



DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE

RISCHI INTERFERENTI

Art. 26 D.Lgs. 9 Aprile 2008 n° 81 e s.m.i.

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI


Azienda: COMUNE DI FONDI (LT)

DUVRI

Contratto _____


FUNZIONE	NOME E COGNOME	FIRMA
Datore di lavoro		

Revisione N°0
Data revisione: _____

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischii Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	--

ANAGRAFICA COMMITTENTE

Anagrafica Azienda	
Attività	Pubblica Amministrazione
Partita IVA	01061770598
Codice Fiscale	81003290590
Sede Legale	
Comune	FONDI
Provincia	LATINA
Indirizzo	Piazza Municipio n° 1- 04022 (LT)
Sede Operativa	
Comune	FONDI
Provincia	LATINA
Indirizzo	Piazza Municipio n° 1- 04022 (LT)
Datore di Lavoro	
	FIRMA
Datori di Lavoro per Delega	
	FIRMA
Figure e Responsabili	
RSPP	Dott. CUCCU Libero
Medico Competente	Dott.ssa MARROCCO M.SILVIA
RLS	

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

RELAZIONE INTRODUTTIVA

Il presente documento unico di valutazione dei rischi (di seguito denominato DUVRI) è stato redatto dalla stazione appaltante in fase di istruzione della gara d'appalto in ottemperanza al dettato dell'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.

L'art. 26, comma 1 lettera b, del D.Lgs. 81/08 impone al Datore di lavoro committente di fornire alle Aziende appaltatrici o ai Lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Il comma 3 del D.Lgs. 81/08, inoltre, impone al Datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un **unico documento di valutazione dei rischi da interferenze** che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Il DUVRI ha i seguenti obiettivi:

- promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto al comma 2 dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08;
- cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordinare gli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori e informare reciprocamente il committente e l'esecutore in merito a tali misure.

La valutazione dei rischi interferenti ha richiesto l'analisi dei luoghi di lavoro e delle situazioni in cui i lavoratori delle aziende esterne vengono a trovarsi nello svolgimento delle attività appaltate, ed è finalizzata all'individuazione e all'attuazione di misure di prevenzione e di provvedimenti da attuare.


Tale valutazione, pertanto, è legata sia al tipo di attività lavorativa svolta nell'unità produttiva sia a situazioni determinate da altri elementi quali ambiente di lavoro, strutture ed impianti utilizzati, materiali e prodotti coinvolti nei processi, sia alle attività appaltate.

A tale scopo sono stati analizzati:

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

VALIDITA' DEL DUVRI

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

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

DEFINIZIONI

Amministrazioni aggiudicatrici, le amministrazioni dello Stato; gli enti pubblici territoriali; gli altri enti pubblici non economici; gli organismi di diritto pubblico; le associazioni, unioni, consorzi, comunque denominati, costituiti da detti soggetti. (art. 3 comma 1, lettere a) D.Lgs.50/2016)

Appalti pubblici, i contratti a titolo oneroso, stipulati per iscritto tra una o più stazioni appaltanti e uno o più operatori economici, aventi per oggetto l'esecuzione di lavori, la fornitura di prodotti e la prestazione di servizi. (art. 3 comma 1, lettere ii) D.Lgs.50/2016)

Appalti pubblici di lavori, i contratti stipulati per iscritto tra una o più stazioni appaltanti e uno o più operatori economici aventi per oggetto:

1. l'esecuzione di lavori relativi a una delle attività di cui all'allegato I;
2. l'esecuzione, oppure la progettazione esecutiva e l'esecuzione di un'opera;
3. la realizzazione, con qualsiasi mezzo, di un'opera corrispondente alle esigenze specificate dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore che esercita un'influenza determinante sul tipo o sulla progettazione dell'opera. (art. 3 comma 1, lettere ll) D.Lgs.50/2016)

Candidato, un operatore economico che ha sollecitato un invito o è stato invitato a partecipare a una procedura ristretta, a una procedura competitiva con negoziazione, a una procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara, a un dialogo competitivo o a un partenariato per l'innovazione o ad una procedura per l'aggiudicazione di una concessione. (art. 3 comma 1, lettere bb) D.Lgs.50/2016)

Centrale di committenza, un'amministrazione aggiudicatrice o un ente aggiudicatore che forniscono attività di centralizzazione delle committenze e, se del caso, attività di committenza ausiliarie. (art. 3 comma 1, lettere i) D.Lgs.50/2016)

Concessionario, un operatore economico cui è stata affidata o aggiudicata una concessione. (art. 3 comma 1, lettere q) D.Lgs.50/2016)


Concessione di lavori, un contratto a titolo oneroso stipulato per iscritto in virtù del quale una o più stazioni appaltanti affidano l'esecuzione di lavori ad uno o più operatori economici riconoscendo a titolo di corrispettivo unicamente il diritto di gestire le opere oggetto del contratto o tale diritto accompagnato da un prezzo, con assunzione in capo al concessionario del rischio operativo legato alla gestione delle opere. (art. 3 comma 1, lettere uu) D.Lgs.50/2016)

Concessione di servizi, un contratto a titolo oneroso stipulato per iscritto in virtù del quale una o più stazioni appaltanti affidano a uno o più operatori economici la fornitura e la gestione di servizi diversi dall'esecuzione di lavori di cui alla lettera ll) riconoscendo a titolo di corrispettivo unicamente il diritto di gestire i servizi oggetto del contratto o tale diritto accompagnato da un prezzo, con assunzione in capo al concessionario del rischio operativo legato alla gestione dei servizi. (art. 3 comma 1, lettere vv) D.Lgs.50/2016)

Consorzio, i consorzi previsti dall'ordinamento, con o senza personalità giuridica. (art. 3 comma 1, lettere v) D.Lgs.50/2016)

Contratti o contratti pubblici, i contratti di appalto o di concessione aventi per oggetto l'acquisizione di servizi o di forniture, ovvero l'esecuzione di opere o lavori, posti in essere dalle stazioni appaltanti. (art. 3 comma 1, lettere dd) D.Lgs.50/2016).

Datore di lavoro: il soggetto titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore o, comunque, il soggetto che, secondo il tipo e l'assetto dell'organizzazione nel cui ambito il lavoratore presta la propria attività, ha la responsabilità dell'organizzazione stessa o dell'unità produttiva in quanto esercita i poteri decisionali e di spesa. Nelle pubbliche amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, per datore di lavoro si intende il dirigente al quale spettano i poteri di gestione, ovvero il funzionario non avente qualifica dirigenziale, nei soli casi in cui quest'ultimo sia preposto ad un ufficio avente autonomia

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

gestionale, individuato dall'organo di vertice delle singole amministrazioni tenendo conto dell'ubicazione e dell'ambito funzionale degli uffici nei quali viene svolta l'attività, e dotato di autonomi poteri decisionali e di spesa. In caso di omessa individuazione, o di individuazione non conforme ai criteri sopra indicati, il datore di lavoro coincide con l'organo di vertice medesimo.

Datore di lavoro committente: soggetto titolare degli obblighi di cui all'art. 26 del D.Lgs. 81/2008.

DUVRI: Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti, da allegare al contratto d'appalto, che indica le misure adottate per eliminare o ridurre i rischi da interferenze, di cui all'art.26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008.

Enti aggiudicatori:

- amministrazioni aggiudicatrici o imprese pubbliche che svolgono una delle attività di cui agli articoli da 115 a 121 del D.Lgs.50/2016;
- pur non essendo amministrazioni aggiudicatrici né imprese pubbliche, esercitano una o più attività tra quelle di cui agli articoli da 115 a 121 del D.Lgs.50/2016 e operano in virtù di diritti speciali o esclusivi concessi loro dall'autorità competente;
- enti che svolgono una delle attività di cui all'allegato II del D.Lgs.50/2016 ed aggiudicano una concessione per lo svolgimento di una di tali attività, quali:
 - le amministrazioni dello Stato, gli enti pubblici territoriali, gli organismi di diritto pubblico o le associazioni, unioni, consorzi, comunque denominati, costituiti da uno o più di tali soggetti;
 - le imprese pubbliche, imprese sulle quali le amministrazioni aggiudicatrici possono esercitare, direttamente o indirettamente, un'influenza dominante o perché ne sono proprietarie, o perché vi hanno una partecipazione finanziaria, o in virtù delle norme che disciplinano dette imprese. L'influenza dominante è presunta quando le amministrazioni aggiudicatrici, direttamente o indirettamente, riguardo all'impresa, alternativamente o cumulativamente:
 - 1) detengono la maggioranza del capitale sottoscritto;
 - 2) controllano la maggioranza dei voti cui danno diritto le azioni emesse dall'impresa;
 - 3) possono designare più della metà dei membri del consiglio di amministrazione, di direzione o di vigilanza dell'impresa;
- gli enti operanti sulla base di diritti speciali o esclusivi ai fini dell'esercizio di una o più delle attività di cui all'allegato II. Gli enti cui sono stati conferiti diritti speciali o esclusivi mediante una procedura in cui sia stata assicurata adeguata pubblicità e in cui il conferimento di tali diritti si basi su criteri obiettivi non costituiscono «enti aggiudicatori».


Imprese pubbliche, le imprese sulle quali le amministrazioni aggiudicatrici possono esercitare, direttamente o indirettamente, un'influenza dominante o perché ne sono proprietarie, o perché vi hanno una partecipazione finanziaria, o in virtù delle norme che disciplinano dette imprese. L'influenza dominante è presunta quando le amministrazioni aggiudicatrici, direttamente o indirettamente, riguardo all'impresa, alternativamente o cumulativamente:

- 1) detengono la maggioranza del capitale sottoscritto;
- 2) controllano la maggioranza dei voti cui danno diritto le azioni emesse dall'impresa;
- 3) possono designare più della metà dei membri del consiglio di amministrazione, di direzione o di vigilanza dell'impresa;

Lavori, le attività di costruzione, demolizione, recupero, ristrutturazione urbanistica ed edilizia, sostituzione, restauro, manutenzione di opere. (art. 3 comma 1, lettere nn) D.Lgs.50/2016)

Lavori complessi, i lavori che superano la soglia di 15 milioni di euro e sono caratterizzati da particolare complessità in relazione alla tipologia delle opere, all'utilizzo di materiali e componenti innovativi, alla esecuzione in luoghi che presentano difficoltà logistiche o particolari problematiche geotecniche, idrauliche, geologiche e ambientali. (art. 3 comma 1, lettere oo) D.Lgs.50/2016)

Luoghi di lavoro: luoghi destinati a contenere i posti di lavoro, ubicati all'interno dell'azienda ovvero dell'unità produttiva, nonché ogni altro luogo nell'area della medesima azienda ovvero unità produttiva comunque accessibile al lavoratore per il proprio lavoro.

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

Lotto funzionale, uno specifico oggetto di appalto da aggiudicare anche con separata ed autonoma procedura, ovvero parti di un lavoro o servizio generale la cui progettazione e realizzazione sia tale da assicurarne funzionalità, fruibilità e fattibilità indipendentemente dalla realizzazione delle altre parti; cc) «offerente», l'operatore economico che ha presentato un'offerta. (art. 3 comma 1, lettere qq) D.Lgs.50/2016)

Opera, il risultato di un insieme di lavori, che di per sè espliciti una funzione economica o tecnica. Le opere comprendono sia quelle che sono il risultato di un insieme di lavori edilizi o di genio civile, sia quelle di difesa e di presidio ambientale, di presidio agronomico e forestale, paesaggistica e di ingegneria naturalistica. (art. 3 comma 1, lettere pp) D.Lgs.50/2016).

Procedure di affidamento e affidamento, l'affidamento di lavori, servizi o forniture o incarichi di progettazione mediante appalto; l'affidamento di lavori o servizi mediante concessione; l'affidamento di concorsi di progettazione e di concorsi di idee. (art. 3 comma 1, lettere rrr) D.Lgs.50/2016).

Procedure aperte, le procedure di affidamento in cui ogni operatore economico interessato può presentare un'offerta. (art. 3 comma 1, lettere sss) D.Lgs.50/2016).


Procedure ristrette, le procedure di affidamento alle quali ogni operatore economico può chiedere di partecipare e in cui possono presentare un'offerta soltanto gli operatori economici invitati dalle stazioni appaltanti, con le modalità stabilite dal presente codice. (art. 3 comma 1, lettere ttt) D.Lgs.50/2016).

Procedure negoziate, le procedure di affidamento in cui le stazioni appaltanti consultano gli operatori economici da loro scelti e negoziano con uno o più di essi le condizioni dell'appalto. (art. 3 comma 1, lettere uuu) D.Lgs.50/2016).

Raggruppamento temporaneo, un insieme di imprenditori, o fornitori, o prestatori di servizi, costituito, anche mediante scrittura privata, allo scopo di partecipare alla procedura di affidamento di uno specifico contratto pubblico, mediante presentazione di una unica offerta. (art. 3 comma 1, lettere u) D.Lgs.50/2016).

INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI DEGLI AMBIENTI DI LAVORO

Per tutte le informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui sono destinati ad operare le aziende esterne e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività, si rimanda al Documento di valutazione dei rischi (DVR) elaborato dall'azienda committente.

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

METODOLOGIA E CRITERI ADOTTATI PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI

L'analisi valutativa effettuata può essere, nel complesso, suddivisa nelle seguenti due fasi principali:

- A) Individuazione di tutti i possibili PERICOLI per ogni lavoro esaminato
- B) Valutazione dei RISCHI relativi ad ogni pericolo individuato nella fase precedente

Nella fase **A** il lavoro svolto è stato suddiviso, ove possibile, in singole fasi (evitando eccessive frammentazioni) e sono stati individuati i possibili pericoli osservando il lavoratore nello svolgimento delle proprie mansioni.

Nella fase **B**, per ogni pericolo accertato, si è proceduto a:

- 1) individuazione delle possibili conseguenze, considerando ciò che potrebbe ragionevolmente accadere, e scelta di quella più appropriata tra le quattro seguenti possibili **MAGNITUDO** del danno e precisamente

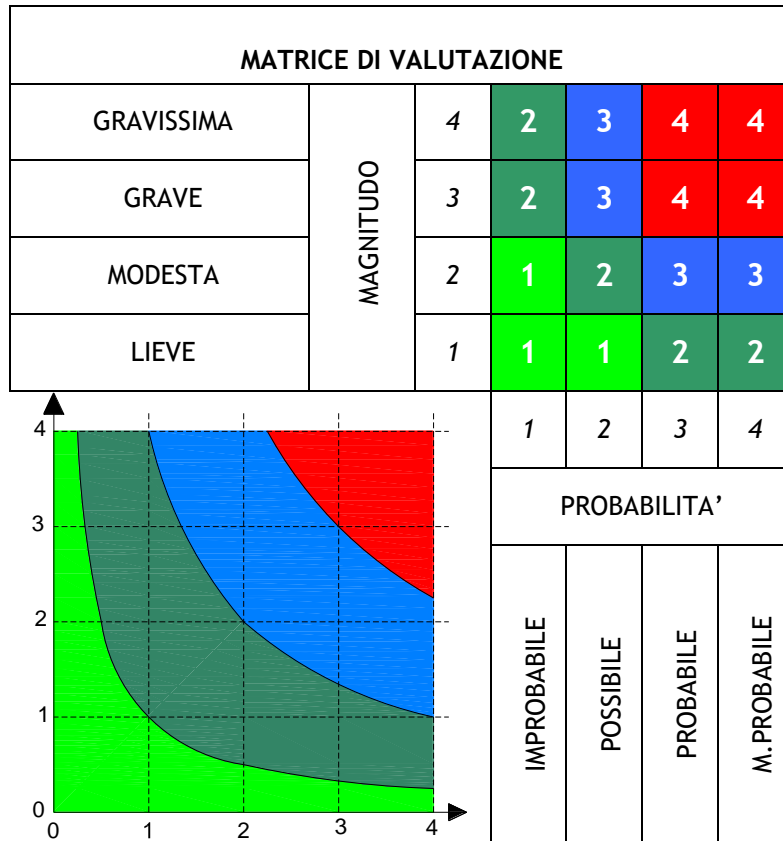
MAGNITUDO (M)	VALORE	DEFINIZIONE
LIEVE	1	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica rapidamente reversibile che non richiede alcun trattamento
MODESTA	2	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con inabilità reversibile e che può richiedere un trattamento di primo soccorso
GRAVE	3	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con effetti irreversibili o di invalidità parziale e che richiede trattamenti medici
GRAVISSIMA	4	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con effetti letali o di invalidità totale

- 2) valutazione della **PROBABILITA'** della conseguenza individuata nella precedente fase A, scegliendo quella più attinente tra le seguenti quattro possibili:

PROBABILITA' (P)	VALORE	DEFINIZIONE
IMPROBABILE	1	L'evento potrebbe in teoria accadere, ma probabilmente non accadrà mai. Non si ha notizia di infortuni in circostanze simili.
POSSIBILE	2	L'evento potrebbe accadere, ma solo in rare circostanze ed in concomitanza con altre condizioni sfavorevoli
PROBABILE	3	L'evento potrebbe effettivamente accadere, anche se non automaticamente. Statisticamente si sono verificati infortuni in analoghe circostanze di lavoro.
M.PROBABILE	4	L'evento si verifica nella maggior parte dei casi, e si sono verificati infortuni in azienda o in aziende similari per analoghe condizioni di lavoro.

- 3) valutazione finale dell' entità del **RISCHIO** in base alla combinazione dei due precedenti fattori e mediante l'utilizzo della seguente **MATRICE** di valutazione, ottenuta a partire dalle curve Iso-Rischio.

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---




Dalla combinazione dei due fattori precedenti (PROBABILITA' e MAGNITUDO) viene ricavata, come indicato nella Matrice di valutazione sopra riportata, l'*Entità del RISCHIO*, con la seguente gradualità:



AZIONI DA INTRAPRENDERE IN FUNZIONE DEL RISCHIO

In funzione dell' entità del RISCHIO, valutato mediante l'utilizzo della matrice già illustrata, e dei singoli valori della Probabilità e della Magnitudo (necessari per la corretta individuazione delle misure di prevenzione e protezione, come indicato nella figura seguente), si prevedono, in linea generale, le azioni riportate nella successiva **Tabella A** (Tabella delle Azioni da intraprendere).

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

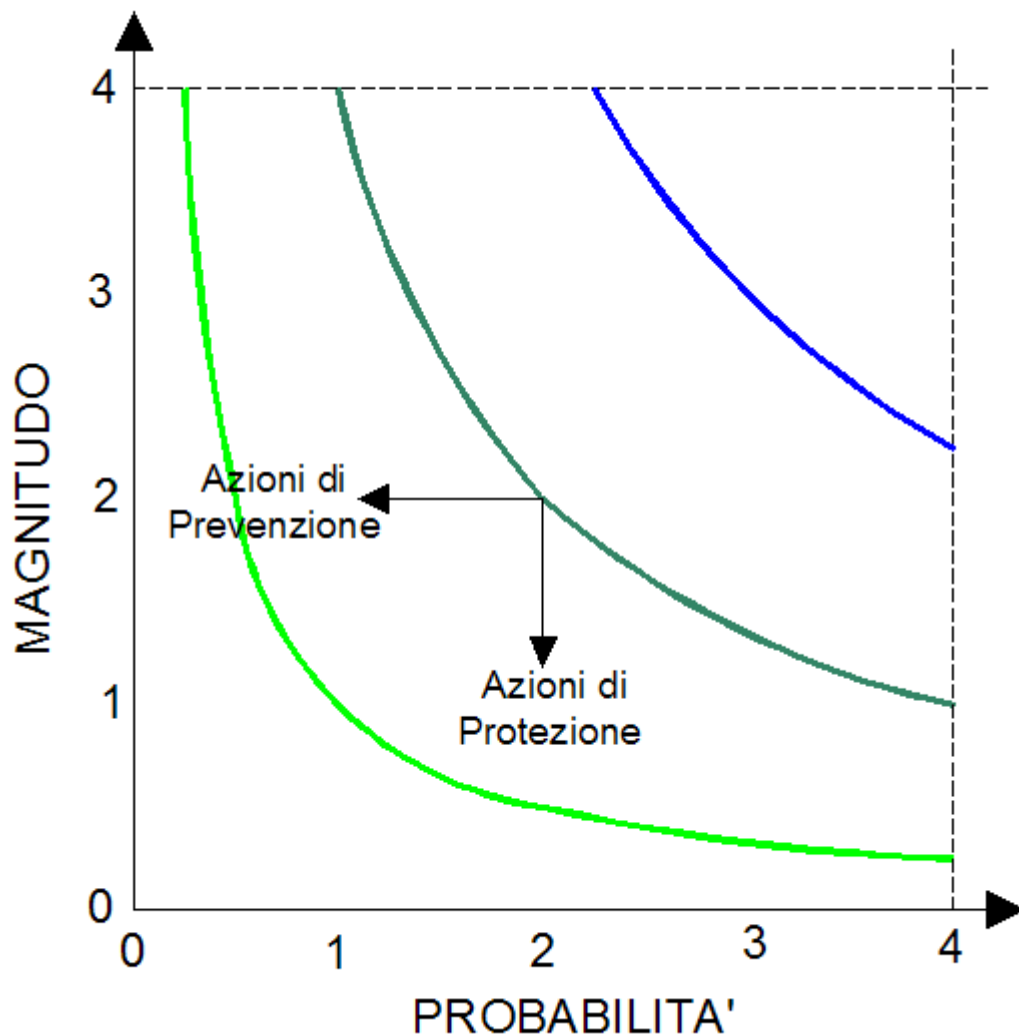


Figura 4 - Curve Iso-Rischio ed azioni di prevenzione e protezione

Per ogni pericolo individuato sono stati sempre riportati, oltre alla Entità del Rischio i valori della Probabilità e della Magnitudo, in modo da poter individuare le azioni più idonee da intraprendere.

Principi gerarchici della prevenzione dei rischi:

- eliminazione dei pericoli e dei relativi rischi;
- sostituzione di ciò che è pericoloso con ciò che non è pericoloso o lo è meno;
- intervento sui rischi alla fonte;
- applicazione di provvedimenti collettivi di protezione piuttosto che individuali;
- adeguamento al progresso tecnico ed ai cambiamenti nel campo dell'informazione;
- miglioramento del livello di prevenzione e protezione nel tempo.

Le misure di prevenzione e protezione adottate non devono assolutamente:

- introdurre nuovi pericoli
- compromettere le prestazioni del sistema adottato


<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

Tabella A - Tabella delle Azioni da intraprendere

Valore	RISCHIO	Azioni da Intraprendere	Scala di Tempo
1	M.BASSO	Instaurare un sistema di verifica che consenta di mantenere nel tempo le condizioni di sicurezza preventivate	UN ANNO
2	BASSO	Predisporre gli strumenti necessari a minimizzare il rischio ed a verificare l'efficacia delle azioni preventivate	UN ANNO
3	MEDIO	Programmare con urgenza interventi correttivi tali da eliminare le anomalie che portano alla determinazione di livelli di rischio non accettabili	SEI MESI
4	ALTO	Intervenire immediatamente sulla fonte di rischio provvedendo a sospendere le lavorazioni sino al raggiungimento di livelli di rischio accettabili	IMMEDIATAMENTE

MISURE GENERALI E COMPORTAMENTI DA ADOTTARE

Oltre alle misure di coordinamento e cooperazione, espressamente indicate nella sezione specifica del presente documento, durante lo svolgimento delle attività lavorative da parte dell'appaltatore, dovranno essere sempre osservate le seguenti misure.


DI ORDINE GENERALE

Appaltatori

- E' vietato l'utilizzo di qualsiasi attrezzatura o sostanza di proprietà dell'Azienda se non espressamente autorizzato in forma scritta. Il personale esterno è tenuto ad utilizzare esclusivamente il proprio materiale (macchine, attrezzature, utensili) che deve essere rispondente alle norme antinfortunistiche ed adeguatamente identificato. L'uso di tale materiale deve essere consentito solo a personale addetto ed adeguatamente addestrato.
- Le attrezzature proprie utilizzate dall'azienda esterna o dai lavoratori autonomi devono essere conformi alle norme in vigore e tutte le sostanze eventualmente utilizzate devono essere accompagnate dalla relative schede di sicurezza aggiornate.
- Nell'ambito dello svolgimento delle attività, il personale esterno occupato deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.
- Prima dell'inizio dei lavori di contratto, l'appaltatore comunica i nominativi del personale impiegato per il compimento di quanto previsto nel contratto d'appalto stesso, dichiarando di avere impartito ai lavoratori la formazione specifica prevista nel presente documento.

Azienda Committente ed Appaltatori

- Si provvede alla immediata comunicazione di rischi non previsti nel presente DUVRI e che si manifestino in situazioni particolari o transitorie.

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

VIE DI FUGA ED USCITE DI SICUREZZA

Appaltatori

- Le imprese o i lavoratori autonomi che intervengono negli edifici aziendali prendono obbligatoriamente visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza comunicando al Datore di lavoro interessato ed al servizio di prevenzione e protezione eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento dei propri lavori.
- L'appaltatore prende visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione dei presidi di emergenza e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas. Deve, inoltre, essere informato sui responsabili per la gestione delle emergenze nominati ai sensi del D.Lgs. 81/08 nell'ambito delle sedi dove si interviene.

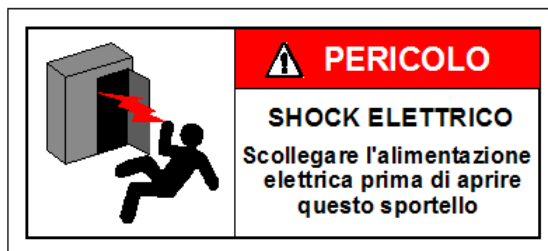
Azienda Committente ed Appaltatore

- I mezzi di estinzione sono sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi.
- I corridoi e le vie di fuga sono mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sempre sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (macchine per la distribuzione di caffè, di bibite, etc.), anche se temporanei.

APPARECCHI ELETTRICI E COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA


Azienda Committente

- La protezione contro i contatti diretti con elementi in tensione e contatti indiretti determinati da condizioni di guasto è assicurata dalla realizzazione degli impianti a regola d'arte e con la prescritta dichiarazione di conformità.
- Tutte le fonti di pericolo risultano adeguatamente segnalate con idonea cartellonistica.



Appaltatore

- L'appaltatore utilizza componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; utilizza l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non fa uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni.
- E' vietato attivare linee elettriche volanti senza aver verificato lo stato dei cavi e senza aver avvisato il personale preposto dell'Azienda.
- E' vietato effettuare allacciamenti provvisori di apparecchiature elettriche alle linee di alimentazione.

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

- E' vietato utilizzare, nei lavori in luoghi bagnati o molto umidi e nei lavori a contatto o entro grandi masse metalliche, utensili elettrici portatili a tensione superiore a 50 V verso terra.

INTERRUZIONI ALLE FORNITURE DI ENERGIA ELETTRICA, GAS, ACQUA

Azienda Committente ed Appaltatore

- Interruzioni dell'energia elettrica, del gas, del funzionamento degli impianti di riscaldamento/ climatizzazione, delle forniture idriche per i servizi e per il funzionamento degli impianti di spegnimento antincendio, sono sempre concordate con i Datori di lavoro titolari delle attività presenti nell'edificio dove si interviene.
- Le manovre di erogazione/interruzione sono sempre eseguite successivamente all'accertamento che le stesse non generino condizioni di pericolo e/o danni per disservizio.

IMPIANTO ANTINCENDIO

- Fermo restando la verifica costante dei mezzi di protezione, dal punto di vista della manutenzione ordinaria, non è possibile apportare modifiche se queste non sono preventivamente autorizzate dagli Uffici competenti.

Azienda Committente

La protezione contro gli incendi è assicurata da:

4. Mezzi di estinzione presenti ed efficienti.
5. Istruzioni impartite per iscritto al personale.
6. Procedure scritte da tenere in caso d'incendio

Appaltatore


Ai lavoratori è vietato:

1. Fumare
2. Effettuare operazioni che possano dar luogo a scintille (molatura saldatura, ecc.) a meno che non siano state espressamente autorizzate

SOVRACCARICHI SUI SOLAI

Appaltatore

- L'introduzione, anche temporanea di carichi sui solai, in misura superiore al limite consentito (non solo in locali destinati a biblioteche, archivi, depositi/magazzini ecc.), deve essere preventivamente sottoposta a verifica da parte di un tecnico abilitato. Questi certifica per iscritto al competente servizio prevenzione e protezione aziendale l'idoneità statica dell'intervento.

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischii Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	--



EMERGENZA IN CASO DI SVERSAMENTO DI SOSTANZE PERICOLOSE

Azienda Committente ed Appaltatore

In caso di sversamento di sostanze chimiche liquide:

- arieggiare il locale ovvero la zona;
- utilizzare, secondo le istruzioni, i kit di assorbimento, che devono essere presenti nella attrezzatura di lavoro qualora si utilizzino tali sostanze, e porre il tutto in contenitori all'uopo predisposti (contenitori di rifiuti compatibili), evitando di usare apparecchi alimentati ad energia elettrica che possano costituire innesco per una eventuale miscela infiammabile, ovvero esplosiva presente;
- comportarsi scrupolosamente secondo quanto previsto dalle istruzioni contenute nelle apposite "schede di sicurezza", che devono accompagnare le sostanze ed essere a disposizione per la continua consultazione da parte degli operatori.


SUPERFICI SCIVOLOSE O BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO

Azienda Committente ed Appaltatore

- Sia l'Azienda committente che gli appaltatori devono segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e, quindi, a rischio scivolamento.
- Analogamente, sono segnalati eventuali pavimenti non stabili ed antisdrucchiolevoli nonché esenti da protuberanze, cavità o piani inclinati pericolosi.



- Quando il pavimento dei posti di lavoro e di quelli di passaggio si mantiene bagnato e non è possibile provvedere diversamente, i lavoratori sono forniti di idonee calzature impermeabili.

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

SEGNALETICA DI SICUREZZA

Azienda Committente

- E' predisposta idonea segnaletica di sicurezza (orizzontale e/o verticale) allo scopo di informare il personale presente in azienda integrata idoneamente sugli eventuali rischi derivanti dalle interferenze lavorative oggetto del presente DUVRI.



Appaltatore

- In caso di sopravvenuto rischio non previsto e di tipo transitorio, l'azienda esterna deve dare immediata comunicazione al servizio di prevenzione e protezione del Committente per l'adozione di idonee misure di sicurezza o apposizione di idonea segnaletica.

POLVERI E FIBRE DERIVANTI DA LAVORAZIONI


Azienda Committente ed Appaltatore

- Nel caso in cui un'attività lavorativa preveda lo svilupparsi di polveri, occorre operare con massima cautela installando aspiratori o segregando gli spazi con teli/barriere. Tali attività devono essere programmate e, salvo cause di forza maggiore (in tal caso devono essere prese misure atte a informare e tutelare le persone presenti), le stesse sono svolte in assenza di terzi sul luogo di lavoro.
- Deve essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti.
- Per lavorazioni, in orari non coincidenti con quelli dei dipendenti della sede, che lascino negli ambienti di lavoro residui di polveri o altro, occorre, comunque, che effettuare un'adeguata rimozione e pulizia prima dell'inizio dell'attività dei dipendenti.

USO DI AGENTI CHIMICI VERNICIANTI, DETERGENTI, ECC.

Azienda Committente ed Appaltatore

- L'impiego di agenti chimici da parte di Aziende che operino negli edifici deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulla scheda di sicurezza (scheda che deve essere presente in situ insieme alla documentazione di sicurezza ed essere esibita su richiesta del Datore di Lavoro, del Referente del Contratto e dal competente servizio di prevenzione e protezione aziendale).

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

- Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti chimici, se non per lavori d'urgenza, devono essere programmati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo.
- E' fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati.
- L'appaltatore operante non deve in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. I contenitori, esaurite le quantità contenute, devono essere smaltiti secondo le norme vigenti. In alcun modo devono essere abbandonati negli edifici rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata al termine del lavoro/servizio.
- Deve essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche nei giorni successivi all'impiego delle suddette sostanze.

FIAMME LIBERE

Appaltatore

Le attrezzature da lavoro utilizzate devono essere efficienti sotto il profilo della sicurezza ed il prelievo dell'energia elettrica avviene nel rispetto delle caratteristiche tecniche compatibili con il punto di allaccio.

Le attività lavorative che comportano l'impiego di fiamme libere sono sempre precedute da:

- verifica sulla presenza di materiali infiammabili in prossimità del punto di intervento;
- accertamento della salubrità dell'aria all'interno di vani tecnici a rischio;
- verifica sulla presenza di un presidio antincendio in prossimità dei punti di intervento;
- conoscenza da parte del personale della procedura di gestione dell'emergenza, comprendente, anche, l'uso dei presidi antincendio disponibili.

Comunque, per l'inizio delle lavorazioni con fiamme libere, obbligatoriamente deve sempre essere assicurata la presenza di mezzi estinguenti efficienti a portata degli operatori.

COOPERAZIONE E COORDINAMENTO


Azienda Committente ed Appaltatore

Il Datore di lavoro dell'Azienda Committente e delle Imprese appaltatrici/Lavoratori autonomi coopereranno all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto.

Essi coordinano, altresì, gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Azienda Committente

Il Datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento innanzitutto mediante l'elaborazione del presente documento unico di valutazione dei rischi nel quale sono state indicate le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera.

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

VERBALE DI SOPRALLUOGO PRELIMINARE CONGIUNTO

Azienda Committente ed Appaltatore

Preliminarmente alla stipula del contratto ed in ogni caso prima del concreto inizio delle attività oggetto dell'appalto, il Datore di lavoro dell'Azienda Committente (o un suo Dirigente delegato) o il Lavoratore autonomo promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui all'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008, mediante la redazione, in contraddittorio con l'Appaltatore, del "**Verbale di sopralluogo preliminare congiunto e di coordinamento**" presso ciascuna sede oggetto dell'appalto stesso.

Il verbale, che è redatto a cura del Servizio di Prevenzione e Protezione, è sottoscritto dal Datore di lavoro dell'Azienda Committente, dal Responsabile della sede e dal Datore di Lavoro della Azienda Appaltatrice o dal Lavoratore autonomo.

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**", predisposti a cura del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Azienda Committente e sottoscritti da tutte le Aziende Appaltatrici di volta in volta interessate.


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 DUVRI, che verrà custodito, in copia originale, agli atti del Servizio di Prevenzione e Protezione.

INFORMAZIONE AI LAVORATORI SULLE INTERFERENZE

Azienda Committente ed Appaltatore

- Nel caso di attività che prevedano interferenze con le attività lavorative e che comportino (*anche se temporaneamente*) elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, ecc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro, in periodi o orari non di chiusura degli Uffici / Locali, dovrà essere informato il competente servizio di prevenzione e protezione aziendale e dovranno essere fornite informazioni ai dipendenti (anche per accertare l'eventuale presenza di lavoratori con problemi asmatici, di mobilità o altro) circa le modalità di svolgimento delle lavorazioni e le sostanze utilizzate.
- Il Datore di Lavoro, o il suo delegato Referente di Sede, preventivamente informato dell'intervento, dovrà avvertire il proprio personale ed attenersi alle indicazioni specifiche che vengono fornite.
- Qualora i lavoratori avvertissero segni di fastidio o problematiche legate allo svolgimento dei lavori da parte dell'azienda appaltatrice esterna (eccessivo rumore, insorgenza di irritazioni, odori sgradevoli, polveri, etc.) il Datore di Lavoro dovrà immediatamente attivarsi convocando i responsabili dei lavori, allertando il Servizio di Prevenzione e Protezione (ed eventualmente il Medico Competente) al fine di fermare le lavorazioni o di valutare al più presto la sospensione delle attività aziendali.

Analoga informazione andrà fornita ai lavoratori dell'azienda appaltatrice esterna nel caso in cui le attività lavorative debbano avvenire in ambienti che comportano (anche se temporaneamente) elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, ecc.

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

Azienda Committente

L'attività di informazione e formazione verrà effettuata mediante incontri con i lavoratori nell'ambito dei quali si provvederà a consegnare al personale interessato copia delle istruzioni relative alle specifiche problematiche legate alle interferenze oggetto del presente **DUVRI**.

Appaltatore

I dipendenti dell'Azienda appaltatrice esterna dovranno essere debitamente informati e formati sui rischi relativi allo svolgimento delle loro mansioni, sui possibili danni e sulle conseguenti misure di prevenzione e protezione e sulle modalità di coordinamento in caso di lavori simultanei ed interferenti. Anche ai lavoratori dell'Azienda appaltatrice verrà consegnata copia delle istruzioni relative alle specifiche problematiche legate alle interferenze oggetto del presente **DUVRI**.

ALLARME, EMERGENZA, EVACUAZIONE DEL PERSONALE

Appaltatore

In caso di allarme

- avvisare immediatamente il personale dell'Azienda descrivendo l'accaduto (il ns. personale si comporterà come se avesse lui stesso individuato il pericolo facendo attivare lo stato di allarme);
- se addestrati, collaborare con il personale interno intervenendo con i mezzi mobili messi a disposizione.

In caso di emergenza

- interrompere il lavoro, rimuovere le attrezzature in uso (scale, veicoli, etc.) che potrebbero creare intralcio;
- mettere in sicurezza le attrezzature potenzialmente pericolose (bombole, solventi, etc.).

In caso di evacuazione

- convergere ordinatamente nel punto di raccolta;
- attendere in attesa del cessato allarme.

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

Azienda Committente


- L'azienda ha effettuato la valutazione dei rischi residui che non possono essere evitati con altri mezzi. A seguito di tale analisi sono stati messi a disposizione degli addetti idonei DPI ed è stato fatto obbligo d'utilizzo.

Appaltatore

- Il personale dell'azienda esterna/il lavoratore autonomo deve essere dotato dei D.P.I. eventualmente previsti per lo svolgimento della propria mansione.
- E' cura della stessa azienda esterna vigilare sull'effettivo utilizzo dei D.P.I. da parte del proprio personale.

Azienda Committente ed Appaltatore

- Eventuali DPI aggiuntivi (rispetto a quelli già previsti per lo svolgimento delle attività lavorative) sono stati evidenziati nella specifica sezione

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

- E' cura delle aziende vigilare sull'effettivo utilizzo dei D.P.I. da parte del proprio personale.

PROCEDURE D'EMERGENZA ED ADDETTI

COMPITI E PROCEDURE GENERALI

All'interno dell'organizzazione sono sempre presenti gli addetti al primo soccorso, alla prevenzione incendi ed alla evacuazione. E' esposta, inoltre, una tabella ben visibile riportante almeno i seguenti numeri telefonici:

- Vigili del Fuoco
- Pronto soccorso
- Ospedale
- Vigili Urbani
- Carabinieri
- Polizia

In situazione di emergenza (incendio, infortunio, calamità), il lavoratore chiama l'addetto all'emergenza che si attiva secondo le indicazioni sotto riportate. Solo in assenza dell'addetto all'emergenza, al lavoratore è consentito attivare la procedura sotto elencata.

CHIAMATA SOCCORSI ESTERNI

In caso d'incendio


- Chiamare i vigili del fuoco telefonando al 115.
- Rispondere con calma alle domande dell'operatore dei vigili del fuoco che richiederà: indirizzo e telefono dell'azienda, informazioni sull'incendio.
- Non interrompere la comunicazione finché non lo decide l'operatore.
- Attendere i soccorsi esterni al di fuori dell'azienda.

In caso d'infortunio o malore

- Chiamare il SOCCORSO PUBBLICO componendo il numero telefonico 118.
- Rispondere con calma alle domande dell'operatore che richiederà: cognome e nome, indirizzo, n. telefonico ed eventuale percorso per arrivarci, tipo di incidente: descrizione sintetica della situazione, numero dei feriti, ecc.
- Conclusa la telefonata, lasciare libero il telefono: potrebbe essere necessario richiamarvi.

REGOLE COMPORTAMENTALI

- Seguire i consigli dell'operatore della Centrale Operativa 118.
- Osservare bene quanto sta accadendo per poterlo riferire.
- Prestare attenzione ad eventuali fonti di pericolo (rischio di incendio, etc.).
- Incoraggiare e rassicurare il paziente.
- Inviare, se del caso, una persona ad attendere l'ambulanza in un luogo facilmente individuabile.
- Assicurarsi che il percorso per l'accesso della lettiga sia libero da ostacoli.

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

DATI GENERALI CONTRATTO

<p>Oggetto del contratto</p>	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI SCUOLE STATALI CITTADINE DI FONDI E MONTE S. BIAGIO (LT)</p>
-------------------------------------	---

AZIENDA APPALTATRICE

<p>Ragione sociale</p>
<p>COMUNE DI FONDI (LT) CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA</p>

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' OGGETTO DEL CONTRATTO

- **LAVORI DI UFFICIO GESTIONE AMMINISTTAIVA E CONTROLLO**
- **TRASPORTO PASTI**
- **SERVIZIO MENSA SCOLASTICA - DISTRIBUZIONE PASTI**
- **PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI**
- **LAVORI IN CUCINA - PREPARAZIONE PASTI**


Costituisce oggetto del presente appalto l'affidamento del servizio di ristorazione per le scuole statali cittadine di Fondi e Monte S. Biagio, la gestione delle iscrizioni e della riscossione delle rette e la gestione del centro di produzione pasti messi a disposizione dell'Amministrazione comunale di Fondi sito in Fondi - Via Gobetti.

Il servizio oggetto del presente capitolato è da considerarsi a tutti gli effetti di pubblica utilità; non potrà pertanto essere interrotto, sospeso o abbandonato se non per comprovate cause di forza maggiore. Il servizio in argomento è, in particolare, da considerarsi pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della Legge 12/06/1990, n. 146 e s.m.i., con riferimento alle garanzie dovute nel caso di esercizio del diritto di sciopero.

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente capitolato sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile e alla lotta allo spreco alimentare (Legge 19 agosto 2016, n. 166).

Sono inoltre finalizzate al raggiungimento degli obiettivi ambientali definiti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica Amministrazione (PAN GPP); per tale finalità il progetto di servizio è uniformato ai Criteri Ambientali Minimi (di seguito anche solo "CAM") di cui al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale in data 4 aprile 2020.

Per quanto non diversamente stabilito dal presente capitolato e dalle disposizioni normative vigenti, l'Impresa Aggiudicataria (di seguito I.A.), nell'esecuzione del servizio, si dovrà attenere alle disposizioni e

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

indicazioni riportate nelle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica vigenti del Ministero della Salute.

Finalità del servizio

Le finalità del servizio di ristorazione oggetto del presente appalto sono le seguenti:

- a) fornire all'utenza un pasto sano ed equilibrato in linea con le indicazioni ministeriali e regionali in materia;
- b) valorizzare la fase del consumo del pasto, come momento di crescita educativa e di socializzazione, in stretta collaborazione con gli istituti comprensivi, le famiglie e la commissione mensa;
- c) partecipare alla diffusione dell'educazione alimentare, intesa come strumento di prevenzione delle malattie e per il mantenimento dello stato di salute, mediante l'adozione di menù nutrizionalmente corretti ed equilibrati, nonché attraverso la realizzazione di specifici interventi di educazione alimentare, di educazione al consumo consapevole e alla conoscenza delle tradizioni locali e non.

Durata del contratto

Il contratto relativo al presente appalto ha durata di tre anni consecutivi con decorrenza indicativamente dal 1° gennaio 2022 con facoltà per la Stazione appaltante (di seguito S.A.) di esercitare l'opzione di rinnovo per ulteriori due anni per un massimo di cinque anni.

Alla scadenza il contratto si intenderà risolto di diritto senza obbligo né onere di disdetta.

L'I.A., qualora ciò sia richiesto dalla S. A., si obbliga tuttavia a proseguire il servizio per il tempo strettamente necessario allo svolgimento di una nuova procedura di gara e, comunque, per un periodo di massimo sei mesi, alle condizioni ultime in essere, sino alla consegna del servizio al nuovo appaltatore, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. 50/2016. Le comunicazioni formali tra le parti dovranno avvenire via P.E.C. all'indirizzo delle rispettive sedi legali.

Alla scadenza dell'ultimo contratto, l'I.A. si impegna a riconsegnare in buono stato i locali del centro di produzione pasti, completo di tutte le attrezzature in dotazione. Gli impianti e le attrezzature e quant'altro acquistato dall'I.A. per l'espletamento del servizio al termine dell'appalto rimarranno di proprietà della S.A. ed andranno consegnati con apposito verbale di consegna, unitamente al resto.


La data di inizio/termine del servizio verrà comunicata dal Servizio Pubblica Istruzione in relazione in base al calendario scolastico ed alle esigenze dell'Ente (negli ultimi anni il servizio è iniziato nella prima decade del mese di ottobre ed è terminato nella terza decade del mese di maggio dell'anno successivo)

Caratteristiche del servizio

Il servizio di ristorazione oggetto del presente appalto prevede pasti preparati presso il centro di cottura messo a disposizione del Comune di Fondi.

L'I.A. deve garantire le seguenti prestazioni minime inderogabili, per cui deve necessariamente provvedere:

- alla gestione del centro di cottura comunale;
- all'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti e a tutto il materiale indispensabile per la preparazione dei pasti (incluse le diete speciali) e al loro stoccaggio;
- alla lavorazione e cottura dei pasti in base al numero di presenze giornaliere;
- all'elaborazione di menù stagionali;

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---


- alla predisposizione di diete speciali (a carattere sanitario e/o etico religioso e di disgusto);
- alla predisposizione di diete leggere (cosiddette “diete in bianco”) per l’utenza che ne faccia richiesta con avvertenza della loro durata massima prevista in tre giorni consecutivi;
- all’elaborazione di menù tematici in occasione di ricorrenze religiose e/o storiche che valorizzino le tradizioni e materie prime del territorio;
- al confezionamento e trasporto mediante il sistema del legume fresco-caldo in multirazione (monorazione per le diete, eventualmente anche in legume refrigerato se chiaramente descritto in offerta) e la consegna dei pasti cotti - pronti da sporzionare - presso i locali di consumo;
- alla fornitura delle derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti per tutti gli utenti aventi diritto;
- all’allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, nonché alla pulizia degli stessi, del materiale e apparecchiature utilizzati per espletare il servizio presso i locali di consumo;
- alla fornitura delle attrezzature, del materiale di pulizia e di sanificazione, dei detersivi e disinfettanti;
- alla pulizia e rigoverno delle cucine e materiali, attrezzature, tegameria, locali e spazi annessi;
- alla raccolta, conferimento e stoccaggio dei rifiuti negli appositi spazi e cassonetti;
- alla fornitura o reintegro di pentole, contenitori isotermici, utensileria di cucina, contenitori monouso per diete;
- alla ristrutturazione del centro cottura messo a disposizione del Comune di Fondi con le modalità indicate nell’offerta tecnica
- alle manutenzioni e riparazioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature e dei macchinari industriali e non presenti presso i locali oggetto dell’appalto al fine di garantire il mantenimento del perfetto stato delle attrezzature, con la sostituzione in caso di attrezzature diventate obsolete;
- alla rilevazione del numero delle presenze giornaliere con propri addetti;
- alla fornitura e gestione del sistema informatizzato per la trasmissione del numero dei pasti somministrati giornalmente alle varie utenze, nonché dei servizi connessi;
- alla gestione dell’ufficio comunale di ristorazione scolastica collocato presso la sede del Comune di Fondi relativamente all’iscrizione degli utenti che usufruiranno del servizio e alla gestione del relativo applicativo informatico unitamente alle funzioni amministrative connesse al servizio compreso la gestione e la bollettazione mensile;
- alla fornitura gratuita di n. 60 pasti giornalieri di cui 30 per il Centro Diurno Disabili (CDM) e 30 per il Centro Diurno Minori (CDM)
- alla rimodulazione del servizio di ristorazione scolastica qualora permanga la situazione di emergenza epidemiologica da COVID-19.

L’I.A. del servizio è tenuto ad espletare le prestazioni contrattuali nel rispetto delle modalità specificatamente stabilite nel presente capitolato, eventualmente integrate con i contenuti della propria offerta, al fine di garantire la definizione e il rispetto di procedure idonee ad assicurare gli standard di qualità predefiniti di tutto il processo relativo al servizio di ristorazione.

L’I.A. è tenuto altresì ad ottemperare a proprie spese a tutte le disposizioni normative in materia di autorizzazioni al funzionamento ai sensi delle normative vigenti (Reg. CE 852/04).

L’I.A. deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l’espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall’I.A. anche per quanto riguarda tutti i terminali di consumo dei pasti.

L’I.A. è obbligata ad eseguire in proprio i servizi oggetto del presente appalto ed ogni altro servizio inserito nel contratto. Il contratto non può in alcun modo essere ceduto a terzi.

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

Educazione alimentare

L'I.A. si impegna a realizzare un programma di educazione alimentare riferito a ciascun anno scolastico, secondo le risultanze della corrispondente offerta tecnica presentata.

Nell'ambito del programma di educazione alimentare, al fine di facilitare l'acquisizione di un comportamento alimentare corretto ed equilibrato, l'I.A. deve elaborare azioni e proposte operative e concrete, rivolte agli utenti del servizio e anche ai docenti e alle famiglie, dirette a:

- stimolare la curiosità verso cibi o preparazioni culinarie innovative;
- favorire il consumo di alimenti non abitualmente presenti sulla tavola dell'utente (es. verdure, legumi, cereali, ecc.), anche attraverso un adeguato "accompagnamento" al consumo di tali alimenti e la proposta di apposite e specifiche ricette in grado di incontrare il gradimento degli utenti;
- ridurre il ricorso a cibi troppo frequentemente consumati e favorire l'accettazione di piatti e sapori alternativi, stimolando il ricorso a menù il più possibile variati;
- abituare gli utenti a porzioni adeguate alle proprie esigenze e assumere iniziative di informazione e sensibilizzazione per prevenire eccedenze alimentari e il rifiuto dei pasti offerti;
- diffondere la conoscenza degli alimenti, delle loro caratteristiche e del loro utilizzo per una alimentazione sana e variata, attraverso un rapporto più diretto e coinvolgente dei partecipanti con le materie prime per attività di cucina e di produzione dei cibi;
- promuovere progetti di informazione e interventi formativi rivolti alle famiglie e alla comunità locale per incentivare scelte che assicurino una corretta e responsabile alimentazione e l'acquisizione di adeguati stili di vita, a tutela della salute individuale e collettiva;
- favorire la conoscenza delle produzioni locali biologiche e a chilometro zero di qualità, anche attraverso l'istituzione di giornate con menù dedicati a tali produzioni.

LUOGHI DI LAVORO OGGETTO DELLE LAVORAZIONI


L'attività lavorativa, di distribuzione pasti, sarà svolta nelle aree/ ambienti scuole statali cittadine di Fondi e Monte S. Biagio, mentre la gestione delle iscrizioni e della riscossione delle rette e la gestione del centro di produzione pasti messi a disposizione dell'Amministrazione comunale di Fondi sito in Fondi - Via Gobetti.

VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

La individuazione dei RISCHI DA INTERFERENZA si compone essenzialmente di due fasi:

- **FASE 1 - LAVORAZIONI DEL DUVRI**

E' relativa all'acquisizione delle informazioni sulle attività previste in appalto che saranno eseguite nei luoghi di lavoro del committente e nel recepimento del documento di valutazione dei rischi specifici della *Azienda appaltatrice*, in modo da individuare eventuali attrezzature o sostanze pericolose impiegate o particolari lavorazioni che potrebbero generare pericoli in caso di interferenza con altre lavorazioni.

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

- **FASE 2 - CRONOPROGRAMMA LAVORI**

Prevede la pianificazione temporale, la individuazione dei soggetti interferenti e l'esplicitazione dei rischi che potrebbero essere generati dalla interferenza di più lavorazioni contemporanee.


RISCHI DA INTERFERENZA CONSIDERATI

Sono stati considerati rischi da interferenza, per i quali è stato predisposto il presente DUVRI:

- i RISCHI derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di lavoratori appartenenti ad Aziende diverse, compresi i lavoratori dell'Azienda committente;
- i RISCHI indotti o immessi nel luogo di lavoro del Committente dalle lavorazioni eseguite dagli Appaltatori;
- i RISCHI già esistenti nel luogo di lavoro del Committente, ove è previsto che debbano operare gli Appaltatori, ma ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'Appaltatore;
- i RISCHI derivanti da modalità di esecuzione particolari richieste esplicitamente dal Committente e comportanti rischi ulteriori rispetto a quelli specifici delle attività appaltate.

Lavorazioni del DUVRI

Al fine di identificare tutte le possibili interferenze, sono state analizzate sia le lavorazioni appaltate, oggetto del contratto, sia le lavorazioni effettuate da altri esecutori o relative ad altri contratti. Nelle sezioni a seguire, infatti, sono riportate le lavorazioni considerate e i luoghi di lavoro (del committente) in cui vengono eseguite, distinte in funzione della tipologia di esecutore.

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

LAVORAZIONI APPALTATORE

Di seguito, sono elencate le lavorazioni oggetto del contratto ed i relativi luoghi ove le stesse vengono eseguite:

LAVORAZIONI
<p>Fase 1 : LAVORI DI UFFICIO GESTIONE AMMINISTRATIVA E CONTROLLO Fase 2: TRASPORTO PASTI Fase 3: SERVIZIO MENSA SCOLASTICA - DISTRIBUZIONE PASTI Fase 4: PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI Fase 5: LAVORI IN CUCINA - PREPARAZIONE PASTI</p>

LAVORI DI UFFICIO GESTIONE AMMINISTRATIVA E CONTROLLO-Fase 1

La fase comprende normali attività d'ufficio e controlli presso le aree lavorative, in particolare:

Controlli a cura del Gestore

Sono a carico e a cura dell'I.A. tutti i controlli finalizzati alla eliminazione/riduzione del rischio igienico-sanitario degli alimenti. Tali controlli vengono principalmente svolti per mezzo del piano di autocontrollo. Il Gestore è tenuto ad avvalersi di un laboratorio indipendente accreditato ACCREDIA per le analisi microbiologiche dei pasti e dell'acqua.

Controllo pasti:

- a) il laboratorio dovrà eseguire, presso il Centro Cottura almeno 3 (tre) controlli l'anno (da eseguire orientativamente ogni trimestre di attività). Ad ogni controllo dovranno essere effettuati:
 - tamponi ambientali random su superfici di lavoro e utensili per il rilevamento dei valori microbiologici
 - prelievo di alimenti (ogni prelievo un campione di un primo, un secondo, un contorno) per il rilevamento dei valori microbiologici

Controlli a cura della S. A.


La S.A. predispone mensilmente un calendario di sopralluoghi, con cadenza di norma quindicinale, al fine di verificare la gradibilità e la qualità del servizio. Dei sopralluoghi viene redatta apposita scheda.

È facoltà della S.A. disporre, in qualsiasi momento, anche tramite consulente esterno, controlli specifici per verificare l'eventuale presenza di fitofarmaci/pesticidi nelle derrate alimentari.

Sono inoltre previsti incontri periodici con il fornitore e con i rappresentanti dei genitori al fine di analizzare l'andamento del servizio e apportare le eventuali modifiche conseguenti.

La S. A. svolge la sua attività di controllo come di seguito descritto:

- a) **Controlli della prassi igienica** - tramite propri dipendenti e/o consulenti, sono effettuati incontri periodici e/o "audit" di verifica, al fine di valutare la rispondenza tra quanto previsto nei manuali di autocontrollo e la loro reale applicazione. L'I.A. si impegna ad accettare ed


<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

agevolare tali incontri che potranno svolgersi anche alla presenza dei rappresentanti della Commissione Mensa. Nel caso in cui durante tali visite vengano rilevate non conformità che comportino un rischio per la salute del consumatore, ne verrà data immediatamente comunicazione alla ASL di competenza.

- b) **Controlli sulla qualità e gradibilità del servizio** - facoltà della S. A., anche a seguito di sollecito dei rappresentanti della Commissione Mensa, effettuare, insieme anche ad un massimo 4 (quattro) rappresentanti della Commissione medesima, in qualsiasi momento, senza preavviso e con tutte le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro Cottura e presso i refettori per monitorare qualità e gradibilità del servizio.
- c) **Controlli sull'attuazione dei progetti oggetto di offerta tecnica** - la S.A., nel caso in cui ravvisi una difformità nella realizzazione dei progetti oggetto di offerta tecnica presentati in sede di gara, potrà ordinare all'I.A., con apposita raccomandata A.R. o per posta elettronica certificata, l'attuazione dei predetti progetti, dando allo stesso un congruo termine. Nel caso di mancata effettuazione nei termini prescritti, la S. A., senza ulteriore avviso, provvederà ad effettuarli autonomamente, addebitando la spesa al gestore attraverso ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto o mediante escussione del deposito cauzionale con obbligo per l'I.A. di provvedere al reintegro del medesimo. Il mancato adempimento da parte dell'I.A., nei termini prescritti, realizza la fattispecie di grave inadempimento che sarà valutato in ordine alla sua gravità, anche in considerazione del reiterarsi degli episodi, per l'applicazione delle penali previste oppure per la risoluzione del contratto di cui al presente capitolato.

Organismi preposti al controllo dalla Stazione Appaltante

Per la realizzazione dei controlli di conformità, la S. A. potrà incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati. In questo caso, i controlli saranno eseguiti da personale in possesso di idonea qualifica professionale e con esperienza specifica nel settore della ristorazione per collettività. Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A. Il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla S. A.

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

ELENCO DEI RISCHI INTERFERENTI PER LA FASE 1

I rischi interferenti risultanti dalla valutazione del contratto sono elencati, di seguito, mediante classificazione della categoria e della natura.

CATEGORIA	RISCHIO
RISCHI PER LA SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Ustioni</i> • <i>Investimento</i> • <i>Cadute e scivolamenti a livello</i> • Incidente stradale
RISCHI PER LA SALUTE	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Rumore</i> • Biologico

GESTIONE INTERFERENZE FASE 1

Di seguito, sono riportati i rischi interferenti, l'eventuale fonte e le relative misure di coordinamento e cooperazione.

Rischio interferenza

USTIONI

Fonte del rischio interferente:

Mansioni di ufficio e Controllo presso le aree lavorative

Probabilità di accadimento:	Improbabile
Gravità del danno:	Grave
Entità:	BASSO

Modalità di accadimento

Durante la fasi di verifica e controllo presso i centri cottura ed aree lavorative.


Misure di prevenzione e protezione

1. Durante le fasi di verifica e controllo presso i centri cottura, tenersi lontano dai punti cottura.

Dispositivi Di Protezione Individuale

Nessuno

Segnaletica

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---



Categoria: Cartelli di divieto
Classificazione: Forma Circolare
Rif. norm.: D.Lgs.81; UNI 7543; UNI 7544-11
Denominazione: Vietato l'accesso alle persone non autorizzate

INVESTIMENTO

Fonte del rischio interferente:

Mansioni di ufficio e Controllo presso le aree lavorative e centri di cottura

Probabilità di accadimento:	Improbabile
Gravità del danno:	Gravissimo
Entità:	BASSO

Modalità di accadimento

Durante la fasi di verifica e controllo presso le aree lavorative, aree ingresso e piazzali.

Misure di prevenzione e protezione

1. Durante le fasi di verifica e controllo presso le aree lavorative, rispettare i percorsi pedonali;
2. Posteggiare gli automezzi negli appositi spazi indicati.


Dispositivi Di Protezione Individuale



Categoria: Protezioni per il corpo
Tipologia: Indumenti ad alta visibilità
Rif. norm.: EN 471
Denominazione: Gilet ad alta visibilità

Segnaletica

Individuazione mediante segnaletica orizzontale e verticale delle aree carico e scarico merce ed aree parcheggio.

Comune di Fondi (LT) 	SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI	Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00
---	---	--

CADUTE E SCIVOLAMENTI A LIVELLO

Fonte del rischio interferente:

Mansioni di ufficio e Controllo presso le aree lavorative

Probabilità di accadimento:	Improbabile
Gravità del danno:	Grave
Entità:	BASSO

Modalità di accadimento

Durante la fasi di verifica e controllo presso le aree lavorative, aree ingresso e piazzali ed aree interne.

Misure di prevenzione e protezione

1. Durante le fasi di verifica e controllo presso le aree lavorative, verificare i passaggi;
2. In caso di pavimento bagnato, posizionare segnaletica di avvertimento;
3. Tenere sempre le aree lavorative sgombre da ogni oggetto/attrezzatura;
4. Mantenere sempre i pavimenti puliti ed asciutti.

Dispositivi Di Protezione Individuale

Scarpe antiscivolo per uso alimentare

Segnaletica

Segnaletica pavimento bagnato, in caso di necessità.

INCIDENTE STRADALE

Fonte del rischio interferente:

Mansioni di ufficio e Controllo presso le aree lavorative

Probabilità di accadimento:	Improbabile
Gravità del danno:	Gravissimo
Entità:	BASSO

Modalità di accadimento


Durante la fasi di verifica e controllo presso le aree lavorative, strade ed aree ingresso piazzali/parcheggi.

Misure di prevenzione e protezione

1. Procedere a passo d'uomo in ingresso ed uscita dalle aree lavorative;
2. Rispettare la segnaletica stradale orizzontale e verticale;
3. Verificare giornalmente lo stato degli automezzi/autovetture;
4. Non mettersi alla guida se non in condizioni fisiche ottimali.

Dispositivi Di Protezione Individuale

Cintura di sicurezza del mezzo

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

Segnaletica

Procedere a passo d'uomo.

RUMORE

Fonte del rischio interferente:

Mansioni di ufficio e Controllo presso le aree lavorative

Probabilità di accadimento:	Improbabile
Gravità del danno:	Modesta
Entità:	M.BASSO

Modalità di accadimento

Durante la fasi di verifica e controllo presso le aree lavorative.

Misure di prevenzione e protezione

1. Spegnere gli automezzi durante la sosta (carico e scarico).

Dispositivi Di Protezione Individuale

Nessuno

Segnaletica

Nessuna

BIOLOGICO

Fonte del rischio interferente:

Mansioni di ufficio e Controllo presso le aree lavorative


Probabilità di accadimento:	Improbabile
Gravità del danno:	Grave
Entità:	BASSO

Modalità di accadimento

Durante la fasi di verifica e controllo presso le aree lavorative.

Misure di prevenzione e protezione

1. Come da protocollo antico-contagio COVID19;
2. Sanificare le mani prima dell'ingressi agli uffici/ aree lavorative;
3. Indossare mascherina chirurgica;
4. Essere dotati di Green Pass.

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

Dispositivi Di Protezione Individuale

Mascherina chirurgica

Segnaletica

Nessuna

Rischio interferenza

TRASPORTO PASTI Fase 2

La fase comprende normali attività d'ufficio e controlli presso le aree lavorative, in particolare:

Trasporto

L'appaltatore dovrà trasportare le pietanze dal centro di cottura di Via Gobetti nei seguenti plessi scolastici: "Maria Pia di Savoia, Cocuruzzo, San Magno-Rene, Domenico Purificato, Fosselle, Giulia Gonzaga, Fondi Scalo, Salto Covino, Scuola secondaria di I grado Milani, Scuola secondaria di I grado Garibaldi, Centro Diurno Disabili e Centro diurno minori."

Tra il termine di preparazione dei pasti e la consegna alle singole scuole non potrà intercorrere un periodo superiore a 45 minuti.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con automezzi propri dell'I. A. a ciò autorizzati, rispondenti a quanto previsto alla normativa vigente.

Il trasporto dovrà essere effettuato nei tempi previsti e nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- i pasti caldi devono essere trasportati mantenendo la temperatura adeguata; i contenitori termici devono essere aperti soltanto al momento della distribuzione;
- gli alimenti destinati ad essere consumati freddi (formaggi, affettati ecc.) dovranno mantenere temperature adeguate, utilizzando appositi contenitori;
- il trasporto del pane e della frutta deve essere effettuato nel pieno rispetto delle norme

I contenitori termici dovranno essere conformi alla legislazione vigente.

Caratteristiche dei mezzi usati per il trasporto


L'I.A. deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso le sedi del servizio utilizzando automezzi propri che devono rispondere ai requisiti di legge. In particolare i mezzi devono essere adeguati, rivestiti internamente con materiali facilmente lavabile e sottoposti a sanificazione con cadenza minima settimanale.

I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate o materiale di sanificazione.

L'I.A. dovrà garantire l'utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale.

L'I.A. deve gestire il servizio di trasporto dei pasti nell'osservanza del piano dei trasporti, presentato in fase di offerta, organizzato con modalità tali da individuare:

- l'orario di conclusione della fase di confezionamento dei pasti;

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

- l'orario di partenza di ciascun mezzo (del quale dovrà essere specificata la tipologia e la capacità di trasporto) dal centro di cottura;
- la/e sede/i servita/e;
- l'orario di arrivo di ciascun mezzo presso ciascuna sede.

La consegna dei pasti deve essere effettuata, a cura dell'I.A., presso i locali di consumo. Il piano dei trasporti deve essere aggiornato ogni qualvolta saranno apportate variazioni sui punti di destinazione o sugli orari, con eventuale potenziamento dei mezzi e del personale senza che ciò determini variazioni del prezzo concordato.

Laddove la S.A. dovesse ritenere non adeguato il piano dei trasporti, l'I.A. dovrà conformarsi alle prescrizioni fornite.

Tutti i mezzi adibiti al trasporto devono essere per quantità, qualità, dimensione, capacità di trasporto e tipologia coerenti con quanto dichiarato dall'I.A. in sede di offerta e devono essere equipaggiati al fine di garantire una corretta modalità di trasporto ai sensi delle normative vigenti e devono essere adibiti esclusivamente a tale trasporto.


I mezzi impiegati devono possedere tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge e devono essere muniti di attestazione di idoneità sanitaria ai sensi della normativa vigente.

Per il trasporto dei pasti, l'I.A. deve utilizzare contenitori e attrezzature aventi caratteristiche tali da consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, e una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico ed igienico sanitario.

ELENCO DEI RISCHI INTERFERENTI PER LA FASE 2

I rischi interferenti risultanti dalla valutazione del contratto sono elencati, di seguito, mediante classificazione della categoria e della natura.

CATEGORIA	RISCHIO
RISCHI PER LA SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Investimento</i> • <i>Cadute e scivolamenti a livello</i> • <i>Incidente stradale</i>
RISCHI PER LA SALUTE	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Rumore</i> • <i>Biologico</i>

Comune di Fondi (LT) 	SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI	Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00
---	--	---

GESTIONE INTERFERENZE FASE 2

Di seguito, sono riportati i rischi interferenti, l'eventuale fonte e le relative misure di coordinamento e cooperazione.

INVESTIMENTO

Fonte del rischio interferente:

Presso le aree lavorative

Probabilità di accadimento:	Improbabile
Gravità del danno:	Gravissimo
Entità:	BASSO

Modalità di accadimento

Durante la fasi di ingresso e uscita piazzali/parcheggi .

Misure di prevenzione e protezione

3. Durante le fasi carico e scarico merci e pasti, rispettare i percorsi pedonali;
4. Posteggiare gli automezzi negli appositi spazi indicati.

Dispositivi Di Protezione Individuale

Nessuno

Segnaletica

Individuazione mediante segnaletica orizzontale e verticale delle aree carico e scarico merce ed aree parcheggio.

CADUTE E SCIVOLAMENTI A LIVELLO

Fonte del rischio interferente:

Mansioni di ufficio e Controllo presso le aree lavorative


Probabilità di accadimento:	Improbabile
Gravità del danno:	Grave
Entità:	BASSO

Modalità di accadimento

Durante la fasi di verifica e controllo presso le aree lavorative, aree ingresso e piazzali ed aree interne.

Misure di prevenzione e protezione

1. Durante le fasi carico e scarico merci e pasti, verificare le arce di passaggio;
2. In caso di pavimento bagnato, posizionare segnaletica di avvertimento;
3. Tenere sempre le aree lavorative sgombre da ogni oggetto/attrezzatura;
4. Mantenere sempre i pavimenti puliti ed asciutti.

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischii Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	--

Dispositivi Di Protezione Individuale

Scarpe antiscivolo per uso alimentare

Segnaletica

Segnaletica pavimento bagnato, in caso di necessità.

INCIDENTE STRADALE

Fonte del rischio interferente:

Trasporto merci, derrate alimentari e pasti.

Probabilità di accadimento:	Improbabile
Gravità del danno:	Gravissimo
Entità:	BASSO

Modalità di accadimento

Durante la fasi di Trasporto presso le aree lavorative, strade ed aree ingresso piazzali/parcheggi.

Misure di prevenzione e protezione

1. Procedere a passo d'uomo in ingresso ed uscita dalle aree lavorative;
2. Rispettare la segnaletica stradale orizzontale e verticale;
3. Verificare giornalmente lo stato degli automezzi/autovetture;
4. Non mettersi alla guida se non in condizioni fisiche ottimali.

Dispositivi Di Protezione Individuale

Cintura di sicurezza del mezzo

Segnaletica

Procedere a passo d'uomo.

RUMORE


Fonte del rischio interferente:

Mansioni di ufficio e Controllo presso le aree lavorative

Probabilità di accadimento:	Improbabile
Gravità del danno:	Modesta
Entità:	M.BASSO

Modalità di accadimento

Durante la fasi di Trasporto presso le aree lavorative.

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischii Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	--

Misure di prevenzione e protezione

2. Spegnere gli automezzi durante la sosta (carico e scarico).

Dispositivi Di Protezione Individuale

Nessuno

Segnaletica

Nessuna

BIOLOGICO

Fonte del rischio interferente:

Mansioni di ufficio e Controllo presso le aree lavorative

Probabilità di accadimento:	Improbabile
Gravità del danno:	Grave
Entità:	BASSO

Modalità di accadimento

Durante le fasi di presso le aree lavorative.

Misure di prevenzione e protezione


1. Come da protocollo antico-contagio COVID19;
2. Sanificare le mani prima dell'ingressi alle aree lavorative;
3. Indossare mascherina chirurgica;
4. Essere dotati di Green Pass.

Dispositivi Di Protezione Individuale

Mascherina chirurgica

Segnaletica

Nessuna

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

SERVIZIO MENSA SCOLASTICA - DISTRIBUZIONE PASTI Fase 3

Distribuzione dei pasti nei plessi scolastici

La somministrazione dei pasti dovrà essere assicurata dall'I.A. con proprio personale a ciascun bambino che usufruisce della mensa, in contenitori e stoviglie igienicamente idonei, presso tutti i plessi: “Maria Pia di Savoia, Cocuruzzo, San Magno-Rene, Domenico Purificato, Materna Fosselle, Gonzaga, Rodari, Salto Covino, Scuola Media Don Lorenzo Milani, Scuola Media Giuseppe Garibaldi, Centro Diurno S. Andrea, e Centro minori”.

Per somministrazione si intende tutte le attività necessarie:

- apparecchiare i tavoli ove saranno consumati i pasti;
- scodellamento delle pietanze e distribuzione agli utenti
- pulizia al termine della refezione dei tavoli stessi e dei locali (refettori) dove vengono consumati i pasti, compresi i pavimenti;
- gestione (ricezione, stoccaggio, riconsegna agli addetti incaricati dall'appaltatore) dei contenitori dei cibi caldi;

L'I.A. dovrà mettere a disposizione per le operazioni di sporzionamento e distribuzione personale in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio. In caso di insufficienza il Comune potrà obbligare l'I.A. a potenziare il numero degli addetti senza che l'appaltatore abbia diritto ad alcun compenso. L'impresa dovrà provvedere entro il termine massimo di cinque giorni.

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili.


I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici per l'eventuale trasporto devono essere riciclabili.

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNIENISO14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

ELENCO DEI RISCHI INTERFERENTI PER LA FASE 3

I rischi interferenti risultanti dalla valutazione del contratto sono elencati, di seguito, mediante classificazione della categoria e della natura.

CATEGORIA	RISCHIO
RISCHI PER LA SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none"> • Ustioni • <i>Cadute e scivolamenti a livello</i>
RISCHI PER LA SALUTE	<ul style="list-style-type: none"> • Biologico

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

GESTIONE INTERFERENZE FASE 3

Di seguito, sono riportati i rischi interferenti, l'eventuale fonte e le relative misure di coordinamento e cooperazione.

USTIONI

Fonte del rischio interferente:

Servizio mensa scolastica - distribuzione pasti

Probabilità di accadimento:	Improbabile
Gravità del danno:	Grave
Entità:	BASSO

Modalità di accadimento

Durante la fasi servizio mensa scolastica - distribuzione pasti

Misure di prevenzione e protezione

- Durante le fasi di somministrazione pasti porre attenzione a liquidi bollenti e/o caldi

Dispositivi Di Protezione Individuale

Nessuno

Segnaletica



Categoria: Cartelli di divieto
Classificazione: Forma Circolare
Rif. norm.: D.Lgs.81; UNI 7543; UNI 7544-11
Denominazione: Vietato l'accesso alle persone non autorizzate

CADUTE E SCIVOLAMENTI A LIVELLO

Fonte del rischio interferente:

Somministrazione pasti


Probabilità di accadimento:	Improbabile
Gravità del danno:	Grave
Entità:	BASSO

Modalità di accadimento

Durante la fasi di verifica e controllo presso le aree lavorative, aree ingresso e piazzali ed aree interne.

Misure di prevenzione e protezione

- Durante le fasi di somministrazione pasti, verificare le arre di passaggio;

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischii Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	--

2. In caso di pavimento bagnato, posizionare segnaletica di avvertimento;
3. Tenere sempre le aree lavorative sgombre da ogni oggetto/attrezzatura;
4. Mantenere sempre i pavimenti puliti ed asciutti.

Dispositivi Di Protezione Individuale

Scarpe antiscivolo per uso alimentare

Segnaletica

Segnaletica pavimento bagnato, in caso di necessità.

BIOLOGICO

Fonte del rischio interferente:

Servizio mensa scolastica - distribuzione pasti.

Probabilità di accadimento:	Improbabile
Gravità del danno:	Grave
Entità:	BASSO

Modalità di accadimento

Durante le fasi somministrazione pasti.

Misure di prevenzione e protezione


1. Come da protocollo antico-contagio COVID19;
2. Sanificare le mani prima dell'ingressi alle aree lavorative;
3. Indossare mascherina chirurgica;
4. Essere dotati di Green Pass.

Dispositivi Di Protezione Individuale

Mascherina chirurgica

Segnaletica

Nessuna

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI - Fase 4

Pulizie aree/locali

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è obbligatorio osservare le norme stabilite nel manuale di autocontrollo HACCP. Al personale in particolare è assolutamente vietato detenere detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo nelle zone preparazione e cottura e nelle cucine in generale.

L'I.A. deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo dei pasti devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

L'I.A. deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni nel rispetto della normativa, che siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e custoditi in locale apposito o, meglio, in armadi chiusi a chiave. In ogni caso, i prodotti detergenti e gli attrezzi per la pulizia devono essere riposti in luoghi o in spazi non accessibili agli utenti del servizio.

Pulizia degli impianti, arredi e attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi e le attrezzature presenti presso il centro cottura, le cucine e presso i terminali di distribuzione e di consumo dei pasti dovranno essere detersi e disinfettati come previsto nelle relative specifiche tecniche.

Lavaggio e pulizia


Le operazioni di lavaggio e di pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti. Il personale che effettua operazioni di pulizia o di lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi

Sono a carico dell'I.A. le operazioni di pulizia da eseguire presso le cucine e i refettori dei vari plessi scolastici, presso le zone lavaggio e presso i locali annessi di pertinenza del servizio.

Le attività da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in: sparcchiatura e lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, spazzamento e lavaggio dei pavimenti del refettorio, dei locali dispensa e degli spogliatoi, pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici, pulitura, almeno semestrale, dei vetri interni di tutti i locali di pertinenza.

Tali attività devono essere svolte conformemente a quanto previsto dal piano di sanificazione relativo all'HACCP (piano da presentare nel progetto).

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo

I servizi igienici di pertinenza dei locali cucina devono essere tenuti costantemente puliti a cura dell'I.A. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere forniti ed utilizzati sapone disinfettante e asciugamani a perdere. Negli spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Disinfestazione dei locali di consumo dei pasti e delle cucine

Prima dell'inizio delle attività e poi con cadenza quadrimestrale l'I.A. deve provvedere alla disinfestazione dei locali di consumo e delle cucine dei vari plessi.

Su richiesta, l'I.A. deve inviare alla Stazione Appaltante attestazione degli interventi eseguiti. Sono inoltre a carico dell'I.A. eventuali interventi straordinari che si rendessero necessari alla bisogna.

Derattizzazione

Prima dell'inizio delle attività e poi con cadenza quadrimestrale l'I.A. deve provvedere al monitoraggio e relativa derattizzazione dei locali di consumo, delle cucine dei plessi e delle zone esterne per la raccolta dei rifiuti del servizio. Sono inoltre a carico dell'I.A. eventuali interventi straordinari che si rendessero necessari alla bisogna.

Rifiuti e materiali di risulta

L'I.A. deve rispettare le specifiche tecniche di base dei Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva e derrate alimentari approvati con Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale in data 4 aprile 2020 (Anno 161° – Numero 90), con particolare riferimento alla riduzione e gestione dei rifiuti.


I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di consumo dei pasti devono essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta.

L'I.A. ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata.

ELENCO DEI RISCHI INTERFERENTI PER LA FASE 4

I rischi interferenti risultanti dalla valutazione del contratto sono elencati, di seguito, mediante classificazione della categoria e della natura.

CATEGORIA	RISCHIO
RISCHI PER LA SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none"> • Chimico • <i>Cadute e scivolamenti a livello</i>
RISCHI PER LA SALUTE	<ul style="list-style-type: none"> • Biologico

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

GESTIONE INTERFERENZE FASE 4

Di seguito, sono riportati i rischi interferenti, l'eventuale fonte e le relative misure di coordinamento e cooperazione.

CHIMICO

Fonte del rischio interferente:

Durante la fasi di pulizia e sanificazione.

Probabilità di accadimento:	Improbabile
Gravità del danno:	Grave
Entità:	BASSO

Modalità di accadimento

Durante la fasi di pulizia e sanificazione.

Misure di prevenzione e protezione

1. Durante le pulizia e sanificazione riporre i prodotti e preparati chimici in appositi armadietti/scaffali richiudibili a chiave e non accessibili a terzi

Dispositivi Di Protezione Individuale

Guanti in lattice
Mascherina protettiva FFP2

Segnaletica

Nessuna

CADUTE E SCIVOLAMENTI A LIVELLO

Fonte del rischio interferente:

Pulizia ambienti aree lavorative ed attrezzature


Probabilità di accadimento:	Improbabile
Gravità del danno:	Grave
Entità:	BASSO

Modalità di accadimento

Durante la fasi di pulizia e sanificazione ambienti aree lavorative ed attrezzature.

Misure di prevenzione e protezione

1. Durante le fasi di pulizia e sanificazione, verificare le arre di passaggio;

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

2. In caso di pavimento bagnato, posizionare segnaletica di avvertimento;
3. Tenere sempre le aree lavorative sgombre da ogni oggetto/attrezzatura;
4. Mantenere sempre i pavimenti puliti ed asciutti.

Dispositivi Di Protezione Individuale

Scarpe antiscivolo per uso alimentare

Segnaletica

Segnaletica pavimento bagnato, in caso di necessità.

BIOLOGICO

Fonte del rischio interferente:

Durante la fasi di pulizia e sanificazione ambienti aree lavorative ed attrezzature.

Probabilità di accadimento:	Improbabile
Gravità del danno:	Grave
Entità:	BASSO

Modalità di accadimento

Durante la fasi di pulizia e sanificazione ambienti aree lavorative ed attrezzature.

Misure di prevenzione e protezione


2. Come da protocollo antico-contagio COVID19;
3. Sanificare le mani prima dell'ingresso alle aree lavorative;
4. Sanificare le mani alla fine di ogni attività lavorativa;
5. Indossare mascherina chirurgica;
6. Essere dotati di Green Pass.

Dispositivi Di Protezione Individuale

Mascherina chirurgica
Guanti in lattice
Indumenti da lavoro

Segnaletica

Nessuna

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischii Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	--

LAVORI DI CUCINA E PREPARAZIONE PASTI- Fase 5

Centro produzione pasti

Il Comune di Fondi mette a disposizione dell'I.A. il centro di produzione pasti sito in Fondi - Via Gobetti,, con le attrezzature ivi esistenti, di cui verrà sottoscritto regolare verbale di presa in carico per il riscontro di fine gestione. L'I.A. dovrà provvedere alla sostituzione delle attrezzature divenute inefficienti ed inadeguate ed al potenziamento di quelle esistenti al fine di garantire la piena efficienza del servizio. Le imprese partecipanti alla gara dovranno indicare nell'offerta tecnica in modo dettagliato le attrezzature che si impegneranno di sostituire o integrare. Le stesse imprese dovranno presentare un progetto di ristrutturazione del centro di produzione pasti con indicazione dei lavori da effettuare i tempi necessari per la realizzazione. Tutte le autorizzazioni per la ristrutturazione dovranno essere richieste dall'I.A. Le spese sono a totale carico dell'I.A. Il progetto esecutivo redatto dall'I.A. dovrà essere approvato dall'Ente. A tal fine per la partecipazione alla gara è richiesta la presa visione dei locali. Tutte le attrezzature al termine dei cinque anni di validità del contratto diventeranno di proprietà dell'Ente. L'I.A. dovrà provvedere, obbligatoriamente, nel corso dell'appalto, anche più volte se necessario, alla tinteggiatura delle pareti e dei soffitti e ad una accurata pulizia straordinaria che verrà ripetuta anche al termine di ogni anno scolastico di gestione.


La S.A. può autorizzare l'I.A. ad utilizzare il centro di produzione dei pasti per utenze diverse di cui al presente capitolato. L'I.A. a seguito dell'autorizzazione dovrà fornire al Comune di Fondi un pasto gratuito ogni trenta pasti prodotti per le altre utenze.

L'impresa concorrente considerata la produzione di pasti anche per il Comune di Monte San Biagio dovrà pertanto versare al Comune di Fondi un canone per anno scolastico di Euro 3.500,00. In caso di utilizzo del centro cottura per altri Enti l'I.A. dovrà versare al Comune di Fondi un canone annuale di ulteriori Euro 3.500,00.

Per l'anno scolastico in corso l'I.A. dovrà continuare il servizio di refezione scolastica utilizzando il centro di produzione pasti e le relative attrezzature di proprietà del Comune di Fondi fino a conclusione dell'anno scolastico. Al termine dell'anno scolastico dovranno essere effettuati i lavori di ristrutturazione con la relativa fornitura di attrezzature indicata nell'offerta tecnica.

Attrezzature e arredi

L'I.A. dovrà tassativamente attenersi agli obblighi di manutenzione e pulizia delle attrezzature presenti nel Centro di produzione pasti e rispettare le norme di sicurezza per l'uso delle stesse, dettate dalla vigente normativa in materia. All'atto della consegna, tutte le attrezzature descritte nel verbale, salve diversa indicazione, si intenderanno in buono stato di conservazione. Pertanto, l'I.A. sarà ritenuta responsabile di eventuali danni non dovuti al normale uso delle stesse. In qualunque momento su richiesta del Comune, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto consegnato nell'intesa che alle eventuali mancanze l'I. A. sopperirà con la necessaria sostituzione entro 20 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza dell'I.A., il Comune provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'I.A. e addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta e che sarà scomputata dalle spettanze del mese successivo.

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

Manutenzioni ed attrezzature

L'I.A., una volta ristrutturato il centro di produzione pasti, si obbliga a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti se non previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione comunale.

L'eventuale ripristino è a carico dell'I.A., fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal Capitolato soggetti a sanzione.


La manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature esistenti, compresa la sostituzione di tutte le rubinetterie, dei macchinari ed automezzi, nonché dei locali adibiti a centro produzione pasti, sarà a carico dell'I.A. che, nel corso dell'appalto, alla fine del mese di giugno di ogni anno dovrà presentare dettagliata relazione sullo stato dell'impianto e dei macchinari. Eventuali guasti o anomalie dovranno essere tempestivamente segnalati al Servizio Istruzione dell'Ente. In ogni caso, qualsiasi spesa di ripristino per avarie provocate da incuria o dolo agli immobili ed alle attrezzature da parte dell'I.A. sarà addebitata totalmente all'Impresa medesima.

La presenza di Ditte esterne per eseguire i lavori di manutenzione deve essere comunicata alla S.A. prima che si inizino i lavori. Nel caso in cui detti lavori non siano soddisfacenti, in qualsiasi momento la S.A. può sostituirsi all'I.A. addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta. In occasione dei lavori di ristrutturazione e manutenzione dell'immobile o trasformazione degli impianti, l'I.A. dovrà dare libero accesso a personale della S.A. o di altre imprese autorizzate. L'I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune di Fondi in qualsiasi giorno ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

ELENCO DEI RISCHI INTERFERENTI PER LA FASE 5

I rischi interferenti risultanti dalla valutazione del contratto sono elencati, di seguito, mediante classificazione della categoria e della natura.

CATEGORIA	RISCHIO
RISCHI PER LA SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none"> • Ustioni • <i>Cadute e scivolamenti a livello</i> • Urti impatti e compressioni
RISCHI PER LA SALUTE	<ul style="list-style-type: none"> • Biologico

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

GESTIONE INTERFERENZE FASE 5

Di seguito, sono riportati i rischi interferenti, l'eventuale fonte e le relative misure di coordinamento e cooperazione.

USTIONI

Fonte del rischio interferente:

Lavori in cucina e preparazione pasti in centro cottura

Probabilità di accadimento:	Improbabile
Gravità del danno:	Grave
Entità:	BASSO

Modalità di accadimento

Lavori in cucina e preparazione pasti in centro cottura

Misure di prevenzione e protezione

Durante le fasi di preparazione pasti e pasti porre attenzione a liquidi bollenti e/o caldi

Dispositivi Di Protezione Individuale

Nessuno

Segnaletica



Categoria: Cartelli di divieto
Classificazione: Forma Circolare
Rif. norm.: D.Lgs.81; UNI 7543; UNI 7544-11
Denominazione: Vietato l'accesso alle persone non autorizzate

CADUTE E SCIVOLAMENTI A LIVELLO

Fonte del rischio interferente:

Preparazione pasti


Probabilità di accadimento:	Improbabile
Gravità del danno:	Grave
Entità:	BASSO

Modalità di accadimento

Durante la fasi di Preparazione pasti.

Misure di prevenzione e protezione

1. Durante le fasi di Preparazione pasti, verificare le arre di passaggio;
2. In caso di pavimento bagnato, posizionare segnaletica di avvertimento;
3. Tenere sempre le aree lavorative sgombre da ogni oggetto/attrezzatura;

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

- Mantenere sempre i pavimenti puliti ed asciutti.

Dispositivi Di Protezione Individuale

Scarpe antiscivolo per uso alimentare

Segnaletica

Segnaletica pavimento bagnato, in caso di necessità.

URTI IMPATTI E COMPRESSIONI

Fonte del rischio interferente:

Preparazione pasti

Probabilità di accadimento:	Improbabile
Gravità del danno:	Grave
Entità:	BASSO

Modalità di accadimento

Durante la fasi di Preparazione pasti.

Misure di prevenzione e protezione

- Durante le fasi di Preparazione pasti, verificare le arre di passaggio;
- Tenere sempre le aree lavorative sgombre da ogni oggetto/attrezzatura;
- Mantenere sempre i pavimenti puliti ed asciutti.

Dispositivi Di Protezione Individuale

Scarpe antiscivolo per uso alimentare

Segnaletica

Nessuna.

BIOLOGICO


Fonte del rischio interferente:

Preparazione pasti

Probabilità di accadimento:	Improbabile
Gravità del danno:	Grave
Entità:	BASSO

Modalità di accadimento

Durante le fasi Preparazione pasti

<p>Comune di Fondi (LT)</p> 	<p>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI</p>	<p>Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00</p>
---	--	---

Misure di prevenzione e protezione

- Come da protocollo antico-contagio COVID19;
- Sanificare le mani prima dell'ingressi alle aree lavorative;
- Indossare mascherina chirurgica;
- Essere dotati di Green Pass.

Dispositivi Di Protezione Individuale

Mascherina chirurgica
Guanti in lattice

Segnaletica


Nessuna

PERSONALE COINVOLTO

- Dipendenti azienda Appaltatrice;
- Dipendenti azienda Appaltante;
- Studenti;
- Personale scolastico;
- Personale esterno alla scuola (es. genitori, visitatori, altre ditte);
- Personale organi ispettivi.

Costi della sicurezza

DESCRIZIONE	DURATA	IMPORTI
ONERI SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO	6 mesi scolastici	<u>€1.028,20</u>
ONERI SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO	1 Anno scolastico	<u>€1.645,12</u>
ONERI SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO	2 Anni scolastici	<u>€3.290,24</u>
ONERI SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO	3 Anni scolastici	<u>€4.935,36</u>

Comune di Fondi (LT) 	SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI	Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Rev.00
---	--	---

CONCLUSIONI

Il presente documento unico di valutazione dei rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.):

- è stato redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.;
- è soggetto ad aggiornamento periodico ove si verificano significativi mutamenti che potrebbero renderlo superato.

La valutazione dei rischi di cui al presente documento è stata eseguita dal Datore di lavoro committente, come previsto dall'art. 26, comma 3, del D.Lgs. 81/08 e s.m.i..

AZIENDA APPALTANTE (Committente)

Figure	Nominativo	Firma
Datore di Lavoro		
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione		

Con l'apposizione della firma nello spazio di pagina sottostante, ciascun appaltatore dichiara di essere a conoscenza del contenuto del presente D.U.V.R.I. e di accettarlo integralmente, divenendone responsabile per l'attuazione della parte di competenza.

Azienda APPALTANTE	Datore di lavoro	Firma

Fondi (LT) lì, _____