

# Comune di Luzzi

## DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI Art. 26 del D. Lgs. nr. 81/2008

### INTRODUZIONE

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di mensa scolastica, comprendente l'approvvigionamento, la preparazione e la somministrazione dei pasti caldi, secondo le tabelle dietetiche approvate dal Servizio Sanitario competente in materia, preparazione, riordino e pulizia del refettorio e cucina, per gli alunni, insegnanti e personale non docente aventi diritto, frequentanti il nido d'infanzia comunale, la scuola dell'infanzia e le classi della scuola primaria che effettuano il rientro pomeridiano.

I pasti dovranno essere preparati nei locali siti:

- Nel plesso di Valleleotta di Luzzi;
- Nel plesso di San Leo di Luzzi e somministrati in tutti i seguenti plessi della Direzione Didattica:
  - o Plesso di Valleleotta;
  - o Plesso Infanzia di San Leo;
  - o Plesso Infanzia di Gidora, sito presso località Ginestreto;

L'Appaltatore si impegna ad erogare il servizio nei giorni e negli orari concordati con l'Ente appaltante. Il servizio di refezione scolastica deve essere garantito per 5 giorni settimanali, dal lunedì al venerdì per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria.

Il contratto ha validità indicativamente dal mese di ottobre 2025 al 30 giugno 2027 salva la facoltà dell'Amministrazione di risolvere il contratto nei casi previsti negli atti di gara.

La Ditta appaltatrice si impegna ad iniziare il servizio anche nelle more della stipula del contratto.

### RIFERIMENTI A CONTRATTO D'APPALTO E IDENTIFICAZIONE DEI SOGGETTI COINVOLTI

#### Scheda identificativa del contratto

Impresa aggiudicataria	
Sede legale	
Riferimento contratto	
Durata prevista per l'esecuzione del contratto	Novembre 2025 al 30 giugno 2027
Direttore dell'esecuzione del contratto	
Responsabile del procedimento	Dott.ssa Concetta Cisario

#### COMMITTENTE

Denominazione	Comune di Luzzi
---------------	-----------------

Responsabile del Settore Cultura	Dott.ssa Concetta Cisario
Indirizzo	Via San Giuseppe
Partita iva	01080090788
Telefono	0984/541111
Pec	protocollo@pec.comunediluzzi.it

#### IMPRESA APPALTATRICE

Denominazione	
Ruolo	
Ragione sociale	
Partita iva	
Indirizzo	
Datore di lavoro	
Medico competente	
RSPP	
Addetti al primo soccorso	
Addetti antincendio e gestione dell'emergenza	

#### LAVORATORI DELL'IMPRESA

MATRICOLA	NOMINATIVO	MENSIONE

#### INFORMAZIONI GENERALI DELLA SCUOLA PRESSO LA QUALE VERRÀ EROGATO IL SERVIZIO

Istituzione scolastica	Istituto Comprensivo G. Marchese -Luzzi
Telefono	0984-542367
Mail	Csee19190001@istruzione.it
Dirigente scolastico	Dott.ssa Talarico Francesco
Responsabile del SPP	
Medico competente	

## **ASPETTI GENERALI DELLA SICUREZZA**

Il presente DUVRI è redatto in conformità a quanto previsto dall'art. 26 c. 3-ter del D. Lgs. 81/08, relativo agli obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione. Esso verrà compilato successivamente all'aggiudicazione, preliminarmente alla stipula del contratto e, comunque, prima del concreto inizio delle attività in appalto.

In particolare, esso costituisce lo strumento del Datore di Lavoro comunale della sede nella quale verranno svolte le attività contrattuali dell'appalto finalizzato a promuovere la cooperazione ed il coordinamento per:

- l'individuazione e l'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- l'informazione reciproca in merito a tali misure al fine di eliminare o, ove non possibile, ridurre al minimo i rischi dovuti alle interferenze nelle lavorazioni oggetto dell'appalto.

Il documento contiene anche le informazioni sui rischi specifici esistenti presso ciascuna sede in cui verranno svolte le attività in appalto, a norma dell'art. 26 comma 1 lett. b) del D.Lgs. 81/2008. Preliminarmente alla stipula del contratto e, comunque, prima del concreto inizio delle attività in appalto, il Datore di Lavoro comunale (o suo Dirigente delegato) promuoverà la cooperazione ed il coordinamento di cui all'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008, mediante la redazione, in contraddittorio con la Ditta aggiudicatrice dell'appalto, del "*Verbale di sopralluogo preliminare congiunto e di coordinamento*" presso ciascuna sede oggetto dell'appalto stesso e sottoscritto dal Datore di Lavoro comunale (o suo dirigente delegato), dal Responsabile della sede e dal Datore di Lavoro della Ditta.

I contenuti del suddetto verbale potranno, in qualsiasi momento, essere integrati con le eventuali ulteriori prescrizioni o procedure di sicurezza (individuate per eliminare o ridurre i rischi da interferenza determinati dalla presenza di altre ditte presso le medesime aree dell'edificio oggetto del presente appalto), contenute in uno o più "Verballi di Coordinamento in corso d'opera".

Il "Verbale di sopralluogo preliminare congiunto e di coordinamento" e gli eventuali successivi "Verballi di Coordinamento in corso d'opera" costituiscono parte integrante del presente D.U.V.R.I.

Copia del presente documento, compilato in ogni sua parte e debitamente sottoscritto, verrà consegnato alla Ditta appaltatrice e al Responsabile della sede (Preposto), che sovrintende e vigila sulla osservanza, da parte dei lavoratori comunali, delle prescrizioni e dei divieti eventualmente contenuti nel D.U.V.R.I., esercitando anche una azione attiva di controllo nei confronti della Ditta appaltatrice, al fine di informare tempestivamente il Datore di Lavoro comunale (o suo Dirigente delegato) su "ogni condizione di pericolo che si verifichi durante il lavoro".

## **CARATTERISTICHE TECNICHE E DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ**

I pasti oggetto del presente capitolato dovranno essere così composti da: 1° piatto; 2° piatto; contorno; pane; frutta fresca; acqua, nel pieno rispetto delle grammature delle porzioni secondo quanto indicato nelle tabelle dietetiche approvate dall'ASP di Cosenza Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione nelle varianti stagionali Autunno – Inverno e Primavera Estate.

Qualora, l'acqua idrica non risulti potabile, la Ditta appaltatrice provvederà senza alcun costo aggiuntivo a carico della stazione appaltante a fornire l'acqua minerale per i bambini, personale docente e non docente, non solo durante la consumazione del pasto ma per l'intera giornata di lezione.

I pasti dovranno essere preparati la mattina stessa del consumo.

## **PREPARAZIONE DEI PASTI - QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

I prodotti alimentari dovranno possedere i seguenti requisiti (per l'accertamento del rispetto di tali

caratteristiche, potranno essere disposte analisi di laboratorio su tutta la merce acquistata per la preparazione dei pasti; analoghi accertamenti potranno essere effettuati anche a cottura ultimata o ad avvenuta preparazione dei cibi per controllarne le qualità organolettiche, ecc.):

- a) precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- b) genuinità e freschezza;
- c) fornitura di carni, ortaggi e frutta preferibilmente locali con certificazione della rintracciabilità ai sensi della normativa vigente in materia;
- d) integrità ed igienicità delle confezioni con termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione o cartone.

