



STUDIO DI INGEGNERIA PER LA
PRODUZIONE E L'AMBIENTE
di Ing. Elena Berté e Associati

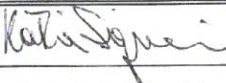

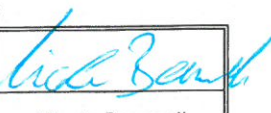
**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA
INTERFERENZE LAVORATIVE (DUVRI)**

redatto ai sensi dell'art.26 comma 3-ter
del D.Lgs. 9 aprile 2008 n.81 e s.m.i.

**APPALTO:
ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

Comune di Sissa Trecasali

Piazza Fontana n.1
43018 Sissa Trecasali (PR)

					
00	Emissione	maggio 2021	Ing. Katia Signorini	Gianluca Diemmi	Nicola Bernardi
Rev.	Descrizione	Data	Eseguito	Verificato	Approvato

Il presente documento unico di valutazione dei rischi interferenziali è stato elaborato dal:

Sindaco del Comune di Sissa Trecasali

Nicola Bernardi

firma



con la collaborazione del:

Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione

Ing. Katia Signorini

firma



consultando, inoltre:

Il referente comunale per il contratto di appalto

Sig. Gianluca Diemmi

firma



Il Consulente STUDIO SIPA di Piacenza

Ing. Katia Signorini

firma



PREMESSA

Il presente documento è redatto in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i. al fine di:

- a) cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro derivanti dall'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- b) coordinare gli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'appalto.

Il documento fornisce quindi informazioni:

- sui rischi generali esistenti sui luoghi di lavoro oggetto dell'appalto;
- sulle misure di prevenzione e protezione e di emergenza adottate in relazione all'attività;
- sui rischi derivanti da possibili interferenze negli ambienti in cui è destinata ad operare la ditta appaltatrice nell'esecuzione dell'appalto in oggetto;
- sulle misure di sicurezza proposte in relazione ai rischi derivanti da interferenze.

Si precisa che il presente documento non concerne i rischi specifici propri delle attività delle imprese appaltatrici (art.26, comma 3 del D.Lgs. 81/08). L'impresa appaltatrice è pertanto responsabile dell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione concernenti i propri rischi specifici.

Il presente documento ha come oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica presso Asilo Nido, Scuola dell'infanzia, Scuola primaria e Scuola secondaria site nel comune di Sissa Trecasali (PR).

Il servizio dovrà essere svolto secondo le modalità e nella piena osservanza di quanto stabilito dal relativo Contratto d'Appalto.

Il presente DUVRI è da considerarsi come allegato al contratto di appalto e, come tale, parte integrante di esso. Eventuali trasgressioni a quanto previsto dal presente documento potranno essere considerate come violazioni del contratto e, come tali, potranno essere considerate come condizioni sufficienti per l'applicazione delle penali previste dallo stesso.

È fatto obbligo all'impresa interessata rendere noto il contenuto del presente Documento al proprio personale e a tutte le persone che, a qualunque titolo, operano per loro conto presso i luoghi oggetto dell'appalto.

Il Comune di Sissa Trecasali ha in gestione la manutenzione e la conservazione in condizioni di sicurezza degli ambienti asilo nido/scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria. L'attività scolastica presso la scuola dell'infanzia, la scuola primaria e la scuola secondaria è gestita dall'Istituto Comprensivo Sissa-Trecasali, invece la gestione dei nidi d'infanzia è affidata ad ATI avente quale mandataria la cooperativa gestore.

Sia l'Istituto Comprensivo che la Cooperativa hanno la responsabilità, con impiego di personale proprio, dell'organizzazione scolastica e dello svolgimento dell'attività educativa, nel rispetto delle norme di tutela della salute e della sicurezza in ambiente di lavoro.

Per ogni struttura operativa è stato redatto un Piano di Emergenza coordinato, ed istituita una squadra composta da persone addestrate per la lotta all'incendio e da persone formate per il primo soccorso.

Pertanto, è facoltà dei datori di lavoro di ogni sede operativa, integrare il presente documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integrerà gli atti contrattuali.

1. DATI GENERALI IDENTIFICATIVI

1.1 Committente

RAGIONE SOCIALE	Comune di Sissa Trecasali
TIPO DI ATTIVITÀ	Pubblica Amministrazione
LEGALE RAPPRESENTANTE	Sindaco – Nicola Bernardi
SEDE ISTITUZIONALE	Piazza Fontana n.1 – c/o Palazzo Pizzetti 43018 Sissa Trecasali (PR)
SEDI OPERATIVE	CUCINA c/o Nido d'infanzia/ Scuola dell'infanzia Loc. Sissa
	SALA DISTRIBUZIONE E REFETTORIO della Scuola primaria Loc. Sissa
	SALA DISTRIBUZIONE E REFETTORIO Scuola dell'infanzia e nido d'infanzia in Loc. Trecasali
	CUCINA e REFETTORIO c/o Scuola secondaria Loc. Trecasali
TEL.	0521 – 527025
FAX	0521 – 877160
E-MAIL	segreteria@comune.sissatrecasali.pr.it g.diemmi@comune.sissatrecasali.pr.it
P.IVA	02705440341
RESPONSABILE DEL S.P.P.	Ing. Katia Signorini
RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI	Geom. Mirka Grassi
MEDICO COMPETENTE	Dott. Alfredo Bacchini

Referente Comune di Sissa Trecasali per l'appalto:	Sig. Gianluca Diemmi <i>Responsabile Settore I – Affari Generali e Servizi al Cittadino</i>
Recapito telefonico:	0521 - 527009

1.2 Ditta appaltatrice

NOME SOCIETÀ	
Sede Legale	
P.IVA	
Datore di lavoro/Legale rappresentante	
Responsabile del S.P.P.	
Medico competente	
Referente per lo specifico appalto	

1.3 Dati generali dei luoghi di lavoro oggetto dell'appalto

Il servizio verrà svolto all'interno dei seguenti siti:

Plessi in SISSA

- **Nido d'infanzia comunale "Pinocchio"** – V.le Toscanini, 3 – Loc. Sissa, 43018 Sissa Trecasali
- **Scuola dell'infanzia "Salvator Allende"** – V.le Toscanini, 1 – Loc. Sissa, 43018 Sissa Trecasali
- **Scuola primaria Guglielmo Marconi** – Via G.Marconi, 1 – Loc. Sissa, 43018 Sissa Trecasali
- **Cucina per la trasformazione** – V.le Costituzione Loc. Sissa c/o Nido d'infanzia comunale e scuola d'infanzia statale

Plessi in TRECASALI

- **Nido d'infanzia comunale "Cip e Ciop"** – Via XI Febbraio, 15 – Loc. Trecasali, 43018 Sissa Trecasali
- **Scuola dell'infanzia "La trottola"** – Via XI Febbraio, 15 – Loc. Trecasali, 43018 Sissa Trecasali
- **Scuola secondaria di I° grado "Carlo Alberto Dalla Chiesa"** – P.le Rodari, 1 – Loc. Trecasali, 43018 Sissa Trecasali
- **Cucina per la trasformazione** – c/o scuola secondaria I° grado – P.le Rodari, 1 – Loc. Trecasali

Relativamente alle seguenti scuole:

- **Scuola primaria "Elsa Morante"** – Via Roma, 8 – Loc. Trecasali, 43018 Sissa Trecasali
 - **Scuola primaria** – V.le Caduti – Loc. Ronco Campo Canneto, 43018 Sissa Trecasali
- il servizio di ristorazione avviene nel Refettorio della scuola secondaria con servizio di trasporto degli alunni.

- **Centri estivi** presso i medesimi plessi sopra indicati, individuati di anno in anno

Per le scuole primarie il servizio di ristorazione si svolge per 2 volte nell'arco della settimana a differenza dei nidi e scuole dell'infanzia per le quali viene svolto tutti i giorni.

Per la scuola secondaria attualmente sarà un rientro a settimana per ogni classe, quindi il servizio di ristorazione si svolge per 3 volte nell'arco della settimana alternato a quello per le primarie.

1.4 Descrizione sintetica delle attività oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica così articolato:

	Descrizione servizio	CUCINA Nido d'infanzia/ Scuola dell'infanzia Sissa	SALA DISTRIBUZIONE Nido d'infanzia/ Scuola dell'infanzia Trecasali	SALA DISTRIBUZIONE E REFETTORIO Scuola primaria in Località Sissa	CUCINA E REFETTORIO Scuola secondaria I° grado Trecasali
1	Fornitura, deposito e conservazione delle derrate alimentari presso le cucine di preparazione	x			x
2	Trasformazione delle materie prime per la preparazione dei menù ed il confezionamento dei pasti anche a crudo	x			x
3	Fornitura dei carrelli e dei contenitori per il trasporto dei pasti	x	x	x	x
4	Fornitura di contenitori termici idonei al trasporto dei pasti con autovettura da parte di personale Auser		x	x	
5	Fornitura delle stoviglie da tavola a recupero (piatti, bicchieri, posate, ecc.) e degli articoli di complemento al servizio di ristorazione (tovaglioli, eventuali tovaglie o tovagliette, ecc.)	x	x	x	x
6	Fornitura di acqua erogata dall'acquedotto comunale, in brocche	x	x	x	x
7	Fornitura della merenda del mattino	x	x	x	
8	Allestimento dei tavoli della mensa			x	x
9	Somministrazione dei pasti			x	x
10	Pulizia, igienizzazione e riordino dei locali, relativi arredi e attrezzature della cucina	x			x
11	Pulizia ed igienizzazione del refettorio e dei bagni annessi, e lavaggio in loco delle stoviglie	x	x	x	x
12	Pulizia ed igienizzazione dei locali adibiti alla somministrazione, dei relativi arredi ed attrezzature nonché dei bagni annessi			x	x
13	Disinfestazione e derattizzazione dei locali adibiti al servizio in appalto	x	x	x	x
14	Gestione dei rifiuti secondo le modalità stabilite dall'Amministrazione comunale	x	x	x	x

Sono esclusi dal servizio di ristorazione scolastica lo scodellamento e la distribuzione in sezione nonché il supporto alla somministrazione del pasto presso i nidi e le scuole per l'infanzia.

Plessi di Sissa

Presso il Nido d'Infanzia è possibile la presenza di dipendenti del Gestore (educatrici; personale ausiliario) incaricati anche della somministrazione dei pasti.

Presso la Scuola dell'infanzia ed primaria sono presenti dipendenti dell'Istituto Comprensivo (educatrici; personale ausiliario).

