestore dei locali e, qualora necessario, al loro benestare. L'accesso al locale cucina del personale dell'Appaltatore avverrà esclusivamente tramite la porta d'ingresso dedicata. Gli ambienti di lavoro non presentano dislivelli o situazioni di instabilità, motivi di inciampo o di scivolamenti. Gli spazi di lavoro, le dimensioni dei locali e la disposizione degli arredi garantiscono movimenti agevoli, senza creare limitazioni negli spostamenti.

6. CARATTERISTICHE TECNICHE E DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ

L'assolvimento del servizio mensa richiederà al personale dell'Appaltatore l'effettuazione delle seguenti attività: • acquisto delle derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti; • acquisto dei materiali occorrenti alla pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti e delle relative attrezzature; • acquisto di attrezzature utili per il miglioramento del servizio; • fornitura del gas necessario alla cottura dei cibi; • acquisto di tovaglie, tovaglioli, piatti e posate (in plastica o in carta); • fornitura di tutto il necessario per la preparazione e somministrazione dei pasti (pentole, piatti, bicchieri, tovaglioli, posate, ecc.) • acquisto dei contenitori necessari per il trasporto e la consegna dei pasti caldi nei casi di assenza di centri cottura e per la mensa sociale del Comune di Cuglieri e • acquisto e fornitura di acqua naturale durante i pasti; • preparazione dei pasti ed eventuale fornitura di diete personalizzate; • allestimento dei tavoli del refettorio; • porzionamento e distribuzione dei pasti; • riordino, pulizia e disinfezione di tutti i locali interessati dalle attività dell'Appaltatore, ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi; • la conservazione e manutenzione ordinaria dei locali concessi in uso all'Appaltatore; • trasporto e consegna dei pasti caldi, con l'utilizzo di contenitori e di mezzi di trasporto a norma di legge, dal luogo di preparazione a quello di refezione; • ritiro e conteggio dei buoni pasto. Dal capitolato d'appalto, nell'analisi delle attività connesse alla somministrazione dei pasti, emerge che il personale dell'appaltatore dovrà compiere anche le seguenti attività: • detersione e disinfettazione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici a loro uso esclusivo, lavelli del centro di cottura; • pulizia del pavimento, tavoli e sedie del locale mensa a fine di ogni pasto; • pulizia giornaliera adeguata del mezzo di trasporto che dovrà essere (esclusivamente) per il trasporto dei pasti; • lavatura di tutta la biancheria da tavola, o in assenza di queste, fornitura di tovagliato a perdere; • detersione e disinfettazione settimanale del frigorifero, cappe aspiranti e d'uso; • predisporre gli accessori necessari al porzionamento dei pasti; • allestimento del refettorio disponendo ordinatamente i tavoli, le tovaglie, posate, bicchieri, piatti, bottiglie, ecc...; • scodellare e distribuire i pasti; • sparecchiare, pulire, igienizzare e riordinare i tavoli ed i locali; • effettuare la raccolta, differenziazione e smistamento dei rifiuti. Durante l'assolvimento del servizio di mensa scolastica, oltre alle derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti, il personale potrà utilizzare detergenti, disinfettanti e sanificanti necessari a garantire il rispetto degli standard igienico - sanitari previsti dalla normativa e dal Piano di Autocontrollo di qualità (HACCP) dell'Appaltatore.

Lo stesso appaltatore per quanto attiene al resto dovrà attenersi a tutte le disposizioni contenute nel capitolato di gara.

6.1. AMBIENTI DI LAVORO ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

L'Ente committente garantisce che: • negli ambienti in cui verranno svolte le attività oggetto dell'appalto siano presenti: - impianti elettrici dotati di interruttori magnetotermici differenziali; - impianti di riscaldamento con cui è garantito il confort termico dell'ambiente; - adeguato numero di estintori, correttamente posizionati e segnalati. • gli elettrodomestici e gli utensili forniti sono in condizioni d'uso tali da garantire che le loro caratteristiche rispondano a quanto previsto dalla normativa antinfortunistica. Le attrezzature (elettrodomestici ed utensili) messi a disposizione dell'Appaltatore dal Committente sono le seguenti: cucina e forno alimentati a gas; cappa aspirante; frigorifero; lavastoviglie; • arredi vari (mobili, scaffali, ecc.). Nell'eventualità che il personale dell'Appaltatore riscontrasse l'inadeguatezza delle attrezzature di lavoro (elettrodomestici o utensili) fornite dal Committente dovrà segnalarlo senza indugio al preposto, in maniera da avvertire immediatamente l'Ente committente.

6.2. ORARI DEL SERVIZIO E MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLE ATTIVITÀ

Il servizio mensa sarà organizzato in maniera da poter garantire la somministrazione/ fornitura dei pasti nelle fasce orarie stabilite dall'Autorità scolastica.

L'utenza è composta:

- da alunni della scuola dell'Infanzia, della Scuola Secondaria di Primo grado e micronido;
- da personale docente e ausiliario (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa);
- utenza prevalentemente anziana, indicata dall'ufficio di Servizio sociale del Comune di Cuglieri.
- Per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, i Comuni interessati al servizio concedono all'impresa aggiudicataria, per tutta la durata contrattuale, i locali cucina e refezione, di proprietà degli enti partecipanti, ubicati:

per la mensa scolastica e sociale, nei Comuni di:

- Cuglieri, presso la sede dell'Istituto Comprensivo sito nella via delle Rimembranze;
- Milis, presso la scuola dell'Infanzia sita in via Vacca con accesso via Frabassallus;
- Santu Lussurgiu presso la scuola dell'Infanzia sita in via Suor Modesta;
- Scano di Montiferro presso la sede dell'Istituto Comprensivo Corso Umberto Emanuele, 50
- Zeddiani: presso la scuola dell'Infanzia sita in via XXIV Maggio.
- L'Impresa aggiudicataria, dovrà dichiarare di essere a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali cucina e mensa, di averli visitati e di essere quindi edotta di tutte le circostanze di luogo e di fatto, in particolare per quanto attiene le attrezzature assegnate in dotazione e non potrà sollevare obiezioni al riguardo.

  Il menù deve prevedere la somministrazione ad ogni utente di un primo piatto, un secondo piatto, il contorno, il pane, la frutta di stagione, acqua. Per la scuola dell'infanzia, la merenda di metà mattina e/o primo pomeriggio sentita la scuola (frutta di stagione fresca o secca, pane, yogurt e derivati del latte, miele). La variabilità del menù per il pranzo può essere ottenuto semplicemente con l'utilizzo di prodotti di stagione, con i quali si possono elaborare ricette sempre diverse, in particolare primi piatti.

  Pertanto la ditta dovrà provvedere alla cottura dei cibi presso il centro cottura piu' vicino ed idoneo a servire le scuole in cui non sono presenti centri cottura, effettuandone il trasporto con idonei contenitori termici e nel rispetto di tutte le modalità e precauzioni richiesti dalle norme vigenti.

  Per la mensa scolastica (compreso micronido): La somministrazione deve essere attuata tra le ore 12, - 12,30 compreso il personale ATA e insegnanti, aventi diritto, cinque giorni alla settimana – dal lunedì al venerdì per la scuola dell'Infanzia e due giorni la settimana, martedì e venerdì, per le Scuole Secondarie di primo grado del Comune di Cuglieri, fatte salve eventuali variazioni. L'orario dei due giorni dovrà essere concordato con il personale docente.

  Per la mensa sociale e il trasporto pasti a domicilio: la distribuzione dovrà avvenire dalle ore 12.00.
- Non costituisce minimo garantito per l'appaltatore il quantitativo dei pasti indicato nel bando di gara, gli stessi potrebbero esseri soggetti a variazioni in aumento o diminuzione. L'impresa nulla ha da pretendere se il numero dei pasti risulti inferiore rispetto a quelli quantificati presuntivamente nel presente capitolato e nella gara di aggiudicazione del servizio.
- L'orario di somministrazione dei pasti sopra indicato potrebbe essere modificato in relazione alle esigenze della scuola. Lo stesso sarà comunicato all'impresa prima dell'avvio del servizio.
- L'appaltatore ha l'obbligo di acquisire giornalmente, entro le ore 9,45, il numero dei pasti da fornire.

- Nel corso dell'esecuzione del contratto potrebbero verificarsi modifiche, in aumento e/o in diminuzione, del numero di pasti erogati e/o delle scuole interessate dal servizio. In entrambi i casi l'aggiudicatario non potrà rinunciare allo svolgimento del servizio e non potrà richiedere oneri aggiuntivi.
- In ogni caso nell'esecuzione del servizio l'appaltatore dovrà attenersi a tutte le indicazioni e direttive che verranno formulate dall'Unione dei Comuni.

Le disposizioni in merito alle modalità di esecuzione delle attività sono state dettate nel capitolato speciale di appalto cui si rimanda. Il personale dell'azienda appaltatrice dovrà far capo ad un responsabile di idonea capacità (referente di coordinamento), il quale sarà l'unica persona autorizzata a mantenere i contatti con l'Amministrazione Comunale ed il Gestore dei locali, dal quale riceverà eventuali istruzioni suppletive. Il personale della ditta appaltatrice dovrà presentarsi al lavoro in ordine nella persona, dotato di apposite divise con indicato il nome dell'impresa appaltatrice ed il cartellino personale di riconoscimento.

7. VALUTAZIONE DEI RISCHI

In linea di massima per i lavoratori dell'Appaltatore si presentano: - rischi di ordine generale legati all'ambiente di lavoro di proprietà del Committente; - rischi specifici (di ordine fisico, chimico e biologico) collegati alle varie attività connesse alla preparazione e somministrazione dei pasti. I rischi specifici dei lavoratori facenti capo all'Appaltatore possono essere: • Rischi per infortunio; • Rischi connessi con l'uso di sostanze chimiche (detergenti, detersivi, sanificanti); • Rischi per esposizione ad agenti infettivi durante la manipolazione degli alimenti; • Rischi da microclima (es. durante cottura pasti); • Rischi per stress lavoro correlato. Tali rischi poiché specifici all'attività propria dell'impresa appaltatrici non sono oggetto di valutazione nel presente documento.

8. MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

Il presente documento contiene l'individuazione, l'analisi, la valutazione dei rischi da interferenza e le conseguenti prescrizioni atte ad eliminare o quantomeno ridurre i rischi per la sicurezza e la tutela della salute dei presenti originati dall'esecuzione contemporanea delle attività del Gestore dei locali e della ditta appaltatrice effettuate presso i locali in ui si svolgerà il servizio.

Ai fini della redazione del presente documento, si definisce "interferenza" ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra il personale appartenente a diversi datori di lavoro. La sovrapposizione può essere sia di contiguità fisica sia di spazio, nonché di contiguità produttiva. In tutti questi casi appare evidente che i lavoratori possono essere tra di loro coordinati, ai fini della loro sicurezza, solo se i datori di lavori stessi si coordinano. La valutazione di interferenza è fattibile solo per categorie di attività o addirittura per singoli servizi e forniture. In alcuni contesti la tutela della sicurezza potrebbe essere minima per l'operatore economico e massima quella derivante dalle interferenze create all'Amministrazione. La valutazione dei rischi vera e propria comporta un confronto tra la fonte di pericolo che è stata individuata ed il gruppo di soggetti a rischio ad essa relativi. Lo strumento proposto intende anzitutto rispondere alle esigenze della fase di identificazione dei possibili rischi in conseguenza della quale gli stessi sono valutati e sottoposti a misure correttive. La fase di identificazione dei rischi prevede di individuare le fonti potenziali di pericolo per la sicurezza e la salute dei lavoratori. Allo scopo, si è utilizzato il sottostante prospetto contenente l'elenco dei fattori di rischio per la sicurezza e per la salute dei lavoratori. La fase conseguente all'individuazione dei rischi comporta l'analisi e la valutazione dei rischi stessi; in tal senso si prevede il confronto tra la fonte potenziale di pericolo ed i soggetti esposti; nello specifico si procede ad una stima di ciascuna situazione esposta al rischio da interferenza al fine di individuare il sistema di prevenzione più adatto.

Per il Comune di Cuglieri dovranno valutarsi anche i rischi inerenti alle attività di trasporto somministrazione dei pasti agli utenti che usufruiscono della Mensa sociale.

9. TIPOLOGIA DEI RISCHI INTERFERENTI CONSIDERATI

I rischi interferenti per i quali è stato predisposto il presente DUVRI sono: 1. rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di "aziende" diverse; 2. rischi immessi nel luogo di lavoro del Committente dalle lavorazioni dell'Appaltatore; 3. rischi esistenti nel luogo di lavoro del Committente, ove è previsto che sia svolta l'appalto, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'Appaltatore; 4. rischi derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportano rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata) richieste esplicitamente dal Committente. Le interferenze presenti nell'appalto in oggetto riguardano il personale della ditta aggiudicataria, il personale scolastico (alunni e personale docente avente diritto al servizio mensa) e degli altri eventuali utenti fruitori del servizio mensa.