Per la fornitura di altri alimenti non dettagliatamente previsti dalle tabelle merceologiche si fa riferimento a quanto previsto dalle stesse per quanto concerne il confezionamento e l'etichetta dei prodotti.

### **LOCALI DI CUCINA E REFETTORI**

La Ditta appaltatrice effettuerà il servizio nei locali all'uso destinati nella scuola, sotto la propria direzione, sorveglianza e disponibilità.

I locali sono concessi gratuitamente dall'Amministrazione Comunale.

Gli impianti e le attrezzature saranno dettagliatamente descritti in un apposito verbale da redigersi all'inizio della gestione del servizio in contraddittorio tra le parti.

Il materiale di integrazione eventualmente necessario e reso disponibile dalla Ditta appaltatrice resta di proprietà dell'Amministrazione Comunale al termine dell'appalto.

La Ditta appaltatrice, per tutta la durata dell'appalto, prende in uso esclusivo i locali e le attrezzature necessarie alla conduzione dello stesso; l'appaltatore si impegna a mantenere in perfetto stato di pulizia e conservazione, salvo la normale usura, le attrezzature, gli impianti ed i locali messi a disposizione. Per l'uso esclusivo dei locali e delle attrezzature suddetti sarà corrisposto da parte dell'appaltatore un canone onnicomprensivo dei costi per il consumo di acqua, energia elettrica e gas.

In caso di inagibilità temporanea e/o occasionale della cucina per guasti alle apparecchiature, la Ditta appaltatrice dovrà garantire la somministrazione del pasto caldo, **entro e non oltre quindici minuti dalla fine della cottura** che dovrà essere cucinato presso proprie adeguate strutture. L'idoneo trasporto dei pasti presso la Scuola ed eventuali costi aggiuntivi rimangono a completo carico della Ditta appaltatrice.

I costi di eventuali riparazioni di elettrodomestici ed attrezzature, per guasti dipendenti da normale usura e non da imperizia, colpa grave o dolo, saranno sostenuti dall'Amministrazione Comunale.

### **APPROVVIGIONAMENTO DERRATE ALIMENTARI E PREPARAZIONE DEI PASTI**

La ditta appaltatrice aggiudicataria, si impegna a selezionare con cura i propri fornitori, individuando ogni qualvolta sia possibile, l'approvvigionamento di prodotti a KM 0 e di filiera corta, privilegiando di volta in volta la dimensione locale, provinciale e regionale, al fine di utilizzare e consumare generi alimentari lavorati direttamente sul territorio o reperiti in base al principio del minor numero possibile di passaggi tra produttore e consumatore, con migliori garanzie di mantenimento delle caratteristiche organolettiche.

I pasti saranno preparati dalla Ditta appaltatrice con sistema tradizionale, con esclusione di cibi precotti e/o precucinati.

Nell'esecuzione dell'appalto dovrà essere attuata una scrupolosa osservanza del piano di autocontrollo di cui al D.Lgs. 155/97, delle norme igienico-sanitarie e profilattiche atte ad evitare che si possano temere inconvenienti di sorta, sia in relazione alla qualità, alla conservazione, confezione e somministrazione dei cibi ed ingredienti, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie, suppellettili ed attrezzature.

*Nella preparazione dei pasti:*

La Ditta appaltatrice è obbligata ad esporre all'ingresso della scuola il menù settimanale che sarà somministrato. E' vietato l'uso di alimenti surgelati, tranne nei casi di uso di prodotti fuori stagione sempre richiesti dal menù; è comunque esclusa la somministrazione di prodotti surgelati pre-manipolati salvo che non sia espressamente previsto.

In particolare è vietato:

- l'uso di prodotti ed alimenti geneticamente modificati ai sensi del DPR 128/99;
- congelare le materie prime acquistate fresche;
- congelare il pane; scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente, dovendo essere effettuate nel frigorifero;
- utilizzare prodotti in scatola, tranne nei casi espressamente previsti dai menù;
- effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- preparare i pasti nei giorni antecedenti quelli del consumo;
- effettuare la precottura;
- friggere gli alimenti: frittate, crocchette, pesce, patate, etc. (dovranno essere cotti in forno), tranne nei casi previsti dai menù;
- usare dadi o estratti vari per brodi o minestre; se necessario, utilizzare estratti vegetali a base di verdure senza aggiunta di glutammato o di sale da cucina;
- usare ortaggi a bulbo germogliati;
- usare frutta con presenza di tracce di appassimento o non matura;
- usare formaggi fusi o contenenti polifosfati;
- utilizzare come basi per la preparazione dei pasti, "fondi" di cottura ottenuti da prolungata soffrittura degli ingredienti;
- utilizzare burro o panna se non nei casi espressamente previsti dai menù;

Nell'acquisto delle materie prime, si devono seguire i seguenti criteri:

- verificare la precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- privilegiare la fornitura di carni, ortaggi, frutta e altri prodotti locali preferibilmente locali;
- verificare la presenza di etichette aventi indicazioni il più possibile esaurienti secondo quanto previsto dalla legge e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- verificare la presenza su ogni confezione o cartone del termine minimo di conservazione;
- verificare la fornitura con imballaggi integri ed integrità del singolo prodotto (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- verificare la serietà professionale del fornitore.

Si devono adoperare:

- nel limite del possibile, prodotti recanti marchi di qualità e/o certificazione della rintracciabilità;
- conserve di pomodoro o di pelati e di passata senza additivi chimici;
- formaggi grattugiati di primaria qualità;
- olio extra vergine di oliva di primaria qualità;

La cottura o trasformazione delle derrate alimentari, dovrà effettuarsi esclusivamente presso i locali di cucina (salvo nei casi di impedimenti temporanei e/o occasionali) con perizia gastronomica, utilizzando i sistemi della cucina tradizionale.

La Ditta dovrà provvedere:

- allo scodellamento, porzionamento e distribuzione dei pasti ai tavoli dei locali adibiti a refettorio.
- all'allestimento dei tavoli con tovaglie, piatti, bicchieri e posate;
- alla pulizia di tutto il pentolame, stoviglie, ecc. utilizzati per la preparazione, distribuzione e consumo dei pasti, nonché delle attrezzature e di tutti i locali allo scopo utilizzati (cucina, refettorio, ecc.), nonché dei locali accessori annessi;
- all'acquisto di tutti i detersivi ed i materiali occorrenti alla pulizia della cucina, dei locali annessi, delle stoviglie, etc.
- alla fornitura di diete (diete in bianco e/o per convalescenti) che non necessitano di un certificato medico;

- alla fornitura a richiesta di pasti speciali per coloro che seguono diete speciali, supportate da certificati medici;
- alla fornitura a richiesta e su autorizzazione dell'Ente appaltante, di diete compatibili con le scelte religiose e ideologiche.

## **PERSONALE**

La Ditta appaltatrice, a sue spese, è obbligata ad osservare e far osservare le norme in materia di prevenzione e sicurezza del lavoro contenute nel D.lgs. 81/2008 e s.m.i.

Si impegna, nel rispetto della vigente normativa contrattuale in vigore, a mantenere in servizio il personale già assunto dal precedente gestore. Qualora, non avvenga la Ditta dovrà provvedere a garantire la presenza di personale in possesso di esperienza almeno triennale nell'espletamento delle mansioni a cui verrà adibito.

L'Amministrazione potrà impartire alla Ditta appaltatrice ordini di servizio e, a suo insindacabile giudizio, chiedere alla stessa l'allontanamento di coloro che, per cattivo contegno, per incapacità o per inidoneità, non compissero il loro dovere.

La Ditta appaltatrice dovrà comunicare all'Amministrazione l'elenco dei propri dipendenti, ed in particolare di quelli autorizzati a prestare le loro mansioni nei locali delle cucine e dei refettori e provvederà affinché essi prestino servizio indossando il vestiario previsto dalla normativa vigente, garantendo la loro qualificazione professionale e la loro idoneità sotto il profilo igienico-sanitario in ottemperanza alle norme vigenti; l'accesso alla cucina è interdetto a tutte le persone che non abbiano i succitati requisiti.

La Ditta appaltatrice si impegna ad osservare integralmente e ad applicare, in favore del proprio personale, tutte le norme del CCNL dei dipendenti delle imprese di ristorazione e degli accordi locali integrativi dello stesso. L'inosservanza ai suddetti obblighi comporta la sospensione del pagamento del corrispettivo.

## **OBBLIGHI ASSICURATIVI**

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della Ditta appaltatrice, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme legislative che disponessero l'obbligo del Comune o in solido con il Comune, con l'esclusione di qualsiasi rivalsa nei confronti del Comune medesimo.

## **RESPONSABILITA'**

La Ditta appaltatrice risponde direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi a favore della Ditta appaltatrice da parte delle società assicuratrici.

In particolare la Ditta appaltatrice si assume tutte le responsabilità derivanti dall'ingerimento da parte dei commensali dei cibi somministrati.

A garanzia delle predette responsabilità la Ditta appaltatrice è tenuta a contrarre un'assicurazione RCT, per danni arrecati a persone e cose a chiunque appartenenti. Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali per ciascun sinistro:

- 300.000,00 (trecentomila) euro per danni a cose
- 5.000.000,00 (cinquemilioni) euro per danni a persone.

## **RISCHI DA INTERFERENZA PER I LAVORATORI E L'UTENZA DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA E PER LAVORATORI DELLA STAZIONE APPALTANTE**

1. Trasporto e consegna alimenti e bevande dal locale cottura interno alla sala mensa;
2. Allestimento sala mensa;
3. Sporzionamento e somministrazione alimenti e bevande comprendente l'assistenza agli utenti del servizio;
4. Disallestimento sala mensa;
5. Raccolta e smaltimento RSU prodotti;
6. Sanificazione e sanitizzazione sala mensa;

Le interferenze relative alle fasi lavorative sopra elencate possono verificarsi nei percorsi comuni nelle aree di competenza del personale della Stazione Appaltante durante le procedure di controllo e verifica, nelle sale mensa. Le interferenze generate dall'appaltatrice coinvolgono prioritariamente il personale docente, non docente ed ATA nonché gli utenti dell'Istituzione scolastica.

### **RISCHI:**

- sversamento accidentale di alimenti e bevande sui pavimenti con conseguente probabilità di scivolamento e caduta a livello;
- scivolamento e caduta a livello su pavimenti bagnati a seguito di lavaggio del piano di calpestio.

### **MISURE DI SICUREZZA PREVISTE**

Le fasi di allestimento, disallestimento, smaltimento RSU e sanificazione locali dovranno essere poste in essere limitando al minimo indispensabile i contatti con la popolazione scolastica.

Limitare l'uso di agenti chimici in presenza di personale della Stazione Appaltante/terzo Datore di Lavoro e adottare tutte le precauzioni per evitare il contatto accidentale.

Non ostacolare le vie di fuga e l'accesso alle uscite di emergenza al piano con materiale o apparecchi in uso.

Attuare gli interventi di formazione del personale impiegato presso gli ambienti di lavoro relativamente alle misure di prevenzione da attuare e rispettare.

## **SMALTIMENTO DI TUTTI I RIFIUTI PRODOTTI NELL'ESPLETAMENTO DELL'APPALTO**

### **RISCHI:**

- sversamento sostanze, investimenti e urti all'interno delle aree di pertinenza della Stazione Appaltante, possibili cadute accidentali.

### **MISURE DI SICUREZZA PREVISTE**

I rifiuti prodotti all'interno degli ambienti di lavoro durante l'esecuzione dell'appalto, dovranno essere allontanati immediatamente, al termine di ogni singola fase lavorativa, essendo assolutamente vietato l'accumulo o il deposito temporaneo di detti materiali di risulta all'interno dei luoghi di lavoro. Pertanto, il personale dell'appaltatrice, provvederà, previa differenziazione e separazione dei rifiuti, al loro trasporto per il conferimento nelle forme previste da vigente regolamento comunale.

L'appaltatrice deve procedere al preventivo inserimento dei rifiuti in contenitori idonei ad evitare il rilascio lungo il percorso ed atti a proteggere da eventuali contatti accidentali con elementi taglienti,

appuntiti o comunque pericolosi.

Per le attività relative alla manipolazione e al trasporto all'interno degli edifici dei rifiuti si prescrive l'obbligo di svolgimento delle stesse in orari diversi dall'orario di lavoro per il personale della Stazione Appaltante ovvero del Datore di Lavoro presso il quale il contratto deve essere eseguito.

Nel caso in cui fosse materialmente impossibile svolgere i lavori in orari diversi dall'orario di lavoro della struttura provvedere a far allontanare il personale presente fino alla fine delle operazioni di trasporto, ovvero sino a quando permangano situazioni di pericolo determinate dalle lavorazioni effettuate.

Formazione del personale impiegato presso gli ambienti di lavoro relativamente le misure di prevenzione da attuare e rispettare.

## **ANALISI DEI RISCHI PER I LAVORATORI DI DITTE ESTERNE DURANTE LA PERMANENZA NEI LOCALI E SPAZI DELLA STAZIONE APPALTANTE**

L'impresa appaltatrice è tenuta, prima della stipula del contratto e ogni qualvolta venga richiesto un intervento in un edificio della Stazione Appaltante, a prendere visione:

1) dei piani per la gestione delle emergenze e degli elaborati planimetrici di evacuazione esposti ai piani, lungo i percorsi d'esodo, in particolare con riferimento alle vie d'esodo, alle uscite di sicurezza e ai dispositivi antincendio.

### **RISCHI STRUTTURALI**

Le attività della Stazione Appaltante si svolgono in edifici di proprietà ovvero nella disponibilità dell'Ente.

All'interno delle strutture non sussistono particolari rischi cui possono essere esposti i lavoratori di ditte in appalto. Le aree di transito interne sono idonee per un utilizzo in sicurezza delle stesse. In alcune situazioni si può riscontrare la presenza di ostacoli che intralciano il passaggio, presenza di alcuni passaggi con superficie liscia senza parti antidrucciolevoli. Negli spazi esterni si osserva la presenza di buche o avvallamenti nelle zone comuni (viali, parcheggi, zone di passaggio).

