



COMUNE DI OSSI

PROVINCIA DI SASSARI

APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLATICA

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

(elaborato ai sensi del D.Lgs. 81/2008)

SERVIZIO: L'affidamento ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per i bambini della Scuola statale dell'Infanzia P. Fancellu e della Scuola primaria B. Cuggia del Comune di Ossi ubicate nella via Tevere.

DURATA DEL CONTRATTO: AA.SS. 2022/2023, 2023/2024 con opzione di rinnovo per il 2024/2025

IMPORTO DEL CONTRATTO: € _____ - (IVA esclusa) in relazione a previsti n. _____ pasti per l'intero periodo contrattuale, di cui € _____ per costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso.

INDICE

- 1) - PREMESSA
- 2) - DATI IDENTIFICATIVI E SEDI OPERATIVE
- 3) - CAMPO DI APPLICAZIONE
- 4) - SCOPO
- 5) - DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO
- 6) - TIPOLOGIA SCUOLE E SERVIZIO
- 7) - INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI
- 8) - VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA GENERALITA'

PREMESSA

Il D.Lgs 81/08 impone al Committente, in caso di affidamento di lavori, servizi o forniture ad imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi all'interno di luoghi di lavoro di cui sia responsabile, di fornire 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.

In questo caso i datori di lavoro interessati dovranno cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto, coordinando 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 Committente promuoverà la cooperazione ed il coordinamento sopracitato, elaborando un **unico documento di valutazione dei rischi** che indichi le misure adottate per eliminare le interferenze (DUVRI). Tale documento, allegato al capitolato di appalto, deve essere messo a disposizione ai fini della formulazione dell'offerta.

Nei luoghi di lavoro in oggetto, i rischi per la sicurezza e salute dei lavoratori sono riportati nel Documento di valutazione dei rischi per la sicurezza e salute dei lavoratori redatto ai sensi D.Lgs. 81/2008, al quale il Datore di lavoro delle scuole deve fare riferimento.

Il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze definitivo sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni presentato dalla Ditta aggiudicataria, o a seguito di esigenze sopravvenute, coordinato con il documento unico di valutazione dei rischi redatto dal responsabile della sicurezza dell'Istituto Comprensivo di Ossi.

I costi della sicurezza, da valutarsi a parte in considerazione della presente valutazione, nell'importo determinato e precisato in sede di gara, non saranno soggetti a ribasso d'asta.

Questi dovranno essere determinati tenendo conto che gli oneri riferiti alla manutenzione straordinaria delle strutture sono a carico del Committente quale proprietario degli immobili; restano a carico della Ditta aggiudicataria i costi relativi agli aspetti gestionali dell'attività di lavoro.

La presente valutazione dei rischi da interferenze è stata redatta dal Committente per essere inserita come parte integrante del capitolato speciale d'appalto della gara per la fornitura del servizio di ristorazione scolastica e dovrà quindi essere recepita dal Datore di lavoro dell'Istituto Comprensivo di Ossi Antonio Gramsci. Inoltre dovrà essere coordinata con i DUVRI preesistenti relativi ai luoghi di lavoro al fine di eliminare o ridurre al minimo i rischi interferenti a cui sono soggetti i lavoratori del Datore di lavoro dell'Istituto Comprensivo.

Il presente documento non valuta i rischi specifici delle attività affidate in appalto, rischi valutati nell'ambito del Piano Operativo di Sicurezza redatto dalla Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria dovrà pertanto produrre un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, coordinato con il DUVRI unico definitivo. (art. 20 capitolato generale d'appalto)

La definizione dei rischi specifici di interferenza sarà attuata, presso ogni sede scolastica interessata dall'appalto, attraverso un sopralluogo congiunto a cui partecipa:

- un incaricato dell'Amministrazione Comunale;
- un responsabile incaricato della Ditta aggiudicataria;
- il Dirigente Scolastico in qualità di datore di lavoro;
- il responsabile della sicurezza della scuola competente per plesso;
- i responsabili delle ulteriori ditte incaricate di prestare servizi all'interno dei locali scolastici in concomitanza o nell'ambito del servizio di ristorazione scolastica.

Sospensione dei lavori.

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Titolare di Posizione Organizzativa Responsabile del servizio, 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 ed imminente il Committente non riconoscerà alcun compenso o indennizzo alla Ditta aggiudicataria.

DATI IDENTIFICATIVI E SEDI OPERATIVE

Dati generali del Comune di Ossi	
Ente: COMUNE di OSSI	
Sede Legale: Via Roma 48 – 07045 OSSI	
tel. 079 3403104	
Datore di Lavoro Amministrazione Comunale: Titolare di Posizione Organizzativa	
Referente dell'appalto: Ufficio Finanziario – Economato Tel. 079 3403130	
<i>Dati generali del Datore di lavoro avente la disponibilità giuridica dei luoghi</i>	
Istituto Comprensivo di Ossi	
Sede Legale: Via Europa – 07045 OSSI	
Datore di Lavoro: Dirigente scolastica Istituto Comprensivo Antonio Gramsci	
Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione:	

