

**DA RESTITUIRE SOTTOSCRITTO DALLA DITTA DIGITALMENTE, A PENA DI ESCLUSIONE**

Procedura negoziata con Richiesta di Offerta (RDO) tramite Me.PA. ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) D.Lgs.vo n° 50/2016 e s.m.i da svolgersi sul portale acquistinrete della Pubblica Amministrazione ([www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it)) per procedere all'affidamento del servizio di refezione scolastica "Scuola Infanzia" di Carsoli per il periodo 7 Gennaio/ 8 Giugno 2022.

**D.U.V.R.I.****DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE**

Art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

**SOGGETTI****Dati del Committente**

|                            |                                                                     |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Committente                | Comune di Carsoli (Aq)                                              |
| Indirizzo<br>Indirizzo pec | Piazza della Libertà, 1 67061 Carsoli (Aq)<br>comune.carsoli@pec.it |
| Telefono / fax             | 0863.908327 fax 0863.995412                                         |
| CF/PI                      | 00217280668                                                         |

**Responsabili**

|                                                                   |                                                        |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Responsabile del contratto d'appalto                              | Dott.sa Sabrina Marzano, Responsabile Servizi Generali |
| Responsabile esecuzione                                           | Dott.sa Sabrina Marzano, Responsabile Servizi Generali |
| Responsabile Servizio di Prevenzione e protezione del committente | Società SIMED di Avezzano                              |
| Medico competente                                                 | Dott. Franco Gioia                                     |

**Dati relativi all'Impresa appaltatrice**

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Ragione sociale         |  |
| Indirizzo               |  |
| Telefono / fax          |  |
| CF/PI                   |  |
| Numero iscrizione CCIAA |  |
| Posizione INPS          |  |
| Posizione INAIL         |  |

**Responsabili**

|                                                                   |  |
|-------------------------------------------------------------------|--|
| Datore di lavoro                                                  |  |
| Referente aziendale appalto                                       |  |
| Responsabile Servizio di Prevenzione e protezione del committente |  |
| Medico competente                                                 |  |

Il presente documento è da considerarsi come valutazione preventiva dei rischi specifici e di interferenza relativi al servizio oggetto di appalto.

Sarà opportunamente integrato con i dati dell' appaltatore e fungerà da base per la redazione del DUVRI operativo.

Nel presente documento sono indicati i costi della sicurezza previsti dal committente e non soggetti a ribasso d'asta.

## **PREMESSA**

Il presente documento unico di valutazione del rischio interferenze contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice e ai lavori autonomi dettagliate informazioni sui rischi specifici presenti 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 di opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei lavori 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 e incidenti sull'attività lavorativa oggetto d'appalto;
- 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.

## **DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO E LUOGO DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO**

Il capitolato relativo al presente documento disciplina l'appalto per la gestione del servizio di refezione scolastica per la Scuola dell'Infanzia di Carsoli Capoluogo per 5 giorni settimanali dal lunedì al venerdì;

## **DURATA DEL SERVIZIO**

Il servizio si svolgerà dal 7 Gennaio all'8 Giugno 2022.

I tempi e le modalità di effettuazione del servizio, saranno stabiliti di comune accordo con il Dirigente Scolastico ed il Responsabile dei Servizi Generali del Comune.

|                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CONTEMPORANEITÀ CON L'ATTIVITÀ DEL COMMITTENTE, DEL PERSONALE SCOLASTICO E DI ALTRO PERSONALE PRESENTE A VARIO TITOLO.</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

I locali di proprietà comunale in cui si svolge il servizio di refezione sono situati:

**PREPARAZIONE:**

Locali Cucina ubicati in Carsoli presso l'edificio Scuola Primaria "Carlo Scarcella" – Via Roma, angolo Via Mazzini;

**ESECUZIONE:**

COMUNE DI CARSOLI – SCUOLA INFANZIA CAPOLUOGO

Nel refettorio ubicato nei locali dell'edificio scuola INFANZIA statale – Via Genova (pasti veicolati);

Nei momenti di esecuzione del servizio di refezione oggetto di appalto non è di norma presente il personale comunale (salvo eccezionalmente il personale del Settore Servizi Generali che controlla il servizio).

Nei momenti di scodellamento e consumo del pasto sono presenti gli alunni, il personale scolastico (insegnanti e personale ATA), e, in casi sporadici, i referenti del Comune e/o il personale ASL.

Nelle fasi di pulizia e sanificazione dei locali di norma non dovrebbe essere presente alcuna persona.

|                                          |
|------------------------------------------|
| <b>INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI</b> |
|------------------------------------------|

**INGRESSO PEDONALE**

L'accesso pedonale ai locali interessati dall'attività in appalto avviene tramite gli ingressi normalmente utilizzati dagli utenti e dal personale scolastico.

**INGRESSO DEI VEICOLI E SCARICO MERCI**

E' previsto l'ingresso di veicoli dell'impresa appaltatrice nei cortili dei plessi scolastici. I mezzi utilizzati hanno la possibilità di fermarsi e di effettuare le operazioni di scarico senza rischi in quanto gli spazi sono sufficientemente ampi. Non ci sono rischi di interferenza in quanto il transito avviene in orari diversi da quelli di normale accesso degli studenti. Occorre comunque transitare con cautela e fare attenzione alle condizioni dei luoghi.

**IMPIANTI**

Sono presenti impianti elettrici, di riscaldamento e idraulici. Il committente provvede alla manutenzione e alle verifiche previste dalla normativa vigente.

**GESTIONE EMERGENZE**

L'impresa deve preventivamente prendere visione della planimetria dei locali adibiti al servizio comunicando alla Scuola e al Comune eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento del servizio.

I corridoi e le vie di fuga devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza e devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere anche se temporanei.

**SMALTIMENTO RIFIUTI**

Ogni lavorazione inerente lo svolgimento del servizio deve prevedere lo smaltimento di residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari, la delimitazione e la segnalazione delle aree per il deposito temporaneo, il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori.

**BARRIERE ARCHITETTONICHE PRESENZA DI OSTACOLI**

L'attuazione delle attività oggetto di servizio non devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi. L'eventuale percorso alternativo deve essere adeguatamente segnalato e sicuro per gli utenti. La collocazione di attrezzature e di materiali non deve costituire inciampo, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; la raccolta e l'allontanamento del materiale devono essere disposti al termine delle lavorazioni.

### ***SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO***

L'impresa deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori dell'impresa che eventualmente per gli alunni, il personale scolastico e/o della ditta/cooperativa che ha in affidamento il servizio di assistenza scolastica, i quali dovranno sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite. Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere.

### ***UTENZE***

La fornitura di servizi da parte del committente riguarda l'acqua potabile che può essere prelevata nei locali scolastici adibiti a cucina tramite gli appositi rubinetti e l'energia elettrica che può essere utilizzata mediante le prese ubicate nei vari locali scolastici.

### ***ATTREZZATURE E ARREDI***

I lavoratori della ditta appaltatrice operano in ambienti in cui sono presenti attrezzature e arredi di proprietà del committente e/o della scuola.

E' consentito l'utilizzo da parte della ditta delle attrezzature di proprietà comunale necessarie alla preparazione e somministrazione dei pasti.

La ditta appaltatrice se utilizza attrezzature che possano comportare un rischio evidente per gli utenti del servizio o il personale scolastico, informa il Responsabile dei Servizi Generali del Comune. Le apparecchiature, quando necessario, devono essere marchiate CE ed oggetto di regolare manutenzione. Le apparecchiature elettriche devono essere connesse a terra oppure a doppio isolamento. La ditta appaltatrice si impegna a sorvegliare le attrezzature utilizzate e a non lasciarle incustodite.

## **RISCHI SPECIFICI DELL'AMBIENTE DI LAVORO**

Si riporta di seguito la valutazione dei rischi riferiti all'ambiente di lavoro nel quale è chiamata ad operare la ditta Appaltatrice ed all'interferenza tra le attività presenti:

| Attività                                                                                                                                                            | Valutazione rischi interferenze        |                                          | Misure di prevenzione e riduzione del rischio                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                     | Possibili interferenze                 | Evento / danno                           |                                                                                                       |
| Preparazione,assemblaggio<br>e condimento<br>porzionatura<br>nel piatto, distribuzione dei<br>pasti agli alunni,<br>sbarazzo e<br>pulizia dei locali e dei servizi. | Pavimenti<br>bagnati e/o<br>imbrattati | Lesioni da<br>cadute e/o<br>scivolamenti | Formazione del personale da<br>parte della<br>ditta/cooperativa e<br>utilizzo di calzature<br>idonee. |

|                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                               |                                            |                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Preparazione,<br>assemblaggio,<br>trasporto,<br><br>condimento,<br>porzionatura<br><br>nel piatto, distribuzione<br>dei<br><br>pasti agli alunni,<br>sbarazzo e<br><br>pulizia dei locali | Contatto con<br>agenti<br>biologici                                                                                                                           | Infezione,<br><br>Contaminazione           | Formazione del personale<br>da<br><br>parte della<br>ditta/cooperativa<br><br>circa le misure igieniche<br>da<br><br>osservare ed il corretto<br>smaltimento dei rifiuti. |
|                                                                                                                                                                                           | Presenza di<br>alunni<br><br>e/o di<br>personale a<br><br>vario titolo<br>(colleghi<br>docenti,<br>assistenti<br><br>di altre ditte/<br>cooperative, L<br>SU) | Urti,<br><br>contusioni                    | Formazione del personale<br>da<br><br>parte della ditta.                                                                                                                  |
| Trasporto dei pasti dal<br>centro di cottura verso i<br>terminali. Scarico.                                                                                                               | Presenza di<br>altri<br><br>veicoli in<br>circolazione,<br><br>manovra,<br>sosta                                                                              | Incidenti, urti,<br><br>investimenti       | Formazione del personale<br>da<br><br>parte della<br>ditta/cooperativa e<br><br>rispetto del codice della<br>strada                                                       |
|                                                                                                                                                                                           | Presenza di<br>persone<br>nell'area di<br>carico/scarico<br>(colleghi,<br>personale<br><br>scolastico,<br>alunni)                                             | Urti,<br><br>contusioni                    | Formazione del personale<br>da<br><br>parte della<br>ditta/cooperativa.<br><br>Entrata e uscita dalla<br>zona di<br><br>carico/scarico a passo<br>d'uomo.                 |
| Apparecchiare/sparecchiare<br><br>i tavoli, spostamento<br>contenitori del cibo                                                                                                           | Presenza di<br>abrasioni/difetti del<br><br>confezionamento<br><br>e/o delle<br>stoviglie<br><br>e/o dei<br>contenitori                                       | Tagli,<br><br>abrasioni,<br><br>contusioni | Formazione del personale<br>da<br><br>parte della<br>ditta/cooperativa.                                                                                                   |

|                                                                                                                                                                                             |                                                                                      |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pulizia dei locali di preparazione e consumo dei pasti, dei servizi igienici e dei corridoi di collegamento                                                                                 | Utilizzo di agenti chimici                                                           | Intossicazioni , abrasioni, ulcerazioni, ustioni. | Formazione del personale da parte della ditta/cooperativa.<br>Assicurarsi che i prodotti per pulizia, sanificazione e disinfestazione/derattizzazione non siano lasciati incustoditi e/o liberamente accessibili.<br>Utilizzo delle appropriate misure di protezione. |
| Movimentazione macchine e attrezzature (carrelli, frigoriferi, lavastoviglie, contenitori, pentole, tegami, friggitrici, forni, scaldavivande, affettatrici, ecc. ecc.) e utensileria varia | Distrazione, movimenti non appropriati                                               | Urto, schiacciamento, ferite da taglio, ustioni   | Formazione del personale da parte della ditta/cooperativa circa il corretto utilizzo di utensili e macchinari.                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                                                                             | Incendio ed esplosione                                                               | Ustioni, abrasioni, contusioni                    | Rispetto della segnaletica di sicurezza in loco e formazione del personale da parte della ditta/cooperativa                                                                                                                                                           |
| Movimentazione e utilizzo attrezzature elettriche                                                                                                                                           | Rischio di contatti elettrici diretti e indiretti e/o contatto con parti in tensione | Scosse, abrasioni, contusioni                     | Rispetto della segnaletica di sicurezza e formazione del personale da parte della ditta/cooperativa.                                                                                                                                                                  |

Rischi Indotti dall'appaltatore all'Azienda committente:

Possibili interferenze con l'attività del committente:

(durante il servizio di refezione scolastica, i dipendenti della ditta/cooperativa possono venire a contatto con referenti con il personale del Comune in sopralluogo)

**SI**

Possibili interferenze con l'attività di altri appaltatori:

(durante il servizio di refezione scolastica, i dipendenti della ditta possono venire a contatto, oltre che con gli utenti del servizio, con il personale scolastico, con gli incaricati del Comune / Asl, ecc).

**SI**

Possibilità di interventi contemporanei a quelli di altri appaltatori

**NO**

Ubicazione della zona di lavoro:

**Fissa  
definitiva**

Lavoro programmabile nel tempo:

(Calendario scolastico)

**SI**

#### **STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA**

In fase di valutazione preventiva dei rischi relativi all'appalto in oggetto, non sono stati individuati costi aggiuntivi per apprestamenti di sicurezza relativi all'eliminazione dei rischi da interferenza.

**Pertanto il costo della sicurezza per rischi da interferenze è da ritenersi pari ad € 0,00 (zero/00) mentre per quanto riguarda il costo della sicurezza da rischio specifico di impresa lo stesso è stimato nella misura dell'1% ( un per cento) dell'ammontare dell'appalto.**

#### **AGGIORNAMENTO DEL DUVRI**

Il DUVRI è un documento "dinamico" per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie, quali modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo, che si sono rese necessarie nel corso dall'esecuzione delle attività previste.

Pertanto la Ditta/cooperativa Appaltatrice (D.A.) dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere coordinato con il Documento Unico di Valutazione Rischi e Interferenze (DUVRI) definitivo (Il DUVRI definitivo sarà costituito dal presente documento preventivo eventualmente modificato ed integrato dalle specifiche informazioni fornite dalla D.A.). Il documento definitivo costituirà parte integrante del contratto di appalto anche se materialmente non allegato.

#### **CONCLUSIONI**

Il coordinamento e la gestione della sicurezza tra committente e ditta/cooperativa appaltatrice è di fondamentale importanza per la riduzione dei pericoli e la conseguente conoscenza dei rischi residui per i lavoratori.

La committente si riserva la facoltà di accertare in qualsiasi momento e con le modalità che riterrà opportune, il rispetto delle normative vigenti e disposizioni interne per la salute e sicurezza dei lavoratori.

In caso di violazioni a tali obblighi, la committente avrà la facoltà di ordinare la sospensione dei lavori ed anche di recedere dal contratto senza corresponsione di risarcimento dei danni o indennità.

**NOTA: Il presente documento diventa definitivo ed operativo solo dopo la completa compilazione, la valutazione dei rischi introdotti dalla ditta appaltatrice e l'apposizione delle firme per presa visione ed accettazione del Committente e dell'Appaltatore.**