### **RISCHI IMPIANTISTICI**

Sono quelli connessi alla presenza di impianti tecnologici (elettrico, riscaldamento, condutture del gas, ecc.). La situazione impiantistica non presenta rischi per gli occupanti degli edifici. Si ricorda la necessità di un utilizzo corretto delle apparecchiature e delle attrezzature elettriche, di non superare il carico consigliato dal costruttore ed indicato sull'apparecchiatura, di dotarsi di un numero idoneo di prese per evitare troppe utenze collegate alla stessa presa di corrente e non lasciare cavi scoperti o usurati, spine difettose, conduttori soggetti a trazione eccessiva. Si fa divieto di intervenire senza autorizzazione sugli impianti per ogni tipo di modifica e/o di adattamento (compreso l'acquisto e la messa in opera di riduzioni e prolunghe). Le eventuali anomalie devono essere prontamente segnalate all'responsabile del Servizio Tecnologico della Stazione Appaltante. Si ricorda il divieto di utilizzo di ogni attrezzatura di lavoro, impianto, apparecchiatura di proprietà della Stazione Appaltante, se non preventivamente autorizzato o non facente parte dello specifico ambito di intervento richiesto.

L'appaltatrice si impegna a redigere un proprio DVR con espresso riferimento alle attività lavorative svolte all'interno del fabbricato scolastico, sia in relazione al locale cucina ed ai relativi impianti, sia in relazione alla sala mensa, ai relativi percorsi di collegamento ed a tutti gli spazi pertinenziali interni ed esterni.

### **RISCHIO D'INCENDIO**

All'interno dei locali della Stazione Appaltante non sono presenti particolari rischi di incendio. I luoghi di lavoro sono classificati a MEDIO rischio di incendio (DM 10.3.98). Sono presenti presidi antincendio sottoposti a regolare manutenzione. In orario di apertura dell'attività è presente personale formato per la lotta antincendio, anche se i frequenti spostamenti di personale possono creare delle

carenze momentanee di personale appositamente formato.

In generale, comunque, si rammentano i comportamenti da tenere all'interno degli ambienti di lavoro:

- Verificare costantemente la fruibilità e l'assenza di ostacoli in corrispondenza delle uscite di emergenza e dei percorsi di esodo appositamente segnalati.
- Non ostruire, con mobili od ingombri di qualunque genere, le uscite di emergenza, la segnaletica ed i presidi antincendio presenti.
- Conoscere i nominativi degli addetti antincendio -evacuazione.
- Rimuovere giornalmente la carta ed altri rifiuti infiammabili.
- Non utilizzare in modo improprio, e non permettere l'utilizzo, di apparecchi di riscaldamento portatili.
- Non utilizzare gli ascensori in caso di incendio, se non realizzati per tale scopo.

## UTILIZZO DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

In presenza dell'applicazione delle procedure di sicurezza sopra descritte non esistono nella Stazione Appaltante rischi aggiuntivi a quelli non già insiti nelle proprie attività che obblighino il personale esterno all'utilizzo di ulteriori e particolari dispositivi di protezione individuale.

## LA SEGNALETICA DI SICUREZZA

I lavoratori presenti all'interno dei locali e spazi della Stazione Appaltante:

- a) osservano le disposizioni in materia di sicurezza impartite dal datore di lavoro anche attraverso la segnaletica di sicurezza;
- b) non rimuovono o modificano senza autorizzazione i dispositivi di segnalazione
- c) sono informati di tutte le misure adottate e da adottare riguardo alla segnaletica di sicurezza impiegata dall'impresa ovvero all'interno dell'unità produttiva

Qualora i lavoratori interessati presentino limitazioni delle capacità uditive o visive, eventualmente a causa dell'uso di mezzi di protezione personale, essi devono avvertire il Settore Tecnologico e Sicurezza della Stazione Appaltante.

1. CARTELLI DI DIVIETO
2. CARTELLI DI AVVERTIMENTO
3. CARTELLI DI PRESCRIZIONE



Tra i cartelli di prescrizioni particolari è possibile trovare:

- obbligo di indossare occhiali;
- obbligo di usare maschere o guanti;
- obbligo di protezione dell'udito (utilizzando attrezzature particolarmente rumorose);
- obbligo di passaggio dei pedoni (nei locali o zone con uso promiscuo da parte di pedoni e di mezzi di sollevamento e trasporto).



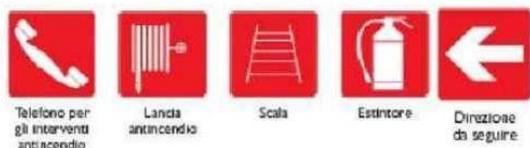
## CARTELLI PER LE INDICAZIONI DI SICUREZZA

Tra i cartelli di salvataggio deve essere presente l'indicazione dell'uscita di sicurezza o via di fuga, anche ad uso di eventuali utenti esterni.



## CARTELLI PER LE ATTREZZATURE ANTINCENDIO

Infine tra i cartelli per la lotta antincendio si ricordano quelli indicanti la presenza di estintori o lance e la loro precisa ubicazione.



## COMBINAZIONE DI FORME E COLORI. SIGNIFICATO PER I SEGNALI

COLORE E FORME	ROTONDO	TRIANGOLO	RETTANGOLO
<b>Rosso</b>	DIVIETO		
<b>giallo</b>		ATTENZIONE AVVISO DI PERICOLO	
<b>verde</b>			DISPOSITIVI DI SOCCORSO SITUAZIONE DI SICUREZZA
<b>blu</b>	PRESCRIZIONE		INFORMAZIONI O ISTRUZIONI

## COLORI DI SICUREZZA E SIGNIFICATO DEI COLORI

COLORE DI SICUREZZA	SIGNIFICATO	ESEMPI
<b>Rosso</b>	ARRESTO DIVIETO Indicazioni di materiale antincendio	Segnale di arresto Dispositivi di arresto di emergenza Segnale di divieto
<b>giallo</b>	ATTENZIONE PERICOLO LATENTE	Segnaletica di pericoli (incendio, esplosione, radiazione, sostanze chimiche ecc.) Segnaletica di soglie, passaggi pericolosi, ostacoli
<b>verde</b>	SITUAZIONE DI SICUREZZA PRONTO SOCCORSO	Segnaletica di passaggi e di uscite di sicurezza Docce di soccorso Posti di pronto soccorso, di salvataggio
<b>blu</b>	SEGNALE DI PRESCRIZIONE INFORMAZIONE	Obbligo di portare un equipaggiamento individuale di sicurezza Ubicazione del telefono

## SCHEDA RIEPILOGATIVA DEI RISCHI AI QUALI È ESPOSTO L'OPERATORE RILEVANTI AI FINI DELLE INTERFERENZE

Mansione	Attività svolta	Rischi
----------	-----------------	--------

<p><b>Cuoco</b></p> <p><b>Aiuto cuoco</b></p> <p><b>Addetto alle cucine</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- predispone l'ordine per le derrate alimentari necessarie per il servizio, seguendo pedissequamente la dieta alimentare autorizzata dal competente settore della ATS o predisposta direttamente dal medico nutrizionista sempre del medesimo competente settore della ATS , compresi gli alimenti necessari a predisporre eventuali diete speciali prescritte dal pediatra in caso di intolleranze che comunque debbono essere certificate;</li> <li>- riceve e controlla la quantità, qualità e le modalità di consegna delle derrate alimentari sulla base della normativa vigente ed il Piano di autocontrollo;</li> <li>- conserva adeguatamente nella dispensa e nelle celle frigorifere le derrate alimentari ricevute;</li> <li>- provvede alla compilazione dei registri di carico e scarico dei generi alimentari e all'aggiornamento dell'inventario relativo a stoviglie, pentole, vasellame ed attrezzature varie di cucina;</li> <li>- prepara i pasti della giornata (spuntino, pranzo, merenda) e quelli necessari per feste e/o eventi specifici, nel rispetto della tabella dietetica, delle grammature e del menù, approvato dall'Ufficio Igiene degli Alimenti della ATS territoriale;</li> <li>- sovrintende alla sanificazione dei locali e delle attrezzature della cucina nonché degli ambienti pertinenti alla stessa (dispensa ecc.);</li> <li>- è responsabile delle attrezzature che utilizza nello svolgimento delle sue funzioni;</li> </ul>	<p>Rischi professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esposizione al rumore (art. 191, D. Lgs. 81/08)</li> <li>• Esposizione ad agenti biologici</li> <li>• Movimentazione Manuale dei Carichi</li> </ul> <p>Rischi infortunistici</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esposizione a traffico veicolare</li> <li>• Esposizione a scivolamenti e cadute a livello</li> <li>• Esposizione ad incendio ed esplosione</li> <li>• Elettrocuzione</li> <li>• Ustioni</li> <li>• Tagli, punture, schiacciamento</li> </ul>
---	---	---

<b>Mansione</b>	<b>Attività svolta</b>	<b>Rischi</b>
<b>Operatore addetto al trasporto, consegna, sporzionamento e somministrazione di alimenti e bevande ivi compreso l'allestimento ed il disallestimento della sala mensa, la raccolta e conferimento degli RSU prodotti nonché la sanificazione della sala mensa.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Provvede al trasporto, alla consegna ed allo sporzionamento e somministrazione di alimenti e bevande</li> <li>- Provvede all'allestimento ed al disallestimento dei locali mensa</li> <li>- provvede al riassetto degli ambienti, alla pulizia ordinaria e straordinaria dei locali mensa e cucina e in generale di tutto il materiale presente nella zona cottura e mensa;</li> <li>- garantisce il supporto durante i pasti;</li> <li>- garantisce il supporto a situazioni di emergenza e necessità improvvise;</li> <li>- predispone l'ordine, riceve e controlla la quantità e la qualità del materiale di pulizia sulla base delle norme vigenti in materia;</li> <li>- provvede alla compilazione dei registri di carico e scarico del materiale di pulizia e all'aggiornamento dell'inventario per la biancheria presente nella struttura, della distribuzione dei detersivi e dei materiali per la pulizia, della loro adeguata custodia in appositi armadi chiusi tenendo aggiornate le schede di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati;</li> <li>- provvede alle operazioni di lavanderia,</li> <li>- provvede alla raccolta ed al conferimento dei rifiuti prodotti negli appositi cassonetti di raccolta</li> </ul>	<p>Rischi professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esposizione ad agenti biologici</li> <li>• Movimentazione manuale dei carichi</li> </ul> <p>Rischi infortunistici</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esposizione ad agenti atmosferici</li> <li>• Esposizione a traffico veicolare</li> <li>• Esposizione a scivolamenti e cadute a livello</li> <li>• Esposizione ad incendio e ad esplosione</li> </ul>

<b>Mansione</b>	<b>Attività svolta</b>	<b>Rischi</b>
<b>Ausiliario</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- provvede al riassetto degli ambienti, alla pulizia ordinaria e straordinaria di tutti i locali della struttura e in generale di tutto il materiale presente nella struttura;</li> <li>- garantisce il supporto durante i pasti e, se richiesto dal referente interno;</li> <li>- garantisce il supporto a situazioni di emergenza e necessità improvvise;</li> <li>- è responsabile del materiale e delle attrezzature che utilizza nello svolgimento delle sue funzioni;</li> </ul>	<p>Rischi professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esposizione ad agenti chimici</li> <li>• Esposizione ad agenti biologici</li> <li>• Movimentazione Manuale dei Carichi</li> </ul> <p>Rischi infortunistici</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esposizione ad agenti atmosferici</li> <li>• Esposizione a traffico veicolare</li> <li>• Esposizione a scivolamenti e cadute a livello</li> <li>• Esposizione ad incendio ed esplosione</li> <li>• Esecuzione di lavori in quota (+2m)</li> <li>• Elettrocuzione</li> <li>• Ustioni</li> <li>• Tagli, punture, schiacciamento</li> </ul>

## **RISCHI E MISURE CONNESSI A INTERFERENZE**

In questo paragrafo, per maggior chiarezza, vengono riassunte le misure di prevenzione e protezione dei rischi derivanti dalla presenza contemporanea di lavoratori facenti capo a datori di lavoro diversi. Nel caso le interferenze fossero solo temporali e non spaziali, e le conseguenze di eventuali incidenti non possano coinvolgere locali adiacenti, le attività potranno avvenire contemporaneamente. La ditta aggiudicataria dovrà porre particolare attenzione e sensibilizzare i loro lavoratori in merito. La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, considerare che il proprio DVR dovrà prendere in considerazione il fatto di lavorare in ambienti di lavoro dove si rileva la presenza sia degli utenti del servizio e dei loro familiari che dei lavoratori del Datore di Lavoro Committente.

Le azioni di coordinamento sono contenute, per ogni attività, all'interno dei capitoli successivi e sono di seguito riassunte:

- evitare la presenza di soggetti estranei al lavoro o di operatori non addetti alle specifiche mansioni;
- in caso di uso di attrezzature in nolo, alla consegna ed alla restituzione della stessa si dovrà verificare la sua rispondenza alle norme di sicurezza;
- qualora in corso d'opera si presenti la necessità di interferenze non previste, le stesse dovranno essere preventivamente comunicate al Datore di Lavoro Committente ed autorizzate.

Si prevedono le seguenti attività o condizioni di contemporaneità:

- attività istituzionale comunale;
- attività istituzionale della struttura scolastica, didattica ed amministrativa;
- presenza di docenti, personale ATA, personale convenzionato e scolari ed ogni tipologia di lavoratori incardinati nella dotazione del Datore di Lavoro terzo presso il quale il contratto deve essere eseguito;
- dipendenti della stazione appaltante;
- approvvigionamenti e forniture;
- manutenzioni (edili ed impiantistiche).

## **ASSISTENZA SANITARIA E PRONTO SOCCORSO**

Dovrà essere predisposta a cura della ditta aggiudicataria, nei locali messi a sua disposizione, in luogo accessibile ed adeguatamente segnalato con cartello la cassetta di pronto soccorso.

