

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

***AFFIDAMENTO DIRETTO IN APPALTO AI SENSI DELL'ART. 50
COMMA 1 LETT. B) DEL D.LGS 36/2023 DEL SERVIZIO MENSA
SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA
DEL COMUNE DI DOMUSNOVAS PER L'ANNO SCOLASTICO
2023/2024 - CIG: A016F6B4C3***

Allegato n.1

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA
INTERFERENZA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
NELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA CIG
*A016F6B4C3***

(D.U.V.R.I.)

COMMITTENTE

Comune di Domusnovas

ISTITUTI SCOLASTICI DI DOMUSNOVAS

IMPRESA APPALTATRICE SOCIETÀ

**Ditta che gestisce la preparazione e la
Somministrazione**

D.U.V.R.I. elaborato ai sensi del D.Lgs. 81/2008

INTRODUZIONE

Il presente documento, redatto ai sensi dell'articolo 26 del D.Lgs. 81/2008, contiene la valutazione dei rischi da interferenza connessi all'esecuzione in appalto del servizio di ristorazione effettuato nelle scuole dell'infanzia e della primaria del Comune di Domusnovas. Il presente documento considera il servizio di preparazione mediante acquisto di derrate, cottura e confezionamento dei pasti presso i Centri di Produzione propri, trasporto dei pasti dai Centri di produzione propri alle sedi scolastiche, somministrazione pasti.

Con il presente documento vengono fornite all'Impresa appaltatrice informazioni relative a:

- rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui destinata ad operare nell'espletamento dell'appalto in oggetto;
- rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata ad operare nell'espletamento dell'appalto in oggetto;
- misure di sicurezza in relazione alle interferenze.

La valutazione dei rischi da interferenza tiene conto che il servizio di refezione si svolge all'interno di edifici di proprietà comunale (istituiti scolastici), ove è presente un datore di lavoro diverso dal committente (Comune) ovvero il dirigente scolastico e la cooperativa sociale che coadiuva con il personale scolastico l'assistenza in mensa; la valutazione dei rischi è fatta con riferimento ai lavoratori dell'impresa appaltatrice e alla presenza di alunni, personale scolastico e personale della cooperativa sociale.

Il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza è costituito dal presente documento eventualmente modificato ed integrato con le specifiche segnalazioni della ditta appaltatrice o dalla direzione scolastica relative a interferenze sopravvenute.

COMMITTENTE/PROPRIETARIO

Denominazione	Comune di Domusnovas
Indirizzo	Piazza Caduti di Nassirya n.1 -09015 Domusnovas C.I
Telefono e Fax	0781/70811-0781/72368
Codice fiscale	00483310926
Partita IVA	
Responsabile Servizio	Dott. Sandro Erbi
Indirizzo	Piazza Caduti di Nassirya n.1 - 09015 Domusnovas C.I
Telefono e Fax	0781/70811

ISTITUZIONE SCOLASTICA

Denominazione	Scuole dell'Infanzia e Primaria	
Indirizzo	Vari (vedi la voce "aree interessate")	
Telefono e Fax	Scuola dell'infanzia e primaria 0781/70786	
Codice fiscale		
Datore di lavoro (Dirigente Scolastico)	Nominativo	Prof.ssa Marta Putzulu
	Recapito	Via Cagliari, 104 (Infanzia e Primaria) Via Musei (Scuola Secondaria di 1° Grado)
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	Nominativo	
	Recapito	Scuola secondaria I Grado Via Musei (Domusnovas)
Responsabile del servizio di prevenzione e protezione	Nominativo	
	Recapito	Direzione scolastica Via Cagliari Domusnovas
Medico competente	Nominativo	

	Recapito	
--	----------	--

IMPRESA APPALTATRICE

Denominazione	
Indirizzo	
Telefono e Fax	
Codice fiscale	
Partita IVA	
Responsabile Servizio	
Indirizzo	
Telefono e Fax	

Denominazione	
Indirizzo	
Telefono e Fax	
Codice fiscale	
Datore di lavoro (Dirigente Scolastico)	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	
Responsabile del servizio di prevenzione e protezione	
Medico competente	

Il servizio di refezione, affidato in appalto con la tipologia di "fornitura e somministrazione di pasti caldi all'utenza delle scuole dell'obbligo" comporta lo svolgimento delle seguenti attività:

La consegna giornaliera dei pasti presso le scuole.

Il servizio di preparazione e somministrazione comprende le seguenti mansioni:

- preparazione mediante acquisto di derrate, cottura e confezionamento dei pasti presso i Centri di Produzione propri con il sistema del legume fresco caldo;
- trasporto dei pasti dai Centri di produzione propri alle sedi scolastiche;
- distribuzione di cibo ai bambini; - sistemazione dei tavoli; - lavaggio delle stoviglie.

Al termine della refezione si dovrà provvedere giornalmente alla perfetta pulizia e disinfezione dei locali, dei relativi arredi e suppellettili, nonché degli arredi del locale refettorio impiegando un adeguato numero di addetti. La pulizia dei locali refettorio è a carico della ditta appaltatrice. Si richiede la compilazione giornaliera di una specifica scheda di registrazione delle pulizie e disinfezioni, secondo quanto previsto dal manuale HACCP.

La ditta aggiudicataria deve assicurare la fornitura dei materiali di consumo (detergenti, disinfettanti ecc.) e delle attrezzature (macchine aspirapolvere, macchine lavapavimenti, lavavetri ecc.) necessarie, con esplicito obbligo di impiegare prodotti non nocivi. Presso ogni punto di

somministrazione dovrà essere presente la scheda tecnica e la scheda di sicurezza di ogni prodotto di pulizia utilizzato.

AREE INTERESSATE

L'attività in appalto interessa i vari locali di proprietà comunale o in uso del Comune (refettori, cucine, spogliatoi e servizi igienici) situati a Domusnovas all'interno dei seguenti plessi scolastici:

- Scuola dell'Infanzia e primaria di Via Cagliari 102-104 Domusnovas
- Scuola primaria di via Monti Domusnovas

DATA DI INIZIO E DURATA

L'attività in appalto avrà durata per il solo Anno Scolastico 2023/2024 ed inizierà:

- Indicativamente a Ottobre 2023 per la Scuola Infanzia e Primaria;

CONTEMPORANEITÀ CON L'ATTIVITÀ DEL COMMITTENTE E DELLA SCUOLA E DELLA I.A.

I locali di proprietà comunale in cui si svolge il servizio di refezione sono situati all'interno delle varie scuole sopra indicate.

Nei momenti di esecuzione del servizio di refezione oggetto di appalto non è di norma presente il personale comunale (salvo eccezionalmente il personale dell'ufficio istruzione che controlla il servizio).

Nei momenti di sporzionamento e consumo del pasto sono presenti gli alunni, il personale scolastico (insegnanti e personale ATA), il personale della I.A. (assistenti agli alunni) e, in casi sporadici, i referenti della Commissione Mensa.

In tali momenti l'I.A. pone attenzione onde evitare danni di qualsiasi genere. Indossa un abbigliamento adeguato (camici, grembiuli, guanti, cuffia, calzature di sicurezza). Fornisce pasti di qualità e presta attenzione alle intolleranze alimentari di qualche alunno al fine di evitare disturbi di qualsiasi genere.

Nelle fasi di pulizia e sanificazione dei locali (spogliatoi, servizi igienici) può essere presente anche il personale scolastico.

INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI 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 vari 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 da interferenza in quanto il transito avviene in orari diversi da quelli di normale accesso degli studenti. Occorre comunque transitare con cautela, fare attenzione alle condizioni dei luoghi.

IMPIANTI

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

GESTIONE EMERGENZE

Esiste un piano di emergenza. Sono presenti cassette di primo soccorso. E' attivo un impianto di illuminazione di emergenza dotato di lampade ad attivazione automatica in caso di mancanza dell'energia elettrica.

E' presente cartellonistica di emergenza indicante le uscite di emergenza, i pulsanti di emergenza ed il divieto di fumo.

Esiste una squadra di emergenza adeguatamente formata e vengono fatte periodicamente le prove di evacuazione. L'impresa deve preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza, 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.

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.

Prima del trasporto e della consegna dei materiali presso le sedi scolastiche occorre che la ditta incaricata comunichi al Committente il giorno e l'orario previsti, le persone incaricate e il nominativo del trasportatore al fine di coordinare le azioni ed impedire le interferenze nelle attività in atto. Inoltre viene prescritto, per tutti i luoghi di lavoro, quanto segue:

1. E' vietato fumare;
2. E' vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate;
3. Le attrezzature devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate.
4. Nel caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente il personale della scuola.
5. Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate misure di prevenzione e protezione.

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 deve essere disposta 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 il personale scolastico e della cooperativa sociale, il quale dovrà 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 (escluso la fornitura diretta agli alunni) che può essere prelevata nei locali scolastici (refettori, e servizi igienici) 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, quali lavelli, lavastoviglie, cucine, frigoriferi e altre eventuali attrezzature a norma, consegnate alla ditta stessa, che deve provvedere alla manutenzione osservando le seguenti regole:

- divieto di apportare modifiche, di qualsiasi genere, senza preventiva autorizzazione;
- divieto di rimuovere, modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza e/o protezione.

La ditta appaltatrice se utilizza attrezzature che possano comportare un rischio evidente per gli utenti del servizio o il personale scolastico informa il responsabile della scuola. 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.

LAVORAZIONI CHE RICHIEDONO SPECIFICA AUTORIZZAZIONE

Eventuali attività diverse da quelle previste dal presente documento dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate dal committente e dalla scuola.

VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

GENERALITÀ'

Le situazioni di rischio per la salute e la sicurezza dei lavoratori dovute alla interferenza tra l'attività svolta dall'impresa appaltatrice e l'attività svolta dalla scuola e dal committente, sono state identificate e successivamente valutate secondo il criterio riportato al paragrafo successivo.

CRITERIO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

Per ogni pericolo individuato vengono definiti due fattori il cui prodotto fornisce l'entità del rischio secondo la seguente formula:

$$R = P \times D$$

in cui:

R = entità del rischio

P = probabilità di accadimento

D = gravità del danno

Il fattore P rappresenta la probabilità di accadimento dell'infortunio, ossia la probabilità che un potenziale pericolo possa comportare un danno o una lesione, e può assumere i seguenti valori:

P=1	IMPROBABILE	Può verificarsi un infortunio per la concomitanza di più eventi indipendenti poco probabili. Non sono noti episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative
P=2	POSSIBILE	Può verificarsi un infortunio solo in circostanze sfortunate Sono noti rarissimi episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative
P=3	PROBABILE	Può verificarsi un infortunio in modo non automatico o diretto Sono noti alcuni episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative
P=4	MOLTO PROBABILE	Esiste correlazione diretta tra il pericolo individuato e la possibilità che si verifichi l'infortunio Sono noti episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative

Il fattore di danno D rappresenta la gravità del danno e può assumere i seguenti valori:

D=1	LIEVE	Infortunio o esposizione acuta con inabilità rapidamente reversibile Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili
D=2	MEDIO	Infortunio o esposizione acuta con inabilità reversibile Esposizione cronica con effetti reversibili
D=3	GRAVE	Infortunio o esposizione acuta con effetti di invalidità parziale Esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente invalidanti
D=4	GRAVISSIMO	Infortunio o esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale Esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente invalidanti

I valori che possono essere assunti dall'entità del rischio R sono stati raggruppati in 4 classi omogenee, ad ognuna delle quali corrisponde un diverso livello di gravità del rischio.

P D	1	2	3	4
1	1	2	3	4
2	2	4	6	8
3	3	6	9	12
4	4	8	12	16

Trascurabile  Basso  Medio  Elevato 

I RISULTATI

DELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI E COSTI DELLA SICUREZZA

Con riferimento all'attività svolta in appalto non si ravvisano particolari interferenze reciproche tra l'attività svolta dai lavoratori dell'impresa appaltatrice, gli utenti del servizio mensa e il personale scolastico. Le ipotesi di rischio da interferenza, ravvisabili durante le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento, trasporto dei pasti dai Centri di produzione propri alle sedi scolastiche, distribuzione

di cibo ai bambini, sistemazione dei tavoli, lavaggio delle stoviglie, pulizia delle superfici lavoratori dell'impresa che per il personale scolastico, sono bassi.

I risultati della valutazione del rischio e l'entità dei costi della sicurezza sono riportati nella tabella che segue. Data l'entità dei costi, essi si intendono inclusi nell'importo contrattuale. Il presente Documento di Valutazione è **stato redatto preventivamente alla fase di appalto**. La Ditta 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.

Luogo di lavoro	Scuole dell'Infanzia, Primarie statali di Domusnovas								
Lavori e/o servizi in appalto	ristorazione scolastica								
Impresa appaltatrice									
Tipo di rischi	RISCHI INTERFERENTI INTRODOTTI DALL'IMPRESA APPALTATRICE								
Lavoratori esposti	Lavoratori del committente e personale scolastico								
RISCHIO	CAUSA	VALUTAZIONE RISCHI			AREA DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	COSTO DELLA SICUREZZA	SOGGETTO ATTUATORE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	SOGGETTO VERIFICATORE DELL'ATTUAZIONE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
		P	D	R					
esecuzione all'esterno del luogo di lavoro	consegna dei pasti con automezzi che entrano nell'area scolastica	2	2	4	BASSO	Delimitazione aree d'accesso. Il transito avviene in orari diversi da quelli di normale accesso degli studenti. Occorre comunque transitare con cautela, fare attenzione alle condizioni dei luoghi.		impresa appaltatrice	Datore di lavoro della scuola
distribuzione dei pasti agli alunni e al personale preposto alla sorveglianza		2	2	4	BASSO	Precauzioni igieniche. Abbigliamento adeguato (camicie, grembiuli, guanti, cuffia, calzature di sicurezza...) da parte del personale addetto alla somministrazione dei pasti. Norme comportamentali per gli alunni durante la consumazione dei pasti.		impresa appaltatrice cooperativa sociale	Committente appaltatore Datore di lavoro della scuola.

Somministrazione e fruizione dei pasti.	Il consumo dei pasti può causare alcune intolleranze o l'insorgenza di disturbi digestivi e gastrointestinali	2	2	4	BASSO	Richiesta di corrette applicazioni e di controllo della qualità delle materie prime. Vigilanza sanitaria. Educazione alimentare. Costituzione di un comitato di genitori per l'osservanza delle regole e buone prassi. Regole igieniche di base anche per gli alunni.		impresa appaltatrice cooperativa sociale	Committente appaltatore Datore di lavoro della scuola.
---	---	---	---	---	-------	---	--	--	--

Apparecchiamento e sporcamento dei tavoli. Ritiro dei piatti, delle posate, di quant'altro usato per la consumazione dei pasti.	Presenza di personale esterno addetto alla mensa autorizzato ed idoneo, utilizzo delle attrezzature presenti nella mensa e dotate dal Comune.	2	2	4	BASSO	verifica dell'uso a norma degli utensili		impresa appaltatrice cooperativa sociale	Committente appaltatore Datore di lavoro della scuola
Disinfezione quotidiana dei locali, attrezzature, arredi, materiali assegnati	Possibile presenza di personale esterno durante le operazioni di pulizia. Utilizzo di sostanze chimiche per la pulizia dei locali e delle attrezzature	2	2	4	BASSO	Manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli impianti presenti. Igiene negli ambienti. Pulizia accurata dei locali. Pulizia e sanificazione di tutte le attrezzature presenti, idoneo sistema di raccolta dei rifiuti. Procedure per la corretta conservazione degli alimenti.		impresa appaltatrice cooperativa sociale	Committente appaltatore Datore di lavoro della scuola
Urti, impatti, scivolamenti, inciampi	Pavimenti temporaneamente umidi o bagnati durante la pulizia.	2	2	4	BASSO	Segnalazione delle aree momentaneamente bagnate con apposita cartellonistica		Impresa appaltatrice	Datore di lavoro della scuola
Durante lo svolgimento delle attività i lavoratori non risultano esposti a rischi chimici		2	2	4	BASSO	Fornire da parte dell'ente appaltante le schede di sicurezza dei prodotti chimici utilizzati per disinfettare e pulire la sala mensa o quant'altro. Misure precauzionali quali ad es. custodire in luoghi chiusi a chiave i prodotti utilizzati per la pulizia onde evitare possibili contatti e disturbi all'utenza.		impresa appaltatrice cooperativa sociale	Committente appaltatore Datore di lavoro della scuola

L'impianto elettrico è conforme alla normativa vigente CEI ma non si esclude il rischio elettrico		2	2	4	BASSO	Misure precauzionali previste dalle norme della sicurezza		impresa appaltatrice cooperativa sociale	Committente appaltatore Datore di lavoro della scuola
Il rischio di incendio è legato alla presenza di liquidi infiammabili o combustibili	La preparazione dei cibi non avviene all'interno delle scuole, quindi è assente il rischio di incendio legato alla presenza di liquidi infiammabili o combustibili.	1	1	1	TRASCURABILE				
Sono presenti presidi sanitari indispensabili per prestare le prime immediate cure ai lavoratori feriti o colpiti da malore improvviso. detti presidi sono contenuti in una cassetta di pronto soccorso		2	2	2	BASSO	Misure precauzionali di primo soccorso		Personale addetto al primo soccorso	Datore di lavoro della scuola

Domusnovas, _____

IL RESPONSABILE DEL CONTRATTO DI APPALTO

IL DATORE DI LAVORO DELLE SCUOLE

IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE