



COMUNE DI SANTO STEFANO LODIGIANO
PROVINCIA DI LODI

PIAZZA ROMA, 1 – CAP 26849 – TEL. 0377.66.001 – FAX 0377.66.277
C.F. e P.IVA 03946030156 – e-mail: info@pec.comunedisantostefano.it

D.U.V.R.I
(art. 26 D.Lvo 81/2008 e smi)

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
SCUOLA PRIMARIA

ALLEGATO AL CONTRATTI D'APPALTO O D'OPERA O DI SOMMINISTRAZIONE

Appaltatore: **Amministrazione Comunale di Santo Stefano Lodigiano**

Affidamento dell'incarico:

Servizio di refezione scolastica Scuola Primaria per gli aa.ss. 2023/2024-2024/2025-2025/2026 con eventuale proroga di un anno scolastico e fornitura pasti Centro Estivo comunale e fornitura pasti a domicilio per anziani e bisognosi anni 2024-2025-2026 (TOT. 45 MESI)

Periodo servizio: dal 1 settembre 2023 al 31 agosto 2026 (opzionato rinnovo fino alla fine dell'a.s. 2026/2027)

DATI GENERALI AZIENDA COMMITTENTE

Ragione sociale Committente: Comune di Santo Stefano Lodigiano
Sede legale e Amministrativa: Piazza Roma, 1 – 26949 Santo Stefano Lodigiano (LO)
Telefono: 0377 66001
Codice Fiscale e P. IVA: 03946030156

Di seguito si evidenzia l'Organigramma della Sicurezza:

Datore di Lavoro: dott.ssa Marinella Testolina
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione: in fase di definizione
Medico Competente: in fase di definizione
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (R.L.S.): Simona Zambarbieri
Addetti Antincendio: Paolo Fasoli e Daniele Fontana
Addetti Primo Soccorso: Angela Cairo e Barbazza Giuseppina

REFERENTI E PREPOSTI

Referente committente: dott.ssa Patrizia Ronzi

Referente impresa appaltatrice: _____

SERVIZIO DA ESEGUIRE

Il servizio prevede per la scuola primaria e per il centro estivo comunale, organizzato presso il centro polivalente, la fornitura delle derrate, acqua, tovaglioli, tovagliette, stoviglie, la preparazione dei pasti e consegna, l'apparecchiatura dei tavoli, la distribuzione, il ripristino dei locali di consumo dei pasti e la pulizia degli stessi.

DEFINIZIONI

Vengono fornite le seguenti definizioni secondo le indicazioni di cui alla Determinazione dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture:

- a) Stazione Appaltante: Comune di Santo Stefano Lodigiano
- b) Impresa aggiudicataria: l'impresa che è risultata aggiudicataria
- c) Datore di lavoro: soggetto obbligato dal D.L.vo 81/2008.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Documento è stato redatto in applicazione all'art. 26 c. 3 del D.Lvo 81/2008 e costituisce parte integrante del Capitolato d'appalto per il servizio in oggetto, in conformità alle disposizioni vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori.

Il presente Documento riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze, ovvero le circostanze in cui si verifica un “contatto rischioso” tra il personale comunale, il personale dell’impresa aggiudicataria e il personale del datore di lavoro che operano presso il centro polivalente.

Pertanto le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetto l’impresa di ristorazione che eseguirà il servizio.

Nella stesura del presente Documento sono stati presi in esame tutte le attività costituenti il servizio di somministrazione, consegna e distribuzione dei pasti.

Per quanto riguarda l’attività svolta presso il centro di cottura, i rischi derivanti da interferenza risultano minimi in quanto opera esclusivamente personale dell’impresa. Tali rischi sono individuati e valutati dall’impresa aggiudicataria.

Per quanto riguarda invece l’attività che l’impresa svolgerà nei locali mensa (consegna, somministrazione dei pasti e rigovernatura dei locali) sono stati riscontrati dei rischi derivanti da possibili interferenze tra il personale dell’impresa ed il personale del datore di lavoro ed eventuali utenti presenti presso l’edificio scolastico o refettorio.

Infine il presente Documento, come chiarito dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale, è da considerarsi “dinamico” nel senso che la valutazione dei rischi effettuata dal Comune prima dell’espletamento dell’appalto deve essere obbligatoriamente aggiornato nel caso in cui, nel corso dell’esecuzione del contratto dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze.

In tal caso il Documento deve essere adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate ed alle conseguenti soluzioni individuate.

