



**DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE
RISCHIO INTERFERENZE**

ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008

OGGETTO DEL SERVIZIO

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
ANNI SCOLASTICI**

2022/2023 - 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026

APPALTATORE

Aprile 2022

Il documento di compone di n. 21 pagine esclusa la presente

INTRODUZIONE

Con l'introduzione dell'Unico Testo (D.Lgs. n. 81/2008) vengono espressi in maniera chiara i temi specifici sui quali svolgere la valutazione del rischio e, di conseguenza, quali sono le informazioni ed i programmi di intervento, nonché strutturali, per progettare e/o implementare il documento stesso.

Uno dei cambiamenti principali introdotti dalla normativa in merito di sicurezza e salute dei lavoratori, sia in ambito pubblico che privato, è l'obbligo di valutare e redigere uno specifico documento sui rischi dovuti ad interferenza tra lavoratori di aziende diverse. Si può parlare di Interferenza in tutte quelle circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente e quello dell'Appaltatore, oppure tra il personale di imprese diverse che operano in una stessa sede aziendale. In sostanza si devono mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verranno espletati lavori, servizi o forniture con i rischi derivanti dall'esecuzione della lavorazione stessa.

Il 05 Marzo 2008 l'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici di Lavori, Servizi e Forniture ha emesso una determinazione riguardante la "Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture".

L'Autorità, con tale determinazione, (n. 3/2008, pubblicata sulla G.U. del 15 Marzo 2008) ha voluto chiarire gli aspetti che riguardano, in particolare, l'esistenza di interferenze ed il conseguente obbligo di redazione del DUVRI. In esso non dovranno essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo tali rischi.

L'articolo 26 (*Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione*) del D.Lgs. n. 81/08, al comma 2, spiega che i datori di lavoro dell'azienda committente (per lavori da eseguirsi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima), dell'impresa appaltatrici o i lavoratori autonomi:

- a) *cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;*
- b) *coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.*

Il DUVRI deve far parte, obbligatoriamente, della documentazione relativa all'appalto.

DATI GENERALI IDENTIFICATIVI

Dati generali

Vengono di seguito indicati i dati identificativi dell'Ente Committente, dell'Istituzioni Scolastiche e della Società appaltatrice

Committente

| | |
|----------------|---|
| Denominazione | Comune di Nettuno |
| Indirizzo | Viale Giacomo Matteotti, 37 |
| Telefono | 06988891 |
| Fax | |
| Codice fiscale | 02910820584 |
| Partita IVA | 01133581007 |
| Pec | protocollogenerale@pec.comune.nettuno.roma.it |
| e.mail | margherita.camarda@comune.nettuno.roma.it |

Istituzioni Scolastiche

| | |
|---------------|---|
| Denominazione | Scuole dell'Infanzia – Scuole Primarie |
| Indirizzo | Vari |
| Plessi | <ul style="list-style-type: none">• Scuola dell'Infanzia e Primaria S. D'Acquisto - Via Visca n 26• Scuola dell'Infanzia e Primaria Eufemi Tre Cancelli - Via Grugnole• Scuola dell'Infanzia e Primaria Piscina Cardillo - Via Acitrezza• Scuola dell'Infanzia e Primaria Cadolino - Via Cadolino• Scuola dell'Infanzia e Primaria Sandalo - Via IV° strada Sandalo di levante• Scuola dell'Infanzia Loricina - Via Lucania 2/A• Scuola dell'Infanzia e Primaria A. Castellani - Via Cavour• Scuola dell'Infanzia e Primaria S. Barbara - Via S. Barbara• Scuola Primaria S.M. Goretti - Via Teulada• Scuola dell'Infanzia Andersen /Olmo - Via Dell'Olmo• Scuola dell'Infanzia Aniene - Via C. Canducci• Scuola dell'Infanzia Collodi - Via S. Giacomo• Scuola dell'Infanzia I. Calvino - Via Pocacqua |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Scuola Primaria G. Rodari – Via Dolomiti |
|--|--|

Impresa appaltatrice

| | |
|------------------------------|--|
| Denominazione | |
| Indirizzo | |
| Telefono e Fax | |
| Codice fiscale | |
| Partita IVA | |
| Numero iscrizione C.C.I.A.A. | |
| Posizione INPS | |
| Posizione INAIL | |

| | | |
|---|------------|--|
| Datore di lavoro | Nominativo | |
| | Recapito | |
| Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza | Nominativo | |
| | Recapito | |
| Responsabile del servizio di prevenzione e protezione | Nominativo | |
| | Recapito | |
| Medico competente | Nominativo | |
| | Recapito | |

Servizio in appalto (estratto del capitolato di appalto)

Tutti i pasti devono essere preparati presso il Centro di Cottura, ubicato nei locali della Scuola Media De Franceschi in Via E. Loi, 4 – 00048 Nettuno (RM).

Le operazioni di preparazione e cottura degli alimenti devono essere condotte in maniera igienica e in modo tale da evitare la contaminazione microbionica e salvaguardare al massimo le caratteristiche organolettiche degli alimenti ed in particolare si precisa che:

- a.** la verdura deve essere lavata e pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo. Tutti i contorni, fatta eccezione per quelli cotti in forno, cioè tutte le insalate crude e gli ortaggi cotti, lessati o al vapore dovranno essere conditi esclusivamente sui terminali di consumo con olio di oliva extra vergine;
- b.** tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- c.** tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo; saranno ammesse deroghe, solo se presenti idonee attrezzature e dopo esplicita autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale;
- d.** per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di + 65°C in tutte le fasi di preparazione, trasporto e somministrazione;

- e. per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi dovrà invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 10°C;
- f. per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato dovrà essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 4°C;
- g. lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera, tra 0°C e +4°C, salvo gli alimenti che possono o debbano essere cotti tal quale;
- h. le verdure per i contorni dovranno preferibilmente essere cotte al vapore lessate in poca acqua o al forno;
- i. le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate;
- j. nessun alimento potrà essere fritto: frittate, crocchette, pesci, ecc. dovranno essere cotti a forno e dovranno essere evitati i grassi di cottura;
- k. non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i “fondi di cottura” non utilizzare dadi o preparati per brodo di qualsiasi genere o natura, ricorrendo all'utilizzo di erbe aromatiche fresche o essiccate o surgelate per aromatizzare e insaporire i cibi, per i condimenti dovrà essere utilizzato solo olio di oliva extravergine;
- l. non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; per il purè è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con l'Amministrazione Comunale;
- m. per tutte le preparazioni contenenti uova intere si dovrà fare uso esclusivamente di uova pastorizzate, galline allevate a terra ed alimentate con mangime biologico;
- n. è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- o. tutti gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- p. le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura e i semilavorati custoditi nel regime di temperatura idoneo;
- q. le operazioni inerenti alle procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, dovrà essere rappresentata in idonea cartellonistica affissa nei locali di cucina e stoccaggio merci;
- r. nell'antibagno dei servizi igienici del personale della aggiudicataria dovrà essere presente un cartello che rammenti al personale le procedure per evitare rischi di inquinamento.

È assolutamente vietato, anche per destinazioni diverse dalla refezione scolastica, il riutilizzo di eccedenze cotte, salvo quanto previsto dalla L. n 166/2016.

I pasti dovranno, essere porzionati in teglie gastronomiche d'acciaio inox, già suddivisi per scuola.

La produzione dovrà comunque essere organizzata in modo tale che il termine della cottura coincida con il momento della spedizione.

Si dovrà sempre comunque ridurre al minimo il tempo che intercorre tra il termine della cottura e il consumo effettivo del pasto, al fine di mantenere inalterate le proprietà organolettiche degli alimenti.

a) Approvvigionamento e trasporto dei generi alimentari.

L'approvvigionamento dei generi alimentari da impiegare nella confezione dei pasti avverrà a cura ed a spese della Ditta Aggiudicataria. Essi dovranno essere di qualità superiore, prevalentemente freschi e/o surgelati, approvvigionati e confezionati nelle condizioni dietetiche e sanitarie della massima garanzia.

Inoltre dovranno essere curati il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza di carne, vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt e formaggi freschi. Sono previste le seguenti rotazioni:

Latte e latticini forniture: almeno tre volte alla settimana.
Frutta e ortaggi forniture: almeno tre volte alla settimana.
Carne fresca forniture: almeno settimanali.
Formaggi crudi (a maturazione rapida) forniture: almeno tre volte alla settimana.
Formaggi cotti a media/lunga stagionatura forniture: settimanali o quindicinali.