<i>Dati identificativi Ditta aggiudicataria</i>	
Ragione sociale:	
Partita IVA:	
Codice fiscale:	
N. Iscrizione CCIAA:	
Sede legale:	
Datore di lavoro:	
Preposto in loco	
Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione:	

<i>Identificazione e descrizione del lavoro/servizio da svolgere</i>	
Oggetto dell'appalto: Servizio di Ristorazione Scolastica	
Durata dell'appalto: Stabilita nel Contratto	
Inizio servizio: AA.SS. 2022/2023, 2023/2024 con opzione di rinnovo per il 2024/2025	
Orario di lavoro: Stabilito nel contratto	
Descrizione delle attività svolte	L'oggetto dell'appalto è costituito da: <ul style="list-style-type: none">• preparazione pasti centro cottura ditta• distribuzione pasti• pulizia ordinaria dei locali• trasporto pasti/veicolazione• somministrazione/scodellamento

CAMPO DI APPLICAZIONE

Nella stesura del presente documento sono state prese in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione scolastica. Da tale esame è risultato che le attività cui possono riferirsi rischi da interferenze verranno svolte presso i terminali delle mense scolastiche nel territorio comunale di Ossi. Attività terminali scolastici:

- ricevimento dei pasti;
- somministrazione dei pasti agli utenti;
- pulizia e messa in ordine dei terminali.

Per tali attività sono stati riscontrati rischi riportati nelle tabelle esposte più avanti derivanti da interferenze tra personale della Ditta aggiudicataria, utenti del servizio mensa (alunni, insegnanti, personale A.t.a.) ed eventuale personale del Comune ed eventuale pubblico esterno, in pratica qualsiasi persona che si trovasse ad interferire con i dipendenti della ditta appaltatrice.

SCOPO

Il presente documento ha lo scopo di:

- fornire alla Ditta aggiudicataria dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio di ristorazione scolastica deve essere svolto;
- promuovere la cooperazione e il coordinamento tra il Committente, la Ditta aggiudicataria per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dei rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori della Ditta, dal Datore di lavoro delle persone operanti presso i locali scolastici, dagli alunni e dall'eventuale pubblico esterno.
- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito delle loro mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente, l'adozione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.
-

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO

La Ditta appaltatrice deve provvedere a:

- preparazione, confezionamento e trasporto di pasti pronti costituenti il menù giornaliero in multi porzione e monoporzione in caso di diete speciali, ai locali di distribuzione e consumo (sale da pranzo);
- preparazione della sala da pranzo (apparecchiatura dei tavoli);
- distribuzione dei pasti agli utenti;
- lavaggio delle stoviglie;
- riassetto dei locali di porzionatura, lavaggio e pulizia tavoli e sedie;
- ritiro giornaliero dei contenitori dei pasti;
- gestione dei rifiuti.

La pulizia dei locali, interessati dal servizio di ristorazione scolastica, sono a carico della Ditta aggiudicataria. Sono escluse le pulizie dei pavimenti delle sale da pranzo che saranno effettuate dal personale Ata della scuola.

Viene richiesta la compilazione giornaliera di una specifica scheda di registrazione delle pulizie e disinfezioni, secondo quanto previsto dal manuale HACCP. La Ditta aggiudicataria deve assicurare la fornitura dei materiali di consumo e delle attrezzature necessarie, con esplicito obbligo di impiegare prodotti non nocivi. Presso ogni punto di somministrazione dovrà essere presente la scheda tecnica e la scheda di sicurezza di ogni prodotto di pulizia utilizzato.

TIPOLOGIA SCUOLE E SERVIZIO

L'attività in appalto interessa i vari locali di proprietà comunale o in uso del Comune (locali di porzionatura e lavaggio, sale da pranzo, spogliatoi e servizi igienici) situati nel Comune di Ossi all'interno dei seguenti plessi scolastici:

PLESSI INTERESSATI AL SERVIZIO			
TIPOLOGIA SCUOLA	INDIRIZZO	giorni della settimana interessati al servizio	
Scuola Infanzia P. Fancellu	Via Tevere	5 gg dal lunedì al venerdì	Tempo pieno
Scuola Primaria B. Cuggia	Via Tevere	5 gg dal lunedì al venerdì	Tempo pieno



LUOGHI DI SVOLGIMENTO			
SCUOLA	LOCALE	mq	
Scuola Infanzia P. Fancellu	Locale tecnico	11,05	
	Spogliatoio personale	3,60	
	Servizi igienici personale	3,60	
	deposito	11,60	
	refettorio	41,45	
Scuola Primaria B. Cuggia	Area sporco	23,00	
	refettorio	63,60	
	Disimpegno di distribuzione utenti	20,56	
	Locale tecnico	5,50	
	Area di accesso diretto al caseggiato		

LOCALI, AREE DI PERTINENZA E ACCESSI PER LA DITTA AGGIUDICATARIA - DISPOSITIVI SICUREZZA

Edificio	Scuola infanzia P. Fancellu - via Tevere	
Accessi Ditta	Accesso separato L'area del cortile della scuola destinata ai bambini (durante le attività didattiche o momenti di ricreazione) è separata dalla zona carrabile.	
Prevenzione incendi	L'attività viene classificata quale attività a rischio incendio medio (D.M.10/03/98). Sono presenti: illuminazione di emergenza, estintori a polvere e idranti UNI 45	
Descrizione aree di pertinenza della Ditta aggiudicataria	Area esterna	l'autoveicolo adibito al trasporto dei pasti accede dall'ingresso secondario dell'area scolastica preposto per l'ingresso ai locali distribuzione attraverso accesso diretto alla struttura al piano superiore rialzato senza dislivello, con il carrello porta contenitori gastronom attraverso una rampa si accede ai locali refettorio
	Piano terra	le attività di refezione e lavaggio stoviglie si svolgono presso i locali situati al piano terra. Il locale spogliatoio, dotato di servizio igienico è situato al piano rialzato nel corridoio adiacente i locali di deposito

Edificio	Scuola primaria B. Cuggia - via Tevere	
Accessi Ditta	<p>Accesso separato dalla scuola</p> <p>L'accesso avviene in maniera diretta dall'area cortilizia collegamento al caseggiato mediante porta interna</p> <p>L'area del cortile della scuola destinata ai bambini (durante le attività didattiche o nei momenti di ricreazione) è separata dalla zona carrabile.</p>	
Prevenzione incendi	<p>L'attività viene classificata quale attività a rischio incendio medio (D.M.10/03/98). Sono presenti: illuminazione di emergenza, estintori a polvere e idranti UNI 45</p>	
Descrizione aree di pertinenza della Ditta aggiudicataria	Area esterna	<p>l'autoveicolo adibito al trasporto dei pasti accede dal cancello d'ingresso principale della scuola Secondaria di I° grado in assenza di alunni.</p>
	Piano terra	<p>le attività di refezione e lavaggio stoviglie si svolgono presso i locali situati al piano terra. Il locale spogliatoio, dotato di servizio igienico è situato al piano terra nel corridoio adiacente alla mensa.</p>

INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI

INGRESSO PEDONALI

L'accesso pedonale ai locali interessati dall'attività in appalto avviene in via generale tramite gli ingressi normalmente utilizzati dagli utenti e dal personale scolastico.

INGRESSO DEI VEICOLI E SCARICO MERCI

E' previsto l'ingresso dei veicoli della Ditta aggiudicataria 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 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.

INFORMAZIONE SUGLI IMPIANTI ESISTENTI E ATTREZZATURE

Gli impianti elettrici presenti sono certificati a norma di legge, le attrezzature per il servizio di distribuzione di pasti vengono messe a disposizione dall'appaltatore.

VIE DI FUGA E USCITE DI SICUREZZA

Le eventuali Ditte che intervengono negli edifici comunali per lavori di manutenzione o altro, devono preventivamente prendere visione dei locali, delle vie di fuga, dei presidi di emergenza e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche ed elettriche, comunicando al Comune ed al servizio di prevenzione e protezione eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi.

GESTIONE DELLE EMERGENZE

Durante il sopralluogo congiunto tra il Committente, la Ditta aggiudicataria e il Datore di lavoro della scuola si provvederà ad individuare le zone con pericolo di incendio, l'ubicazione dei presidi antincendio e i percorsi di esodo.

Il personale della Ditta aggiudicataria operante presso la struttura, in caso di emergenza, si atterrà alle istruzioni impartite dal personale incaricato della Gestione delle Emergenze del Plesso Scolastico.

Il Piano di emergenza di ogni plesso scolastico è reso disponibile alla Ditta aggiudicataria dal Datore di lavoro dell'attività in esso svolta.

PLANIMETRIE

Prima dell'esecuzione dei lavori, il DUVRI viene integrato con gli elaborati grafici contenenti le planimetrie dei diversi plessi scolastici oggetto dell'appalto.

Nelle planimetrie sono individuate le aree concesse alla Ditta aggiudicataria, gli accessi, i percorsi e le informazioni riguardanti la gestione delle emergenze.

SMALTIMENTO RIFIUTI

La Ditta aggiudicataria, alla fine del servizio, deve provvedere allo smaltimento dei rifiuti secondo le modalità riportate nel Capitolato generale d'appalto.

BARRIERE ARCHITETTONICHE PRESENZA DI OSTACOLI

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 immediatamente.

SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO

La Ditta aggiudicataria deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori della Ditta stessa che eventualmente per il personale scolastico e utenti, 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 per uso pulizia e o sanificazione che può essere prelevata nei locali scolastici (refettori 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' consentito l'utilizzo da parte della Ditta aggiudicataria delle attrezzature di proprietà comunale, quali lavelli e altre eventuali attrezzature a norma come indicato nel capitolato, 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 Committente e il Responsabile della scuola.

Le apparecchiature che eventualmente verranno fornite dalla Ditta aggiudicataria come previsto del C.S.A, 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 GENERALITA'

GENERALITA'

Le situazioni di rischio per la salute e la sicurezza dei lavoratori dovute alla interferenza tra l'attività svolta dalla Ditta aggiudicataria e l'attività svolta dalla scuola e 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 pericolo

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 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.