Durante lo svolgimento del servizio di fornitura merende e del servizio mensa saranno presenti anche educatrici e personale ausiliario per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica.

Plessi di Trecasali

Presso il Nido d'Infanzia è possibile la presenza di dipendenti del Gestore (educatrici; personale ausiliario) che hanno anche il compito di somministrare i pasti ai bimbi.

Presso la Scuola secondaria, primaria e dell'infanzia sono presenti dipendenti dell'Istituto Comprensivo (educatrici; personale ausiliario).

Presso la scuola dell'infanzia ed asilo Nido, durante lo svolgimento del servizio di fornitura merende e del servizio mensa saranno presenti anche educatrici e personale ausiliario per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica.

2. DOCUMENTAZIONE RICHIESTA

L'articolo 26 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i. al comma 1 cita:

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima sempre che abbia la disponibilità giuridica dei luoghi in cui si svolge l'appalto o la prestazione di lavoro autonomo:

a) verifica, [...], l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori, ai servizi e forniture da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione.

[...], la verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:

- 1) acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;*
- 2) acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;*

Per tale motivo, si richiede la consegna della seguente documentazione:

- ✓ possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale (da fornire anche in forma di autocertificazione);
- ✓ copia del certificato di iscrizione alla Camera di Commercio Industria e Artigianato (CCIAA);
- ✓ elenco dei dipendenti che saranno impiegati presso i luoghi di lavoro oggetto dell'appalto con indicazione dei relativi numeri INPS e INAIL;
- ✓ DURC.

Si precisa che:

- in occasione di ogni sostituzione o variazione del personale, la ditta Appaltatrice si impegna a informare preventivamente il Referente per l'appalto e a fornire la relativa documentazione di cui sopra;
- i lavoratori impiegati dalla ditta Appaltatrice dovranno essere regolarmente sottoposti a visita medica, e con giudizio di idoneità allo svolgimento della mansione.

Sempre ai sensi dell'articolo 26 del D.Lgs. 81/08, il datore di lavoro Committente:

b) fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Esclusioni

Ai sensi del comma 3 bis dell'art.26 del D.Lgs.n.81/08 e s.m.i., la redazione del DUVRI non è necessaria in caso di:

[...] servizi di natura intellettuale, alle mere forniture di materiali o attrezzature, ai lavori o servizi la cui durata non è superiore a cinque uomini-giorno, sempre che essi non comportino rischi derivanti dal rischio di incendio di livello elevato, ai sensi del D.M. 10 marzo 1998, [...], o dallo svolgimento di attività in ambienti confinati, di cui al regolamento di cui al d.P.R. 14 settembre 2011, n. 177, o dalla presenza di agenti cancerogeni, mutageni o biologici, di amianto o di atmosfere esplosive o dalla presenza dei rischi particolari di cui all'allegato XI del presente decreto.

3. NORME GENERALI DI COMPORTAMENTO PER LA SICUREZZA

Nell'ambito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione dai rischi, nonché del coordinamento degli interventi di protezione, si richiede alla ditta Appaltatrice di osservare le seguenti misure di prevenzione di carattere generale:

- la ditta appaltatrice deve organizzare i lavori coinvolgendo il proprio personale nel rispetto della normativa in vigore così come previsto nel presente documento;
- è vietato impiegare per i lavori personale non in regola con le norme in materia di diritto del lavoro, assicurazioni obbligatorie e antinfortunistiche;
- è vietato effettuare, presso le sedi concordate, attività diverse da quelle specificate contrattualmente;
- la ditta appaltatrice si impegna sotto la propria esclusiva responsabilità a mettere in atto, per quanto di competenza e con riferimento agli interventi da effettuare, tutte le misure di prevenzione e protezione necessarie all'eliminazione dei rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori, in conformità a quanto previsto dalle norme in materia di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro, con particolare riferimento ai contenuti del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.;
- in considerazione dell'attuale situazione di emergenza sanitaria in corso, legata alla diffusione del contagio da nuovo Coronavirus, l'appaltatore dovrà dimostrare di aver adottato il "Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro" di cui al D.M. 24/04/2020, così come aggiornato dal nuovo "Protocollo condiviso [.....]" del 06/04/2021; l'appaltatore dovrà inoltre garantire:
 - l'adozione ed applicazione del proprio Protocollo da parte del personale incaricato dello svolgimento dell'attività appaltata;
 - il tempestivo adeguamento dello stesso Protocollo ed adozione dello stesso in caso di nuove necessità che potrebbero intervenire nell'arco temporale di durata dell'appalto;
- la ditta appaltatrice dovrà predisporre sistemi di erogazione del servizio tali da garantire:
 - la sicurezza ed igiene degli alimenti prodotti e/o somministrati attraverso l'applicazione del protocollo HACCP;
 - la sicurezza degli operatori scolastici e dei bambini/ragazzi rispetto alla possibilità di contagio da SARS CoV2 durante l'erogazione del servizio;
- la ditta appaltatrice è responsabile della rispondenza di propri mezzi e attrezzature alle norme di legge nonché dell'adozione da parte del proprio personale delle cautele antinfortunistiche necessarie durante lo svolgimento del lavoro;
- il personale della ditta appaltatrice deve essere munito dei necessari dispositivi di protezione individuale;
- al verificarsi di infortuni di qualunque entità o di incidenti, la ditta appaltatrice deve farne immediata segnalazione alla Committenza;
- dovranno essere rispettate le seguenti norme di comportamento:

è vietato:

- fumare e mangiare e/o bere (ad esclusione dei locali esplicitamente riservati);
- introdurre nei luoghi oggetto dell'appalto macchinari/attrezzature/mezzi non conformi alla normativa vigente;
- accedere o permanere in luoghi diversi da quelli previsti per lo svolgimento della propria attività;
- accedere ai locali/aree tecniche di servizio (cabine elettriche, centrale termica, ecc.) senza essere autorizzati;
- compiere operazioni non di specifica competenza;
- ostruire i passaggi e, in particolare modo, le uscite di sicurezza;
- impedire l'accesso a estintori, idranti, pulsanti di allarme, quadri elettrici o altri dispositivi di sicurezza o coprirli con materiale o altro;
- rimuovere o manomettere dispositivi di sicurezza e di protezione;

- avvicinarsi ad apparecchiature elettriche con le mani o indumenti bagnati o se il pavimento fosse bagnato;
- utilizzare macchinari o attrezzature di proprietà del Comune, dell'Istituto Comprensivo o della Cooperativa, se non previa autorizzazione scritta nel rispetto di quanto previsto dall'art. 72 del D.Lgs. 81/08;
- abbandonare le proprie attrezzature in luoghi diversi da quelli specificatamente previsti al relativo utilizzo

è obbligatorio:

- rispettare la segnaletica presente;
- utilizzare i Dispositivi di Protezione Individuale previsti dal proprio Documento di Valutazione dei Rischi e da questo Documento;
- indossare abbigliamento adeguato ai luoghi in cui viene svolta l'attività (cuffie, camice, ecc.);
- indossare apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (art. 26 comma 8 D.Lgs. 81/08).

4. INDICAZIONI PER LA PREVENZIONE DEL CONTAGIO DA SARS COV2

Occorre fare riferimento alle Linee di indirizzo della Società Italiana di Igiene - Medicina preventiva e sanità pubblica (SItI) –ovvero al documento “COVID-19 e ristorazione scolastica precauzioni ed opportunità a tutela della salute, dell'economia e dell'ambiente”, i cui fondamentali sono stati ripresi anche dalla Regione Emilia-Romagna per i seguenti aspetti:

Gestione locali mensa

L'accesso ai locali mensa deve essere regolato prevedendo il mantenimento della distanza di sicurezza di almeno 1 metro tra le persone all'interno di essi e l'areazione frequente dei locali. In relazione al diffondersi dell'epidemia di COVID-19, è necessario affiancare le consuete pratiche previste con misure straordinarie, quali:

- utilizzo di guanti e mascherine da parte di tutti gli addetti alla distribuzione e somministrazione di alimenti;
- valutare, laddove la struttura del locale di somministrazione lo consenta, l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali, per garantire un flusso ordinato dei bambini e ragazzi garantendo, se possibile, percorsi di entrata e di uscita differenziati; nel caso non sia possibile la separazione, i percorsi di entrata e uscita debbono essere temporalmente distinti;
- garantire la disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (es. addetti alla distribuzione), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente;
- divieto di buffet a self-service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione la somministrazione va effettuata direttamente da parte degli addetti oppure in monoporzioni preconfezionate;
- condimenti, pane, frutta, acqua vanno distribuiti ai singoli bambini direttamente dagli addetti alla somministrazione o, in caso di impossibilità dovranno essere in confezioni monodose;
- evitare, al momento del consumo del pasto, la condivisione dell'utilizzo di posate e bicchieri;
- garantire un idoneo microclima, evitando correnti d'aria ed eliminando totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata per evitare l'eventuale veicolazione di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.).

Norme igieniche e precauzioni nella somministrazione degli alimenti in classe

Qualora la modalità di somministrazione dei pasti negli spazi mensa non sia percorribile o non sufficiente in virtù delle dimensioni o della particolare numerosità si potranno studiare soluzioni alternative di erogazione, ad esempio direttamente all'interno delle aule didattiche attraverso le seguenti modalità organizzative:

- fornitura del pasto su vassoi singoli o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette monouso, a seguito del porzionamento da parte degli addetti in aree appositamente individuate;
- nei casi in cui l'area di porzionamento sia distante dall'area di consumo: fornitura del pasto su vassoi singoli o direttamente alla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette monouso a seguito di porzionamento da parte degli addetti presso l'aula didattica, mediante utilizzo di carrelli termici, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;
- fornitura del pasto in "lunch box" cioè in vaschette monoporzione, lavabili e termosigillate.

Pulizia e disinfezione dei locali e delle superfici

Ogni mensa scolastica assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni. Le principali pratiche igieniche adottate dagli operatori del settore alimentare per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli alimenti, rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del COVID-19.

Il programma di pulizia e disinfezione, già presente nelle mense scolastiche, prevede:

- pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze
- pulizia e disinfezione pre-operativa e operativa delle superfici a contatto con alimenti.

Il programma prerequisito di pulizia e disinfezione deve specificare:

- l'individuazione dei locali e delle attrezzature da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione;
- le schede tecniche dei prodotti utilizzati;
- le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, piani di lavoro, superfici non a diretto contatto con gli alimenti (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione;
- la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione;
- la formazione del personale in materia.