10. RISCHI DERIVANTE DALLE INTERFERENZE E MISURE DI PREVENZIONE

Nel presente paragrafo sono riassunti i rischi derivanti dalla presenza contemporanea di più imprese e le misure di prevenzione e protezione adottate. Poiché per una corretta descrizione dei tempi e dei metodi di lavoro è importante conoscere la reale organizzazione delle ditte partecipanti sarà necessario che il Datore di lavoro della ditta aggiudicataria concordi con il Committente ed il Gestore dei locali, prima dell'inizio dei lavori, le fasi di lavoro ed i tempi, analizzando gli eventuali rischi derivanti dalla contemporaneità degli interventi e dalle modalità di esecuzione, consentendo, in tal modo, l'aggiornamento del presente DUVRI. Nel caso le interferenze fossero solo temporali e non spaziali e le conseguenze di eventuali incidenti non possano coinvolgere locali adiacenti, le attività potranno avvenire contemporaneamente senza prescrizioni ulteriori a quelle dettate dai rispettivi Datori di lavoro e da essi indicate nei relativi DVR. Fattori di rischio per la sicurezza e la salute > Rischi per la sicurezza - caduta di persone dall'alto - caduta di materiale dall'alto - urti - colpi - impatti - compressioni - schiacciamenti - punture - tagli - abrasioni - scivolamenti - cadute a livello - investimento - elettricità - contatto con linee di servizi > Rischi fisici e chimici per la salute - radiazioni ionizzanti e non ionizzanti - rumore - polveri - fumi - gas - vapori - allergeni - infezioni da microrganismi - movimentazione manuale dei carichi L'Ente committente, il Gestore dei locali e la ditta aggiudicataria dovranno porre particolare attenzione e sensibilizzare i propri lavoratori in merito. Le azioni di coordinamento sono contenute, per ogni attività, all'interno dei sottoparagrafi successivi e sono qui di seguito sinteticamente riassunte: evitare la presenza nei luoghi di lavoro di operatori non addetti alle specifiche mansioni; in caso di uso di attrezzature in nolo o in comodato d'uso, alla consegna ed alla restituzione delle stesse, dovrà essere verificata la loro rispondenza alle norme di sicurezza; qualora in corso d'opera si rilevi l'esistenza di interferenze non previste in precedenza, si dovrà informarne il Datore di Lavoro Committente che intraprenderà le azioni necessarie a definire le misure di prevenzione e protezione opportune. Si prevedono le seguenti attività o condizioni di contemporaneità: attività amministrativa; • presenza di utenti; • approvvigionamenti e preparazione pasti; • somministrazione o fornitura pasti; • attività varie di manutenzione anche straordinaria degli edifici scolastici Durante le attività del presente appalto non è possibile escludere con certezza la presenza di eventuale pubblico/utenti, nelle vicinanze delle aree di lavoro o di deposito materiali (interne e/o esterne). Ai fini della sicurezza deve essere considerato al pari del personale scolastico qualsiasi persona (pubblico/utenti) che si trovasse ad interferire con i dipendenti dell'Appaltatore e che, per tale motivo, possa essere soggetto a rischi dovuti ad attività interferenti. Pertanto, le misure di tutela, saranno volte anche alla protezione di tali soggetti (pubblico/utenti), anche se non facente parte dell'organigramma della scuola.

10.1. MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

Le prescrizioni previste nel presente documento non si estendono a rischi specifici; i rischi potenziali sono riconducibili solo: - all'ingresso/all'uscita degli addetti nei cortili dell'edifici