(a maturazione media o lenta)

Pasta, cereali, legumi secchi forniture: mensili.
Surgelati, legumi e cereali sottovuoto forniture: mensili.

Il trasporto dei generi alimentari avverrà a cura e spese della Ditta Aggiudicataria con l'obbligo di effettuarlo con automezzi idonei e rispondenti al tipo di Servizio ed alle vigenti norme sanitarie-amministrative.

I mezzi, adibiti al trasporto dei pasti, in numero sufficiente a garantire la regolarità del Servizio, dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge, in particolare il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

Dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile. È fatto obbligo alla Ditta Aggiudicataria di provvedere settimanalmente, o quando si renda necessario, alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati. La sanificazione deve essere documentata.

Tale operazione deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale.

Quotidianamente la Ditta Aggiudicataria deve provvedere, per ogni singola scuola servita, all'emissione di un documento di trasporto riportante la data, la scuola destinataria ed il numero dei pasti veicolati. Per l'esecuzione del Servizio, la Ditta Aggiudicataria deve mettere a disposizione automezzi sufficienti per numero e capacità di carico, omologati almeno euro 5, anche alimentati a GPL o metano, oppure ad alimentazione elettrica. In caso di avaria dei mezzi normalmente utilizzati per il Servizio, la Ditta Aggiudicataria deve essere dotata di mezzi di riserva, aventi le stesse caratteristiche, al fine di assicurare il Servizio e il rispetto degli orari.

Non è consentito il trasporto promiscuo dei generi alimentari contemporaneamente ad altri prodotti che possano comportare un eventuale rischio di contaminazione chimico- fisica.

I mezzi messi a disposizione dalla Ditta Aggiudicataria devono essere perfettamente funzionanti, coperti da apposita assicurazione, in regola con il pagamento della tassa di proprietà e quant'altro previsto dal vigente ordinamento per la loro circolazione.

Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri nessuno escluso, compresa la fornitura di carburante, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi.

La Ditta Aggiudicataria deve elaborare un piano di trasporto tale da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

In particolare, la consegna dei pasti prevede che:

- a) gli alimenti cotti da consumarsi caldi abbiano la temperatura non inferiore a + 65° C ;
- b) gli alimenti da consumarsi freddi abbiano una temperatura non superiore a + 10°C.

I pasti devono raggiungere il plesso di distribuzione scolastico in un orario che non superi i 20 minuti antecedenti l'orario previsto per il loro consumo (es. se l'orario di inizio distribuzione è previsto per le ore 12.00, i pasti devono giungere nel plesso di distribuzione non prima delle ore 11.40).

La Ditta Aggiudicataria deve dotare i plessi terminali di almeno n. 1 termometro ad infissione ed n. 1 termometro a infrarossi, opportunamente corredati delle certificazioni attestanti la conformità ai rilevamenti, per il controllo della temperatura degli alimenti e degli eventuali impianti frigoriferi.

La temperatura degli alimenti deve essere rilevata dall'addetto della Ditta Aggiudicataria all'arrivo del pasto e prima della somministrazione dello stesso.

La Ditta Aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti nei vari plessi di somministrazione.

Ove si verificassero modificazioni dell'orario e/o delle giornate fissate per la consegna dei pasti nel periodo di durata del presente Appalto, verrà data comunicazione alla Ditta Aggiudicataria che sarà tenuto ad adeguare la sua organizzazione ai nuovi orari e/o giornate.

Dovrà essere garantito l'impiego costante dei mezzi aventi le caratteristiche indicate in sede di offerta.

b) Somministrazione e distribuzione dei pasti.

La somministrazione dei pasti dovrà tassativamente avvenire rispettando gli orari indicati da ciascun plesso scolastico e che verranno comunicati, da parte della Amministrazione Comunale all'inizio del Servizio, ed in caso di variazione almeno 24 ore prima. In caso di inadempienza a tale obbligo sarà applicata una penale secondo quanto previsto dal capitolato di appalto.

Il Servizio di distribuzione dei pasti, laddove richiesto, dovrà effettuarsi rispettando le seguenti fasi di lavoro:

- a) ricevimento dei pasti: durante tale fase i contenitori termici, le ceste per il pane e la frutta devono essere sempre tenuti sollevati da terra anche durante la fase di scarico;
- b) predisposizione dei pasti, ovvero del Refettorio, salvo eventuali modifiche: i locali devono essere areati per un tempo necessario, prima dell'inizio del Servizio;
- c) preparazione dei tavoli per il consumo dei pasti: tale fase ricomprende la precedente sanificazione degli stessi e l'apparecchiatura con le posate e con le tovaglie fornite dalla Ditta Aggiudicataria del Servizio;
- d) scodellamento e distribuzione dei pasti.

Con riguardo alla fase della distribuzione la Ditta Aggiudicataria dovrà in particolare rispettare le seguenti regole:

- prima di iniziare la distribuzione, il personale dovrà valutare la porzionatura delle singole pietanze, integrare i condimenti dei contorni e, ove necessario, completare il condimento della pasta mescolando bene gli ingredienti prima di servire;
- nel caso in cui, al momento dell'apertura dei contenitori o della distribuzione delle pietanze che dovrà avvenire alla presenza di un fiduciario della scuola, venisse riscontrato qualche difformità (es. alterazione nel sapore, odore, aspetto, presenza di corpi estranei, ecc.), dovrà essere sospesa la distribuzione ed si dovrà contestualmente avvertire la cucina, il dirigente comunale competente e il dirigente scolastico, per la sostituzione del pasto e per tutti gli adempimenti connessi per assicurare una regolare fruibilità dello stesso;
- per evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze i contenitori dovranno essere tenuti chiusi sino a quando sarà iniziata la distribuzione che avverrà solo dopo che gli alunni si sono seduti a tavola;
- le pietanze dovranno essere servite con cura, attenzione e gentilezza nei confronti degli utenti che saranno invitati all'assaggio delle stesse;
- le verdure crude dovranno essere condite poco prima del consumo utilizzando olio extra vergine di oliva, sale e aceto (se richiesti);
- nei plessi dove il Servizio viene effettuato in più turni, eventuali eccedenze di pietanze non distribuite nel turno, per le pietanze che lo consentano, dovranno essere utilizzate per soddisfare ulteriori richieste degli utenti nei turni successivi;
- dopo aver completato la distribuzione i contenitori dovranno risultare aperti e a disposizione degli utenti. Le pietanze avanzate non potranno essere destinate ad altri usi, né lasciate nel cucinotto.

c) Smaltimento delle eccedenze alimentari e Gestione avanzi ed eccedenze.

Al fine di eliminare gli sprechi alimentari, la Ditta Offerente potrà presentare uno specifico progetto come variante migliorativa dell'offerta tecnica.

CONTROLLO SCARTI

Per quanto riguarda i rifiuti organici, rappresentati dagli avanzi del pasto, l'Amministrazione Comunale ha interesse a valutare la presenza di eccedenze e/o avanzi di alimenti, a vagliarne le cause e ad impostare un protocollo per il loro eventuale riutilizzo.

CESSIONE ECCEDENZE

La valutazione delle cause e della quantità degli avanzi, eseguita in fase di ispezione di controllo da parte dell'Amministrazione Comunale, potrà portare alla richiesta di modifiche nel menù o nell'approvvigionamento delle materie prime.

Per quanto riguarda la possibilità di riutilizzo degli avanzi la Ditta Aggiudicataria eseguirà quanto proposto in tema di:

- soluzioni legate alla "campagna di comunicazione" all'utenza quali:
 - educazione al consumo, rivolta ai piccoli utenti (intesa ad ottenere maggior accettazione del cibo proposto, eventuali proposte di variazione onde aumentare la godibilità del pasto).
- iniziative di solidarietà volte a:
 - destinare le derrate non utilizzate ad enti assistenziali;
 - destinare le eccedenze (scarti alimentari) ad associazioni animaliste.

Il recupero o il conferimento delle eccedenze deve essere chiaramente disciplinato, nel rispetto di tutte le indicazioni per la sicurezza alimentare.

Aree interessate (estratto del capitolato di appalto)

a) Uso locali, impianti e attrezzature.

L'Amministrazione Comunale concede alla Ditta Aggiudicataria l'uso dei locali destinati alla preparazione dei pasti e stoccaggio merci, ubicati presso la Scuola Media De Franceschi, dei refettori, delle attrezzature e degli impianti, nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano, attualmente presente nel centro cottura e refettori, necessari al funzionamento del Servizio di Refezione Scolastica.

La Ditta Aggiudicataria dovrà realizzare tutto quanto proposto in fase di gara, fermo restando che il corrispettivo non potrà subire variazioni in aumento.

La Ditta Aggiudicataria dovrà garantire, per le attrezzature che intende installare e quelle che intende recuperare, il rispetto delle norme di legge in relazione ai materiali con cui dette attrezzature sono realizzate ed in conformità alle norme di legge in materia di sicurezza.

Per tutte le nuove attrezzature la Ditta Aggiudicataria dovrà produrre le caratteristiche tecniche di ogni singolo pezzo e correderla di dépliant illustrativi dai quali dovrà essere possibile evincere le caratteristiche specifiche.

L'esecuzione di tutte le opere previste deve essere realizzata sotto la piena responsabilità civile e penale della Ditta Aggiudicataria.

Al fine di verificare lo stato dei luoghi degli impianti e delle attrezzature di cui sopra, sarà espletato un sopralluogo prima della presentazione dell'offerta tecnica.

L'Amministrazione Comunale è sollevata da tutti i rischi derivanti dall'uso delle strutture ed impianti fruiti. Nei plessi indicati dall'Amministrazione Comunale, la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere al Servizio di refettorio con proprio personale. Tale personale dovrà mantenere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

La Ditta Aggiudicataria è obbligata:

- alla manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti delle attrezzature e degli arredi consegnati in comodato d'uso alla Ditta Aggiudicataria;
- alla manutenzione ordinaria dei refettori nonché alla tinteggiatura annuale degli stessi previo sopralluogo a cura dell'ufficio tecnico dell'Amministrazione Comunale di concerto con la Ditta Aggiudicataria, all' inizio di ciascun anno scolastico;
- deve realizzare gli interventi di miglioria proposti nell'offerta economica e relativi all'adeguamento/miglioramento e decoro degli ambienti, alla migliore efficacia del Servizio anche in relazione al migliore utilizzo degli spazi e dei percorsi degli alunni e degli operatori ed a una soluzione organizzativa relativa al riutilizzo delle eccedenze.

La Ditta Aggiudicataria dovrà eseguire, a propria cura e spesa, le manutenzioni ordinarie e straordinarie (in caso di rottura) delle attrezzature (comprese guarnizioni, rubinetterie, manopole, lampadine ecc.) e degli arredi (esclusi tavoli e sedie del refettorio) presenti nei locali mensa di tutte le scuole interessate al presente Appalto ivi compresa la loro sostituzione.

Gli interventi di manutenzione ordinaria (almeno una all'anno) e straordinaria di attrezzature e arredi e le migliorie dovranno essere annotati su appositi registri, depositati presso la mensa e disponibili per la consultazione da parte del personale dell'appaltante.

Al verificarsi di guasti, la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere a propria cura e spese (entro e non oltre 24 ore) agli interventi posti a suo carico e l'Amministrazione Comunale potrà richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione di interventi che possano determinare il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine, anche relativamente alla sicurezza. In particolare, in caso di situazioni di emergenza sarà cura della Ditta Aggiudicataria comunicare all'Amministrazione Comunale le modalità con cui intende gestire l'emergenza fino al ripristino delle condizioni di normalità.

Prima dell'inizio dell'Appalto verrà redatto apposito elenco di attrezzature e arredi che saranno consegnati.

b) Pulizia e raccolta rifiuti lavaggio stoviglie utensili.

La Ditta Aggiudicataria provvederà:

- alla sanificazione, pulizia e riordino dei tavoli e delle zone interessate alla refezione dopo la consumazione dei pasti, ove necessario, anche al termine di ogni turno;
- sbarazzo, lavaggio e/o ritiro di quanto utilizzato per il Servizio;
- sgombero e pulizia delle superfici e delle zone ivi interessate alla refezione;
- alla raccolta quotidiana di tutti gli avanzi/residui dei pasti, in sacchi e/o contenitori separati differenziati in base alla tipologia dei materiali, attenendosi alle disposizioni ed ai regolamenti relativi alla raccolta differenziata del Comune di Nettuno e comunque sempre con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e il rispetto delle cure igieniche. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al Servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta Aggiudicataria. La fornitura dei sacchi è a cura della Ditta Aggiudicataria accessori utilizzati per la distribuzione;
- al lavaggio degli utensili, al lavaggio e riordino delle stoviglie, alla sanificazione e pulizia del Centro di Cottura e dei Refettori, ovvero dei locali usati per la somministrazione e consumo dei pasti ripristinando igienicamente gli ambienti per il proseguimento delle attività.

Le operazioni di pulizia dovranno iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato i locali e con i prodotti forniti dalla Ditta Aggiudicataria.

I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari.

I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).

I prodotti utilizzati per le operazioni di pulizia e sanificazione devono rispondere alle normative nazionali e comunitarie in materia di composizione, tossicità ed inquinamento secondo quanto previsto, in particolare, dal D.M. del Ministero dell'Ambiente del 23/09/2011.

La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza. Non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvvitamento dopo l'impiego.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a fornire prodotti con marchio di qualità ecologica dell'Unione (Ecolabel UE), assegnato in base ai criteri ecologici stabiliti dalla seguente normativa:

- per i prodotti in “tessuto-carta”: Decisione della Commissione 2009/568/CE del 9.7.2007, come modificata dalla Decisione 2013/295/UE del 17.6.2013 e dalla Decisione 2015/877/UE del 4.6.2015;
- per i prodotti per la pulizia di superfici dure: Decisione della Commissione 2017/1217/UE del 23.6.2017;
- per i detersivi per lavastoviglie industriali o professionali: Decisione della Commissione 2017/1215/UE del 23.06.2017;
- per i detersivi per i piatti: Decisione della Commissione 2017/1214/UE del 23.06.2017.

I plessi scolastici ove fornire il servizio oggetto del presente appalto sono:

- Scuola dell'Infanzia e Primaria S. D'Acquisto - Via Visca n 26
- Scuola dell'Infanzia e Primaria Eufemi Tre Cancelli - Via Grugnole
- Scuola dell'Infanzia e Primaria Piscina Cardillo - Via Acitrezza
- Scuola dell'Infanzia e Primaria Cadolino - Via Cadolino
- Scuola dell'Infanzia e Primaria Sandalo - Via IV° strada Sandalo di levante
- Scuola dell'Infanzia Loricina - Via Lucania 2/A
- Scuola dell'Infanzia e Primaria A. Castellani - Via Cavour
- Scuola dell'Infanzia e Primaria S. Barbara - Via S. Barbara
- Scuola Primaria S.M. Goretti - Via Teulada
- Scuola dell'Infanzia Andersen /Olmo - Via Dell'Olmo
- Scuola dell'Infanzia Aniene - Via C. Canducci
- Scuola dell'Infanzia Collodi - Via S. Giacomo
- Scuola dell'Infanzia I. Calvino - Via Pocacqua
- Scuola Primaria G. Rodari – Via Dolomiti

Durata

L'attività in appalto è riferita agli anni scolastici 2022-2023, 2023-2024, 2024-2025, 2025-2026, ed eventuale rinnovo per gli anni 2026-2027, 2027-2028.

PROCEDURA DI RISPETTO ARTICOLO 26 D.LGS. N. 81/2008

Con riferimento al contratto in essere tra

| | |
|--------------------|-------------------|
| Committente | COMUNE DI NETTUNO |
| Appaltatore | |

Avente per oggetto i seguenti lavori

| | |
|-------------------------------|--|
| Descrizione dei lavori | Servizio di refezione scolastica anni scolastici 2022-2023, 2023-2024, 2024-2025, 2025-2026, ed eventuale rinnovo per gli anni 2026-2027, 2027-2028. |
| Ammontare Appalto | € 6.048.000,00 oltre IVA (4 anni) |

si conviene quanto segue

1. all'appaltatore compete l'osservanza, sotto sua esclusiva responsabilità, di tutte le norme antinfortunistiche, di prevenzione e protezione stabilite dalla legge, nonché delle norme interne di sicurezza del lavoro ed in genere di tutti i provvedimenti e le cautele atte a garantire in ogni caso l'incolumità del proprio personale o di qualsiasi terzo, e ad evitare danni di ogni specie sia a persone che a cose;
2. l'appaltatore deve essere e far osservare da parte del suo personale tutte le disposizioni di legge vigenti ed i regolamenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
3. l'appaltatore è responsabile della rispondenza dei propri mezzi ed attrezzature alle norme di legge, nonché dell'adozione delle cautele antinfortunistiche necessarie durante la realizzazione dei lavori appaltati;
4. l'appaltatore garantisce di impiegare personale professionalmente idoneo all'accurata esecuzione dei lavori.

Documentazione richiesta da consegnare prima dell'inizio del servizio

L'art. 26 del D.Lgs. n. 81/08 cita:

1. *Il datore di lavoro, in caso di affidamento dei lavori all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima:*
 - a) *verifica, con le modalità previste dal decreto di cui all'articolo 6, comma 8, lettera g), l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione. Fino alla data di entrata in vigore del decreto di cui al periodo che precede, la verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:*
 1. *acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;*
 2. *acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'articolo 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;*
 - b) *fornisce agli stessi soggetti 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.*

Per questo motivo, prima dell'inizio del servizio, se non già provveduto in precedenza, si richiede la consegna della documentazione e la firma delle dichiarazioni ed attestati elencate di seguito:

- iscrizione Camera di Commercio Industria e Artigianato
- Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC)
- Elenco dei mezzi per l'esecuzione del servizio
- La valutazione dei rischi relativamente al servizio da svolgere
- Il nominato del Datore di Lavoro, del Responsabile del Servizio di Prevenzione, del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza e degli Addetti alla gestione delle emergenze;
- Elenco del personale che sarà in forza presso i siti sopra specificati.

Precisazioni:

- Ogni sostituzione o variazione del personale dovrà essere comunicata;
- Per i lavoratori per i quali sia prevista dalle disposizioni di legge la sorveglianza sanitaria, l'appaltatore dichiara che sono stati e saranno, con la periodicità prevista dalle rispettive disposizioni di legge, sottoposti a visita medica con conseguente parere favorevole di idoneità allo svolgimento della mansione;

Ai sensi del medesimo articolo, il datore di lavoro Committente:

b) *fornisce agli stessi soggetti 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.*

INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI

INGRESSO PEDONALE

L'accesso ai locali interessati dall'attività in appalto avviene tramite ingresso carrabile dedicato (Via E. Loi n. 4) normalmente non utilizzati dagli utenti e dal personale scolastico per quanto riguarda il Centro Cottura, mentre da accessi carrabili e/o pedonali anche utilizzati dal personale scolastico e dagli utenti, per quanto riguarda i Plessi scolastici ove smistare i pasti.

INGRESSO DEI VEICOLI E SCARICO MERCI

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

IMPIANTI

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

GESTIONE EMERGENZE

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

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

Esiste una squadra di emergenza adeguatamente formata e vengono fatte periodicamente le prove di evacuazione. L'impresa deve preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza, comunicando alla scuola e al Comune, eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento del servizio.

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

SMALTIMENTO RIFIUTI

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

BARRIERE ARCHITETTONICHE PRESENZA DI OSTACOLI

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

SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO

L'impresa deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori dell'impresa che eventualmente per il personale scolastico, il quale dovrà sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite. Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere.

UTENZE

La fornitura di servizi da parte del committente riguarda l'acqua potabile che può essere prelevata nei locali scolastici (refettori, cucine e servizi igienici) tramite gli appositi rubinetti e l'energia elettrica che può essere utilizzata mediante le prese ubicate nei vari locali scolastici.

ATTREZZATURE E ARREDI

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

È consentito l'utilizzo da parte della ditta delle attrezzature di proprietà comunale, quali lavelli, lavastoviglie, e altre eventuali attrezzature a norma, consegnate alla ditta stessa, che deve provvedere alla manutenzione osservando le seguenti regole:

divieto di apportare modifiche, di qualsiasi genere, senza preventiva autorizzazione;

divieto di rimuovere, modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza e/o protezione.

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

LAVORAZIONI CHE RICHIEDONO SPECIFICA AUTORIZZAZIONE

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

VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

GENERALITÀ

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

CRITERIO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

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

$$R = P \times D$$

in cui:

R = entità del rischio

P = probabilità di accadimento

D = gravità del danno

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

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

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

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

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

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

Area di rischio:



I RISULTATI DELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI

Con riferimento all'attività svolta in appalto presso il centro di cottura non si ravvisano particolari interferenze reciproche tra l'attività svolta dai lavoratori dell'impresa appaltatrice, gli utenti del servizio mensa e il personale scolastico. L'unica ipotesi di rischio da interferenza è ravvisabile durante le operazioni di smistamento dei pasti, presso i plessi scolastici. Presso tali plessi, è possibile trovare superfici di transito che possono risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori dell'impresa, è possibile nelle operazioni di scarico e carico urtare contro oggetti vari, oppure nelle operazioni di movimentazione dei mezzi avere rischi dovuti ad investimento di eventuali pedoni (a carico del personale scolastico ed utenti). I risultati della valutazione del rischio e l'entità dei costi della sicurezza sono riportati nella tabella che segue.

Il presente Documento di Valutazione è stato redatto preventivamente alla fase di appalto.

La Ditta Appaltatrice (D.A.) dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere coordinato con il Documento Unico di Valutazione Rischi e Interferenze (DUVRI) definitivo.

| Luogo di lavoro | Centro di cottura e Plessi scolastici | | | | | | | | |
|-------------------------------|--|--------------------|---|---|-----------------|------------------------------------|-----------------------|---|--|
| Lavori e/o servizi in appalto | Ristorazione scolastica | | | | | | | | |
| Impresa appaltatrice | | | | | | | | | |
| Tipo di rischi | RISCHI INTERFERENTI INTRODOTTI DALL'IMPRESA APPALTATRICE | | | | | | | | |
| Lavoratori esposti | Lavoratori del committente, personale scolastico ed utenti | | | | | | | | |
| RISCHIO | CAUSA | VALUTAZIONE RISCHI | | | AREA DI RISCHIO | MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE | COSTO DELLA SICUREZZA | SOGGETTO ATTUATORE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE | SOGGETTO VERIFICATORE DELL'ATTUAZIONE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE |
| | | P | D | R | | | | | |
| | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|---|---|---|---|-------|--|-----------------------|----------------------|-------------------------------|
| Urti, impatti, scivolamenti, inciampi | Pavimenti temporaneamente umidi o bagnati durante la pulizia. | 2 | 2 | 4 | BASSO | Segnalazione delle aree momentaneamente bagnate con apposita cartellonistica | Costo della sicurezza | Impresa appaltatrice | Datore di lavoro della scuola |
| Investimento | Movimentazione dei mezzi nelle operazioni di carico e scarico | 2 | 4 | 8 | MEDIO | Presenza di personale a terra (preposto) che coordina le manovre dei mezzi oppure delimitazione delle aree di transito | Costo della sicurezza | Impresa appaltatrice | Datore di lavoro della scuola |

QUANTIFICAZIONE DEGLI ONERI PER LA SICUREZZA

Ai sensi dell'art. 26 commi 5 e 6 del D.Lgs. 81/2008, che citano:

5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, **devono essere specificamente indicati a pena di nullità** ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile **i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto**. Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.

Vengono di seguito riportati i costi relativi **esclusivamente** ai rischi di tipo **interferenziale** e relativi al servizio in oggetto:

| DESCRIZIONE | QUANTITÀ | TOTALE |
|--|----------|------------|
| Apprestamenti: Segnali di avvertimento specifici, consegna di dispositivi di protezione individuale; segnaletica di avviso cartellonistico di sicurezza. | A corpo | € 1.500,00 |
| Procedure previste per specifici motivi di sicurezza: Sopralluoghi ai fini della valutazione di rischi connessi all'esecuzione delle attività lavorative oggetto del presente | A corpo | € 2.000,00 |

| | | |
|---|---------|-------------------|
| DUVRI, sorveglianza sanitaria. | | |
| Formazione ed informazione specifica ai lavoratori per l'attività oggetto dell'appalto. | A corpo | € 2.100,00 |
| TOTALE | | € 5.600,00 |

I COSTI DEGLI ONERI SI INTENDONO SU BASE ANNUA.

IL RESPONSABILE DEL CONTRATTO DI APPALTO

II LEGALE RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE