

**OGGETTO DEL SERVIZIO:  
PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE  
PASTI AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA  
DELL'INFANZIA STATALE E  
DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL  
COMUNE DI CAMISANO (CR)  
ANNI SCOLASTICI  
2022/23  
2023/24**

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE  
DEI RISCHI DA INTERFERENZE**  
(art. 26, comma 3 e 5 - D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.)

DATA:

## 1. PREMESSA

Il presente documento di valutazione contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza che dovranno essere adottate dall'Impresa appaltatrice per il servizio di preparazione e somministrazione pasti agli alunni della scuola dell'Infanzia statale in via Roma, 46 e il trasporto e la somministrazione pasti della scuola primaria in via Trieste, 57 a Camisano (CR), al fine di eliminare le interferenze, in ottemperanza all'art. 26, comma 3 del D.lgs. 81/08 e al fine di promuovere la cooperazione e il coordinamento con le società che svolgono lavori e servizi in appalto.

Con il presente documento unico preventivo sono fornite all'Impresa appaltatrice, già in fase di gara d'appalto, informazioni sui rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro oggetto dell'appalto (e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività), sui rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata a operare la ditta appaltatrice nell'espletamento dell'appalto in oggetto e sulle misure di sicurezza proposte in relazione alle interferenze.

A mero titolo esemplificativo si possono considerare interferenti i seguenti rischi:

- Derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi;
- Immessi nel luogo di lavoro del Committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
- Esistenti nel luogo di lavoro del Committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rischi rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- Derivanti da modalità di esecuzione particolare richieste esplicitamente dal Committente (che comportino pericoli aggiuntivi rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata);
- Per la presenza di insegnanti e/o alunni e dei dipendenti comunali a seguito di transito degli stessi all'interno di edifici scolastici.

Il documento unico di valutazione (DUVRI) definitivo sarà costituito dal presente documento preliminare con le eventuali modifiche e integrazioni, o eventuali informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni presentate dalla ditta appaltatrice, o a seguito di esigenze sopravvenute.

Allegato 1) Verbale di sopralluogo, elenco dei nominativi del personale che verrà impiegato per il compimento delle opere oggetto del contratto/appalto, verbale di riunione di cooperazione e coordinamento

La proposta dell'aggiudicatario dell'appalto per eventuali modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo, atte a meglio garantire la sicurezza nei luoghi di lavoro, dovrà essere prodotta entro 30 giorni dall'aggiudicazione e a seguito della valutazione del Committente.

Il DUVRI definitivo dovrà essere allegato al contratto di appalto.

## 2. REDAZIONE E GESTIONE DEL DUVRI

Il presente documento DUVRI si prefigge lo scopo di evidenziare le interferenze e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi, è messo a disposizione ai fini della formulazione dell'offerta e costituisce specifica tecnica.

L'impresa aggiudicataria, nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, può presentare proposte di integrazione al DUVRI, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza senza che per questo motivo le integrazioni possono giustificare modifiche o adeguamento dei costi della sicurezza.

Nel DUVRI non sono riportate le misure per eliminare i rischi propri derivanti dall'attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, ma solo i rischi derivanti dalle interferenze presenti nell'effettuazione della prestazione.

I costi della sicurezza di cui all'art. 26 comma 5) del D.lgs. 81/2008 si riferiscono ai costi relativi alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza oneri non soggetti a ribasso d'asta.

Nel caso in cui, durante lo svolgimento del servizio o della fornitura, si renda necessario apportare varianti al contratto il committente procede all'aggiornamento del DUVRI ed eventualmente dei relativi costi della sicurezza.

### 3. SOSPENSIONE DEI LAVORI

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Responsabile dei Lavori ovvero il Committente, potrà ordinare la sospensione del servizio, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro.

Per sospensioni dovute a pericolo grave e imminente, il Committente non riconoscerà alcun compenso o indennizzo all'Appaltatore.

### 4. ANAGRAFICA DELL'APPALTO

#### Ente committente:

Ragione sociale	COMUNE DI CAMISANO
Sede legale	Piazza Maggiore, 1 – 26010 Camisano (CR)
Telefono / fax	0373/77212 - 0373/77181
Partita iva	00307000190
Codice fiscale	00307000190
Indirizzo internet	<a href="http://www.comune.camisano.cr.it">www.comune.camisano.cr.it</a>
e-mail	<a href="mailto:comune.camisano@pec.regione.lombardia.it">comune.camisano@pec.regione.lombardia.it</a>
Datore di Lavoro	Sindaco pro-tempore: .....
Medico Competente	
Rappresentante RLS	
L'RSPP	
Addetto al Servizio Antincendio Emergenze	
Addetto primo soccorso	
Responsabile del procedimento	

#### Responsabili delle emergenze nelle unità locali luogo di svolgimento dell'appalto

SCUOLA INFANZIA	
PREPOSTO ALL'EMERGENZA	
SCUOLA PRIMARIA	
PREPOSTO ALL'EMERGENZA	

**Ente committente:**

Ragione sociale	
Sede legale	
Telefono / fax	
Partita IVA	
Codice fiscale	
e-mail	
Datore di Lavoro	
Medico Competente	
Rappresentante RLS	
L' RSPP	
Addetto al Servizio Antincendio Emergenze	
Addetto Primo Soccorso	

DITTA AGGIUDICATARIA DEL SERVIZIO PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI	
PREPOSTO ALL'EMERGENZA	

**Ente che si avvale del servizio:**

Ragione sociale	Scuola dell'Infanzia statale
Sede operativa	Via Roma, 46
Telefono / fax	0373/41168 fax 0373/419397
Partita iva	=====
Codice fiscale	01223820190
Datore di Lavoro	
Responsabile RSPP	
Medico Competente	
Rappresentante RLS	
L'RSPP	
Addetti al Servizio Antincendio Emergenze	
Addetti Primo Soccorso	

**Ente che si avvale del servizio:**

Ragione sociale	Scuola Primaria
Sede operativa	Via Trieste, 57
Telefono / fax	0373/77338
Partita iva	=====
Codice fiscale	01223820190
Datore di Lavoro	
L'RSPP	
Medico Competente	
Rappresentante RLS	
Addetti al Servizio Antincendio Emergenze	
Addetti primo soccorso	

**5. DESCRIZIONE E LUOGHI DELL'ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO**

(vedi specifiche nel capitolato di bando)

- a) Il servizio comprenderà presso la Scuola dell'Infanzia, la preparazione dei pasti, l'apparecchiatura dei tavoli, lo scodellamento e distribuzione pasti, la pulizia della cucina, delle stoviglie, dei contenitori per il trasporto dei pasti, della dispensa, dei tavoli per la refezione alunni, n.1 bagno e presso la Scuola Primaria l'apparecchiatura aule mensa, scodellamento e distribuzione pasti, pulizia aule mensa, corridoio e bagno a disposizione degli alunni per il servizio mensa.
- b) I luoghi dell'attività sono la Scuola dell'Infanzia statale in via Roma, 46 e la Scuola Primaria in via Trieste, 57 a Camisano (CR), e sono regolarmente dotati di impianti installati a regola d'arte e controllati periodicamente secondo la normativa vigente.
- c) Le attrezzature fornite dal committente (vedi allegato 1) sono rispondenti alle norme di sicurezza e sono normalmente mantenute secondo le norme di legge e le indicazioni del costruttore, salvo le indicazioni relative alla pulizia.

**TIPOLOGIA DEL SERVIZIO** (vedi specifiche nel capitolato di bando)

La ditta aggiudicataria deve provvedere con i propri addetti ad eseguire i servizi oggetto dell'Appalto.

**Lo svolgimento del servizio consisterà nella:**

- preparazione e somministrazione in tutti i giorni della scuola, sabato escluso, di un pasto giornaliero a ciascun alunno sulla base del menù e delle grammature predisposte dall'Azienda Sanitaria Locale competente, nonché la preparazione e somministrazione dei pasti eventualmente da preparare per diete speciali approvate dall' A.S.L. competente ( soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari singole o multiple, soggetti affetti da favismo, soggetti diabetici, soggetti affetti da morbo celiaco, soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, soggetti in diverso stato di sovrappeso, diete in bianco).

- Predisposizione di diete speciali firmate da dietista abilitata a sensi di legge, su richiesta del Comune e sulla base di certificati medici per soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari singole o multiple, soggetti affetti da favismo, soggetti diabetici, soggetti affetti da morbo celiaco, soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, soggetti in diverso stato di sovrappeso, diete in bianco), che dovranno essere approvate dall'A.S.L. competente.

- I pasti dovranno essere preparati presso la cucina della locale scuola dell'Infanzia posta in Via Roma al numero 46, dotata di apposita attrezzatura esistente. La ditta aggiudicataria dovrà provvedere al trasporto dei cibi dalla Scuola dell'Infanzia alla Scuola Primaria in Via Trieste 57. Eventuali richieste di adeguamento dell'attrezzatura provenienti dalla ditta aggiudicataria in forma scritta saranno valutate dall'Amministrazione Comunale.

- La ditta aggiudicataria dovrà fornire il mezzo di trasporto da utilizzare per portare i cibi dalla cucina della scuola dell'Infanzia alla scuola primaria. La fornitura dei contenitori termici per l'immagazzinamento dei cibi durante il trasporto è a carico della ditta appaltatrice.

La fornitura di idonee attrezzature quali elettrodomestici, pentole ecc. ad integrazione dell'attrezzatura già esistente presso la cucina/refezioni, qualora necessarie.

Detta attrezzatura tornerà nella disponibilità della ditta alla scadenza del contratto.

-La Ditta dovrà provvedere:

- alla presentazione della S.C.I.A. mediante lo sportello SUAP per il territorio del Comune di Camisano;
- all'analisi dell'acqua della cucina con periodicità stabilita nel manuale HACCP redatto a cura della Ditta stessa;

- Il servizio comprenderà presso la Scuola dell'Infanzia, oltre all'apparecchiatura dei tavoli, lo scodellamento e distribuzione pasti o la distribuzione dei pasti confezionati per il periodo in cui saranno in vigore le norme di prevenzione delle infezioni da COVID 19, la pulizia della cucina, delle stoviglie, dei contenitori per il trasporto dei pasti, della dispensa, dei tavoli per la refezione alunni, n.1 bagno;

- Il servizio comprenderà, presso la Scuola Primaria in Via Trieste 57: Apparecchiatura aule mensa, scodellamento e distribuzione pasti o la distribuzione dei pasti confezionati per il periodo in cui saranno in vigore le norme di prevenzione delle infezioni da COVID 19, pulizia aule mensa, corridoio e bagno a disposizione degli alunni per il servizio mensa e dei vetri dei suddetti locali;

- Restano a carico della stazione appaltante le spese relative alle utenze domestiche ( gas- acqua -- luce ) dei locali adibiti a cucina o refettorio.

#### **Ad ulteriore precisazione:**

Si stabilisce qui che il servizio verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio del gestore, al quale è fatto tassativo divieto di qualunque forma di subappalto, anche parziale.

Fra gli oneri a carico dell'aggiudicatario si indicano in particolare:

- a) Le spese relative all'acquisto di generi alimentari necessari per l'espletamento del servizio;
- b) Le spese relative all'acquisto di tovagliato, stoviglie ecc. per entrambe le scuole;
- c) La fornitura di idonee attrezzature quali elettrodomestici, pentole ecc. ad integrazione dell'attrezzatura già esistente presso la cucina/refezioni, qualora necessarie.  
Detta attrezzatura tornerà nella disponibilità della ditta alla scadenza del contratto
- d) Piatti, bicchieri e posate mono-uso per la Scuola Primaria;
- e) Le spese relative ai contenitori termici da usare per il trasporto dei cibi dalla cucina della scuola dell'Infanzia al refettorio della scuola primaria;
- f) Il mezzo di trasporto da utilizzare per portare i cibi dalla cucina della scuola dell'Infanzia punto (A) alla scuola primaria punto (B);
- g) L'organizzazione del servizio, anche nei casi di sciopero o di forza maggiore, seppure in forma più semplificata



- h) Il possesso di licenze e permessi e l'ottemperanza di ogni adempimento necessario, richiesti da qualsivoglia disposizione prevista dalle norme di legge ed equiparate vigenti;
- i) La redazione e presentazione agli organi competenti del "piano di autocontrollo" adeguato al tipo ed alla dimensione del servizio in argomento;
- j) Le spese per il corredo e le spese direttamente o indirettamente appartenenti al personale della ditta aggiudicataria ed agli adempimenti relativi;
- k) La preparazione dei tavoli e la distribuzione dei pasti presso la Scuola Dell'Infanzia e Primaria;
- l) La ditta aggiudicataria si impegna a mantenere in perfetto stato di conservazione e pulizia le attrezzature affidategli dal committente (vedi allegato 1) al fine di garantire il perfetto funzionamento in sicurezza delle attrezzature stesse, e l'utilizzo di prodotti per la pulizia che garantiscano l'igienizzazione e/o la sanificazione secondo le norme previste per la prevenzione delle infezioni da COVID\_19;

La ditta aggiudicataria si impegna, per quanto concerne il personale da essa dipendente, all'osservanza di tutte le norme di legge vigenti e successive modificazioni:

- a tutela del personale stesso (esonero pertanto l'Amministrazione Comunale da ogni vertenza sindacale) nonché al rispetto dei contratti collettivi di lavoro a tale personale riferibili;

- altresì al rispetto di tutti eventuali obblighi sanitari quali green pass/ supergreen pass, per la prevenzione delle infezioni da COVID 19 in ottemperanza alle leggi cogenti in materia e SMI.

## 6. RISCHI SPECIFICI DI MANSIONE

- a) Utilizzo di fornelli ed attrezzature da cucina:  
Verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti, specialmente se non di proprietà dell'appaltatore. Onde evitare rischi legati all'utilizzo di taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi simili, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre persone presenti. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.
- b) Movimentazione manuale dei carichi:  
Gli addetti devono essere formati e informati sui rischi legati alla movimentazione dei carichi e all'assunzione di posture incongrue del corpo e degli arti.  
Nello spostamento non devono essere sollevati pesi superiori ai 25 kg. e in presenza di pesi superiori la manovra dovrà essere effettuata da almeno due lavoratori o con l'uso di appositi ausili meccanici.  
Gli addetti devono essere dotati di appositi D.P.I. (guanti antiscivolo, scarpe antinfortunistiche)
- c) Caduta di materiali dall'alto:  
Non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi. Verificare le condizioni di stabilità dei depositi ed adeguarle, ove necessario.
- d) Scivolamento, cadute a livello:  
Evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antisdrucchio; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.
- e) Possibili interferenze con personale non addetto:  
Porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi; verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc.) utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni presenti.
- f) Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi  
Durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici scolastici, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. La velocità dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, meteorologicamente e di presenza di studenti o altri utenti.
- g) Investimento da mezzi di trasporto:
- Non sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi, fare attenzione agli attraversamenti, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori.
  - CONSEGNA DERRATE ALIMENTARI: i fornitori delle derrate alimentari e di eventuali attrezzature, nonché gli addetti alla manutenzione delle attrezzature, per motivi di sicurezza ed incolumità degli alunni, non dovranno entrare con automezzi nel cortile della Scuola dell'Infanzia nell'orario di presenza degli alunni nella scuola. Potranno provvedere al trasporto con appositi carrelli a mano utilizzando l'entrata laterale dotata di apposito scivolo. Per effettuare l'operazione dovranno avvisare il personale della cucina affinché assicurati che l'operazione avvenga in assenza di alunni nella zona di transito.
- h) Incendio/esplosione:  
Non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; non gettare mozziconi di sigaretta accesi; gli addetti

devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio; verificare sempre che le manopole dei fornelli siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati; aerare l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas.

i) Elettrocuzione.

E' obbligatorio l'uso di prolunghe in buono stato senza abrasioni o tagli.

Divieto di utilizzare connessioni mediante adattatori che non garantiscono la massa a terra. (informazione e formazione degli addetti)

Gli operatori devono essere dotati di appositi D.P.I. (guanti, scarpe con suola isolante).

e) Prevenzione infezioni da COVID 19

Il piano di autocontrollo deve prevedere l'analisi dei rischi e le misure di prevenzione degli stessi e deve comprendere « un'Istruzione operativa gestione rischio coronavirus ».

La Ditta dovrà

avere formato il proprio personale sulle misure e protocolli da adottare ai fini del contenimento del contagio da SARS-CoV-2. Sulla base del rischio di esposizione, valutato nel "Documento per la gestione della sicurezza per il contagio da Virus Covid-19", elaborato da RSPP aziendale, e fornire tutti i DPI al personale operativo: guanti monouso + mascherina chirurgica e/o mascherina FFP2 per responsabile cucina che entra in contatto con i fornitori di derrate da utilizzare ai sensi delle norme vigenti e delle eventuali modificazioni nel corso dell'appalto del servizio.

Il personale potrà accedere alla struttura lavorativa solo nel caso in cui la temperatura corporea sia inferiore a 37.5°C e solo nel caso in cui non presenti sintomi attribuibili al SARS-CoV-2.

Nel rispetto delle raccomandazioni deliberate dal Ministero della Salute e dall'Istituto Superiore di Sanità i pasti dovranno essere preparati da operatori muniti di tutti i DPI, prodotti in ambienti SANIFICATI e CONFORMI a tutte le normative sanitarie, confezionati singolarmente (come da raccomandazione REGIONE LOMBARDIA).

Nella prima fase del processo produttivo, ossia la fase di ricevimento derrate alimentari, la Ditta dovrà assicurare misure cautelative in linea con le direttive, dotando di tutti i corretti DPI il personale addetto al ritiro della merce. Il cuoco indossa la normale divisa da lavoro (maglia, grembiule, cuffia, scarpe anti-infortunistiche) con l'integrazione di dispositivi di protezione individuale per emergenza sanitaria da SARS-CoV-2 (guanti monouso + mascherina chirurgica per addetti alla preparazione dei pasti in cucina che non entrano in contatto con il pubblico / mascherina FFP2 per responsabile cucina che entra in contatto con i fornitori di derrate: I dispositivi devono essere utilizzati secondo le norme vigenti e le successive modificazioni). Oltre a quanto citato c'è l'obbligo di accogliere il fornitore con le dovute precauzioni, ossia mantenere la distanza di almeno 1 metro, indossare la mascherina e sanificazione delle mani.

La fase di preparazione e cottura dovrà svolgersi con le stesse modalità previste da autocontrollo, integrando l'utilizzo di DPI: guanti monouso e mascherina chirurgica e/o FFP2 ove prescritto da norma di legge. In più si raccomanda sempre la distanza di almeno un metro tra i colleghi nelle fasi di produzione (facilitati nella gestione delle stesse misure di tutela grazie all'inserimento di cartellonistica di emergenza).

La fase di confezionamento dovrà seguire il sistema "multiporzione" nel rispetto dell'utilizzo di tutte le disposizioni previste per il contenimento del contagio da SARS-CoV-2: dall'utilizzo dei DPI (mascherina chirurgica, guanti monouso) da parte del personale all'igienizzazione costante delle mani con gel idroalcolico e distanza di almeno un metro tra gli operatori; alternativamente

i pasti verranno confezionati in piatti monoporzione così come da disposizioni del Ministero dell'Istruzione relative al « Protocollo d'Intesa per garantire l'avvio dell'anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione di Covid 19 – registro decreti R.0000087.06-08-2020.

La fase di somministrazione avverrà nel rispetto dell'utilizzo di tutte le disposizioni : dall'utilizzo dei DPI(mascherina chirurgica/ FFP2 , guanti monouso in base alle norme vigenti ed alle successive modificazioni) da parte del personale all'igienizzazione costante delle mani con gel idroalcolico e distanza di almeno un metro tra gli ASM

Il piano pulizie previsto per ambienti e attrezzature viene eseguito così come indicato nell'istruzione del piano di autocontrollo aziendale "I-pul01". In situazione emergenziale da SARS-CoV-2 il piano va stato implementato con detersioni e sanificazione più frequenti e in particolare dopo ogni utilizzo e/o fine preparazione in una zona apposita, vengono utilizzati i prodotti con i requisiti stabiliti dal Ministero della Salute del 22.02.2020: "a causa della possibile sopravvivenza del virus nell'ambiente per diverso tempo, i luoghi e le aree potenzialmente contaminati da sars-cov-2 devono essere sottoposti a completa pulizia con acqua e detersivi comuni prima di essere nuovamente utilizzati. Per la decontaminazione, si raccomanda l'uso di ipoclorito di sodio 0,1% dopo pulizia. per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, utilizzare etanolo al 70% dopo pulizia con un detersivo neutro". Si specifica che le stoviglie utilizzate per la preparazione verranno sanificate in lavastoviglie.

**7. RISCHI SPECIFICI DELL'INTERFERENZA**

Sono quelli connessi alle interferenze tra i lavoratori della ditta/impresa aggiudicataria, gli alunni delle scuole, gli insegnanti, il personale delle altre imprese e i dipendenti comunali.

<b>Lavorazione</b>	<b>Possibili cause di interferenza</b>	<b>Rischi trasmessi dall'ambiente circostante</b>	<b>Precauzioni adottare per la gestione delle attività interferenti</b>
Preparazione, somministrazione e trasporto pasti e alimenti	Presenza di docenti e/o alunni all'interno della cucina	Scivolamento (pavimenti bagnati) Caduta a livello Ustioni da calore	Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti
	Presenza di docenti, alunni e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito interna esterna(cortile)	Urti, impatti, Investimenti Ustioni da calore	Eseguire le lavorazioni – Transiti con mezzi verificando che non vi sia presenza di docenti e/o alunni in prossimità delle aree di transito e accessi ed in quelle di distribuzione pasti i fornitori delle derrate alimentari e di eventuali attrezzature, nonché gli addetti alla manutenzione delle attrezzature, per motivi di sicurezza ed incolumità degli alunni, non dovranno entrare con automezzi nel cortile della Scuola

			dell'Infanzia nell'orario di presenza degli alunni nella scuola. Potranno provvedere al trasporto con appositi carrelli a mano utilizzando l'entrata laterale dotata di apposito scivolo. Per effettuare l'operazione dovranno avvisare il personale della cucina affinché assicurino che l'operazione avvenga in assenza di alunni nella zona di transito.
Pulizia pavimenti e zone di lavoro con l'utilizzo di sostanze chimiche	Transito di docenti e/o alunni su pavimenti bagnati	Scivolamento caduta a livello	<p>Posizionare idonea segnaletica di sicurezza</p>  <p>Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti</p> 
	Utilizzo di prodotti chimici	Contatto con sostanze chimiche	Eeguire le lavorazioni ad una distanza tale da poter evitare possibili interferenze. Utilizzare idonea segnaletica e D.P.I.

## DOCUMENTI DA RICHIEDERE ALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Per assolvere a quanto definito dall'art. 26 del D.Lgs 81/2008 l'impresa deve trasmettere al Committente:

### ALLEGATO XVII D.Lgs 81/2008 e s.m.i.

#### *IDONEITA' TECNICO PROFESSIONALE*

1. Ai fini della verifica dell'idoneità tecnico professionale le imprese dovranno esibire al committente o al responsabile dei lavori almeno:

- a) iscrizione alla camera di commercio, industria ed artigianato con oggetto sociale inerente alla tipologia dell'appalto;
- b) documento di valutazione dei rischi di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a) o autocertificazione di cui all'articolo 29, comma 5, del presente decreto legislativo;
- c) specifica documentazione attestante la conformità alle disposizioni di cui al presente decreto legislativo, di macchine, attrezzature e opere provvisionali;
- d) elenco dei dispositivi di protezione individuali forniti ai lavoratori;
- e) nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione, degli incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione, di primo soccorso e gestione dell'emergenza, del medico competente quando necessario;
- f) nominativo del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza;
- g) attestati inerenti la formazione delle suddette figure e dei lavoratori prevista dal presente decreto legislativo;
- h) elenco dei lavoratori risultanti dal libro matricola e relativa idoneità sanitaria prevista dal presente decreto legislativo;
- i) DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva);
- l) dichiarazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del presente decreto legislativo;
- Dichiarazione che tutti i Vs. lavoratori sono stati preventivamente informati e formati, sulle misure e cautele da noi predisposte, sui rischi cui potrebbero incorrere svolgendo l'attività presso la ns. azienda, sulla gestione delle emergenze;
- Elenco del personale e relativa tessera di riconoscimento, che svolgerà l'attività. E' fatto obbligo di comunicare ogni sostituzione di personale in modo tempestivo;
- Copia della Vs. Assicurazione RCT/RCO (responsabilità civile verso terzi/responsabilità civile verso prestatori di lavoro).

I lavoratori autonomi devono trasmettere al Committente:

- Copia di iscrizione alla camera di commercio, industria, agricoltura ed artigianato;
- DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva);
- specifica documentazione attestante la conformità alle disposizioni di cui al presente decreto legislativo di macchine, attrezzature e opere provvisionali;
- elenco dei dispositivi di protezione individuali in dotazione;
- attestati inerenti la propria formazione e la relativa idoneità sanitaria, ove espressamente previsti dal presente decreto legislativo;
- Copia della Vs. Assicurazione RCT/RCO (responsabilità civile verso terzi/responsabilità civile verso prestatori di lavoro);
- Tessera di riconoscimento.

## DOCUMENTAZIONE SPECIFICA FORNITA DAL COMMITTENTE E DALL’AFFIDATARIA

Documento	Fornita dal committente	Fornita dall’affidataria
<input checked="" type="checkbox"/> Piano di emergenza ed evacuazione	<input type="checkbox"/> Copia del documento <input checked="" type="checkbox"/> Disponibile in visione	
<input checked="" type="checkbox"/> Procedure in caso di emergenza	<input type="checkbox"/> Copia del documento <input checked="" type="checkbox"/> Disponibile in visione	
<input type="checkbox"/> Indagine fonometrica	<input type="checkbox"/> Copia del documento <input type="checkbox"/> Disponibile in visione	<input type="checkbox"/> Copia del documento <input type="checkbox"/> Disponibile in visione
<input type="checkbox"/> Indagine strumentale delle vibrazioni	<input type="checkbox"/> Copia del documento <input type="checkbox"/> Disponibile in visione	<input type="checkbox"/> Copia del documento <input type="checkbox"/> Disponibile in visione
<input type="checkbox"/> Indagine ambiente di lavoro	<input type="checkbox"/> Copia del documento <input type="checkbox"/> Disponibile in visione	
<input checked="" type="checkbox"/> Indagine rischio chimico	<input type="checkbox"/> Copia del documento <input type="checkbox"/> Disponibile in visione	<input checked="" type="checkbox"/> Schede di sicurezza dei prodotti utilizzati
<input type="checkbox"/> Valutazione valore esposizione a CEM	<input type="checkbox"/> Copia del documento <input type="checkbox"/> Disponibile in visione	<input type="checkbox"/> Copia del documento <input type="checkbox"/> Disponibile in visione
<input checked="" type="checkbox"/> Idoneità dei lavoratori		<input checked="" type="checkbox"/> Copia del documento <input type="checkbox"/> Disponibile in visione
<input checked="" type="checkbox"/> Visura camerale		<input checked="" type="checkbox"/> Copia del documento
<input checked="" type="checkbox"/> D.U.R.C.		<input checked="" type="checkbox"/> Copia del documento
<input checked="" type="checkbox"/> DUVRI	<input checked="" type="checkbox"/> Copia del documento <input type="checkbox"/> Disponibile in visione	<input checked="" type="checkbox"/> Copia del documento (fornita dal committente)
<input checked="" type="checkbox"/> DVR - Documento di valutazione dei rischi	<input type="checkbox"/> Copia del documento <input checked="" type="checkbox"/> Disponibile in visione	<input type="checkbox"/> Copia del documento <input checked="" type="checkbox"/> Disponibile in visione
<input checked="" type="checkbox"/> PLANIMETRIA IN ALLEGATO AL DUVRI	<input checked="" type="checkbox"/> Copia del documento <input type="checkbox"/> Disponibile in visione	<input type="checkbox"/> Copia del documento <input type="checkbox"/> Disponibile in visione

**Le imprese esterne devono obbligatoriamente cooperare e coordinarsi con i responsabili delle unità locali, sedi operative di lavoro e quindi di svolgimento dell’appalto in oggetto.**

## DISPOSIZIONE GENERALI DI SICUREZZA

- E' obbligatorio:
  - L'utilizzo di scarpe antinfortunistiche con suola antiscivolo.
- E' vietato:
  - Effettuare interventi diversi da quelli previsti su aree, impianti, attrezzature.
  - Manomettere, escludere o rendere inaccettabili i sistemi di sicurezza di macchine e impianti.
  - Ostruire l'accesso ad idranti, estintori, uscite di emergenza.
  - Impiegare attrezzature non conformi.
  - Impiegare attrezzature e sistemi non conformi per l'accesso a posti di lavoro ad altezza superiore ai 2 metri rispetto ad un piano stabile.
  - Utilizzare fiamme libere senza specifica autorizzazione (fare riferimento al Responsabile).
  - Effettuare senza autorizzazione interventi che espongano a rischio di incidente di tipo elettrico, incendio, esplosione (fare riferimento al Responsabile).
- Gli interventi:
  - Devono corrispondere a quanto programmato.
  - Devono essere effettuati utilizzando attrezzature e metodi conformi.
  - Devono essere effettuati impiegando i Dispositivi di Protezione Individuali opportuni.
  - Devono essere effettuati da personale adeguatamente formato.
- Deve essere immediatamente segnalata:
  - Qualunque anomalia relativa all'impianto elettrico.
  - Qualunque situazione possa portare all'ostruzione di uscite di sicurezza o vie di transito.
  - La necessità di utilizzare fiamme libere.

## PIANO DI EMERGENZA E PRIMO SOCCORSO PER ORGANIZZAZIONI ESTERNE

Qualunque situazione anomala o di inizio di emergenza deve essere immediatamente segnalata al personale della scuola che opererà secondo il Piano di emergenza.

In caso di emergenza gli addetti di organizzazioni esterne sono tenuti a:

- Interrompere le attività svolte mettendo in sicurezza attrezzature e impianti utilizzati (in particolare: non ostruire vie di uscita, accesso a estinguenti, ecc.);
- Raggiungere, con calma e percorrendo i percorsi segnalati il punto di raccolta (area antistante l'ingresso);
- Non allontanarsi dal punto di raccolta se non autorizzati dal responsabile dell'emergenza.

La scuola dispone di un proprio servizio di primo soccorso con personale addestrato e dotazioni previste dal D.M. 388/03. In caso di necessità occorre contattare i responsabili di reparto.

DEVE ESSERE IMMEDIATAMENTE SEGNALATA AI RESPONSABILI DI AREA QUALUNQUE SITUAZIONE DI INFORTUNIO, INCIDENTE SENZA INFORTUNIO, MANCATO INCIDENTE.

# EMERGENZA

NUMERI DI TELEFONO UTILI  
 IN CASO D'EMERGENZA POTRA' ESSERE UTILE AVERE A  
 DISPOSIZIONE IN MODO RAPIDO UNA SERIE DI NUMERI



SOGGETTO	NUMERO 📞
<b>Scuola dell'Infanzia Statale</b> via Roma, 46	
<b>Scuola Primaria</b> via Trieste, 57	
<b>ALTRI NUMERI UTILI</b>	
PRONTO SOCCORSO	118
VIGILI DEL FUOCO	115
SOCCORSO PUBBLICO EMERGENZA	113
PRONTO INTERVENTO	112

**RESPONSABILI DELLE EMERGENZE NELLE UNITA' LOCALI**


**Le imprese esterne devono obbligatoriamente cooperare e coordinarsi con i responsabili delle unità locali, sedi operative di lavoro e quindi di svolgimento dell'appalto in oggetto.**

## **8. STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA**

Secondo l'art. 26 comma 5 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81: "Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del succitato decreto e secondo gli 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". Tali costi finalizzati al rispetto delle norme di sicurezza e salute dei lavoratori, per tutta la durata delle lavorazioni previste nell'appalto saranno riferiti rispettivamente ai costi previsti per:

- a) gli apprestamenti;
- b) le misure preventive e protettive e dei dispositivi di protezione individuale eventualmente previsti per eliminare o ridurre al minimo i rischi da lavorazioni interferenti;
- c) i mezzi e servizi di protezione collettiva (come segnaletica di sicurezza, ecc.);
- d) le procedure previste per specifici motivi di sicurezza;
- e) gli eventuali interventi finalizzati alla sicurezza e richiesti per lo sfasamento spaziale o temporale delle lavorazioni interferenti;
- f) le misure di coordinamento concernente l'uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva;
- g) le riunioni di cooperazione e coordinamento fra i responsabili ditta/impresa aggiudicataria e il committente.

Pertanto in conformità a quanto stabilito dalla norma citata in precedenza e sulla base di dati generali disponibili si sono definiti gli oneri relativi alla sicurezza per due anni, non soggetti a ribasso, per l'attuazione dei piani in termini di valore secondo le seguenti indicazioni:

DESCRIZIONE	U.M.	Costo Unitario	N.	Totale
Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo con foro per aggancio catena, con segnale "Vietato Entrare"	Cad	€ 40,00	2	€ 80,00
Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo – Pavimento Bagnato	Cad	€ 25,00	2	€ 50,00
Catena in plastica ad ignizione continua senza saldature – kit da 5 mt.	Cad	€ 12,00	3	€36,00
Coperta ignifuga 1.2m x 1.8m, per estinguere principi di incendio in cucina	Cad	€ 35,00	4	€ 140,00
Riunioni di coordinamento, specifiche procedure, gestione interferenze, spiegazione piano di emergenza, etc.	Cad	€ 121,33	3	€ 364,00
<b>TOTALE</b>				<b>€ 670,00</b>

**Costo totale della sicurezza non soggetta a ribasso d'asta:**

**- oneri totali appalto € 670,00**

**(euro Seicentasettanta)**

**Firme**

Camisano e data .....

Impresa appaltatrice

Responsabile del procedimento

.....

.....

Responsabile dell'Istituto Comprensivo

.....



# COMUNE DI CAMISANO

**PROVINCIA DI CREMONA**

Piazza Maggiore 1 – c.a.p. 26010

Codice Fiscale e Partita IVA: 00307000190

[www.comune.camisano.cr.it](http://www.comune.camisano.cr.it)

ELENCO DEGLI ELETTRODOMESTICI ED ATTREZZATURE PRESENTI PRESSO LA CUCINA/MENSA DI  
PROPRIETA' DEL COMUNE DI CAMISANO AL DATA DEL .....

AFFETTATRICE (INV. N. 714)

BILANCIA PER ALIMENTI (INV. N.452)

CAPPA (INV. N. 450)

CARRELLO A TRE RIPIANI PORTAVIVANDE (INV. 453)

CUCINA A 4 FUOCHI CON FORNO (INV. N. 451)

FORNO COVER (INV. N.814)

FRIGORIFERO ARMADIO AD UNA PORTA (INV. N.710)

FRIGORIFERO IGNIS (INV.N. 444)

LAVASTOVIGLIE ANGELO PO(INV. N. 615)

LAVELLO IN ACCIAIO (INV. 736)

MIXER MAX LEVEL LELIT –FRULLATORE (INV. N.447)

MIXER MULTI GREEN ELETTROLUX TRAGLIAVERDURE ( INV. N. 925)

MIXER ROBOT (INV. N. 926)

PENTOLE VARIE E POSATERIA VARIA

Camisano e data .....

Impresa appaltatrice

Responsabile del procedimento

Dott. Enrico Maria Giuliani

**Allegato 2**

- **Verbale di cooperazione e coordinamento**

**VERBALE DI SOPRALLUOGO  
DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE**

Allegato all'appalto contratto n. ....

Descrizione lavori: Il servizio comprenderà presso la Scuola dell'Infanzia, la preparazione dei pasti, l'apparecchiatura dei tavoli, lo scodellamento e distribuzione pasti, la pulizia della cucina, delle stoviglie, dei contenitori per il trasporto dei pasti, della dispensa, dei tavoli per la refezione alunni, n.1 bagno e presso la Scuola Primaria l'apparecchiatura aule mensa, scodellamento e distribuzione pasti, pulizia aule mensa, corridoio e bagno a disposizione degli alunni per il servizio mensa.

Sede dei lavori: Via Roma, 46 e Via Trieste, 57 – 26010 Camisano (CR)

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
e residente a \_\_\_\_\_ in via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
in qualità di LEGALE RAPPRESENTANTE dell'impresa .....  
con sede in .....

in applicazione di quanto prescritto dall'art. 26 comma 3 D.Lgs 81/2008, con riferimento ai lavori sopra illustrati,

**DICHIARA:**

- che in data odierna ha effettuato, accompagnato da DR. ...., quale RSPP dell'Istituto Comprensivo, un apposito SOPRALLUOGO nell'area che sarà sede dei lavori;
- con decorrenza dal 01.09.2022 al 30.06.2024;
- che sarà coinvolto nella realizzazione dei lavori solo il personale qui riportato:

PERSONALE PRESENTE IN CANTIERE	RUOLO/FUNZIONE
	Responsabile del cantiere e/o dei lavori
.	

**In seguito al sopralluogo, congiuntamente al committente, si annota:**

Dotazioni di Emergenza presenti nell'ambiente di lavoro:

Altre misure di prevenzione  
installate:

\_\_\_\_\_

Prescrizioni e/o disposizioni particolari:

Altro: \_\_\_\_\_

**POSSIBILI RISCHI DERIVANTI DA INTERFERENZE  
(oltre a quanto già riportato nel DUVRI redatto dal Committente)**

VALUTAZIONE RISCHI		MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE LE INTERFERENZE
<input type="checkbox"/> Rischi Meccanici: _____	B	DELIMITAZIONE AREA ADIBITA A PREPARAZIONE PASTI – ACCESSIBILE SOLO AL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO MENSA
	M	
	A	
<input type="checkbox"/> Rischi Elettrici: _____	B	DELIMITAZIONE AREA ADIBITA A PREPARAZIONE PASTI – ACCESSIBILE SOLO AL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO MENSA
	M	
	A	
<input type="checkbox"/> Radiazioni Non Ionizzanti _____	B	DELIMITAZIONE AREA ADIBITA A PREPARAZIONE PASTI – ACCESSIBILE SOLO AL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO MENSA
	M	
	A	
<input type="checkbox"/> Rischi Fisici: _____	B	DELIMITAZIONE AREA ADIBITA A PREPARAZIONE PASTI – ACCESSIBILE SOLO AL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO MENSA
	M	
	A	
<input type="checkbox"/> Rischi Ergonomici: _____	B	DELIMITAZIONE AREA ADIBITA A PREPARAZIONE PASTI – ACCESSIBILE SOLO AL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO MENSA
	M	
	A	
<input type="checkbox"/> Rischi chimici/cancerogeni/mutageni: _____	B	DELIMITAZIONE AREA ADIBITA A PREPARAZIONE PASTI – ACCESSIBILE SOLO AL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO MENSA
	M	
	A	
<input type="checkbox"/> Rischi Biologici: _____	B	DELIMITAZIONE AREA ADIBITA A PREPARAZIONE PASTI – ACCESSIBILE SOLO AL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO MENSA
	M	
	A	
<input type="checkbox"/> Rischi legati al lay-out: (spazi di lavoro, movimentazioni, ecc.) _____	B	DELIMITAZIONE AREA ADIBITA A PREPARAZIONE PASTI – ACCESSIBILE SOLO AL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO MENSA
	M	
	A	
<input type="checkbox"/> Rischi dovuti alla presenza di particolari macchine, impianti o attrezzature: _____	B	DELIMITAZIONE AREA ADIBITA A PREPARAZIONE PASTI – ACCESSIBILE SOLO AL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO MENSA
	M	
	A	
<input type="checkbox"/> Rischio Incendio/Esplosione: _____	B	DELIMITAZIONE AREA ADIBITA A PREPARAZIONE PASTI – ACCESSIBILE SOLO AL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO MENSA
	M	
	A	
<input type="checkbox"/> Rischi Ambientali: _____	B	DELIMITAZIONE AREA ADIBITA A PREPARAZIONE PASTI – ACCESSIBILE SOLO AL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO MENSA
	M	
	A	
<input type="checkbox"/> Aspetti organizzativi e gestionali: _____	B	DELIMITAZIONE AREA ADIBITA A PREPARAZIONE PASTI – ACCESSIBILE SOLO AL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO MENSA
	M	
	A	
<input type="checkbox"/> Altro: _____	B	
	M	
	A	

<input type="checkbox"/> Altro: _____	<b>B</b>	
	<b>M</b>	
	<b>A</b>	

Nota: B=basso, M=medio, A=alto

**ULTERIORI MISURE ADOTTATE PER RIDURRE I RISCHI DERIVANTI DA INTERFERENZE:**

**NOTE:**

L'impresa aggiudicataria prende visione delle azioni da compiere nell'immediatezza dell'emergenza nella scuola Primaria e Infanzia.

**DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE:**

Informativa "Azioni da compiere nell'immediatezza dell'emergenza" scuola Primaria e Infanzia

Il sottoscritto dichiara inoltre:

- di ritenere sufficienti le misure adottate per eliminare le interferenze elaborate a seguito della valutazione dei rischi congiunta e riportate nel seguente documento.
- di essere stato correttamente informato circa i rischi specifici esistenti nell'ambiente di lavoro in cui opereremo e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate.

Si impegna inoltre formalmente a contattare RSPP del Committente qualora ritenga necessario, durante l'esecuzione dei lavori, acquisire ulteriori informazione, effettuare una nuova valutazione dei rischi o modificare le misure adottate per eliminare le interferenze.

Camisano data .....

Impresa appaltatrice

.....

Responsabile del procedimento  
Committente  
Dott.....

.....

Responsabile dell'Istituto Comprensivo

.....

AGGIORNAMENTO DEL \_\_\_\_\_

**VARIAZIONI RISPETTO AL PRECEDENTE DOCUMENTO:**

**ULTERIORI MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE I RISCHI DA INTERFERENZE:**

FIRMA IMPRESA APPALTATRICE

\_\_\_\_\_

AGGIORNAMENTO DEL \_\_\_\_\_

**VARIAZIONI RISPETTO AL PRECEDENTE DOCUMENTO:**

**ULTERIORI MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE I RISCHI DA INTERFERENZE:**

FIRMA IMPRESA APPALTATRICE

\_\_\_\_\_

*Il documento sarà ufficialmente valido quando debitamente compilato in tutte le sue parti.*