scolastici; - alla consegna delle derrate alimentari e di altri materiali e prodotti necessari all'assolvimento del servizio presso i locali dell'edificio scolastico; - alla preparazione della sala refettorio, al porzionamento, alla somministrazione dei pasti ed alla pulizia della sala refettorio; - alla circolazione del mezzo di trasporto per la consegna dei pasti nei cortili dell'edificio scolastico; Ai fini della valutazione dei rischi interferenziali, si evidenziano le seguenti misure di prevenzione e protezione e di tipo organizzativo da porre in atto a cura dell'Appaltatore e del personale scolastico. La circolazione dei mezzi di trasporto, utilizzati per la consegna delle derrate alimentari o dei pasti, nelle aree scolastiche deve essere effettuato con la massima cautela e senza interferire con le attività di eventuali altre ditte presenti. B) Dovranno essere attuate cautele nelle fasi di apertura/chiusura dei cancelli d'accesso all'edificio scolastico, le operazioni dovranno avvenire dopo aver verificato l'assenza di persone, mezzi ed attrezzature nell'area di manovra, senza interferire con le attività delle altre ditte presenti e ad impedire l'ingresso nell'edificio di persone non autorizzate. C) La velocità di accesso dei mezzi di trasporto presso o in prossimità dell'edificio scolastico dovrà essere limitata ai 10 km/h; il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili. D) E' fatto divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con i contenitori adibiti alla conservazione delle derrate alimentari o dei pasti pronti. E) Al personale della ditta appaltatrice è fatto divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio mensa (cucina e locali annessi) se non specificatamente autorizzati con apposito permesso. F) Il personale dell'Appaltatore dovrà accedere ai locali cucina e pertinenze tramite l'apposito ingresso situato nel cortile della scuola. G) Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con l'utilizzo di attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed antiribaltamento. H) Deve essere vietato l'ingresso nel centro cottura (cucina, dispensa, ecc.) ai non addetti all'attività. I) L'accesso da parte degli utenti fruitori del servizio (alunni, personale docente, ecc.) al refettorio deve essere consentito soltanto negli orari previsti per la refezione. J) Il personale scolastico nello svolgimento del servizio di assistenza alla refezione degli alunni non deve recare interferenze con le attività degli operatori della ditta appaltatrice addetti allo sporzionamento ed alla somministrazione dei pasti. K) I componenti del Comitato mensa saranno anche deputati al controllo e assaggio dei pasti e dovranno effettuare l'operazione senza recare interferenze con le attività degli operatori della servizio mensa e degli altri presenti nel refettorio (alunni e docenti).

10.2. RISCHI PER INFORTUNIO

In questo settore si registra una frequenza notevole di infortuni, ma con danni di solito non particolarmente gravi, causati prevalentemente da disattenzione o inesperienza. I rischi per infortunio più frequenti sono:

- Cadute, con conseguenti distorsioni, fratture... - Sono spesso causate da sostanze scivolose usate nelle operazioni di lavaggio;
- Folgorazioni elettriche ed incendio - Questi rischi sono legati alla meccanizzazione del settore, in ambienti spesso umidi;
- Caduta di pesi - Sono spesso collegate alle operazioni di stoccaggio per oggetti posti in posizione elevata ed in equilibrio precario.

MISURE DI SICUREZZA

Prioritaria è un'azione di informazione e formazione concordata con l'azienda per mettere i lavoratori di entrambe le aziende a conoscenza dei possibili rischi. Solo un'azione del genere - rigorosa e puntuale - può evitare una sottovalutazione dei rischi e comportamenti non sicuri. Oltre a questo, le principali indicazioni preventive relative a questo genere di rischi sono: ■ Utilizzo di divise e/o vestiti pratici, con le maniche strette ai polsi e privi di parti che si possano impigliare facilmente. ■ Evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza. ■ Intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione. ■ Uso di apparecchiature a norma, seguite con regolare ed accurata

manutenzione. ■ I lavoratori dell'azienda appaltatrice dovranno usare le componenti terminali dell'impianto elettrico così come presenti, senza apportare loro alcuna modifica. E' fatto assoluto divieto di intervenire sul quadro e sugli impianti elettrici. ■ Chiunque rilevasse eventuali anomalie sugli impianti tecnologici dovrà immediatamente comunicarlo al proprio preposto, perché ne dia comunicazione al Committente. ■ Evitare, per quanto possibile, l'utilizzo di prolunghe. ■ Evitare il deposito momentaneo di oggetti o attrezzature lungo le vie di transito ed i luoghi di passaggio. ■ Evitare comportamenti a rischio, come il gettare mozziconi accesi di sigarette nel cestino dei rifiuti. Nei luoghi di lavoro al chiuso è vietato fumare. ■ Apporre idonea segnaletica di sicurezza indicanti il rischio specifico (in caso di pavimenti bagnati). Porre attenzione ai pavimenti bagnati. ■ Vietare/contenere l'accesso nelle aree ove si svolgono le lavorazioni. ■ Limitare l'emissione di rumori, l'uso di detergenti con odori fastidiosi e la propagazione di polvere ed allergeni. ■ L'organizzazione dell'attività lavorativa deve essere mirata alla riduzione dei rischi, pertanto deve prevedere pause negli orari, la riduzione dei carichi, dei percorsi e della frequenza degli spostamenti.

10.3. FORMAZIONE DEL PERSONALE

Ai fini della gestione in sicurezza del complesso è indispensabile che i Datori di lavoro delle varie "aziende" operanti presso gli edifici scolastici abbiano attuato nei confronti dei lavoratori subordinati quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 e dalle altre leggi e regolamenti vigenti in materia di informazione, formazione, addestramento ed istruzione al fine della prevenzione dei rischi lavorativi.

10.4. GESTIONE DELL'EMERGENZA - PROCEDURE DI EMERGENZA ED EVACUAZIONE NEL CASO DI RISCHIO DI INCENDIO.

Le vie di fuga individuate in ciascun edificio scolastico sono utilizzabili dai lavoratori anche per il passaggio in condizioni normali ma devono essere mantenute in condizioni di efficienza per l'emergenza. Esse sono adeguatamente illuminate anche in caso di guasto dell'impianto di illuminazione artificiale mediante un impianto di emergenza. Per tutti i lavoratori deve essere realizzato un programma di informazione per l'evacuazione e la lotta antincendio. Devono essere previste procedure di evacuazione; queste devono includere l'attivazione del sistema di emergenza e l'evacuazione di tutte le persone dalla loro area di lavoro all'esterno o ad un luogo sicuro. E' assolutamente vietato fumare nei locali della scuola.

10.5. ASSISTENZA SANITARIA E PRIMO SOCCORSO

Dovrà essere predisposta a cura dell'Appaltatore, nei locali messi a sua disposizione, in luogo accessibile ed adeguatamente segnalata, idonea cassetta / pacchetto di pronto soccorso.

10.6. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Per la gestione di eventuali rischi da interferenza non si ritiene siano necessari ulteriori dispositivi di protezione individuale (DPI) oltre a quelli già normalmente forniti dai Datori di lavoro delle aziende coinvolte nel presente appalto.

11. VALUTAZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA

Sono quantificabili come costi della sicurezza tutte quelle misure preventive e protettive necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuate nel DUVRI.

In relazione all'appalto in oggetto, i costi così come indicativamente riportato di seguito, riguardano le misure da adottare per eliminare o, ove ciò non si a possibile, ridurre al minimo i rischi per la salute e la sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni.

I costi per la sicurezza, non soggetti a ribasso, sono stati determinati in base alle misure preventive e protettive necessari ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze, comunque ricavati sulla base di esperienze di servizio similari in relazione al numero complessivo

di pasti da produrre nell'intera durata contrattuale e ne è stata calcolata l'incidenza sul singolo pasto.
Viene così calcolata in € 0,10 l'incidenza, in relazione ad ogni singolo pasto, dei costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso.

12. NORME FINALI

Per tutto quanto non previsto nel presente documento si rinvia ai DUVRI prediposti dai singoli Comuni aderenti alla gestione associata che potranno essere visionati presso la Sede dell'Unione dei Comuni del Montiferru e Alto Campidano.
Il presente DUVRI è comunque suscettibile di eventuale integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi interferenziali nel corso dello svolgimento del servizio di refezione scolastica.

13. ALLEGATI

- ❖ Anagrafica Ente Appaltante
- ❖ Anagrafica Ente Gestore dei locali
- ❖ Anagrafica Ditta Appaltatrice
- ❖ Capitolato speciale di appalto per l'affidamento in gestione del servizio mensa nelle Scuole Primaria e Secondaria di I grado dei Comuni aderenti alla gestione associata e mensa sociale

ANAGRAFICA ENTE APPALTANTE

Committente Unione dei Comuni del Montiferru e Alto Campidano
Denominazione dell'Amministrazione Aggiudicatrice
Unione dei Comuni del Montiferru e Alto Campidano
Sede:via Sant'Agostino, 18 - 09070 - Milis (OR)
Telefono: 0783.590100 Fax: 0783.518226
E – Mail info@unionemontiferrualtocampidano.it
PEC unionemontiferrusinis@legalmail.it

DATORE DI LAVORO

Il soggetto individuato da ciascuno dei Comuni di Cuglieri – Milis – Santu Lussurgiu, Scano di Montiferro e Zeddiani

ANAGRAFICA ENTE GESTORE DEI LOCALI

Gestore dei locali Istituto Comprensivo Statale di Bosa – Santu Lussurgiu e San Vero Milis.