SCOPO

Il presente Documento ha lo scopo di:

- fornire alle imprese partecipanti alla gara e soprattutto all’impresa aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;
- promuovere la cooperazione e il coordinamento tra il Comune, l’impresa aggiudicataria e i datori di lavoro, per l’attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l’attività lavorativa oggetto dell’appalto con particolare riguardo ai rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell’impresa, dei datori di lavoro e le persone operanti presso i locali di somministrazione dei pasti, gli alunni, gli insegnanti, i rappresentanti della commissione mensa, i ragazzi del centro estivo, gli educatori professionali e volontari impegnati nel centro estivo e l’eventuale pubblico esterno;
- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell’ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l’adozione di un comportamento cosciente, la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA’

Il servizio descritto nel Capitolato d’appalto prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- la consegna dei pasti
- l’allestimento dei tavoli e successivo sbaracco
- la somministrazione dei pasti con servizio al tavolo
- la pulizia e la disinfezione della cucina d’appoggio e del refettorio
- il lavaggio e la disinfezione delle attrezzature utilizzate per la somministrazione di pasti

- la raccolta differenziata dei rifiuti.

DESCRIZIONE DEI LUOGHI DI LAVORO

Cucina del centro polivalente (palestra scolastica) e refettorio della Scuola Primaria di Santo Stefano Lodigiano in Via Piave 31/ingresso da Via Forni.

La preparazione avverrà in Centro di Cottura di possesso o in disponibilità dell'impresa aggiudicataria essendo la cucina del centro polivalente utilizzabile solo per le operazioni di porzionatura e lavaggio stoviglie.

Gli ambienti di lavoro, per la tipologia di attività svolta, risultano attrezzati, dimensionati, calcolati e progettati nel rispetto delle normative di sicurezza. I luoghi di lavoro sono attrezzati di idonei impianti (riscaldamento, condizionamento, impianto elettrico, illuminazione di emergenza, ecc.) dimensionati, calcolati, progettati (da tecnici abilitati) nel rispetto delle normative vigenti. I locali sono provvisti di idonea cartellonistica individuante le vie d'evacuazione, le uscite di sicurezza ed i dispositivi fissi d'estinzione incendi. I pavimenti in genere non presentano avvallamenti e parti in rilievo, non sono scivolosi e sono facilmente lavabili. Nei locali è presente almeno una porta di larghezza non inferiore a cm 80. In generale il senso di apertura delle porte non genera situazioni pericolose sia per chi compie l'operazione sia per altre persone. Le uscite di sicurezza vengono mantenute sgombre da ostacoli, presentano maniglie prive di spigoli vivi e sono facilmente accessibili. In generale il senso di apertura delle finestre non genera situazioni pericolose sia per chi compie l'operazione di apertura e chiusura sia per altre persone. Gli impianti idraulici erogano acqua fredda e calda e vengono forniti i detergenti e i mezzi per asciugarsi. I locali sono tenuti costantemente puliti. Le scale sono mantenute sgombre da ostacoli. Gli accessi sono muniti di idoneo zerbino o griglia per la pulizia delle suole. I corridoi di passaggio tra gli arredi sono liberi da ostacoli ed hanno una larghezza minima di 80 cm..

VALUTAZIONE DEI RISCHI AFFERENTI L'INTERFERENZA TRA LE ATTIVITA' E MISURE DI PREVENZIONE

Con il presente Documento vengono fornite ai concorrenti e di conseguenza all'impresa che risulterà aggiudicataria le informazioni relative a:

- i rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro ove verranno espletate le attività oggetto dell'appalto e i rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui è destinata ad operare l'impresa aggiudicataria nell'espletamento del servizio di mensa, nonché sulle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuate;
- le misure generali di coordinamento e di sicurezza da adottare nell'esecuzione del presente appalto.

RISCHI DI CARATTERE GENERALE

Tutte le opere che si svolgono negli ambienti di lavoro devono essere fra loro coordinate affinché non avvengano contemporaneamente e nel medesimo luogo, qualora tutto ciò possa essere fonte di pericolose interferenze. Per ridurre tali rischi, oltre a rispettare il piano di sicurezza (ove presente) e le norme tecniche relative alla prevenzione degli infortuni, si rende indispensabile coordinare le diverse attività e impedirne il loro contemporaneo svolgimento in ambienti comuni, se tale situazione può produrre possibili conseguenze d'infortunio o di malattia professionale.