PD	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	
Trascurabile	
Basso	
Medio	
Elevato	

DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA

Con il presente documento unico preventivo vengono fornite alla Ditta aggiudicataria, già in fase di appalto:

- dettagliate informazioni sui rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro oggetto dell'appalto, sulle misure di prevenzione e emergenza adottate in relazione alla propria attività, sui rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata ad operare la Ditta aggiudicataria dell'appalto in oggetto e sulle misure di sicurezza proposte una relazione alle interferenze,
- i costi della sicurezza, determinati in base alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze; i costi della sicurezza, nell'importo determinato e precisato in sede di gara, non sono soggetti a ribasso d'asta.

Con riferimento all'attività svolta in appalto non si ravvisano particolari interferenze reciproche tra l'attività svolta dai lavoratori della Ditta aggiudicataria, gli utenti del servizio mensa e il personale scolastico. Le ipotesi di rischio da interferenza sono ravvisabili durante le operazioni di pulizia delle superfici di transito che possono risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori della Ditta aggiudicataria che per il personale scolastico. 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.

LUOGO DI LAVORO	Scuola dell'infanzia B. Cuggia - via Tevere Scuola primaria P. Fancellu – via Tevere
LAVORI E/O SERVIZI IN APPALTO DITTA AGGIUDICATARIA	Ristorazione scolastica
TIPO DI RISCHI	Rischi interferenti introdotti dalla ditta appaltatrice
LAVORATORI ESPOSTI	Lavoratori del Committente, personale scolastico, eventuale pubblico, tecnici

ATTIVITA'	RISCHIO	VALUTAZIONE RISCHIO			AREA DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	COSTO DELLA SICUREZZA
		P	D	R			
Pulizie e disinfezione dei locali	Urti Impatti Scivolamenti Inciampi Esposizione per inalazione di agenti chimici	2	2	4	Basso	Chiudere i locali luogo di lavoro Stoccare le attrezzature, i carrelli ed i prodotti chimici in appositi sazi accessibili solo al personale addetto Utilizzare prodotti antiscivolo Utilizzare prodotti chimici secondo le disposizioni indicate nelle schede di sicurezza	€ 350 (vedi tabella successiva)
Trasporto pasti dal centro mensa ai plessi scolastici – aree esterne di manovra	Possibili urti investimenti	1	3	3	Basso	Nell'ingresso e nelle pertinenze delle scuole circolare a passo d'uomo Parcheggiare i veicoli nelle zone previste e in orario non coincidente con l'ingresso e l'uscita scolastica degli alunni	nulli
Trasporto dei pasti all'interno dei plessi scolastici	Possibili urti Scivolamenti inciampi	1	2	2	Basso	Stabilire percorsi protetti Prestare attenzione alla movimentazione dei carrelli	nulli
Manutenzioni ordinarie presso i plessi scolastici	Possibili urti Scivolamenti Inciampi Rischio elettrico Polveri rumore	2	2	4	Basso	Effettuare le operazioni durante gli orari di chiusura delle scuole Delimitare le zone utilizzando idonea cartellonistica	€ 144 (vedi tabella successiva)

Possibili interferenze con personale non addetto Presenza di Tecnici, Fornitori e ispettori all'interno dei locali	Possibili urti Scivolamenti inciampi	1	2	2	Basso	Porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti	nulli
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------	---	---	---	-------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

CALCOLO COSTI DELLA SICUREZZA			
INDICAZIONE LAVORI E RELATIVE MISURE	IMPORTO UNITARIO	QUANTITA'	COSTO
Pulizia locali: delimitazione aree di lavoro tramite appositi cartelli bifacciali da utilizzare appoggiati a terra per segnalare le situazioni di pericolo (pavimento bagnato e/o scivoloso) conformi al D.Lgs 81/2008	€ 35	10	€ 350
Manutenzioni: delimitazione aree di lavoro tramite segnale "vietato entrare" compreso catena e ganci (a corpo)	€ 18	8	€ 144
Costi riunioni: informazione e formazione dei lavoratori finalizzati alla definizione delle buone prassi da applicare relativamente al servizio di distribuzione ai terminali	Formazione iniziale e ulteriore a bisogno €/ora 15	8 ore corso completo rischio basso x 7 (personale minimo richiesto da capitolato)	€ 840
Costi riunioni: per coordinamento Responsabile del servizio prevenzione	€/ora 23,5	2 ore anno x 2 anni	€ 94
TOTALE			€ 1.428

Ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008, prima dell'affidamento del servizio si provvederà a verificare l'idoneità tecnico-professionale della Ditta aggiudicataria attraverso le seguenti modalità:

1. acquisizione certificato di iscrizione alla CCIA
2. acquisizione autocertificazione della Ditta appaltatrice del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000

A tal proposito, prima dell'inizio del servizio, se non già provveduto in precedenza, la Ditta aggiudicataria dovrà consegnare la seguente documentazione:

- a. DURC;
- b. nominativo del datore di lavoro;
- c. nominativo del responsabile servizio di prevenzione e protezione;
- d. elenco del personale utilizzato con relative caratteristiche, qualifiche professionali e posizione assicurativa presso l'INPS e l'INAIL;

La Ditta aggiudicataria 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.

Il DUVRI definitivo sarà costituito dal presente documento preventivo eventualmente modificato ed integrato dalle specifiche informazioni fornite dalla Ditta aggiudicataria.

Dovrà poi essere redatto il "verbale di riunione cooperazione, coordinamento/sopralluogo congiunto" da sottoscrivere ai sensi del D.lgs. 81/2008 tra il rappresentante del Committente, il Datore di lavoro delle scuole e il rappresentante della Ditta aggiudicataria.

Ossi,

Il Committente

(Il Titolare di Posizione Organizzativa)

La Ditta Aggiudicataria

(Datore di Lavoro)

Il Dirigente Scolastico

(Datore di Lavoro)

AGGIORNAMENTO DELLE MISURE PER IL CONTRASTO E IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL VIRUS SARS-COV-2/COVID-19 NEGLI AMBIENTI DI LAVORO

PREMESSA

L'Ente Comune di Ossi, in relazione alle situazioni di pericolo venutesi a creare con la diffusione del virus SARS-CoV-2/COVID-19 ed in conformità alle recenti disposizioni legislative, adotta tutte le misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del nuovo virus negli ambienti di lavoro inerenti il servizio di refezione scolastica adottando tutte le misure di sicurezza che devono essere applicate dai propri dipendenti.

OBIETTIVO

Obiettivo del presente è rendere il servizio mensa un luogo sicuro in cui i lavoratori possano svolgere le attività lavorative. A tal riguardo, vengono di seguito forniti tutti gli accorgimenti necessari che devono essere adottati per contrastare la diffusione del virus SARS-CoV-2/COVID-19 secondo le disposizioni dell'ultimo protocollo condiviso di aggiornamento delle misure negli ambienti di lavoro del 30 giugno 2022 che si intende pienamente condiviso e il cui testo si riporta integralmente.

TESTO DEL PROTOCOLLO CONDIVISO DI AGGIORNAMENTO DELLE MISURE PER IL CONTRASTO E IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL VIRUS SARS-COV-2/COVID-19 NEGLI AMBIENTI DI LAVORO

Oggi, 30 giugno 2022, è stato sottoscritto – all'esito di un approfondito confronto in videoconferenza – il presente "Protocollo condiviso di aggiornamento delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus SARS-CoV-2/COVID-19 negli ambienti di lavoro".

Il Protocollo aggiorna e rinnova i precedenti accordi su invito del Ministro del lavoro e delle politiche sociali e del Ministro della salute, che hanno promosso un nuovo confronto tra le Parti sociali.

Il Governo favorisce, per quanto di sua competenza, la piena attuazione del Protocollo.

Premessa

Il documento tiene conto delle misure di contrasto e di contenimento della diffusione del SARS-CoV-2/COVID-19 negli ambienti di lavoro, già contenute nei Protocolli condivisi sottoscritti successivamente alla dichiarazione dello stato di emergenza, in particolare il 14 marzo, il 24 aprile 2020, il 6 aprile 2021, sviluppati anche con il contributo tecnico-scientifico dell'INAIL.

Il presente Protocollo aggiorna tali misure, tenuto conto dei vari provvedimenti adottati dal Governo, dal Ministero della salute nonché della legislazione vigente. A tal fine, contiene linee guida condivise tra le Parti per agevolare le imprese nell'aggiornamento dei protocolli di sicurezza anti-contagio in considerazione dell'attuale situazione epidemiologica e della necessità di conservare misure efficaci per prevenire il rischio di contagio.

Nello specifico, gli esiti del costante monitoraggio sulla circolazione di varianti di virus SARS-CoV-2 ad alta trasmissibilità delle ultime settimane sottolineano l'importanza di garantire condizioni di salubrità e sicurezza degli ambienti e delle modalità di lavoro a specifica tutela dei lavoratori stessi.

Il documento tiene conto altresì, di quanto previsto dalla Circolare n. 1/2022 avente come oggetto "Indicazioni sull'utilizzo dei dispositivi individuali di protezione delle vie respiratorie" emanata dal Ministro per la Pubblica Amministrazione il 29 aprile 2022.

Ferma la necessità di aggiornare il Protocollo condiviso di regolamentazione per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus SARS-CoV-2/COVID-19 che preveda procedure e regole di condotta, va favorito il confronto preventivo con le rappresentanze sindacali presenti nei luoghi di lavoro, e per le piccole imprese con le rappresentanze territoriali come previsto dagli accordi interconfederali, affinché ogni misura adottata possa essere condivisa e resa più efficace dal contributo di esperienza delle persone che lavorano, in particolare degli RLS e degli RLST, tenendo conto della specificità di ogni singola realtà produttiva e delle situazioni territoriali.

PROTOCOLLO CONDIVISO DI REGOLAMENTAZIONE PER IL CONTRASTO E IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL VIRUS SARS-CoV- 2/COVID-19

In continuità e in coerenza con i precedenti accordi sottoscritti dalle Parti sociali, il presente Protocollo condiviso ha l'obiettivo di fornire indicazioni operative aggiornate,

finalizzate a garantire negli ambienti di lavoro non sanitari, l'efficacia delle misure precauzionali di

contenimento adottate per contrastare l'epidemia di COVID-19.

Il virus SARS-CoV-2/COVID-19 rappresenta un rischio biologico generico, per il quale occorre adottare misure uguali per tutta la popolazione. Il presente Protocollo contiene, quindi, misure che seguono la logica della precauzione e seguono e attuano le prescrizioni del legislatore e le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

Fatti salvi tutti gli obblighi previsti dalle disposizioni e linee guida vigenti per specifici settori, emanate per il contenimento del virus SARS-CoV-2/COVID-19.

I Ministri competenti, nel riconoscere alle Parti sociali l'impegno unanime ad adottare misure adeguate per affrontare l'attuale fase pandemica, prendono atto delle intese sancite nel presente Protocollo.

si stabilisce che

I datori di lavoro aggiornano il Protocollo condiviso di regolamentazione all'interno dei propri luoghi di lavoro, applicando le misure di precauzione di seguito elencate – da integrare con altre eventuali equivalenti o più incisive secondo le peculiarità della propria organizzazione, previa consultazione delle rappresentanze sindacali aziendali e sentito il medico competente – per tutelare la salute delle persone presenti all'interno dei luoghi di lavoro e garantire la salubrità dell'ambiente di lavoro.

INFORMAZIONE

Il datore di lavoro, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori e chiunque entri nel luogo di lavoro del rischio di contagio da Covid-19 e di una serie di misure precauzionali da adottare, fra le quali:

la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter fare ingresso o di poter permanere in azienda e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano i sintomi del Covid-19 (in particolare i sintomi di influenza, di alterazione della temperatura);

l'impegno a rispettare tutte le disposizioni delle Autorità sanitarie e del datore di lavoro nel fare accesso in azienda;

l'impegno a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti.

Il datore di lavoro fornisce un'informazione adeguata sulla base delle mansioni e dei contesti lavorativi, con particolare riferimento al complesso delle misure adottate cui il personale deve attenersi in particolare sul corretto utilizzo dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) per contribuire a prevenire ogni possibile forma di diffusione del contagio.

MODALITA' DI INGRESSO NEI LUOGHI DI LAVORO

Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro potrà essere sottoposto al controllo della temperatura corporea¹. Se tale temperatura risulterà superiore a 37,5°C, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. Le persone in tale condizione – nel rispetto delle indicazioni riportate in nota – saranno momentaneamente isolate e fornite di mascherina FFP2 ove non ne fossero già dotate, non dovranno recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie di sede, ma dovranno contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.

La riammissione al lavoro dopo l'infezione da virus SARS-CoV-2/COVID-19 avverrà secondo le modalità previste dall'art. 4 del decreto legge 24 marzo 2022 n. 24 convertito in legge 19 maggio 2022 n. 52 e dalla circolare del Ministero della salute n. 19680 del 30 marzo 2022.

Qualora, l'autorità sanitaria competente disponga misure aggiuntive specifiche, il datore di lavoro fornirà la massima collaborazione, anche attraverso il medico competente, ove presente.

GESTIONE DEGLI APPALTI

In caso di lavoratori dipendenti da aziende terze che operano nello stesso sito produttivo (es. manutentori, fornitori, addetti alle pulizie o Vigilanza, etc.) che risultassero positivi al tampone COVID-19, l'appaltatore dovrà informare immediatamente il committente, per il tramite del medico competente laddove presente.

L'azienda committente è tenuta a dare, all'impresa appaltatrice, completa informativa dei contenuti del Protocollo aziendale e deve vigilare affinché i lavoratori della stessa o delle aziende terze che operano a qualunque titolo nel perimetro aziendale, ne rispettino integralmente le disposizioni.

PULIZIA E SANIFICAZIONE IN AZIENDA, RICAMBIO DELL'ARIA

Il datore di lavoro assicura la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni e di svago, in coerenza con la circolare del Ministero della salute n. 17644 del 22 maggio 2020 e con il Rapporto ISS COVID- 19, n. 12/2021- Raccomandazioni ad interim sulla sanificazione di strutture non sanitarie.

La rilevazione in tempo reale della temperatura corporea costituisce un trattamento di dati personali e, pertanto, deve avvenire nel rispetto della disciplina per la protezione dei dati personali. A tal fine si suggerisce di: 1) rilevare la temperatura e non registrare il dato acquisto. È possibile identificare l'interessato e registrare il superamento della soglia di temperatura solo qualora sia necessario a documentare le ragioni che hanno impedito l'accesso ai locali aziendali; 2) fornire l'informativa sul trattamento dei dati personali. Si ricorda che l'informativa può omettere le informazioni di cui l'interessato è già in possesso e può essere fornita anche oralmente. Quanto ai contenuti dell'informativa, con riferimento alla finalità del trattamento potrà essere indicata la prevenzione dal contagio dal virus SARS-CoV-2 (COVID-19) 3) definire le misure di sicurezza e organizzative adeguate a proteggere i dati. In particolare, sotto il profilo organizzativo, occorre individuare i soggetti preposti al trattamento e fornire loro le istruzioni necessarie. A tal fine, si ricorda che i dati possono essere trattati esclusivamente per finalità di prevenzione dal contagio da SARS-CoV-2 (COVID-19) e non devono essere diffusi o comunicati a terzi al di fuori delle specifiche previsioni normative (es. in caso di richiesta da parte dell'Autorità sanitaria per la ricostruzione della filiera degli eventuali "contatti stretti di un lavoratore risultato positivo al COVID-19); 4) in caso di isolamento momentaneo dovuto al superamento della soglia di temperatura, assicurare modalità tali da garantire la riservatezza e la dignità del lavoratore nell'attuale emergenza COVID-19: ambienti/superfici. Aggiornamento del Rapporto ISS COVID-19 n. 25/2020. Versione del 20 maggio 2021.

Nel caso di presenza di una persona con COVID-19 all'interno dei locali aziendali, si procede alla pulizia e sanificazione dei medesimi, secondo le disposizioni della circolare del Ministero della salute n. 5443 del 22 febbraio nonché alla loro ventilazione.

Occorre garantire la pulizia, a fine turno, e la sanificazione periodica di tastiere, schermi touch e mouse con adeguati detergenti, sia negli uffici che nei reparti produttivi, anche con riferimento alle attrezzature di lavoro di uso promiscuo.

In tutti gli ambienti di lavoro vengono adottate misure che consentono il costante ricambio dell'aria, anche attraverso sistemi di ventilazione meccanica controllata.

PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

È obbligatorio che le persone presenti nel luogo di lavoro adottino tutte le precauzioni igieniche, in particolare per le mani.

Il datore di lavoro mette a disposizione idonei e sufficienti mezzi detergenti e disinfettanti per le mani, accessibili a tutti i lavoratori anche grazie a specifici dispenser collocati in punti facilmente accessibili.

È raccomandata la frequente pulizia delle mani, con acqua e sapone.

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE DELLE VIE RESPIRATORIE

Fermi gli obblighi previsti dall'art. 10-quater del decreto legge 22 aprile 2021 n. 52 convertito con modificazioni dalla legge 17 giugno 2021 n. 87, come modificato dall'art. 11, comma 1, del decreto-legge 16 giugno 2022, n. 68, l'uso dei dispositivi di protezione delle vie respiratorie di tipo facciali filtranti FFP2, anche se attualmente obbligatorio solo in alcuni settori (quali, ad esempio, trasporti, sanità), rimane un presidio importante per la tutela della salute dei lavoratori ai fini della prevenzione del contagio nei contesti di lavoro in ambienti chiusi e condivisi da più lavoratori o aperti al pubblico o dove comunque non sia possibile il distanziamento interpersonale di un metro per le specificità delle attività lavorative. A tal fine, il datore di lavoro assicura la disponibilità di FFP2 al fine di consentirne a tutti i lavoratori l'utilizzo.

Inoltre, il datore di lavoro, su specifica indicazione del medico competente o del responsabile del servizio di prevenzione e protezione, sulla base delle specifiche mansioni e dei contesti lavorativi sopra richiamati, individua particolari gruppi di lavoratori ai quali fornire adeguati dispositivi di protezione individuali (FFP2), che dovranno essere indossati, avendo particolare attenzione ai soggetti fragili. Analoghe misure sono individuate anche nell'ipotesi in cui sia necessario gestire un focolaio infettivo in azienda.

GESTIONE DEGLI SPAZI COMUNI (MENZA, SPOGLIATOI, AREE FUMATORI, DISTRIBUTORI DI BEVANDE E/O SNACK)

L'accesso agli spazi comuni, comprese le mense aziendali, le aree fumatori e gli spogliatoi è contingentato, con la previsione di una ventilazione continua dei locali e di un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi.

Occorre provvedere all'organizzazione degli spazi e alla sanificazione degli spogliatoi, per lasciare nella disponibilità dei lavoratori luoghi per il deposito degli indumenti da lavoro e garantire loro idonee condizioni igieniche sanitarie.

Occorre garantire la sanificazione periodica e la pulizia giornaliera, con appositi detergenti, dei locali delle mense, delle tastiere dei distributori di bevande e snack.

GESTIONE ENTRATA E USCITA DEI DIPENDENTI

Si favoriscono orari di ingresso/uscita scaglionati in modo da evitare assembramenti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sale mensa).

Laddove possibile, occorre dedicare una porta di entrata e una porta di uscita da questi locali e garantire la presenza di detergenti segnalati da apposite indicazioni.

GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN AZIENDA

Fermo quanto previsto dall'art. 4 del decreto legge 24 marzo 2022 n. 24 convertito in legge 19 maggio 2022 n. 52, nel caso in cui una persona presente nel luogo di lavoro sviluppi febbre (temperatura corporea superiore a 37,5° C) e sintomi di infezione respiratoria o simil- influenzali quali la tosse, lo deve dichiarare immediatamente al datore di lavoro o all'ufficio del personale e si dovrà procedere al suo isolamento in base alle disposizioni dell'autorità sanitaria.

La persona sintomatica deve essere subito dotata – ove già non lo fosse – di mascherina FFP2.

SORVEGLIANZA SANITARIA/MEDICO COMPETENTE/RLS

È necessario, pur nel rispetto delle misure igieniche raccomandate dal Ministero della salute e secondo quanto previsto dall'OMS, che la sorveglianza sanitaria sia volta al completo ripristino delle visite mediche previste, previa documentata valutazione del medico competente che tiene conto dell'andamento epidemiologico nel territorio di riferimento.

La sorveglianza sanitaria oltre ad intercettare possibili casi e sintomi sospetti del contagio, rappresenta un'occasione sia di informazione e formazione che il medico competente può fornire ai lavoratori in particolare relativamente alle misure di prevenzione e protezione, ivi

compresa la disponibilità di specifica profilassi vaccinale anti SARS-CoV-2/Covid-19 e sul corretto utilizzo dei DPI nei casi previsti.

Il medico competente collabora con il datore di lavoro, il RSPP e le RLS/RLST

nell'identificazione ed attuazione delle misure volte al contenimento del rischio di contagio da virus SARS-CoV-2/COVID-19.

Il medico competente, ove presente, attua la sorveglianza sanitaria eccezionale ai sensi dell'articolo 83 del decreto-legge 19 maggio 2020, n. 34, convertito, con modificazioni, dalla legge 17 luglio 2020, n. 77, la cui disciplina è attualmente prorogata fino al 31 luglio 2022 ai sensi dell'art. 10 del decreto legge 24 marzo 2022 n. 24 convertito in legge 19 maggio 2022 n. 52, ai fini della tutela dei lavoratori fragili secondo le definizioni e modalità di cui alla circolare congiunta del Ministero della salute e del Ministero del lavoro e delle politiche sociali del 4

settembre 2020, nel rispetto della riservatezza. A tale citata circolare si rimanda relativamente alla modalità di attuazione della sorveglianza sanitaria eccezionale nei casi in cui non sia nominato il medico competente.

La riammissione al lavoro dopo infezione da virus SARS-CoV-2/COVID-19 avverrà

in osservanza delle indicazioni del precedente punto 2. Per il reintegro progressivo dei lavoratori già risultati positivi al tampone con ricovero ospedaliero, il MC effettuerà la visita medica prevista dall'articolo 41, comma 2, lett. e-ter del d.lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni (visita medica precedente alla ripresa del lavoro a seguito di assenza per motivi di salute di durata superiore ai sessanta giorni continuativi), al fine di verificare l'idoneità alla mansione – anche per valutare profili specifici di rischio – indipendentemente dalla durata dell'assenza per malattia.

LAVORO AGILE

Pur nel mutato contesto e preso atto del venir meno dell'emergenza pandemica, si ritiene che il lavoro agile rappresenti, anche nella situazione attuale, uno strumento utile per contrastare la diffusione del contagio da Covid-19, soprattutto con riferimento ai lavoratori fragili, maggiormente esposti ai rischi derivanti dalla malattia.

In questo senso, le Parti sociali, in coerenza con l'attuale quadro del rischio di contagio, manifestano l'auspicio che venga prorogata ulteriormente la possibilità di ricorrere allo strumento del lavoro agile emergenziale, disciplinato dall'art. 90, commi 3 e 4, del Decreto- legge 19 maggio 2020, n. 34 convertito con modificazioni dalla Legge 17 luglio 2020, n. 77.

LAVORATORI FRAGILI

Il datore di lavoro stabilisce, sentito il medico competente, specifiche misure prevenzionali e organizzative per i lavoratori fragili.

Le Parti sociali chiedono altresì che vi sia una proroga al 31 dicembre 2022 della disciplina a protezione dei lavoratori fragili.

AGGIORNAMENTO DEL PROTOCOLLO

Sono costituiti nelle aziende i Comitati per l'applicazione e la verifica delle regole contenute nel presente Protocollo di regolamentazione, con la partecipazione delle rappresentanze sindacali aziendali e del RLS.

Laddove, per la particolare tipologia di impresa e per il sistema delle relazioni sindacali, non si desse luogo alla costituzione di comitati aziendali, verrà istituito, un Comitato Territoriale composto dagli Organismi paritetici per la salute e la sicurezza, laddove costituiti, con il coinvolgimento degli RLST e dei rappresentanti delle Parti sociali.

In mancanza di quanto previsto dai punti precedenti e per le finalità del presente Protocollo, potranno essere costituiti, a livello territoriale o settoriale, appositi comitati ad iniziativa dei soggetti firmatari, anche con il coinvolgimento delle autorità sanitarie locali e degli altri soggetti istituzionali coinvolti nelle iniziative per il contrasto della diffusione del virus SARS-CoV- 2/COVID-19.

Le Parti si impegnano ad incontrarsi ove si registrino mutamenti dell'attuale quadro epidemiologico che richiedano una ridefinizione delle misure prevenzionali qui condivise e, comunque, entro il 31 ottobre 2022 per verificare l'aggiornamento delle medesime misure.

Ossi,

Il Committente

(Il Titolare di Posizione Organizzativa)

La Ditta Aggiudicataria

(Datore di Lavoro)

Il Dirigente Scolastico

(Datore di Lavoro)