

REGIONE PIEMONTE

PROVINCIA DI BIELLA

COMUNE DI COGGIOLA

Via Garibaldi n. 24 – 13863 COGGIOLA

Tel. 01578512

coggiola@ptb.provincia.biella.it

Cod. Fisc. 82000890028 / Part. I.V.A. 00378720023



**SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA SCUOLE DELL'INFANZIA
E PRIMARIA DI COGGIOLA – CENTRI ESTIVI – DIPENDENTI
- ANZIANI - Periodo: dal settembre 2026 al mese di settembre
2028**

CODICE CIG:

**- DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI
RISCHI DA INTERFERENZE -**

(art. 26, comma 3, D.Lgs. n. 81/2008)

Dati appaltatore

Azienda	Comune di Coggiola
Datore di lavoro	Paolo Setti

Considerazioni Generali

Il presente documento è stato redatto in adempimento a quanto richiesto ai sensi dell'Art. 26 del D. Lgs 81/2008, secondo il quale le Aziende appaltanti sono tenute a redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) e a stimare i costi della sicurezza da non assoggettare a ribasso.

Il campo di applicazione è relativo ai contratti pubblici di forniture e servizi per i quali non vi è una norma consolidata relativa al calcolo dei costi contrattuali della sicurezza.

Infatti, l'art. 26 del D. Lgs.81/08 impone alle parti contrattuali dell'appalto di servizi esterni un onere di reciproca informazione e coordinamento al fine della valutazione dei rischi per la sicurezza e delle misure di prevenzione e protezione.

Nel caso della P.A. l'affidamento di servizi impone il compito di porre in essere un flusso informativo e di valutazione dei rischi tale da creare un coordinamento con l'operatore economico, assumendosi responsabilità dirette nei confronti dei propri dipendenti e responsabilità solo indirette nei confronti dei dipendenti del terzo che svolge l'attività richiesta.

Ai fini della redazione del presente documento, si definisce per interferenza ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra diversi lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi. La sovrapposizione può essere sia di contiguità fisica che 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 dall'amministrazione.

Per quanto concerne i costi della sicurezza per i contratti di lavori pubblici (e per il settore privato), il presente DUVRI si attiene a quanto previsto nelle "Linee Guida per l'applicazione del **DPR 222/2003**", approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome in data 1° marzo 2006. In tale documento viene evidenziato come i costi della sicurezza per i lavori sono solo e soltanto quelli individuati nell'art. 7 del DPR 222/2003, così come ribadito anche dalla determinazione n. 4/2006 dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici. I costi della sicurezza non possono essere soggetti a ribasso in sede di gara.

"Nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali".

REDAZIONE E GESTIONE DEL DUVRI

Il presente documento "DUVRI" si prefigge lo scopo di evidenziare le interferenze e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi, è messo a disposizione ai fini della formulazione dell'offerta e costituisce specifica tecnica.

L'impresa aggiudicataria, nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, può presentare proposte di integrazione al DUVRI, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza senza che per questo motivo le integrazioni possano giustificare modifiche o adeguamento dei costi della sicurezza.

Nel DUVRI non sono riportate le misure per eliminare i rischi propri derivanti dall'attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, ma solo i rischi derivanti dalle interferenze presenti nell'effettuazione della prestazione.

Come già detto, i costi della sicurezza si riferiscono ai costi relativi alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza in analogia a quanto previsto per gli appalti di lavori dal DM 145/00 "Capitolato generale d'appalto", art.5 c.1 lettera i) e dal DPR 222/2003 art.7.

Nel caso in cui, durante lo svolgimento del servizio o della fornitura, si renda necessario apportare varianti al contratto, così come indicato nella Circ. Min. Lav. n. 24/07, la Azienda procede all'aggiornamento del DUVRI ed eventualmente dei relativi costi della sicurezza.

TIPOLOGIA DEI RISCHI INTERFERENTI CONSIDERATI

Sono considerati rischi interferenti, per i quali è predisposto il presente DUVRI, i seguenti rischi:

1. derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi;
2. immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
3. esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
4. derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportano rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata), richieste esplicitamente dal committente.

STIMA DEI COSTI RELATIVI ALLA SICUREZZA

Secondo l'art. 26 comma 5 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81: "Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile "i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni". "I costi di cui primo periodo non sono soggetti a ribasso".

Tali costi finalizzati al rispetto delle norme di sicurezza e salute dei lavoratori, per tutta la durata delle lavorazioni previste nell'appalto saranno riferiti rispettivamente ai costi previsti per:

- garantire la sicurezza del personale dell'appaltatore mediante la formazione, la sorveglianza sanitaria, gli apprestamenti (D.P.I.) in riferimento al servizio affidato;
- garantire la sicurezza rispetto ai rischi interferenziali che durante lo svolgimento del servizio potrebbero originarsi all'interno dei locali;

Inoltre, il nuovo Codice degli Appalti – D.lgs. 36/2023:

- nel comma 5 dell'articolo 91, nelle offerte l'operatore economico dichiara alla stazione appaltante il prezzo, i costi del personale e quelli aziendali per la sicurezza e le caratteristiche della prestazione, ovvero assume l'impegno ad eseguire la stessa alle condizioni indicate dalla stazione appaltante e dalla disciplina applicabile, nonché fornisce ogni altra informazione richiesta dalla stazione appaltante nei documenti di gara.
- nel comma 12 dell'articolo 119 (subappalto) se previsto, Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale. Il subappaltatore è tenuto ad applicare i medesimi contratti collettivi nazionali di lavoro del contraente principale, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto oppure riguardino le lavorazioni relative alle categorie prevalenti e siano incluse nell'oggetto sociale del contraente principale. L'affidatario corrisponde i costi della sicurezza e della manodopera, relativi alle prestazioni affidate in subappalto, alle imprese subappaltatrici senza alcun ribasso; la stazione appaltante, sentito il direttore dei lavori, il coordinatore della sicurezza in fase di esecuzione oppure il direttore dell'esecuzione, provvede alla verifica dell'effettiva applicazione della presente disposizione. **L'affidatario è solidalmente responsabile con il subappaltatore degli adempimenti, da parte di quest'ultimo, degli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente.**

I costi per la sicurezza non sono soggetti a ribasso.

Ulteriori prescrizioni

1. Inoltre viene prescritto, per tutti i luoghi di lavoro, quanto segue:

- È vietato fumare sia all'interno sia nelle pertinenze della scuola
- È vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal referente della sede ove si svolge il lavoro;
- Le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate;
- È necessario coordinare la propria attività con il referente della sede ove si svolge il lavoro per:

- normale attività
- comportamento in caso di emergenza e evacuazione;
- In caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente gli addetti all'emergenza individuati agli atti dell'Amministrazione per ogni singolo edificio interessato dall'appalto.

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

- sono stati individuati i percorsi di esodo come da planimetrie esposte nei luoghi di lavoro con indicazione dei numeri di telefono di emergenza
- gli estintori e gli idranti sono segnalati da idonea cartellonistica e installati in numero e posizione adeguati
- è stata istituita la squadra di gestione dell'emergenza e lotta all'incendio. I nomi degli addetti dell'emergenza sono a conoscenza del Datore di Lavoro o suo delegato.
- è presente la cassetta dei medicinali segnalata da apposita cartellonistica
- La sicurezza di un ambiente di lavoro è data dall'insieme delle condizioni relative all'incolumità degli utenti, alla difesa e alla prevenzione di danni in dipendenza di fattori accidentali

Informazione ai dipendenti

Nel caso di attività che prevedano interferenze con le attività lavorative, in particolare se comportino elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, etc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro, in periodi o orari non di chiusura degli Uffici /Locali, dovrà essere informato il competente servizio di prevenzione e protezione aziendale e dovranno essere fornite informazioni ai dipendenti (anche per accertare l'eventuale presenza di lavoratori con problemi asmatici, di mobilità o altro) circa le modalità di svolgimento delle lavorazioni e le sostanze utilizzate. Il Datore di Lavoro, o il suo delegato Referente di Sede, preventivamente informato dell'intervento, dovrà avvertire il proprio personale ed attenersi alle indicazioni specifiche che vengono fornite.

Qualora dipendenti avvertissero segni di fastidio o problematiche legate allo svolgimento del servizio (eccessivo rumore, insorgenza di irritazioni, odori sgradevoli, polveri, etc.) il Datore di Lavoro dovrà immediatamente attivarsi convocando i responsabili dei lavori, allertando il S.P.P. al fine di valutare l'adozione di eventuali misure.

ANAGRAFICA DELL'APPALTO**OGGETTO DELL'APPALTO**

MENSA SCOLASTICA SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI COGGIOLA – CENTRI ESTIVI – DIPENDENTI

Periodo: settembre 2026 al mese di settembre 2028 con modalità e indicazioni meglio dettagliate nel Capitolato.

COMMITTENTE:

Comune di Coggiola

Indirizzo sede legale: Coggiola Via Garibaldi n. 24 – 13863 COGGIOLA

Partita Iva: 00378720023 – codice fiscale 82000890028

Datore di lavoro: Paolo Setti

Indirizzo unità produttiva: luoghi di svolgimento del servizio Vedi capitolato

RESPONSABILE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO:

Ente: Comune di Coggiola Via Garibaldi n. 24 – 13863 COGGIOLA

Datore di lavoro: Paolo Setti

Responsabile del servizio di prevenzione e protezione: Zeno Moretti

Referente: RUP: VELATTA Mirella

Per informazioni: Ufficio Servizi Scolastici: tel. 01578512 – interno 3

e-mail: coggiola@ptb.provincia.biella.it

APPALTATORE DEL SERVIZIO

Impresa ITALIA CHEF SRL

Indirizzo sede legale: VIA M. TIROTTI 11 – 29122 PIACENZA (PC)

Indirizzo unità produttiva:

Codice Fiscale e P.IVA 01659060337

Registro imprese:

Datore di lavoro:

Referente del coordinamento:

Responsabile servizio prevenzione e protezione

Dati Scuola

Ente: Scuole dell'Infanzia, Primaria e secondaria di primo grado di Coggiola

Datore di lavoro: _____

Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione Scuole:

Referente: _____

INDIVIDUAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA

A fronte della Valutazione preliminare circa l'esistenza dei rischi derivanti dalle interferenze delle attività connesse all'esecuzione dell'appalto in oggetto, si sono rilevate possibili situazioni di interferenza. In relazione all'appalto in oggetto, le interferenze individuate sono ascrivibili ad alcune fasi dell'attività, di seguito evidenziate, mentre per altre fasi l'attività dell'appaltatore viene effettuata in orari non coincidenti all'attività della committenza.

A seguito della valutazione effettuata, vengono inoltre valutati i costi per la sicurezza relativamente a:

- a) procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza;
- b) misure di coordinamento previste nel DUVRI relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva.

Descrizione dell'appalto

Oggetto del contratto

Disciplinare il servizio di refezione nelle diverse fasi di acquisto delle materie prime, preparazione e trasporto pasti:

alla scuola Primaria ed al personale scolastico in servizio, sita in Via Garibaldi n. 58

alla Scuola dell'Infanzia ed al personale scolastico in servizio, sita in Frazione Granero - Portula;

alla Sede Municipale sita in Via Garibaldi n. 24

Potrà essere attivato con il gestore, in base alle esigenze rilevate dall'Amministrazione, il servizio di refezione:

per i bambini ed agli animatori che parteciperanno al centro estivo eventualmente organizzato in accordo con l'amministrazione comunale;

La distribuzione e consegna dei pasti nelle mense scolastiche dovrà avvenire dal lunedì al venerdì per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria e per il personale scolastico in servizio;

I giorni di fornitura, gli orari ed il numero dei pasti potranno subire variazioni a seconda dell'organizzazione scolastica e della presenza / assenza degli studenti.

Lo stesso vale per gli eventuali pasti per i bambini e gli animatori del centro estivo organizzato in accordo con l'amministrazione comunale

Il gestore dovrà quindi fornire il personale, le derrate alimentari e quant'altro necessario al confezionamento dei pasti.

Il numero presunto dei pasti è di circa 23.550.

Durata dell'appalto

Il servizio avrà decorrenza dal mese di settembre 2026 al mese di settembre 2028 compreso.

Caratteristiche dei pasti

Per l'intero ciclo della filiera alimentare e la fornitura delle materie prime alla porzionatura dei pasti, si richiamano le linee guida generali della Regione Piemonte aventi ad oggetto "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica".

Il menù giornaliero deve garantire un adeguato apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti, come previsto dai più recenti LARN, a seconda - indicativamente – delle seguenti fasce d'età:

- 03-05 anni (alunni scuole dell'infanzia);
- 06-11 anni (alunni scuole primarie);

I pasti dovranno essere preparati giornalmente presso la sede operativa del gestore che non dovrà distare più di 35 km dalle Scuole Comunali, mediante l'utilizzo di materie prime di "qualità" (come meglio definite di seguito).

Il menù - tipo e le tabelle dietetiche sono quelli approvati dal Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'Azienda A.S.L. 11 di VERCELLI.

Articolazione del servizio - modalità

A titolo indicativo, il servizio mensa verrà effettuato di norma, salvo variazioni da concordare con l'amministrazione comunale, come segue:

Mensa scolastica:

- nr. 5 giorni alla settimana
- Periodo di svolgimento del servizio: intero anno scolastico
- Fornitura dei pasti: presso le sedi scolastiche

Mensa dipendenti:

- nr. 5 giorni alla settimana: da lunedì a venerdì
- Periodo di svolgimento del servizio: da settembre a settembre senza interruzione
- Fornitura dei pasti: c/o la Sede Municipale

Mensa centro estivo (qualora il servizio venga attivato):

- nr. 5 giorni alla settimana: da lunedì a venerdì
- Periodo di svolgimento del servizio: luglio – agosto - settembre
- Fornitura dei pasti: c/o le sedi scolastiche

Ogni Impresa dovrà indicare con massima chiarezza i periodi di fornitura del servizio, evidenziando eventuali accordi con altre imprese locali dotate dei requisiti di partecipazione al bando per garantire la fornitura del servizio anche nei momenti di non operatività del gestore (ad esempio chiusura ferie).

Si ribadisce che, sia il numero totale dei pasti, di cui al precedente art. 2), sia il numero di giorni settimanali di effettuazione del servizio, hanno valore puramente indicativo e non costituiscono impegno per il Comune. Il numero dei pasti potrà variare in più o in meno senza che la ditta possa trarne argomento per modificare la qualità del servizio, o richiedere compensi ulteriori e/o praticare prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto.

Il numero giornaliero dei pasti verrà quantificato sulla base delle prenotazioni pervenute entro le ore 10.00 di ogni giorno, alla cucina sita presso la sede operativa del gestore.

Oneri a carico della Ditta

Sono a carico della ditta (e compresi nel prezzo offerto) i seguenti oneri:

A) Aspetti generali per la gestione della cucina/mense;

La Ditta appaltatrice, per svolgere detto servizio, dovrà provvedere a tutte le operazioni/mansioni necessarie alla sua realizzazione, così come agli aspetti ad esso conseguenti, correlati ed impliciti, nel rispetto delle regole culinarie ed igienico- sanitarie, in base alla legislazione vigente.

In tal senso, a semplice richiesta dell'Amministrazione appaltante, l'aggiudicatario sarà tenuto a depositare copia del manuale di autocontrollo relativo alle fasi di produzione, fermo restando gli ulteriori obblighi in relazione al servizio di distribuzione dei pasti. Le operazioni/mansioni che la Ditta appaltatrice intenderà svolgere per il presente servizio sono in particolare:

- approvvigionamento delle derrate, loro stoccaggio e conservazione, preparazione dei pasti, e tutte le spese inerenti l'esecuzione del servizio, esonerando il Comune di COGGIOLA da ogni e qualsiasi onere al riguardo;
- alla pulizia ed igienizzazione dei locali mensa, delle cucine degli impianti e delle attrezzature di proprietà con idonei materiali di detergenza, sanificazione e con la periodicità garantita dal proprio piano di autocontrollo.

Il Servizio dovrà essere svolto "a regola d'arte" allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- Ottenere una ristorazione e/o alimentazione di ottima qualità, sana, genuina, bilanciata, di facile digeribilità e pensata in base all'età e alle necessità caloriche degli utenti;
- Armonizzare e bilanciare i pasti in modo che essi risultino equilibrati e graditi agli utenti;
- Assicurare igiene degli alimenti e dei materiali impiegati per la loro gestione.

La Ditta appaltatrice assumerà l'onere dell'approvvigionamento dei generi alimentari necessari per il confezionamento dei pasti, assumendosi anche il compito della loro conservazione ed il rischio del loro naturale deterioramento.

La Ditta potrà provvedere all'acquisto diretto delle merci o potrà ottenerlo tramite fornitori di fiducia, restando l'unica responsabile della qualità igienico-nutrizionale di generi alimentari forniti.

In riferimento alla qualità dei pasti si precisa che gli stessi dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- Essere confezionati esclusivamente con derrate alimentari secondo quanto indicato nell'allegato alle linee guida regionali ed in relazione alla qualità e quantità di prodotti biologici e/o derivanti da produzioni agricole locali previsti
- Essere di gradimento sotto il profilo organolettico;
- Rispettare le prescrizioni di utilizzo di prodotti locali agricoli come da presente capitolato di gara;

B) Aspetti particolari per la gestione della refezione scolastica:

Prima dell'avvio del servizio la Ditta Aggiudicataria, pena la risoluzione del contratto, dovrà presentare il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP (D.Lgs n. 193/2007) per la distribuzione all'interno delle mense oggetto della gara, sistemi di verifica del piano proposto, presentazione del manuale di buona prassi igienica, indicazione dei soggetti di controllo, descrizione delle procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti etc.

Personale

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, nonché di assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, etc.). La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi posti a carico del datore di lavoro.

La Ditta si impegna all'osservanza delle condizioni normative e contributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro, nonché delle vigenti disposizioni di legge e regolamentari in materia di tutela della libertà e della dignità dei lavoratori.

A tale proposito, la Ditta produrrà all'Amministrazione Comunale una dichiarazione in cui attesta gli avvenuti versamenti contributivi, previdenziali, assicurativi, etc.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, accertata dall'ente appaltante o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'Ente appaltante medesimo comunicherà alla ditta e, se del

caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e procederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti mensili da effettuarsi in corso di erogazione del servizio, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento alla Ditta delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per le detrazioni dei pagamenti di cui sopra la Ditta non può opporre eccezioni, né ha titolo per il risarcimento danni.

Responsabilità della ditta aggiudicataria

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione della fornitura.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone. Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica l'appalto e comunque non inferiore ad Euro 1.000.000,00 (Euro un milione/00).

Copia della polizza verrà presentata al Comune entro 10 giorni dall'aggiudicazione, prima della stipula formale del contratto, che in assenza di tale documento non potrà essere stipulato.

L'accertamento iniziale dei danni sarà effettuato da un tecnico incaricato

Per i dettagli si rimanda al capitolato

Analisi rischi da interferenze

Dall'analisi delle attività oggetto del contratto si possono distinguere i seguenti rischi specifici e di interferenza:

	Individuazione dei rischi specifici e di interferenza	Si	No	Pericoli/rischi	Misure
1	ESECUZIONE ALL'INTERNO DEL LUOGO DI LAVORO	X		1) Interferenze con personale scolastico- alunni – genitori – ospiti, nella fase di porzionamento e distribuzione e nella fase di pulizia degli ambienti. 2)Eventuali rischi nell'utilizzo di attrezzature	1)Organizzative 2) Precauzioni e utilizzo consapevole perseguibile con formazione adeguata del personale.
2	ESECUZIONE ALL'ESTERNO DEL LUOGO DI LAVORO	X		Consegna dei pasti o delle derrate con automezzi che entrano nell'area scolastica o in aree adiacenti.	Delimitazione delle aree d'accesso.
3	PREVISTI INTERVENTI SUGLI IMPIANTI		X		
4	PREVISTI INTERVENTI MURARI		X		
5	ALLESTIMENTO DI UN'AREA DELIMITATA (Deposito materiali, per lavorazioni)		X		
6	ESECUZIONE DURANTE ORARIO DI LAVORO DI PERSONALE DELLA SEDE O DI UTENTI	X		Sono presenti gli alunni e gli adulti che fruiscono della mensa, il personale della scuola che assiste gli alunni durante la mensa, eventuali ospiti	Organizzative tese ad eliminare qualsiasi rischio
7	PREVISTO LAVORO NOTTURNO		X		
8	PREVISTA CHIUSURA DI PERCORSI O DI PARTI DI EDIFICIO (se si indicare nelle note le soluzioni alternative e le precauzioni prese)		X		
9	PREVISTO UTILIZZO DI ATTREZZATURE/MACCHINARI PROPRI	X		Utilizzo contenitori termici e utensili utilizzati per il trasporto	Conoscitive tese ad eliminare qualsiasi rischio
10	PREVISTA UTILIZZO/INSTALLAZIONE DI PONTEGGI, TRABATTELLI, PIATTAFORME ELEVATRICI		X		
11	PREVISTO UTILIZZO DI FIAMME LIBERE		X		
12	PREVISTO UTILIZZO SOSTANZE CHIMICHE	X		Contatto con le sostanze chimiche nella pulizia e sanificazione dei contenitori termici	Conoscitive tese ad eliminare qualsiasi rischio. Formazione del personale.
13	PREVISTO UTILIZZO/ CONTATTO MATERIALI BIOLOGICI		X		
14	PREVISTA PRODUZIONE DI POLVERI		X		
15	PREVISTA MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI	X		Movimentazione dei contenitori dei pasti confezionati.	Limitare la distanza da coprire negli spostamenti.
16	PREVISTA MOVIMENTAZIONE CARICHI CON AUSILIO DI MACCHINARI/MEZZI	X		Movimentazione dei contenitori dei pasti confezionati con carrelli.	
17	PREVISTA PRODUZIONE DI RUMORE		X		
18	PREVISTE INTERRUZIONI NELLA FORNITURA (se si indicare nelle note le soluzioni alternative e le precauzioni prese) Elettrica Acqua Gas Rete dati Linea telefonica		X		
19	PREVISTA TEMPORANEA DISATTIVAZIONE DI SISTEMI ANTINCENDIO Rivelazione fumi Allarme Incendio		X		

	Individuazione dei rischi specifici e di interferenza	Si	No	Pericoli/rischi	Misure
	Idranti Naspi Sistemi di spegnimento				
20	PREVISTA INTERRUZIONE Riscaldamento Raffrescamento		X		
21	PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DALL'ALTO		X		
22	PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO		X		
23	COMPRESENZA CON ALTRI LAVORATORI	X		Presenza dei lavoratori della scuola, operatori ed insegnanti.	Organizzative
24	RISCHIO SCIVOLAMENTI (PAVIMENTI SCALE)	X		In caso di sversamenti di liquidi. In attesa che asciughi il pavimento	Posizionamento cartelli avvisanti il rischio
25	L'EDIFICIO NEL QUALE SI INTERVIENE E' SOGGETTO A C.P.I. (Certificato di Prevenzione Incendi)	X			
26	PREVISTO UTILIZZO e/o TRASPORTO DI LIQUIDI INFIAMMABILI/ COMBUSTIBILI		X		
27	PRESENZA DI PUBBLICO NELLA SEDE LAVORATIVA	X		Presenza di alunni, personale della scuola, ospiti	Organizzative
28	GLI INTERVENTI COMPORTANO RIDUZIONE TEMPORANEA DELLE BARRIERE ARCHITETTONICHE (se si indicare nelle note le soluzioni alternative e le precauzioni prese)		X		
29	I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA AVRANNO A LORO DISPOSIZIONE SPAZI QUALI DEPOSITI / SPOGLIATOI		X		
30	ESISTONO PERCORSI DEDICATI PER IL TRASPORTO DI MATERIALI ATTI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO	X		Percorso dedicato dallo scarico dei contenitori dagli automezzi al luogo destinato alle operazioni preliminari alla distribuzione.	
	ESISTONO SPAZI DEDICATI AL CARICO / SCARICO DEI MATERIALI NECESSARI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO	X		Spazio accessibile ai mezzi che trasportano la mensa	Delimitare gli spazi ed evitare che vengano utilizzati da altri nel momento del carico e scarico
	RISCHIO COVID	X		Rischio infezione da Covid per contatto con altre persone	Obbligo green Pass, se del caso, distanziamento, mascherina, disinfezione mani. Rispetto delle normative e delle procedure specifiche di legge
	VERRANNO AFFIDATI LOCALI A DISPOSIZIONE DELL'APPALTATORE		X		
	ATTIVITA' IN AMBIENTI A RISCHI SPECIFICI (es. centrale termica, ecc.)		X		

INDICAZIONI OPERATIVE

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro la data di assunzione (Art. 26, D.Lgs. 81/2008). I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi.

Prima del trasporto e consegna di materiali presso le sedi comunali interessate dal presente appalto occorre che la Ditta incaricata comunichi al Committente e/o Referente aziendale individuato (si veda in proposito i nominativi indicati nella sezione "Principali soggetti coinvolti") il giorno e l'orario previsti, le persone incaricate ed il nominativo del trasportatore, al fine di coordinare le azioni ed impedire interferenze nelle attività in atto.

L'accesso e il transito dei dipendenti della Ditta incaricata nelle strutture del Comune sarà, comunque, coordinato dal Referente aziendale individuato, il quale avrà il compito di verificare che

non si creino interferenze eventualmente anche con altri appalti in corso presso quella stessa sede.

Prima di intraprendere qualsiasi operazione di movimentazione manuale dei carichi all'interno delle strutture, dovranno essere concordate con il Referente aziendale individuato le sequenze di lavoro, le modalità di comportamento e di accatastamento temporaneo dei materiali movimentati.

LA VELOCITA' DI ACCESSO E PERCORRENZA DI MEZZI DI TRASPORTO NELLE AREE COMUNALI DOVRA' ESSERE LIMITATA AI 10 KM/H; il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.

VIE DI FUGA E USCITE DI SICUREZZA:

Le ditte che intervengono nelle strutture del Comune devono preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con la indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza comunicando al Datore di Lavoro committente o suo incaricato ed al Servizio di Prevenzione e Protezione eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi oggetto dell'appalto. Devono inoltre prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas.

Le imprese saranno inoltre informate sui nominativi degli addetti alla gestione delle emergenze nell'ambito delle sedi o dei locali dove si interviene.

I corridoi e le vie di fuga in generale saranno mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; saranno sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (macchine per la distribuzione di caffè, di bibite, ecc.), anche se temporanei.

Garantire che i mezzi di estinzione siano sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi.

L'attività deve prevedere: un pianificato smaltimento dei rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari; la delimitazione e segnalazione delle aree per il deposito temporaneo.

ACCESSO DEGLI AUTOMEZZI, MEZZI ALIMENTATI A GPL E MACCHINE OPERATRICI:

Gli automezzi della Ditta dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili, nelle aree di sosta, ecc. delle sedi di lavoro a velocità tale da non risultare di pericolo sia per le persone presenti che agli altri automezzi. L'area di intervento sarà comunque interdetta al transito di persone e altri mezzi. Dovranno essere indicati i percorsi alternativi per i pedoni e per i mezzi.

APPARECCHI ELETTRICI, COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA, INTERVENTI SUGLI IMPIANTI ELETTRICI DELLE SEDI COMUNALI:

L'impresa, se del caso, deve: utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori, ecc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola d'arte; non fare uso di cavi giuntanti o che presentino lesioni o abrasioni vistose. E' ammesso l'uso di prese per uso domestico e similari quando l'ambiente di lavoro e l'attività in essere non presentano rischi nei confronti di presenza di acqua, polveri ed urti, contrariamente devono utilizzarsi prese a spina del tipo industriale, conformi alle norme EN 60309. L'impresa deve verificare, tramite il competente ufficio tecnico comunale, che la potenza dell'apparecchio utilizzatore sia compatibile con la sezione della conduttura che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori già collegati al quadro.

Ogni intervento sull'impiantistica degli edifici del Comune deve essere comunicato ai competenti uffici tecnici (se l'intervento non deriva direttamente dagli stessi) ed eseguito conformemente alle norme di buona tecnica (ed in quanto tale certificato).

In linea di principio generale, comunque, utilizzatori di potenze superiori a 1000 W si ritiene che non possano essere allacciati alla rete elettrica degli edifici del Comune senza che tale operazione sia preventivamente ritenuta in linea con i principi di sicurezza impiantistica e di buona tecnica, in ogni caso ogni intervento sull'impiantistica degli edifici deve essere comunicato ai competenti uffici ed eseguito conformemente alle norme di buona tecnica (ed in quanto tale certificato).

Le Ditte che operano dovranno di norma provvedere con forniture elettriche autonome rispetto alla rete degli edifici del Comune ed in ogni caso, prima di ordinare, acquisire e collegare all'impianto elettrico apparecchiature di notevole assorbimento di energia, occorrerà accertare (se non avvenuta in sede progettuale) la disponibilità di potenza elettrica ed ottenere l'autorizzazione al collegamento dal competente ufficio tecnico comunale.

È comunque vietato l'uso di fornelli, stufe elettriche, radiatori termici e/o raffrescatori portatili, piastre radianti ed altri utilizzatori se non preventivamente ed espressamente autorizzati.

Ai sensi del decreto n. 37/2008 in materia di attività di installazione degli impianti all'interno degli edifici, per gli interventi sugli impianti elettrici e di sicurezza (rivelazione incendio, estinzione incendi, ect.), che non siano semplicemente interventi di manutenzione ordinaria (ad esempio cambio lampade, mantenimento in efficienza degli impianti), dovrà essere rilasciata dichiarazione di conformità.

Non saranno eseguiti interventi di riparazione se non da personale qualificato e non dovranno essere manomessi i sistemi di protezione attiva e passiva delle parti elettriche.

I cavi e le prolunghe saranno sollevati da terra, se possibile, in punti soggetti ad usura, colpi, abrasioni, calpestio, ecc. oppure protetti in apposite canaline passacavi e schiene d'asino di protezione, atte anche ad evitare inciampo.

È necessario apporre specifica segnaletica di sicurezza.

RADIAZIONI IONIZZANTI o NON IONIZZANTI:

All'interno delle strutture non sono presenti aree classificate in relazione alla presenza di rischi da radiazioni ionizzanti o non ionizzanti.

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

L'acquisto di attrezzature, macchine, apparecchiature, utensili, arredi, sostanze, l'uso di energie, deve essere fatto tenendo conto delle misure generali di tutela (art. 15 D.Lgs. 81/2008), richiedendo esplicitamente al costruttore/fornitore, a seconda del genere di fornitura, la marcatura CE e la dichiarazione di conformità alle norme vigenti in materia di sicurezza e prevenzione e di compatibilità elettromagnetica. Tale documentazione è mantenuta a disposizione del competente Servizio di Prevenzione e Protezione Aziendale e degli organi di controllo. L'ubicazione e le caratteristiche di apparecchiature, materiali e sostanze deve essere compatibile con i locali ove questi saranno posizionati.

Per eventuali prodotti chimici presenti dovrà essere consegnata gratuitamente dalle Ditte fornitrici la scheda dei dati di sicurezza (SDS) chimico – tossicologica, redatta in italiano, che dovrà essere a disposizione dei lavoratori. Non è ammesso l'acquisto e la presenza di sostanze chimiche sul luogo di lavoro se sprovviste di tale scheda.

IMPIANTI ANTINCENDIO:

Fermo restando la verifica costante di tali mezzi di protezione, dal punto di vista della manutenzione ordinaria, non si potranno apportare modifiche se queste non saranno preventivamente autorizzate dal competente ufficio tecnico comunale.

SOVRACCARICHI:

L'introduzione, anche temporanea di carichi sui solai, in misura superiore al limite consentito (non solo in locali destinati a biblioteche, archivi, depositi / magazzini, ect.), dovrà essere preventivamente sottoposta a verifica da parte di un tecnico abilitato.

Questo dovrà certificare per iscritto al competente ufficio tecnico comunale l'idoneità statica dell'intervento.

EMERGENZA PER LO SVERSAMENTO DI SOSTANZE CHIMICHE:

In caso di sversamento di sostanze chimiche liquide: evacuare e arieggiare il locale ovvero la zona; utilizzare, secondo le istruzioni i kit di assorbimento, che devono essere presenti nel cantiere qualora si utilizzino tali sostanze, e porre il tutto nei contenitori predisposti (contenitori di rifiuti compatibili), evitando di usare apparecchi alimentati ad energia elettrica che possano costituire innesco per una eventuale miscela infiammabile, ovvero esplosiva presente; comportarsi scrupolosamente secondo quanto previsto dalle istruzioni contenute nelle apposite schede dei dati

di sicurezza (SDS), che devono accompagnare le sostanze ed essere a disposizione per la consultazione da parte degli operatori.

SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO:

L'impresa esecutrice deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio di scivolamento.

EMERGENZA ALLAGAMENTO:

In caso di allagamento di locali, accertarsi che la presenza di alimentazione elettrica agli impianti non pregiudichi l'incolumità delle persone eventualmente presenti. Se tale evento può costituire rischio elettrico, occorre:

- avvertire il personale del committente affinché sia organizzato un intervento di manutenzione idraulica;
- accertarsi se vi sono presenti sostanze (solide, liquide, gassose) che, in presenza di acqua, possano dare origine a reazioni pericolose per l'incolumità dei presenti. In tal caso, dare la precedenza all'allontanamento di tali sostanze.

EMERGENZA:

Ogni Impresa deve attenersi alle indicazioni contenute nel Piano di Emergenza Interno (PEI) dell'edificio in cui si trova ad operare e predisporre di conseguenza la propria struttura per la gestione delle emergenze. In caso di evacuazione dall'edificio: rimuovere le proprie attrezzature che potrebbero costituire intralcio agli interventi di soccorso e seguire le indicazioni degli addetti all'emergenza e/o del personale del committente; recarsi all'esterno attraverso l'uscita più vicina senza attraversare la zona interessata dall'evento

Quando il tipo di intervento lo richiede è comunque necessario che l'Impresa appaltatrice si coordini con la committenza al fine di assicurare per tutta la durata dell'intervento: la predisposizione di adeguati mezzi estinguenti, la segnaletica di sicurezza (presidi, percorsi e uscite), le istruzioni per l'evacuazione.

RISCHIO CHIMICO:

Negli ambienti scolastici vengono utilizzate sostanze chimiche per:

- la pulizia dei locali (detergenti, disinfettanti)

Nell'utilizzare tali prodotti è necessario attenersi alle istruzioni operative presenti sugli stessi ed alle indicazioni contenute nella scheda dei dati di sicurezza (SDS) nonché utilizzando i DPI individuati per la mansione.

INDICAZIONI OPERATIVE

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (Art. 26, D.Lgs. 81/2008). I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi.

Prima del trasporto e consegna di materiali presso le sedi comunali interessate dal presente appalto occorre che la Ditta incaricata comunichi al Committente e/o Referente aziendale individuato il giorno e l'orario previsti, le persone incaricate ed il nominativo del trasportatore, al fine di coordinare le azioni ed impedire interferenze nelle attività in atto.

L'accesso e il transito dei dipendenti della Ditta incaricata nelle strutture del Comune sarà comunque coordinato dal Referente aziendale individuato, il quale avrà il compito di verificare che non si creino interferenze eventualmente anche con altri appalti in corso presso quella stessa sede.

Prima di intraprendere qualsiasi operazione di movimentazione manuale dei carichi all'interno delle strutture del Comune, dovranno essere concordate con il Referente aziendale individuato le sequenze di lavoro, le modalità di comportamento e di accatastamento temporaneo dei materiali movimentati.

MISURE IDONEE AD ELIMINARE O RIDURRE I RISCHI RELATIVI ALLE INTERFERENZE

Le misure idonee ad eliminare o ridurre i rischi di interferenza sono principalmente di natura organizzativa e gestionale.

Esse vengono concordate e condivise durante le riunioni di coordinamento, con particolare riferimento alla prima riunione successiva alla consegna lavori.

Misure di prevenzione e protezione a carico del Committente

Designazione di un referente operativo della committenza per l'appaltatore (referente del coordinamento).

Informazione e formazione dei propri addetti sull'eventuale presenza di addetti terzi per l'esecuzione di interventi fuori dall'orario di lavoro ordinario.

Comunicazione all'appaltatore di eventuali rischi specifici presenti sui luoghi di lavoro.

Misure di prevenzione e protezione a carico dell'Istituto (scuola)

Designazione di un referente operativo della committenza per l'appaltatore (referente del coordinamento).

Informazione e formazione dei propri addetti sull'eventuale presenza di addetti terzi per l'esecuzione di interventi fuori dall'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 per l'emergenza.

Misure di prevenzione e protezione a carico dell'Appaltatore

Presenza visione dei luoghi di lavoro preventiva all'inizio lavori.

Consegna del documento di valutazione dei rischi e delle misure di prevenzione e protezione adottate.

Nomina di un referente del coordinamento.

Comunicazione delle misure di emergenza adottate.

In fase operativa, verifica della presenza di addetti della committenza e presidio dei luoghi oggetto dell'intervento (segnalazione di eventuali pericoli: segnale "lavori in corso", "pavimento bagnato"; segregazione dell'area di intervento se necessario; ecc.).

COSTI DELLA SICUREZZA NEL CONTRATTO DI SERVIZI O DI FORNITURE

In analogia ai lavori, come previsto dall'art.7 c.1 DPR 222/03, 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.

I costi della sicurezza devono essere quantificati e non assoggettati a ribasso d'asta.

In relazione all'appalto in oggetto, i costi così come indicativamente riportato di seguito, riguardano:

- a. le procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza;
- b. le misure di coordinamento previste nel DUVRI relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva.

La stima viene effettuata analitica per voci singole, e risponde a quanto verificato da indagine di mercato e verifica dei prezziari o listini ufficiali vigenti.

Le singole voci dei costi della sicurezza sono state calcolate sulla base di un verificarsi presunto di realistiche situazioni, che comportano l'intervento di uno o più operatori esterni (addetti alle pulizie, manutenzioni ecc.), chiamati ad intervenire durante lo svolgimento dei lavori dell'appaltatore.

COSTI DELLA SICUREZZA

Nei costi sono stati inseriti:

Operazioni di coordinamento (**incontri vari e sopralluoghi ai siti in fase esecutiva, verifica condizioni di lavoro etc....**)

Costo protezione operatore (DPI, informazione formazione ed addestramento)

Segnaletica (cartellonistica e segnaletica di avvertimento e pericolo vari) e mezzi

COSTI TOTALI DELLA SICUREZZA (su base annua) € 2000 (euro duemila) non soggetti a ribasso

VALIDITÀ E REVISIONE DEL DUVRI

Il presente DUVRI costituisce parte integrante del contratto di appalto ed ha validità immediata dalla sottoscrizione del contratto stesso.

Il DUVRI in caso di modifica sostanziale delle condizioni dell'appalto potrà essere soggetto a revisione ed aggiornamento in corso d'opera.

La revisione sarà consegnata per presa visione all'appaltatore e sottoscritta per accettazione.

IL COMUNE**IL DIRETTORE DIDATTICO****L'APPALTATORE**

Coggiola,