Nel caso di lavorazioni interferenti, le linee guida per il coordinamento sono le seguenti:

- Lo sfasamento temporale o spaziale degli interventi in base alle priorità esecutive, alla disponibilità di uomini e mezzi.
- Nei casi in cui lo sfasamento temporale o spaziale non sia attuabile o lo sia parzialmente, le attività devono essere condotte con misure protettive che eliminino o riducano considerevolmente i rischi delle interferenze.
- Qualora sia del tutto impossibile attuare alcuno dei metodi suddetti, il responsabile degli appalti indirà con i responsabili dei lavori e i responsabili delle ditte interessate da interferenza una specifica riunione di coordinamento al fine di individuare le misure di prevenzione e protezione più idonee.

Si informa sin d'ora che sono in vigore i seguenti divieti ed obblighi per il personale della ditta appaltatrice:

- divieto di utilizzare macchinari e attrezzature di proprietà del Comune non espressamente autorizzati in sede di consegna delle strutture
- divieto di accedere ai locali o zone diverse da quelle interessate al servizio
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi o uscite di sicurezza
- divieto di fumare
- divieto di usare indumenti o abbigliamento che possano costituire pericolo per chi li indossa
- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti in struttura
- obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi
- obbligo di segnalare eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza
- divieto di rimuovere o manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti o apparecchiature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del servizio, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'impresa aggiudicataria.

Rischio di incendio

Il rischio di incendio è classificato medio sulla base dei criteri previsti dal D.M. 10 marzo 1998.

Misure di prevenzione

Informazione sul luogo di lavoro dei percorsi di esodo e dell'ubicazione degli estintori, chiaramente segnalati e sottoposti a regolare controllo.

Vietato fumare e introdurre fiamme libere. Non sono previste lavorazioni con materiali infiammabili.

In caso di incendio avvisare immediatamente il personale presente nella struttura e allertare il 118.

Si evidenzia che tutte le operazioni, per un eventuale evacuazione, dei locali dovranno essere gestite direttamente dalle insegnanti, bidelle ed educatrici delle varie strutture scolastiche; da tale compito è escluso tutto il personale della società aggiudicataria del servizio mensa.

RISCHI SPECIFICI ESISTENTI NEGLI AMBIENTI DI LAVORO

All'interno del presente paragrafo vengono fornite le informazioni generali inerenti le condizioni di rischio dell'ambiente di lavoro ove vengono svolte le attività.

Le attività di tipo interferenziali, con i conseguenti rischi associati e le relative misure tecnico-organizzative-comportamentali, vengono qui di seguito trattate.

L'Istituto Comprensivo Completo Statale di Maleo, per la gestione della scuola primaria, e l'Amministrazione comunale di Santo Stefano Lodigiano, proprietaria degli immobili, hanno ottemperato a tutte le disposizioni previste dalla attuale normativa vigente in materia di sicurezza, 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, sono inoltre descritte le relative misure di prevenzione adottate e relative a tutte le suddette strutture.

Relativamente alla ditta che andrà a gestire il servizio di mensa scolastica, prima dell'inizio del servizio dovrà procedere all'adempimento di tutte le disposizioni in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro.

Il Comune di Santo Stefano Lodigiano ha adottato misure attive e passive e presidi di protezione antincendio per garantire il sicuro utilizzo delle vie di uscita, per l'estinzione degli incendi e per la rilevazione e l'allarme in caso di incendio in aree a particolare rischio (centrale termica). Tali misure e presidi sono oggetto di sorveglianza e controlli periodici e mantenuti in efficienza a cura del Comune stesso. Si dispone inoltre, nel plesso scolastico, di attrezzature minime per gli interventi di primo soccorso. Tali attrezzature potranno essere utilizzate dal personale dell'impresa aggiudicataria.

I lavoratori dell'impresa aggiudicataria sono tenuti, quando si rilevi un incendio o una grave situazione di emergenza che comporti pericoli immediati per la salute di più persone a:

- allontanarsi dalle fonti di pericolo immediato
- fornire tempestive informazioni sull'evento
- salvaguardando la propria incolumità tentare di estinguere l'incendio onde evitarne la propagazione con i mezzi a disposizione presenti nei locali e sulla base delle proprie conoscenze e capacità
- non usare acqua per spegnere incendi sulle apparecchiature elettriche.

Al fine di evitare l'innesco e la propagazione di incendi particolare attenzione dovrà essere prestata per i seguenti punti:

- evitare depositi di materiale combustibile (polistirolo, scatole di cartone, film plastici, ecc...) che in caso di incendio possano compromettere la resistenza della struttura dell'edificio e propagare l'incendio all'edificio stesso
- conoscere la dislocazione dei dispositivi antincendio esistenti
- vietare l'accensione di fuochi al di fuori delle aree autorizzate
- vietato fumare.

Rischio sul percorso esterno del fabbricato

Possibili interferenze con personale addetto.

Non sono presenti rischi di scivolamento per la presenza di pavimenti bagnati, eventuali rischi residui possono evincersi solo per sversamenti accidentali di sostanze sui pavimenti.

Misure di prevenzione

Occorre prestare attenzione perché è prevista circolazione di automezzi. Max velocità consentita 10 km/h.

Rischio di scivolamento sui percorsi interni del fabbricato

Presenza di pavimenti regolari e non danneggiati;

Via di transito e di uscita in conformità alle disposizioni normative;

Tutti i locali di lavoro hanno un'illuminazione di sufficiente intensità, inoltre in tutte le strutture sono presenti un numero adeguato di luci di emergenza;

Misure di prevenzione

Organizzazione delle operazioni di pulizia in assenza di personale (educatrici, maestre, genitori,

bimbi ecc.);
 Posizionamento di cartellonistica di segnalazione adeguata.

Rischio di elettrocuzione

Sono presenti impianti elettrici.

L'impianto elettrico risulta realizzato secondo progetto ed in conformità;
 alla regola d'arte; l'Amministrazione Comunale è in possesso delle relative dichiarazioni di conformità;

Verifica periodica dell'impianto di messa a terra di tutte le strutture;

Misure di prevenzione

Ogni disservizio dovrà essere tempestivamente comunicato al Comune. E' fatto obbligo di utilizzare, al bisogno, le prese elettriche disposte negli ambienti evitando di superarne la portata. Eventuali interventi sugli impianti non sono autorizzati.

Quadro e costi analitici delle attività interferenti

Attività da svolgersi a carico aggiudicataria	Interferenze con	Misure da adottarsi	Incidenza sul costo (€)
Preparazione pasti	Dato non rilevabile	Come da normativa vigente	0,01
Consegna e ricezione pasti presso la cucina d'appoggio	Persone operanti presso il centro polivalente/palestra scolastica/ cucina d'appoggio, utenti del servizio	Stabilire percorsi protetti tramite apposita segnaletica/riunioni di coordinamento, specifiche procedure, spiegazione piano di emergenza, etc.	0,01
Passaggio dalla cucina d'appoggio (ricezione e porzionatura pasti) al refettorio per la distribuzione	Persone operanti presso la cucina d'appoggio/refettorio	La porzionatura dei pasti nella cucina d'appoggio e il passaggio degli stessi al refettorio saranno effettuati da personale della società affidataria e l'operazione avverrà in orari appositamente concordati con riunioni di coordinamento, specifiche procedure, spiegazione piano di emergenza, etc.	0,01
Distribuzione dei pasti e movimentazione contenitori entro l'edificio scolastico	Persone operanti presso il centro polivalente/palestra scolastica/ cucina d'appoggio, utenti servizio di refezione	Le aree di lavoro e di transito risultano accessibili e dunque prive di elementi di rischio significativi. Alla società affidataria viene richiesto di evidenziare qualsiasi tipo di danneggiamento riscontrato nella pavimentazione, vie di fuga. Verranno individuati percorsi protetti ed orari favorevoli.	0,01

		La somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma: di facile manovrabilità ed antiribaltamento	
Pulizia e sanificazione luoghi di refezione e locali di pertinenza	Utenti servizio di refezione	Delimitare le zone, eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza. Esposizione della relativa segnaletica	0,01
TOTALE			0,05

I costi da interferenza riferiti al servizio in appalto sono quindi pari ad **€ 0,05** a pasto.

Il costo di ogni singolo pasto a base di gara è pari ad € 4,80 al netto dell'IVA, **da cui sono da sottrarre € 0,05** a pasto per oneri da interferenza non soggetti a ribasso. Costo di ogni singolo pasto al netto degli oneri di sicurezza **€ 4,75**.

PRIMA DELLA STIPULA DEL CONTRATTO SI PROVVEDERA':

a fornire, in caso di varianti proposte dall'impresa aggiudicataria e accettate dal Comune, il DUVRI definitivo, che sarà costituito dal presente Documento, eventualmente modificato, controfirmato per accettazione dalla ditta appaltatrice. Il Documento è parte integrante del Capitolato d'appalto.

Il presente Documento è comunque suscettibile di eventuale tempestiva integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi interferenziali nel corso dello svolgimento dell'appalto.

Santo Stefano Lodigiano, _____

Per la ditta aggiudicataria

Per la stazione appaltante
