



**SETTORE SCUOLA, CULTURA, SPORT, TEMPO LIBERO
UFFICIO SCUOLA**

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

**Procedura aperta per l'affidamento del servizio di
Ristorazione Scolastica del Comune di Gallarate**

1 Settembre 2022 – 31 Luglio 2025

Allegato n. 5

DOCUMENTO UNICO PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

PREMESSA

Il presente documento di valutazione contiene le principali informazioni e prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice 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 ottemperanza all'art. 26 comma 1 lettera b, D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.

Secondo tale articolo al comma 3: Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto.

Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi”.

I datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori, devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento, in particolare:

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

Prima dell'affidamento del servizio si provvederà:

- a verificare l'idoneità tecnico-professionale dell'impresa appaltatrice o del lavoratore autonomo, attraverso la acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato e dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale
- fornire in allegato al contratto il documento unico di valutazione dei rischi che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che la ditta appaltatrice dovrà esplicitare in sede di gara.

La ditta appaltatrice dovrà produrre un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, coordinato con il DVR unico definitivo.

Sospensione dei Lavori

In caso di inosservanza delle 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 ed imminente, il Committente non riconoscerà alcun compenso o indennizzo all'Appaltatore.

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:

- garantire la sicurezza del personale dell'appaltatore mediante la formazione, la sorveglianza sanitaria, gli apprestamenti (D.P.I.) in riferimento ai lavori appaltati
- garantire la sicurezza rispetto ai rischi interferenziali che durante lo svolgimento dei lavori potrebbero originarsi all'interno dei locali.
- delle procedure contenute nel Piano di Sicurezza Integrativo e previste per specifici motivi di sicurezza.

Nella maggior parte dei casi è difficile prevedere l'organizzazione e lo svolgimento delle singole lavorazioni e la valutazione dei rischi per la sicurezza e salute dei lavoratori e, conseguentemente risulta difficoltosa la redazione di preventivi piani integrativi di sicurezza.

Tale difficoltà risulta ancora maggiormente aggravata dal dover definire dei costi della sicurezza significativamente connessi alle singole organizzazioni aziendali.

Stazione Appaltante

Denominazione	Comune di Gallarate Settore Scuola, Cultura, Sport, Tempo libero
Responsabile del Servizio	Dott. Manuela Solinas
Tipo di attività	Istituzionale
Indirizzo	Via Verdi 2
Part. IVA e Cod. Fisc.	00560180127

Ditta Appaltatrice

Denominazione	
Responsabile del Servizio	
Tipo di attività	
Indirizzo	
Part. IVA e Cod. Fisc.	

ALTRI DATORI DI LAVORO INTERESSATI

Denominazione	ISTITUTO COMPRENSIVO DANTE
Responsabile del Servizio	
Tipo di attività	Scolastica
Scuole di Competenza e relativo indirizzo	Primaria Dante Alighieri, Via Seprio 1 Primaria L. da Vinci, Via P. Lega 49 Primaria Don Milani, Via Gasparotto 2 Infanzia G. Rodari, Via Rusnati

	Infanzia Ronchi, Via Sciesa Infanzia Moriggia, Via Gramsci 88 Sec. Di 1° grado Majno, Via Palestro
--	--

Denominazione	ISTITUTO COMPRENSIVO G. CARDANO-P. LEGA
Responsabile del Servizio	
Tipo di attività	Scolastica
Scuole di competenza e relativo indirizzo	Primaria C. Battisti, Via Privata Bellora Primaria Madonna in Campagna, Via Mad. in Campagna Infanzia Arnate, Via Tenca Infanzia Madre Teresa di Calcutta, Via Mad. in Campagna Sec. Di 1° grado G. Cardano, Via Pietro da Gallarate Sec. 1° grado P. Lega, Via Tiro a Segno 10

Denominazione	ISTITUTO COMPRENSIVO PONTI
Responsabile del Servizio	
Tipo di attività	Scolastica
Scuole di competenza e relativo indirizzo	Primaria G. Marconi, Via Gulli 4 Primaria Cavour, Via Liberazione 21 Primaria Mazzini, Via del Lavoro 25 Infanzia Cajello, Via Liberazione 18 Infanzia Cascinetta, P.zza Don Labria 1 Infanzia Pradisera, Via Pradisera 1 Sec. 1° grado Ponti, Via Confalonieri 27

Denominazione	ISTITUTO COMPRENSIVO CEDRATE
Responsabile del Servizio	
Tipo di attività	Scolastica
Scuole di competenza e relativo indirizzo	Primaria De Amicis, Via Somalia 2 Primaria S. Pellico, Via Col di Lana 13 Infanzia Sciarè, Via Eritrea 1 Infanzia Cedrate, Via Col di Lana 13 Sec. 1° grado P.Lega, Via Tommaseo 2

Denominazione	AZIENDA SPECIALE 3SG
Responsabile del Servizio	
Tipo di attività	Servizio Nido
Nidi di competenza e relativo indirizzo	Via Eritrea, 11 Via Pradisera, 17 Via A. di Dio, 8 Via Villorosi, 1

Denominazione	
----------------------	--

Responsabile del Servizio	
Tipo di attività	Pasti Sociali
Indirizzo	

Denominazione	Accento Soc. Coop. Soc.
Responsabile del Servizio	
Tipo di attività	Servizi di assistenza educativa
Indirizzo	

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO

Il Servizio di Ristorazione Scolastica prevede la produzione di pasti presso il centro di cottura comunale e la veicolazione presso gli I.C.S. del territorio.

Per gli asili nido comunali è prevista la fornitura di derrate semilavorate che vengono successivamente cucinate da personale incaricato dalla S.A.

E' prevista altresì la produzione, il trasporto e la consegna dei pasti sociali.

Il periodo di validità contrattuale è dal 01.09.2022 – 31.07.2025.

MODALITA' DI ESPLETAMENTO:

Le diverse fasi e modalità di gestione/fornitura del servizio (produzione, trasporto, distribuzione, riassetto locali ecc.) sono tutte articolate e dettagliate nel Capitolato Speciale d'Oneri appositamente predisposto e dalla documentazione presentata dalla ditta aggiudicataria in fase di gara (progetto, piani trasporto, manuale qualità, mansionario personale), che qui si intendono integralmente riportate ed a cui si fa pieno riferimento.

TRASPORTO PASTI:

Le operazioni di carico e scarico dei contenitori presso il centro di cottura avvengono in area dedicata, mentre le consegne presso i plessi avvengono circa 15 minuti prima del consumo direttamente all'interno dei locali adibiti a ricevimento e porzionamento dei pasti.

Mentre la consegna dei semilavorati agli asili nido è prevista fra le 7,45 e le 8,30.

VERIFICA QUALITA' E CONFORMITA' DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA:

Al fine di tutelare ulteriormente gli utenti del servizio di refezione scolastica, l'Amministrazione ha affidato un servizio di verifica qualità e conformità. Sono previste visite al centro cottura e presso le scuole interessate per le necessarie verifiche.

CORSI DI FORMAZIONE

Il datore di lavoro, come previsto dal D.Lgs 81/08 provvede alla formazione degli addetti che prestano la loro opera presso il centro di cottura e presso i terminali di distribuzione. I corsi di formazione devono essere ripetuti periodicamente, almeno con cadenza semestrale.

SICUREZZA DEI LOCALI INTERESSATI:

Per quanto riguarda gli aspetti di sicurezza all'interno dei plessi scolastici interessati dal servizio di refezione, al fine di rendere pienamente edotta la ditta stessa, si fa riferimento ai documenti di valutazione

dei rischi sottoscritti dai Dirigenti scolastici delle scuole interessate, ivi inclusi i piani di evacuazione, come previsto dalla normativa attualmente in vigore, esposti direttamente presso i plessi scolastici e pubblicati nei relativi siti internet scolastici.

INTERFERENZE

Onde limitare al massimo le interferenze, le operazioni, ove possibile, dovranno essere svolte attraverso ingresso e varco dedicato ed in assenza di alunni e personale scolastico o dipendente dagli altri datori di lavoro sopra indicati.

RISCHI SPECIFICI DELL'AMBIENTE DI LAVORO

Di seguito sono riportate le fasi lavorative e i relativi rischi presenti nell'ambiente di lavoro dell'azienda committente.

Il servizio viene effettuato o mediante distribuzione al tavolo (scuole dell'infanzia, scuole primarie e alcune scuole secondarie di primo grado) o mediante vassoio self service in alcune scuole secondarie di primo grado di porzioni di cibo estratto da contenitori gastronomi trasportati dalla cucina centralizzata ai diversi refettori o ambienti di distribuzione.

Negli asili nido il personale della ditta aggiudicataria prepara nelle cucine degli asili nido le derrate consegnate a cura della ditta e distribuisce con carrello i piatti. La distribuzione agli utenti avviene a cura del personale comunale o dell'azienda speciale comunale.

I pasti sociali vengono consegnati racchiusi nei contenitori gastronomi a cura dell'aggiudicataria che provvederà successivamente al loro ritiro.

VIE DI FUGA E USCITE DI SICUREZZA

Le ditte che intervengono nelle strutture del Comune di Gallarate devono preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza comunicando al Datore di Lavoro committente o suo incaricato ed al Servizio di Prevenzione e Protezione eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi oggetto dell'appalto. Devono inoltre prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas.

Le imprese saranno inoltre informate sui nominativi degli addetti alla gestione delle emergenze nell'ambito delle sedi o dei locali dove si interviene.

I corridoi e le vie di fuga in generale saranno mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; saranno sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (macchine per la distribuzione di caffè, di bibite, ect.), anche se temporanei.

Si dovrà garantire che i mezzi di estinzione siano sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi.

ACCESSO DEGLI AUTOMEZZI, MEZZI ALIMENTATI A GAS E MACCHINE OPERATRICI

Gli automezzi della Ditta dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili, nelle aree di sosta, ecc. delle sedi di lavoro a velocità tale da non risultare di pericolo sia per le persone presenti che agli altri automezzi.

L'area di intervento sarà comunque interdetta al transito di persone e altri mezzi. Dovranno essere indicati i percorsi alternativi per i pedoni e per i mezzi.

Ogni Impresa deve attenersi alle indicazioni contenute nel Piano di Emergenza Interno dell'edificio in cui si trova ad operare e predisporre di conseguenza la propria struttura per la gestione delle emergenze. In caso di evacuazione dall'edificio: rimuovere le proprie attrezzature che potrebbero costituire intralcio agli interventi di soccorso e seguire le indicazioni degli addetti all'emergenza e/o del personale del committente; recarsi all'esterno attraverso l'uscita più vicina senza attraversare la zona interessata dall'evento.

RISCHI INTRODOTTI IN AZIENDA DA PARTE DELL'APPALTATORE

Individuazione dei rischi Specifici e di Interferenza

INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI E DI INTERFERENZA	Pericoli/rischi	Misure	Note
ESECUZIONE ALL'ESTERNO DEL LUOGO DI LAVORO	Consegna dei pasti o delle derrate con automezzi che entrano nell'area scolastica.	Delimitazione delle aree d'accesso. Formazione del personale. Retromarcia con avvisatore acustico.	
ESECUZIONE DURANTE ORARIO DI LAVORO DI PERSONALE DELLA SEDE O DI UTENTI	Sono presenti all'interno degli edifici scolastici gli alunni e il personale della scuola in qualità di utenti del servizio ed il professionista incaricato dei controlli dall'Amministrazione Comunale.	Organizzative tese ad eliminare qualsiasi rischio. Accertamento che i pavimenti siano asciutti all'ingresso di utenti e lavoratori; segnalazione immediata di eventuali stoviglie e bicchieri rotti e loro subitanea rimozione. Non utilizzo di prodotti sanificanti con componenti volatili tossiche. Dotazione di calzature antiscivolo e guanti idonei ad evitare	

		cadute e rovesciamento di porzioni di cibo calde. Informazione e formazione del personale. Organizzative. Indicazioni relative alla movimentazione dei carrelli. Controllo periodico dei carrelli per evitare che le rotture possano causare incidenti. Posizionamento dei tavoli a distanza adeguata per evitare intralcio nei percorsi di distribuzione.	
COMPRESENZA CON ALTRI LAVORATORI	Negli asili nido il personale della ditta aggiudicataria prepara nelle cucine degli asili nido le derrate consegnate a cura della ditta e distribuisce con carrello i piatti. La distribuzione avviene a cura del personale comunale o dell'azienda speciale comunale. I pasti sociali vengono consegnati racchiusi nei contenitori gastronomici a cura dell'aggiudicataria che provvederà successivamente al loro ritiro.	Organizzative. Indicazioni relative alla movimentazione dei carrelli. Controllo periodico dei carrelli per evitare che le rotture possano causare incidenti. Accertamento che i pavimenti siano asciutti all'ingresso di utenti e lavoratori; segnalazione immediata di eventuali stoviglie e bicchieri rotti e loro subitanea rimozione. Non utilizzo di prodotti sanificanti con componenti volatili tossiche. Dotazione di calzature antiscivolo e guanti idonei ad evitare cadute e rovesciamento	

		di porzioni di cibo calde. Informazione e formazione del personale. Posizionamento dei tavoli a distanza adeguata per evitare intralcio nei percorsi di distribuzione.	
ESISTONO PERCORSI DEDICATI PER IL TRASPORTO DI MATERIALI ATTI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO	Percorso dedicato dallo scarico dei contenitori dagli automezzi al luogo destinato alle operazioni preliminari alla distribuzione. Spazio accessibile ai mezzi che trasportano la mensa	Le stesse che per la consegna ed il ritiro dei gastronomi e delle derrate. Delimitare gli spazi ed evitare che vengano utilizzati da altri nel momento del carico e scarico.	

Altre misure operative

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (Art. 26, D.Lgs. 81/2008). I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

Prima del trasporto e consegna di materiali presso le sedi comunali interessate dal presente appalto occorre che la Ditta incaricata comunichi al Committente e/o Referente aziendale individuato, il giorno e l'orario previsti, le persone incaricate ed il nominativo del trasportatore, al fine di coordinare le azioni ed impedire interferenze nelle attività in atto.

L'accesso e il transito dei dipendenti della Ditta incaricata nelle strutture del Comune di Gallarate saranno comunque coordinati dal Referente aziendale individuato, il quale avrà il compito di verificare che non si creino interferenze eventualmente anche con altri appalti in corso presso quella stessa sede.

Prima di intraprendere qualsiasi operazione di movimentazione manuale dei carichi all'interno delle strutture in oggetto, dovranno essere concordate con il Referente aziendale individuato le sequenze di lavoro, le modalità di comportamento e di accatastamento temporaneo dei materiali movimentati.

LA VELOCITA' DI ACCESSO E PERCORRENZA DI MEZZI DI TRASPORTO NELLE AREE COMUNALI DOVRA' ESSERE LIMITATA AI 10 KM/H; il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.

Inoltre, viene prescritto, per tutti i luoghi di lavoro, quanto segue:

1. È vietato fumare
2. È vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal Referente aziendale
3. Le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate;
4. È necessario coordinare la propria attività con il Referente aziendale in merito a:
 - Normale attività
 - Comportamento in caso di emergenza ed evacuazione
5. In caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente il personale della scuola.
6. Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:
 - sono stati individuati i percorsi di esodo come da planimetrie e da segnaletica di sicurezza esposte nei luoghi di lavoro;
 - gli estintori, i naspi e gli idranti sono segnalati da idonea segnaletica e installati in numero e posizione adeguati;
 - è stata istituita la squadra di gestione dell'emergenza e lotta all'incendio, alle cui indicazioni il personale della ditta appaltatrice dovrà conformarsi.

COSTI DELLA SICUREZZA

I costi della sicurezza sono relativi **esclusivamente** ai rischi di tipo **interferenziale** e relativi al Servizio in oggetto, come indicato dalla Determina dell'Autorità di Vigilanza sugli appalti n°3 del 5 marzo 2008 "Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture. Predisposizione del documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI) e determinazione dei costi della sicurezza. L.123/07 e modifica dell'art.3 del D.Lgs.626/94 e art.86 commi 3bis e 3 ter del D.Lgs.163/06."

I potenziali rischi individuati nella valutazione dei rischi da interferenze (inclusi quelli generali) sono da quantificarsi complessivamente in € 15.143,24 per l'intera durata contrattuale (0,01 a pasto).

PROCEDURA PER I CASI DI EMERGENZA

Lo scopo della presente sezione è quello di fornire al personale esterno presente nei locali della Committente, le norme di comportamento da osservare nei casi di emergenza.

Per **Emergenza** si intende qualsiasi situazione anomala che: **ha provocato, sta provocando, potrebbe provocare grave danno** quali ad esempio: incendio, esplosione, infortunio, malore, mancanza di energia elettrica, ecc..

Emergenza INCENDIO ED EVACUAZIONE

Misure di Prevenzione e Protezione:

All'interno della struttura è previsto un adeguato numero di estintori posti in posizione nota. In sede di sopralluogo congiunto verranno illustrate le posizioni degli apprestamenti antincendio presenti nell'area, le vie di fuga e le uscite di emergenza da utilizzare in caso di necessità. Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave, il numero di chiamata per l'emergenza incendi è **115 Vigili del Fuoco**.

Vostro comportamento di sicurezza.

- In caso di **piccolo incendio** cercate di spegnere il fuoco con l'estintore posizionandovi con una uscita alle spalle e senza correre rischi.
- Qualora non riusciate a spegnerlo cercate di chiudere la finestra ed uscite chiudendo la porta, quindi:
- Date l'allarme e fate uscire le persone presenti nei locali seguendo le vie di fuga ed indirizzandole al punto di ritrovo **mantenendo la calma**.
- **Avvertite i Vigili del Fuoco – 115**
- Togliete la corrente dal quadro elettrico azionando l'interruttore generale.
- Prelevate una planimetria dal muro ed uscite dall'edificio con la planimetria.
- Recativi al punto di ritrovo e verificate la presenza dei colleghi.
- Attendete l'arrivo dei pompieri, spiegate l'evento e consegnate la planimetria.

PRONTO SOCCORSO

Misure di Prevenzione e Protezione:

L'Appaltatrice deve dotare il proprio personale distaccato di un pacchetto di medicazione e di un sistema di comunicazione da utilizzare in emergenza come disposto dal DM 388/03.

Vostro comportamento di sicurezza:

- Qualora Vi trovaste nella necessità di un intervento di Pronto Soccorso, intervenite solo se ne avete la possibilità e se siete in possesso della qualifica di addetto al Primo Soccorso secondo il DM 388/03.
- Utilizzate i presidi sanitari presenti nella cassetta di pronto soccorso o nel pacchetto di medicazione.
- Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave è necessario chiamare il **112 Pronto Soccorso**.

VALUTAZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA

Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta da ciascuna impresa, resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

I suddetti costi sono a carico dell'impresa incaricata di svolgere Servizio in oggetto, la quale deve dimostrare, in sede di verifica dell'anomalia delle offerte, che gli stessi sono congrui rispetto a quelli desumibili

FIRME PER APPROVAZIONE

Figure	Nominativo	Firma
Datore di lavoro/Committente		
Datore di Lavoro/Impresa appaltatrice		
Datori di Lavoro altri lavoratori coinvolti		