L'impresa garantirà la presenza di almeno un addetto al primo soccorso per turno durante l'intero svolgimento del servizio. L'addetto dovrà essere in possesso di documentazione comprovante la frequenza di un corso di primo soccorso ex DM 388/03 presso strutture specializzate

## **GESTIONE DELL'EMERGENZA. PROCEDURE DI EMERGENZA ED EVACUAZIONE NEL CASO DI RISCHIO DI INCENDIO**

Tutte le strutture dell'Ente, in funzione delle attività che vi si svolgono, sono provviste di idonea via di fuga, sicura, sgombra da ostacoli, segnalata. Essa è utilizzabile dai lavoratori anche per il passaggio in condizioni normali ma deve essere mantenuta in condizioni di efficienza per l'emergenza. La via di fuga è adeguatamente illuminata anche in caso di guasto dell'impianto di illuminazione artificiale mediante un impianto di emergenza. La ditta aggiudicataria dovrà prendere visione dei piani di emergenza delle strutture dell'Ente appaltante per assicurare una rapida evacuazione dalle differenti zone di lavoro, in caso di pericolo. Per tutti i lavoratori della esecutrice deve essere realizzato un programma di formazione per l'evacuazione e la lotta antincendio ex DM 10/03/98. Si devono approntare i piani per la gestione delle emergenze comprensivi delle planimetrie di evacuazione/sfollamento. Questi devono includere l'attivazione del sistema di emergenza e l'evacuazione di tutte le persone dalla loro area di lavoro all'esterno o ad un luogo sicuro.

## FORMAZIONE DEL PERSONALE

Ai fini della gestione in sicurezza del complesso è indispensabile che il datore di lavoro dell'impresa appaltatrice abbia attuato nei confronti dei lavoratori subordinati quanto previsto dal D. Lgs. 81/08 e dalle altre leggi e regolamenti vigenti in materia di istituti relazionali di informazione, formazione, addestramento ed istruzione al fine della prevenzione dei rischi lavorativi.

La realizzazione degli istituti relazionali è possibile attraverso l'espletamento di corsi in materia di igiene e sicurezza del lavoro da parte dei lavoratori in conformità alle prescrizioni di cui all'art. 37, D. Lgs. 81/08 e dell'Accordo CSR Rep. 221 del 21/12/2011.

A titolo esemplificativo, non esaustivo, si evidenzia che gli argomenti trattati nell'espletamento degli istituti relazionali devono essere relativi ai diritti e ai doveri dei lavoratori, l'abbigliamento e i dispositivi di protezione individuale, la segnaletica di sicurezza, i servizi igienico assistenziali, il pronto soccorso, i rischi specifici per ogni singola fase, i comportamenti da tenere ai fini della sicurezza, il rischio chimico, il rischio biologico, la prevenzione incendi ed il relativo piano di emergenza, etc.

## VISITE MEDICHE PREVENTIVE E PERIODICHE

Per tutti i lavoratori dell'impresa appaltatrice chiamati ad operare nelle strutture dell'Ente appaltante, dovrà essere accertata l'idoneità alla mansione specifica mediante una visita medica ex art. 41, D. Lgs. 81/08, eseguita dal medico competente. La sorveglianza sanitaria dovrà essere attuata in conformità alla legislazione vigente. Il DVR dell'impresa dovrà riportare il nominativo del medico competente. Qualora l'attività non sia soggetta a sorveglianza sanitaria, si certificherà in modo puntuale nel DVR la non necessità di tale adempimento.

## INDUMENTI DA LAVORO E DPI

A tutti i lavoratori dovranno essere obbligatoriamente forniti in dotazione personale i necessari Dispositivi di Protezione Individuali ove necessari in funzione delle risultanze della Valutazione dei Rischi operata dall'appaltatrice.

Ferma restando l'opportunità di prevedere dei sistemi di protezione collettiva in modo preferenziale rispetto a quelli individuali, nel DVR dell'impresa appaltante dovrà essere riportato l'elenco dettagliato di tutti i DPI consegnati nominativamente ai lavoratori. Tutti i lavoratori dovranno essere adeguatamente formati e informati circa il corretto uso dei DPI loro consegnati. Si ricorda, infine, che per i DPI di categoria 3 è obbligatorio l'addestramento.

Per quanto attiene la scelta dei mezzi personali di protezione è fatto obbligo al Datore di Lavoro dell'esecutrice di fornire ai propri lavoratori adeguate indicazioni circa:

- i pericoli e le situazioni pericolose per le quali occorre utilizzare il mezzo
- la scelta del mezzo in funzione dell'attività
- le istruzioni per gli addetti

Tali dispositivi di sicurezza dovranno essere rigorosamente conformi alle prescrizioni del D. Lgs. 475/92 e s.m.i. e marchiati CE.

Tipo di protezione	Tipo di DPI, categoria, norme di riferimento	Mansione svolta
Protezione delle vie respiratorie	Maschere con filtro scelte in base all'Allegato 3 del D.M. 20/8/99 Mascherine oro-nasali	Ausiliari
Protezione dei piedi	Scarpe antinfortunistiche con o senza puntale rinforzato	Addetti alla cucina Ausiliari
Protezione delle mani	Guanti di protezione contro rischi meccanici (da taglio e perforazione) chimici e biologici a norma UNI-EN 374	Addetti alla cucina Ausiliari
Protezione degli occhi	Mascherine, occhiali	Ausiliari
Protezione di altre parti del corpo	Tuta da lavoro Tute protettiva contro agenti infettanti Grembiule antitaglio	Ausiliari Ausiliari Addetti alla cucina

## **DIREZIONE, SORVEGLIANZA, ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO**

L'organizzazione del lavoro e della sicurezza è articolata in diversi momenti di responsabilizzazione e di formazione dei vari soggetti interessati al processo così che a fianco di chi esercisce l'attività, in ogni unità / struttura, vi sono anche le figure di coloro che dirigono le attività (dirigenti) e di coloro che le sorvegliano (preposti).

### **Il titolare dell'impresa appaltatrice dovrà:**

- disporre che siano attuate le misure di sicurezza relative all'igiene e all'ambiente di lavoro in modo che siano assicurati i requisiti richiesti dalle vigenti legislazioni e dalle più aggiornate norme tecniche, mettendo a disposizione i necessari mezzi;
- rendere edotti ed aggiornati i dirigenti, i preposti, i lavoratori, nell'ambito delle rispettive competenze, sulle esigenze della sicurezza aziendale e sulle normative di attuazione con riferimento alle disposizioni di legge e tecniche in materia.
- dotare tutti i lavoratori di tessera di riconoscimento ai sensi del comma 8 dell'art. 26, D. Lgs. 81/08 prescrivendo l'obbligo di esposizione durante il turno di lavoro all'interno dei luoghi di lavoro oggetto dell'appalto.

### **I soggetti che dirigono le attività hanno il compito di:**

- programmare le misure di sicurezza relative all'igiene ed all'ambiente di lavoro;
- illustrare ai preposti i contenuti di quanto programmato rendendoli edotti dei sistemi di protezione previsti sia collettivi che individuali in relazione ai rischi specifici cui sono esposti i lavoratori;
- rendere edotta la ditta sui contenuti di quanto programmato e sui sistemi di protezione previsti;
- rendere edotti i lavoratori dei rischi specifici cui sono esposti e portare a loro conoscenza le norme essenziali di prevenzione;
- mettere a disposizione dei lavoratori i mezzi di protezione e disporre che i singoli lavoratori osservino le norme di sicurezza;
- verificare ed esigere che siano rispettate le disposizioni di legge e le misure programmate ai fini della sicurezza collettiva ed individuale;
- predisporre affinché gli ambienti, gli impianti, i mezzi tecnici ed i dispositivi di sicurezza siano mantenuti in buona condizione, provvedendo a far effettuare le verifiche ed i controlli previsti;

### **I soggetti che sovrintendono le attività hanno il compito di:**

- attuare tutte le misure previste dal piano di sicurezza
- esigere che i lavoratori osservino le norme di sicurezza e facciano uso dei D.P.I.
- aggiornare i lavoratori sulle norme essenziali di sicurezza relative ai rischi specifici cui sono esposti

## **MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI**

Il presente piano contiene l'individuazione, l'analisi, la valutazione dei rischi e le conseguenti procedure esecutive, gli apprestamenti di difesa e le attrezzature atte a garantire il rispetto delle norme per la prevenzione degli infortuni e la tutela della salute dei lavoratori. La valutazione dei rischi vera e propria comporta un confronto tra la fonte di pericolo che è stata individuata ed il gruppo di soggetti a rischio ad essa relativi. Nell'ottica di un processo logico rigoroso, occorre stabilire le unità di misura dei parametri che consentono di pervenire ad una qualche gradazione del rischio atteso, stante la necessità di ottenere una scala di priorità di intervento, a partire dai rischi più elevati. La metodologia utilizzata è quella di definire scale qualitative di valutazione, che possono dar conto in modo semplice dell'entità delle variabili in gioco. Lo strumento proposto intende anzitutto rispondere alle esigenze della fase di identificazione dei possibili rischi in conseguenza della quale gli stessi vengono valutati e sottoposti a misure correttive. La fase di identificazione dei rischi prevede di individuare le fonti potenziali di pericolo per la sicurezza e la salute dei lavoratori. Allo scopo, si è utilizzato il sottostante prospetto

contenente l'elenco dei fattori di rischio per la sicurezza e per la salute dei lavoratori.

## **FATTORI DI RISCHIO PER LA SICUREZZA E LA SALUTE**

### **Rischi per la sicurezza**

- urti - colpi - impatti - compressioni - schiacciamenti
- punture - tagli - abrasioni
- scivolamenti - cadute a livello
- investimento
- elettricità

### **Rischi fisici e chimici per la salute**

- allergeni
- infezioni da microrganismi
- movimentazione manuale dei carichi

La fase conseguente all'individuazione dei rischi comporta l'analisi e la valutazione dei rischi stessi; in tal senso si prevede il confronto tra la fonte potenziale di pericolo ed il soggetto/i esposto/i; nello specifico si procede ad una stima di ciascuna situazione a rischio al fine di valutarne la gravità. Ogni situazione a rischio viene esplicitata tenendo conto della specifica situazione di lavoro e del possibile sistema di prevenzione proposto.

## **VALUTAZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA**

La stima degli oneri della sicurezza si riferisce ai soli rischi interferenziali. Di seguito vengono dettagliate le voci:

### **CARTELLONISTICA:**

<b>Descrizione</b>	<b>Quantità</b>	<b>Unità Misura</b>	<b>Imp. Unitario</b>	<b>Imp. Totale</b>
Cartello di avvertimento a cavalletto: pericolo di scivolamento a causa del pavimento bagnato	2	€/cad	€ 42,50	€ 85,00
Cartello di pericolo: temperature elevate rischio ustione	1	€/cad	€ 21,50	€ 20,00
Cartello di pericolo: pavimento scivoloso a causa sversamento accidentale alimenti	2	€/cad	€ 42,50	€ 85,00
Cartellini identificativi ex art. 26, co. 8, D. Lgs. 81/08	1	€/cad	€ 10,00	€ 10,00
				€ 200,00

### **PRESIDI SANITARI:**

<b>Descrizione</b>	<b>Quantità</b>	<b>Unità Misura</b>	<b>Imp. Unitario</b>	<b>Imp. Totale</b>
Cassetta Pronto Soccorso	1	€/cad	€ 100,00	€ 100,00

### **ATTIVITA' DI FORMAZIONE E DI COORDINAMENTO:**

<b>Descrizione</b>	<b>Ore</b>	<b>Unità Misura</b>	<b>Imp. Unitario</b>	<b>Imp. Totale</b>
Formazione del personale sui rischi da interferenza	2 ore	h	€ 90,00	€ 180,00
Riunione tra il personale dell'appaltatrice ed i coordinatori dell'emergenza dell'appaltante e del DLC per il coordinamento delle procedure di emergenza ed evacuazione	2 ore	h	€ 90,00	€ 180,00

**Totale dei costi per l'eliminazione ovvero per la riduzione al minimo dei rischi da interferenza.**

## **non soggetti a ribasso per il periodo AA.SS. 2020/21: € 660.00 Iva esclusa.**

### **NORME GENERALI DI TUTELA E SICUREZZA**

Per una migliore gestione della sicurezza in ambito lavorativo di seguito vengono riportati regole, divieti ed obblighi di carattere generale e norme comportamentali specifiche in funzione dell'attività svolta.

### **NORME COMPORTAMENTALI DI SICUREZZA**

I lavoratori che operano all'interno delle strutture ai fini della tutela della propria salute e di quella degli altri debbono rispettare e seguire le indicazioni riportate di seguito, ossia:

- rispettare le indicazioni e le prescrizioni già riportate nel presente documento;
- rispettare il contenuto della segnaletica installata nei locali;
- è vietato correre all'interno delle aree di lavoro;
- è vietato fumare ed utilizzare fiamme libere e fonti di calore e di innesco di qualsiasi genere nelle aree a rischio come indicato dalla cartellonistica;
- è vietato consumare cibi o bevande in aree non idonee con presenza di sostanze pericolose e rifiuti;
- è fatto divieto di accesso in locali od aree per le quali non si è autorizzati;
- non effettuare movimenti bruschi e pericolosi che possono creare disattenzione di altri lavoratori;
- è vietato effettuare lavorazioni a caldo che potrebbero produrre scintille ecc. in zone ove sono presenti sostanze infiammabili e comunque combustibili, come individuati da apposita segnaletica;
- è vietato oltrepassare la parti transennate;
- è proibito girare liberamente in altre aree della struttura per le quali non si è autorizzati;
- è obbligatorio restare nella zona assegnata dove si sta operando;
- è vietato bere alcol, fare uso di stupefacenti o medicinali che creano uno stato confusionale con conseguente diminuzione dell'attenzione sul lavoro;
- non è consentito utilizzare all'interno della struttura attrezzature/macchinari che non rientrino nei lavori di appalto;
- ricordarsi di fare sempre attenzione relativamente alle apparecchiature utilizzate ai fini della salute e sicurezza delle persone;
- è consentito utilizzare attrezzature e/o impianti della ditta committente che rientrano nell'attività dell'appalto;
- l'uso di altre attrezzature/macchinari consentito solo a seguito di una preventiva e specifica autorizzazione firmata dal legale rappresentante della stazione appaltante.
- è vietato intervenire su qualsiasi parte dell'impianto/struttura se non debitamente autorizzati
- è vietato lavorare con indumenti insicuri per la specifica attività svolte all'interno della stazione appaltante in relazione al rischio residuo presente (ad esempio non sono consentiti camici o abiti che presentino parti svolazzanti, calzoncini corti, canottiere, ecc.);
- è vietato manipolare, manovrare, ed intervenire su macchine e/o parti di macchine, chiedere sempre l'intervento di un operatore addetto.

### **COMPORAMENTI DOVEROSI**

Di seguito si riportano alcuni comportamenti doverosi di carattere generale, da osservare da parte della ditta appaltatrice, ovvero:

- far esporre a tutti i lavoratori il cartellino di riconoscimento ex comma 8, art. 26, D. Lgs. 81/08;
- formare ed informare i lavoratori sui rischi specifici presenti nel locale di lavoro;
- indossare abiti idonei al lavoro da svolgere ed atti a tutelare la sicurezza in relazione alle specifiche attività;
- indossare, se necessario o segnalato, i mezzi di protezione individuale (DPI) in relazione ai rischi residui;
- utilizzare solo attrezzi portatili alimentati a 220 V e a 24 Volt in luoghi bagnati e umidi;

- applicare le procedure aziendali di emergenza e di evacuazione in caso di incendio;
- riferire di ogni situazione di rischio, infortunio ecc.. al responsabile della committente;
- utilizzare i corridoi o i percorsi indicati per muoversi all'interno della struttura;
- utilizzare esclusivamente attrezzature sicure: in ogni caso il committente può ispezionare gli attrezzi usati e contestare quelli difettosi e/o insicuri, anche in relazione al rischio residuo presente sull'impianto;
- ogni dipendente dell'impresa esterna deve essere qualificato oltre che per l'attività svolta anche dal punto di vista della sicurezza (formazione specifica);
- la zona di lavoro deve sempre essere mantenuta pulita, eliminando i rifiuti periodicamente;
- rimuovere ed allontanare qualsiasi attrezzo / utensile non sicuro;
- parcheggiare i veicoli nell'apposita zona individuata nell'area (parcheggi);
- non intervenire mai sulle attrezzature elettriche. Solo il personale qualificato è autorizzato ad effettuare interventi sugli impianti, come ad esempio rimuovere fusibili, riparare spine, cavi, motori elettrici e quant'altro.
- ogni elemento elettrico difettoso e/o obsoleto deve essere rimosso immediatamente.

## **EVACUAZIONE IN CASO DI EMERGENZA**

Di seguito vengono riportate indicazioni per l'evacuazione in caso di emergenza.

- ✘ Uscire dall'ambiente di lavoro non appena percepito il segnale di allarme (vocale, acustico e/o luminoso) avendo cura di chiudere le finestre e le porte, dopo aver accertato che nessun operante nel locale purché lo stesso non comporti un aumento del rischio;
- ✘ Non gridare "al fuoco" o al pericolo in generale (per non diffondere il panico);
- ✘ Non correre. Percorrere ordinatamente le vie di esodo (provviste di luce di emergenza), seguendo la segnaletica di sicurezza (banda luminosa intermittente nei fabbricati a grande altezza e/o denso affollamento);
- ✘ Seguire le indicazioni degli addetti alla squadra di evacuazione;
- ✘ Durante l'evacuazione non portare con sé oggetti che possono essere da intralcio e se possibile chiudere le porte che si attraversano;
- ✘ In presenza di fumo camminare abbassati (proteggendo il naso e la bocca con un fazzoletto, possibilmente umido);
- ✘ Raggiungere le uscite di sicurezza (identificate con segnaletica) e portarsi all'esterno in luogo sicuro (punto di raccolta);
- ✘ Durante l'emergenza non usare mai sistemi alimentati ad energia elettrica (es. ascensori).

## **PROTOCOLLO SICUREZZA ANTICONTAGGIO COVID 19**

Regole e principi generali

Le regole da applicare, richiamate dalla maggior parte di riferimenti normativi e documentali sono:

- il distanziamento interpersonale;
- la necessità di evitare gli assembramenti;
- l'uso delle mascherine;
- l'igiene personale;
- l'aerazione frequente;
- la pulizia quotidiana e la disinfezione periodica;
- i requisiti per poter accedere a scuola;
- la gestione dei casi positivi scoperti a scuola;
- la riduzione, per quanto possibile, delle occasioni di mescolamento tra le classi; cui si accompagnano due importanti principi:

- il ruolo centrale dell'informazione e formazione;
- la responsabilità dei singoli e delle famiglie.

Il presente Protocollo stabilisce l'organizzazione del servizio mensa, tenuto conto del previsto distanziamento di almeno 1 metro tra tutti gli allievi che ne usufruiscono. La refezione scolastica svolge un ruolo sociale ed educativo che la connota come esperienza di valorizzazione e crescita costante delle autonomie dei bambini, Il pasto sarà consumato nelle sale mensa, essendo questa conforme a contenere il numero degli alunni e a mantenere il corretto distanziamento. Anche per la scuola dell'infanzia il pasto verrà consumato nelle sale mensa. Gli addetti della ristorazione, dopo le operazioni di sanificazione, provvederanno allo scodellamento del cibo, che i bambini troveranno già a tavola. Gli operatori addetti alla ristorazione dovranno limitare al massimo il contatto con gli alunni. I locali per la refezione saranno opportunamente areati e igienizzati prima e dopo la consumazione del pasto. Una volta definito il quadro organizzativo, si potranno stabilire le regole comportamentali da seguire, in capo tanto al personale coinvolto che agli allievi.

Gli aspetti da curare sono:

- l'uso della mascherina, ad esclusione del momento del pranzo, durante il quale sarà abbassata;
- la pulizia e disinfezione delle mani prima di pranzare;
- la disinfezione dei tavoli prima e dopo il pasto;
- l'arieggiamento del locale;
- mantenere fisse le posizioni dei tavoli, per garantire il dovuto distanziamento tra i commensali.

Nel caso di presenza in mensa di personale esterno all'Amministrazione scolastica, questo deve rispettare le stesse regole previste per il personale scolastico. Inoltre, se tale personale esterno è dipendente di una ditta, è necessario condividere con essa i rispettivi Protocolli COVID-19. Ciò comporta la necessità di garantire un'adeguata informazione, sia di carattere generale (rischi e misure adottate per ridurli, organigramma della sicurezza, piano d'emergenza, ecc.), sia sulle nuove regole introdotte con il Protocollo per affrontare l'attuale situazione emergenziale. I genitori e gli altri familiari degli allievi sono considerati "utenza" e per il loro accesso a scuola si fa riferimento a quanto previsto dall'Istituto.

## CONCLUSIONI

Il coordinamento e la gestione della sicurezza tra committente e ditta appaltatrice è di fondamentale importanza per la riduzione dei pericoli e la conseguente conoscenza dei rischi residui per ilavoratori. I lavoratori non possono accedere in locali ed aree esterne per i quali non siano stati adeguatamente informati e formati sui rischi presenti.

La committente si riserverà 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 al contratto senza corresponsione di risarcimento dei danni o indennità.

*NOTA: Il presente documento diventa completo ed operativo solo dopo la valutazione dei rischi introdotti dalla ditta appaltatrice. Tale valutazione potrà essere effettuata solo dopo la aggiudicazione dell'appalto stesso e cooperazione tra i datori di lavoro del committente e della ditta appaltatrice.*

### QUADRO FIRME

Per presa visione ed accettazione integrale del presente documento,

Letto, approvato e sottoscritto in Luzzi, li \_\_\_\_\_

LE PARTI	Nome e Cognome	Sottoscrizioni
Committente		
Appaltatrice		

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO