

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI I° GRADO ANNI SCOLASTICI 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022.

CIG 7894478954

**Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenza
ex art. 26 comma 3 – 5 D.Lgs. 81/2008**

PREMESSA

Il presente documento di valutazione contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all’impresa appaltatrice o ai lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell’ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività in ottemperanza all’art. 26 comma 1 lettera b, D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81:

Secondo tale articolo al comma 3: “Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento 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 d’opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell’attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi”.

I datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori, devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento, in particolare:

- cooperano all’attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull’attività lavorativa oggetto dell’appalto;
- in caso di subappalto, 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;
- attuano misure di prevenzione e protezione dai rischi derivanti dall’attività oggetto dell’appalto agli utenti.

Prima dell’affidamento del servizio si provvederà:

- a verificare l’idoneità tecnico-professionale dell’impresa appaltatrice, del lavoratore autonomo, attraverso la acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato e dell’autocertificazione dell’impresa appaltatrice;
- dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale o fornire in allegato al contratto il documento unico di valutazione dei rischi che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che la ditta appaltatrice dovrà esplicitare in sede di gara.

Il presente DUVRI contiene indicazioni di massima che devono essere integrate e dettagliate, a cura e onere dell’Appaltatore, successivamente all’aggiudicazione dell’appalto. Il DUVRI, così modificato e integrato, deve essere trasmesso al Responsabile Unico del Procedimento.

L'Appaltatore, nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, può presentare proposte di integrazione al DUVRI, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza sul lavoro sulla base della propria esperienza.

In nessun caso le eventuali integrazioni possono giustificare modifiche o adeguamenti dei costi della sicurezza individuati nel presente documento.

ENTE APPALTANTE

DATI RELATIVI AL COMMITTENTE

Comune di Cairo Montenotte

Sede amministrativa: Corso Italia 45 – 17014 Cairo Montenotte (SV)

Tel. 019/ 507071- Fax 019/50707400

Partita I.V.A.: 00334690096

Sito internet: www.comunecairomontenotte.gov.it

E-mail: protocollo@comunecairo.it

E-mail PEC: posta@comunecairo.legalmail.it

FIGURE DI RIFERIMENTO PER LA GESTIONE DELL'APPALTO

Responsabile del trattamento dei dati personali

Avv Andrea Marengo

Responsabile Unico del Procedimento (RUP)

Avv Andrea Marengo

Direttore Esecuzione del Contratto (DEC)

Avv Andrea Marengo

FIGURE DI RIFERIMENTO PER LA SICUREZZA

Datore di lavoro:

Sindaco Paolo Lambertini

Responsabile del Servizio di Prev. e Prot. (RSPP):

Ing Giuseppe Mazzini

Medico Competente:

Dr. Marco Guzzone

Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS):

Geom Sandro Rodino

Cantiere:

- Scuole Elementari Capoluogo
- Scuole Medie Capoluogo
- Scuole Elementari Bragno
- Scuole Elementari e Materne Ferrania
- Scuole Elementari e Materne Rocchetta di Cairo Montenotte
- Scuole Elementari e Materne San Giuseppe di Cairo Montenotte

IMPRESA APPALTATRICE

Ragione sociale

P.I. e codice fiscale

Posizione CCIAA

Posizione INAIL

Posizione INPS

Posizione Cassa Edile

Indirizzo

Telefono

Fax

Indirizzo

Telefono

Fax

Datore di lavoro

Direttore Tecnico

Responsabile

RLS

Descrizione dell'attività oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la preparazione, la consegna, la distribuzione e lo scodellamento di pasti caldi, nonché la fornitura di articoli complementari quali olio, sale, aceto e set per pranzo monouso comprensivo di posate, piatti, bicchieri, tovaglioli e tovagliette, agli alunni e agli insegnanti delle scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di 1° grado statali, anni scolastici 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022 ubicate nel Comune di Cairo Montenotte.

L'appalto ha durata triennale.

INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

L'Appaltatore è obbligato al rispetto di tutti gli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e di protezione dei lavoratori.

Nei luoghi in cui viene svolto il servizio potranno trovarsi altri interventi, ovvero essere svolte altre attività come ad esempio:

- interventi di pulizia;
- interventi di rimozione rifiuti

svolte da:

- personale del Committente;
- personale scolastico;
- soggetti terzi (pubblico).

In occasione di queste attività l'Appaltatore dovrà operare al fine di ridurre possibili rischi derivanti da attività interferenziali. Per quanto concerne i momenti di presenza contemporanea del personale dell'Appaltatore con altre persone, si ritiene opportuno considerare come possibile, la presenza di terzi in tutte le zone di svolgimento del servizio. Tutte le misure di coordinamento e prevenzione dei rischi da interferenza che si rendessero necessarie, andranno ad essere trattate nel corso di una o più riunioni di coordinamento effettuate su sollecitazione del Committente ovvero dell'Appaltatore.

Non risultano disponibili appositi locali adibiti al primo intervento di pronto soccorso. E' compito dell'Appaltatore provvedere, per il proprio personale, a quanto disposto dalla specifica legislazione in materia.

Nessuna attrezzatura di proprietà del Committente, potrà essere utilizzata dall'Appaltatore, se non in via temporanea ed eccezionale, dietro specifica e formale autorizzazione scritta da parte del Committente.

Nessuno dei dipendenti del Committente potrà collaborare con l'Appaltatore, all'esecuzione di attività rientranti nell'ambito del presente contratto.

Potranno essere individuate, in accordo tra il Committente e l'Appaltatore, zone utilizzabili a deposito per i materiali e/o le attrezzature.

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' APPALTATA

Il presente appalto ha per oggetto il Servizio di Refezione scolastica con preparazione di pasti presso il punto di cottura dell'appaltatrice. Il servizio comprende la fornitura, la preparazione, la distribuzione e lo scodellamento dei pasti ad alunni, insegnanti e collaboratori scolastici aventi diritto alla mensa.

MODALITA' DEL SERVIZIO

La Ditta aggiudicataria dovrà espletare il suddetto servizio con personale a suo carico, idoneo e munito dei requisiti professionali previsti dalla normativa vigente, numericamente adeguato alle necessità dello stesso.

I pasti da fornire agli alunni dovranno essere quelli riportati nel menù fornito a cura della Ditta aggiudicataria e firmato e approvato dalla competente A.S.L.

I pasti dovranno essere distribuiti presso i locali della scuola dell'infanzia e primaria dell'edificio scolastico e scodellati agli utenti del servizio.

Agli utenti, la Ditta appaltatrice, dovrà fornire, giornalmente, piatti e posate conformi ai requisiti di legge, tovaglioli e tovaglette monouso.

Si esclude la possibilità di utilizzare prodotti derivanti da OGM o che contengano OGM o sostanze indesiderate.

PERSONALE

Il personale preposto dovrà garantire un corretto comportamento; dovrà essere adeguatamente istruito circa le modalità di espletamento del servizio, sulle prestazioni da effettuare presso i locali interessati, nonché sulle norme inerenti la sicurezza sul lavoro

VALUTAZIONE RICOGNITIVA DEI RISCHI

Per Interferenza si intende circostanza in cui si verifica una sovrapposizione tra il personale della Committente e quello dell'Appaltatrice o tra il personale di imprese diverse che operano contemporaneamente nella stessa area aziendale con contratti indipendenti.

Nel caso dell'appalto per la mensa della scuola del comune di Cairo Montenotte si hanno interferenze fra gli addetti dell'impresa appaltatrice, gli addetti e gli alunni delle scuole interessate dall'appalto.

La presente valutazione dovrà essere aggiornata, con le considerazioni e le integrazioni delle organizzazioni scolastiche.

Le eventuali integrazioni del presente piano non costituiranno comunque incremento dei costi della sicurezza riconosciuti dal committente nell'appalto e dettagliati più avanti.

Dalla descrizione dei luoghi di lavoro e dalle attività previste al punto precedente, emergono le indicazioni sui rischi standard e da interferenza presenti nell'appalto, evidenziati nella tabella seguente.

Il personale della ditta appaltatrice dovrà essere munito di tessera di riconoscimento corredata di fotografia contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. (D.Lgs 81/2008 Art. 26 comma 8).

Attività svolte dall'Impresa Appaltatrice	Interferenze	Frequenza	Rischio	Misure preventive
Consegna derrate alimentari presso le cucine Trasporto dei pasti dalle cucine ai plessi scolastici muniti solo di refettori	Presenza di persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni, i genitori ed eventuale pubblico esterno, presenza di veicoli in circolazione, manovra, sosta	Giornaliera	Percorso stradale durante le operazioni di ingresso/uscita dalla aree di pertinenza degli edifici scolastici, urti, incidenti dovuti alla circolazione di automezzi, investimenti da mezzi di trasporto, peso eccessivo scarico derrate, scivolamenti, lesioni dorso-lombari	Rispetto codice della strada. Cartellonistica di segnalazione presenza operatori. Rispetto dei limiti di peso. Calzature antiscivolo. Individuare percorsi protetti ed orari favorevoli(escludendo ad es ricreazione e fine lezioni)

Preparazione pasti porzionatura, assemblaggio	Contatto con agenti biologici	Giornaliera	Infezioni, contaminazioni	Formazione del personale circa le misure igieniche da osservare corretto smaltimento dei rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari, delimitazione e segnalazione delle aree per il deposito temporaneo, contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori.
	Presenza di personale a vario titolo (ad es. colleghi, docenti, personale scolastico)	giornaliera	Urti, tagli, contusioni, abrasioni	Individuare percorsi protetti specialmente durante lo spostamento di pentole e/o contenitori caldi, Guanti di protezione
	Pavimenti imbrattati e/o bagnati	Giornaliera	Scivolamenti, cadute, lesioni dorso- lombari	Calzature anti scivolo. Evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza. Intervenire prontamente per contenere eventuale versamento di prodotti oleosi o che possano rendere oleosa la pavimentazione
Pulizia dei locali cucina e refettori, dei servizi igienici e dei corridoi di collegamento	Presenza di Persone operanti presso i locali scolastici	Giornaliera	Cadute, scivolamenti,	Idonea segnaletica di sicurezza
	Contatto con prodotti chimici	Giornaliera	Intossicazioni, abrasioni	utilizzo appropriate misure di protezione (ad es. guanti di protezione, mascherine)

Movimentazione utilizzo di macchine ed attrezzature (carrelli, frigoriferi, lavastoviglie, friggitorici, forni, affettatrici etc)	Contatto con attrezzature che possano comportare un evidente rischio per gli utenti del servizio, il personale scolastico e colleghi	Giornaliera	Incendio Esplosione Urto Schiacciamento contusioni	Le apparecchiature quando necessario devono essere marchiate CE ed oggetto di regolare manutenzione. Le apparecchiature elettriche connesse a terra oppure a doppio isolamento.
Manutenzione di attrezzature/impianti Riparazioni e manutenzione cucine e refettori	Persone operanti presso i locali scolastici	Secondo necessità	Contatto diretto e indiretto con parti in tensione e impianti elettrici Schiacciamento, contusioni	Delimitare la zona. Eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza. Guanti e calzari di protezione

COSTI SICUREZZA RISCHI DA INTERFERENZA

Dall'analisi dei rischi effettuata ai punti precedenti emerge che per eliminare o ridurre i rischi da interferenza dovranno essere organizzate delle riunioni di coordinamento fra i preposti della ditta appaltatrice e i responsabili delle scuole.

Si precisa che ulteriori indicazioni e prescrizioni possono essere inserite nel presente documento dall'organizzazione scolastica.

Ai sensi del D.Lgs 81/08 art. 26 comma 5 come modificato dal D.Lgs 106/09 il costo relativo alle misure per eliminare o ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivante dalle interferenze delle lavorazioni, non sono soggetti a ribasso.

Le eventuali integrazioni successive del presente piano non possono costituire comunque incremento dei costi della sicurezza riconosciuti dal committente nell'appalto e qui dettagliati.

PROCEDURE DI EMERGENZA

Lo scopo della presente sezione è quello di fornire al personale esterno presente nei locali delle scuole, le norme di comportamento da osservare nei casi di emergenza.

Per Emergenza si intende qualsiasi situazione anomala che ha provocato, sta provocando, potrebbe provocare grave danno: incendio, esplosione, infortunio, malore, terremoto o alluvione ecc.

Le scuole dove gli addetti della ditta appaltatrice andranno ad operare sono dotate di piano di emergenza; le planimetrie con i percorsi di emergenza da seguire sono affisse in ogni scuola.

All'interno della struttura è previsto un adeguato numero di estintori posti in posizione nota.

In sede di sopralluogo congiunto verranno illustrate le posizioni degli apprestamenti antincendio presenti nell'area, le vie di fuga e le uscite di emergenza da utilizzare in caso di necessità. Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave, il numero di chiamata per l'emergenza incendi è 115 Vigili del Fuoco.

Si richiamano di seguito alcuni comportamenti da attuare in caso emergenza.

Le procedure di emergenza dovranno comunque essere concordate formalmente con i responsabili e gli addetti della scuola in cui si opera.

Gli addetti della ditta appaltatrice dovranno collaborare attivamente alla attuazione delle misure di emergenza anche in occasione delle prove di evacuazione.

Emergenza incendio

In caso di piccolo incendio allertate i responsabili della scuola e seguite le indicazioni che vi vengono impartite, le procedure da attuare per la zona cucina sono di seguito elencate:
chiudere le finestre;

chiudere la valvola del gas, togliete la corrente dal quadro elettrico azionando l'interruttore generale;
uscite chiudendo la porta;
collaborate con i docenti e il personale non docente della scuola a far uscire ordinatamente gli alunni verso il punto di raccolta esterno.
Se non è possibile contattare i responsabili, cercate di spegnere il fuoco con l'estintore posizionandovi con una uscita alle spalle e senza correre rischi (se siete stati formati per questa mansione).
Qualora non riusciate a spegnerlo o non ne abbiate le capacità, **ADOTTARE LE SEGUENTI PROCEDURE**:
date l'allarme e fate uscire le persone presenti nei locali seguendo le vie di fuga ed indirizzandole al punto di ritrovo mantenendo la calma, avvertite i Vigili del Fuoco al numero – 115, recatevi al punto di ritrovo e verificate la presenza dei colleghi, attendete l'arrivo dei VVF e spiegate l'evento.

Primo soccorso

L'Appaltatrice deve dotare il proprio personale distaccato di un pacchetto di medicazione e di un sistema di comunicazione da utilizzare in emergenza come disposto dal DM 388/03.
Qualora Vi trovaste nella necessità di un intervento di Pronto Soccorso, intervenite solo se ne avete la possibilità e se siete in possesso della qualifica di addetto al Primo Soccorso secondo il DM 388/03.
Utilizzate i presidi sanitari presenti nella cassetta di pronto soccorso o nel pacchetto di medicazione. Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave è necessario chiamare il 118, Pronto Soccorso.
In tutti gli ambienti di lavoro sono state adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:
sono stati individuati i percorsi di esodo come da planimetrie e da segnaletica di sicurezza esposte nei luoghi di lavoro;
gli estintori, i naspi e gli idranti sono segnalati da idonea segnaletica e installati in numero e posizione adeguati;
è stata istituita la squadra di gestione dell'emergenza e lotta all'incendio, alle cui indicazioni il personale della ditta appaltatrice dovrà conformarsi