Occorre quindi:

- garantire la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica, con prodotti appositi, dei locali mensa e degli altri ambienti di consumo (aule didattiche), nonché – ove presenti - delle tastiere dei distributori di bevande e snack;
- garantire il ricambio dell'aria degli ambienti/spazi dove sono presenti i distributori automatici di bevande e alimenti.

Precauzioni igieniche personali

In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2, gli operatori addetti al settore alimentare devono lavarsi le mani per almeno 40 secondi con acqua e sapone liquido e asciugarle con salviette monouso:

- prima di iniziare il lavoro
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito
- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi
- dopo aver toccato rifiuti
- dopo le operazioni di pulizia
- dopo l'uso del bagno
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato
- dopo aver toccato il denaro
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo.

Uso dei guanti

I guanti devono essere cambiati frequentemente e ad ogni cambio occorre lavarsi le mani. In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, ecc. I lavoratori devono evitare di toccarsi il viso, la bocca e gli occhi quando indossano i guanti. La rimozione dei guanti monouso può portare alla contaminazione delle mani stesse.

Uso delle mascherine

L'uso della mascherina non sostituisce il rispetto delle regole di distanziamento fisico e igiene delle mani, e per il loro smaltimento si ricordano le raccomandazioni del Rapporto ISS N°26.

Per un corretto utilizzo della mascherina chirurgica è necessario:

- lavare le mani prima di indossarla e utilizzare gli elastici o le stringhe senza toccare la parte centrale;
- coprire bene la bocca, il naso e il mento;
- dopo averla tolta, senza toccare la parte centrale, lavare subito le mani.

Formazione

L'adesione scrupolosa alle buone pratiche igiene degli alimenti, unita alle regole per il distanziamento e l'igiene respiratoria, vanno rafforzate mediante idonee attività di formazione/training del personale.

5. RISCHI AMBIENTALI SPECIFICI NEI LOCALI ADIBITI AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NEL COMUNE DI SISSA TRECASALI

PLESSI IN LOCALITÀ SISSA

Nido d'infanzia / Scuola dell'infanzia / Cucina:

Area interessata		Rischi dei luoghi di lavoro	Misure preventive e protettive adottate
1.	Locale cucina	Incendio Elettrocuzione Inciampo/caduta/scivolamento Microclima Biologico	La cucina è dotata di sistemi antincendio di protezione attiva (3 estintori a polvere interni e 2 idranti esterni) e passiva (compartimentazione, rilevatori di fumo, lampade di emergenza, uscite di sicurezza), ed è dotata di Certificato di Prevenzione Incendi. L'impianto elettrico e di alimentazione del gas metano sono stati realizzati sulla base di un progetto e in conformità alla normativa in vigore; il Comune effettua regolari controlli e verifiche di tali impianti e dell'impianto di messa a terra. L'Istituto Comprensivo ha provveduto alla pianificazione dell'emergenza per la parte relativa alla scuola dell'infanzia, dove è presente il proprio personale; mentre per il nido d'infanzia ha provveduto il gestore del servizio. La gestione dell'emergenza nelle aree concesse in uso alla ditta appaltatrice del servizio in oggetto saranno a carico della ditta stessa con proprio personale appositamente formato. La pavimentazione del locale è realizzata in materiale antiscivolo, senza differenze di quota; solo nel caso di sversamento di sostanze o liquidi può configurarsi un rischio di scivolamento. È pertanto richiesto al personale di mantenere pulita la pavimentazione, e libere le aree di transito e le uscite di sicurezza. La pulizia quotidiana dell'asilo nido è affidata al personale inserviente della Cooperativa a cui è stato affidato l'appalto di gestione dell'asilo nido; la pulizia degli ambienti della scuola dell'infanzia sono invece affidate al personale ATA (amministrativo tecnico e ausiliario) dell'Istituto Comprensivo.
2.	Locale riserva giornaliera		La pulizia della cucina, nonché dei locali refettorio è affidata al personale della ditta appaltatrice a cui è affidato il servizio di ristorazione scolastica. La cucina è dotata di impianto di aspirazione forzata, nonché di impianto di riscaldamento. Gli spogliatoi e i servizi igienici sono riscaldati in inverno e dotati di acqua calda; sono disponibili docce e armadietti per il cambio degli indumenti. Nelle aree utilizzate per il servizio di ristorazione scolastica, le attività di disinfestazione e derattizzazione, nonché di igienizzazione delle superfici degli arredi e delle attrezzature utilizzate per il servizio, sono affidate alla ditta appaltatrice.
3.	Spogliatoi e servizi igienici		
4.	Locali di distribuzione e consumo		

Scuola primaria/Sala mensa:

Area interessata		Rischi dei luoghi di lavoro	Misure preventive e protettive adottate
1.	Sala mensa	Incendio Elettrocuzione Inciampo/caduta/scivolamento Biologico	<p>Il locale è dotato di sistemi antincendio di protezione attiva (4 estintori a polvere e un naspo) e passiva (lampade di emergenza, uscite di sicurezza).</p> <p>Gli impianti sono stati realizzati in conformità alla normativa in vigore;</p> <p>il Comune effettua regolari controlli e verifiche di tali impianti e dell'impianto di messa a terra.</p> <p>L'Istituto Comprensivo ha provveduto alla pianificazione dell'emergenza per la parte relativa alla scuola primaria, dove è presente il proprio personale.</p> <p>La pavimentazione del locale è realizzata in materiale antiscivolo, senza differenze di quota; solo nel caso di sversamento di sostanze o liquidi, o di pulizia inadeguata, può configurarsi un rischio di scivolamento. Pertanto, al personale che gestisce la sala mensa è richiesto di mantenere pulita la pavimentazione, e libere le aree di transito e le uscite di sicurezza.</p> <p>La pulizia quotidiana dell'area adibita alla scuola primaria è affidata al personale ATA dell'Istituto Comprensivo; la pulizia della sala mensa e dei servizi igienici è affidata al personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti.</p> <p>La sala mensa è adeguatamente illuminata, sia naturalmente che artificialmente; è dotata sia di finestre apribili (vasistas) per la ventilazione del locale che di impianto di riscaldamento.</p> <p>Gli spogliatoi e i servizi igienici sono riscaldati in inverno e dotati di acqua calda; sono disponibili gli armadietti per il cambio degli indumenti.</p>
2.	Spogliatoi e servizi igienici		

La società appaltatrice del servizio di ristorazione scolastica deve assicurare la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti e delle superfici, in coerenza con la Circolare del Ministero della Salute n.17644 del 22 maggio 2020, nonché a quanto indicato nel Decreto del Presidente della Regione Emilia-Romagna n.87 del 23/05/2020 – *Allegato 3 p.to D.2 – "Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2"*.

Inoltre, nel caso di presenza di una persona con COVID-19 all'interno dei locali ove si svolgano le attività oggetto dell'appalto, occorrerà procedere alla sanificazione di tali locali secondo le disposizioni della Circolare del Ministero della Salute n.5443 del 22 febbraio 2020, nonché alla loro ventilazione, secondo le seguenti responsabilità:

- nelle cucine, nei refettori e nei locali di somministrazione, saranno a carico della ditta appaltatrice del servizio di ristorazione scolastica;
- nelle aule in cui avverrà la consumazione dei pasti, saranno a carico dell'Istituto Scolastico.

PLESSI IN LOCALITÀ TRECASALI

Scuola secondaria:

Area interessata	Rischi dei luoghi di lavoro	Misure preventive e protettive adottate
<p>1. Locale cucina / Sala mensa / Spogliatoi e servizi igienici</p>	<p>Incendio Elettrocuzione Inciampo/caduta/scivolamento Microclima Biologico</p>	<p>Il locale è dotato di sistemi antincendio di protezione attiva e passiva (lampade di emergenza, uscite di sicurezza). Gli impianti sono stati realizzati in conformità alla normativa in vigore; il Comune effettua regolari controlli e verifiche di tali impianti e dell'impianto di messa a terra. L'edificio è dotato di Certificato di Prevenzione Incendi; a seguito di modifiche alla centrale termica e locale cucina si è in fase di ottenimento del nuovo CPI. L'Istituto Comprensivo ha provveduto alla pianificazione dell'emergenza per la parte relativa alla scuola secondaria, dove è presente il proprio personale. La pavimentazione del locale è realizzata in materiale antiscivolo; solo nel caso di sversamento di sostanze o liquidi, o di pulizia inadeguata, può configurarsi un rischio di scivolamento. Pertanto, al personale che gestisce la sala mensa è richiesto di mantenere pulita la pavimentazione, e libere le aree di transito e le uscite di sicurezza. La pulizia quotidiana dell'area adibita alla scuola secondaria è affidata al personale ATA dell'Istituto Comprensivo; la pulizia della sala mensa è affidata al personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti. La sala mensa è adeguatamente illuminata, sia naturalmente che artificialmente; è dotata sia di finestre apribili per la ventilazione del locale che di impianto di riscaldamento. Gli spogliatoi e i servizi igienici sono riscaldati in inverno e dotati di acqua calda; sono disponibili gli armadietti per il cambio degli indumenti.</p>

Scuola primaria di Trecasali e di Ronco Campo Canneto:

Gli alunni di tali scuole usufruiscono dei pasti direttamente presso la sala mensa della scuola secondaria di Trecasali.

Scuola Dell'infanzia / Nido d'infanzia:

Area interessata		Rischi dei luoghi di lavoro	Misure preventive e protettive adottate
1.	Sale ristoro	Incendio Elettrocuzione Inciampo/caduta/scivolamento	<p>Il locale adibito allo scodellamento è dotato di sistemi antincendio di protezione attiva (estintori e idranti) e passiva (compartimentazione, rilevatori di fumo, lampade di emergenza, uscite di sicurezza), L'impianto elettrico e di alimentazione del gas metano sono stati realizzati sulla base di un progetto e in conformità alla normativa in vigore.</p> <p>Il Comune effettua regolari controlli e verifiche degli impianti nonché dell'impianto di messa a terra.</p> <p>L'edificio è dotato di Certificato di Prevenzione Incendi; alla scadenza si provvederà al rinnovo.</p> <p>L'Istituto Comprensivo ha provveduto alla pianificazione dell'emergenza per la parte relativa alla scuola dell'infanzia, dove è presente il proprio personale; per la parte relativa al nido d'infanzia provvede la cooperativa gestore del servizio.</p> <p>La pavimentazione del locale è realizzata in materiale antiscivolo, senza differenze di quota; solo nel caso di sversamento di sostanze o liquidi può configurarsi un rischio di scivolamento. È pertanto richiesto al personale di mantenere pulita la pavimentazione, e libere le aree di transito e le uscite di sicurezza.</p> <p>La pulizia quotidiana dell'asilo nido è affidata al personale inserviente della cooperativa a cui è stato affidato l'appalto di gestione dell'asilo nido; la pulizia degli ambienti della scuola dell'infanzia sono invece affidate al personale ATA (amministrativo tecnico e ausiliario) dell'Istituto Comprensivo; la pulizia della sala ristoro è affidata al personale della ditta incaricata della preparazione e somministrazione dei pasti.</p> <p>La cucina è dotata di impianto di aspirazione forzata, nonché di impianto di riscaldamento.</p> <p>Gli spogliatoi e i servizi igienici sono riscaldati in inverno e dotati di acqua calda; sono disponibili docce e armadietti per il cambio degli indumenti.</p>

6. RISCHI INTRODOTTI DALL'APPALTATORE PRESSO I LUOGHI DI LAVORO

I rischi specifici dell'attività svolta dall'azienda appaltatrice non sono oggetto del presente documento; per l'individuazione di tale rischi si rimanda al documento di valutazione dei rischi effettuato dal datore di lavoro dell'azienda appaltatrice stessa.

Sulla base delle conoscenze acquisite, nella tabella seguente vengono indicati i rischi introdotti dalle attività con contratto di appalto, subappalto o somministrazione, in funzione delle attività previste e svolte presso:

Plessi in località Sissa

Nido d'infanzia/ Scuola dell'infanzia / Cucina:

Area interessata		Rischi introdotti dall'appalto
1.	Cucina	Tutte le attività che vengono svolte dal personale dell'impresa a cui è appaltata la preparazione e somministrazione dei pasti presso le scuole, non hanno interferenze lavorative con il personale che opera presso la scuola dell'infanzia o presso l'asilo nido. Il plesso è dotato di Certificato di Prevenzione Incendi in corso di validità. La cucina ha accesso indipendente dalle due unità scolastiche, e risulta separata da queste tramite un vano scala.
2.	Locale riserva giornaliera	I pasti vengono preparati all'interno della cucina, e posti in contenitori su carrelli. Il personale inserviente che opera presso l'asilo nido e gli operatori scolastici impiegati presso la scuola dell'infanzia scendono al piano terra, tramite la rampa di scale posta all'interno di un vano scala compartimentato, per il ritiro dei pasti; il vano scala ospita solo la scala e lo sbarco del montacarichi. Il personale del gestore del servizio educativo e dell'Istituto Scolastico non può accedere alla cucina.
3.	Spogliatoi e servizi igienici	I carrelli vengono posti su montacarichi, ove disponibile, direttamente dal personale del servizio di ristorazione scolastica, e vengono successivamente prelevati dal personale gestore del servizio educativo e dell'Istituto Scolastico e portati nella sala mensa. La piattaforma elevatrice VIMEC (mod.E06; matr.03332; anno 2004) con portata 300 kg, rispetta le norme di sicurezza ed è sottoposta a regolari controlli periodici da parte di ditta specializzata incaricata del Comune.
4.	Refettorio	Tra i rischi a cui potrebbero essere esposti gli operatori scolastici (Istituto Comprensivo) della scuola dell'infanzia o il personale ausiliario gestore del nido d'infanzia, vi sono: - scivolamento, per pavimento della cucina sporco, bagnato o trattato in modo errato; - scottature, per recipienti contenenti liquidi caldi non chiusi bene.

Scuola primaria / Sala mensa:

Area interessata		Rischi introdotti dall'appalto
1.	Sala mensa	<p>Le attività che vengono svolte dal personale dell'impresa a cui è appaltata la somministrazione dei pasti presso la scuola primaria, non interferiscono con il personale che opera presso la scuola primaria.</p> <p>I pasti vengono preparati all'interno della cucina presso il nido/scuola dell'infanzia in Località Sissa, e posti in contenitori su carrelli.</p> <p>Il volontario AUSER si reca con automezzo comunale presso la cucina dell'asilo nido/scuola dell'infanzia, per il ritiro dei cibi destinati alla mensa della scuola primaria; qui, il personale della cucina carica sul mezzo, dotato di certificazioni per il trasporto dei pasti, gli appositi contenitori delle vivande.</p> <p>Il volontario AUSER si reca, quindi, alla scuola primaria (percorrendo circa 150 m con autovettura comunale), dove il personale preposto al servizio di ristorazione presso la mensa della scuola primaria è pronto al ricevimento dei cibi e provvede a scaricare personalmente il mezzo.</p>
2.	Spogliatoi e servizi igienici	<p>L'accesso alla sala mensa per le operazioni di rifornimento pasti avviene da entrata indipendente rispetto all'area scolastica.</p> <p>Il rischio a cui potrebbe essere esposto il personale fruitore della sala mensa (insegnanti e alunni), è di scivolamento, per pavimento della sala sporco, bagnato o trattato in modo errato.</p>

Plessi in località Trecasali

Scuola secondaria/cucina-sala mensa:

Area interessata		Rischi introdotti dall'appalto
1.	Cucina	<p>Tutte le attività che vengono svolte dal personale dell'impresa a cui è appaltata la preparazione e somministrazione dei pasti presso le scuole, non hanno interferenze lavorative con il personale che opera presso la scuola secondaria. La cucina ha accesso dallo stesso ingresso della scuola secondaria, è posizionata nel lato sud ovest della struttura in un'ala appositamente dedicata alla somministrazione dei pasti.</p> <p>I pasti preparati all'interno della cucina vengono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • somministrati agli alunni che usufruiscono della mensa della scuola secondaria; • posti in contenitori su carrelli pronti per poter essere trasportati presso alcune le altre sedi scolastiche: il volontario AUSER si reca con automezzo comunale presso la cucina della scuola secondaria, per il ritiro dei cibi destinati alla mensa della scuola dell'infanzia/nido d'infanzia; qui, il personale AUSER carica i carrelli sul montacarichi per la discesa al piano terra, carica sul mezzo, dotato di certificazioni per il trasporto dei pasti, gli appositi contenitori delle vivande. <p>Il volontario AUSER si reca, quindi, alla scuola dell'infanzia/nido d'infanzia, dove il personale della ditta appaltatrice del servizio in oggetto è pronto al ricevimento dei cibi e provvede a scaricare personalmente il mezzo.</p> <p>L'accesso alla sala mensa per le operazioni di rifornimento pasti avviene tramite il montacarichi utilizzabile anche dal personale scolastico (Istituto Comprensivo).</p> <p>Il rischio a cui potrebbe essere esposto il personale fruitore della sala mensa (insegnanti e alunni), è di scivolamento, per pavimento della sala sporco, bagnato o trattato in modo errato.</p> <p>I locali adibiti a spogliatoio e servizi igienici sono situati nello stesso blocco della cucina, accessibili solamente da personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti.</p>
2.	Locale riserva giornaliera	
3.	Spogliatoi e servizi igienici	

Nido d'infanzia/ Scuola dell'infanzia / locale porzionatura pasti:

Area interessata		Rischi introdotti dall'appalto
1.	Sala mensa	<p>Il personale inserviente che opera presso l'asilo nido e gli operatori scolastici impiegati presso la scuola dell'infanzia ritirano i carrelli con i contenitori direttamente presso il locale di porzionatura dei pasti posto all'interno della struttura della scuola dell'infanzia.</p> <p>Successivamente, i pasti posti sui carrelli vengono distribuiti all'interno delle sezioni in cui vengono poi consumati.</p> <p>I locali adibiti a spogliatoi e servizi igienici sono utilizzati sia da personale della scuola dell'infanzia (Istituto Comprensivo), che da personale del nido d'infanzia, che da personale della ditta appaltatrice.</p> <p>La pulizia di tali locali comuni è affidata al personale della ditta appaltatrice del servizio di ristorazione scolastica.</p>
2.	Spogliatoi e servizi igienici	

Nel caso dell'individuazione di ulteriori rischi interferenziali, la ditta appaltatrice si impegna a comunicarli tempestivamente (nello spazio sottostante) al referente del Comune di Sissa Trecasali per l'appalto, al fine di poter identificare ulteriori e adeguate misure di prevenzione e protezione.

.....

.....

.....

.....

.....

7. MISURE PREVENTIVE E PROTETTIVE ATTE AD ELIMINARE I RISCHI DOVUTI ALLE INTERFERENZE LAVORATIVE

Area interessata		Misure preventive e protettive
1.	Cucina	<ul style="list-style-type: none"> - presso la cucina e la sala mensa deve essere presente almeno una persona che abbia fatto il corso di addetto antincendio, e dunque formata su come intervenire in caso di situazioni di emergenza - il personale addetto alla cucina deve sempre verificare che i fornelli le manopole dei fornelli siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati; aerare l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas
2.	Locale riserva giornaliera	<ul style="list-style-type: none"> - durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi) verificare sempre che il percorso sia libero da qualsiasi tipo di oggetto che potrebbe essere stato involontariamente abbandonato - evitare di lasciare incustoditi i coltelli e riporli sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli o altro, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre persone presenti - il personale della ditta appaltatrice utilizza i dispositivi di protezione individuale previsti per i rischi specifici dell'attività appaltata
3.	Spogliatoi e servizi igienici	<ul style="list-style-type: none"> - in caso di pavimentazione bagnata o sporca, in particolari di prodotti oleosi, il personale della ditta appaltatrice deve segnalare il pericolo con idonea cartellonistica e provvedere immediatamente alla pulizia - durante l'ingresso/uscita dai cortili delle scuole, porre la massima attenzione ad altre vetture circolanti o alla presenza di persone, mantenendo una velocità ridotta (max 10 km/h) - per ciascuna struttura operativa è stato redatto un Piano di Emergenza coordinato
4.	Refettorio	<ul style="list-style-type: none"> - è vietato l'ingresso in cucina e nel locale attiguo alla sala mensa della scuola primaria ad alunni, insegnanti e altro personale se non in possesso di preventiva autorizzazione - è vietato depositare qualsiasi materiale sulle vie d'esodo o nelle vicinanze delle uscite di sicurezza dei locali interessati dallo svolgimento dell'attività oggetto del presente appalto

INOLTRE:

- L'appaltatore/prestatore d'opera deve osservare e far osservare da parte del suo personale e di eventuali subappaltatori o fornitori, tutte le disposizioni di legge vigenti ed i regolamenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro.
- L'appaltatore/prestatore d'opera è responsabile della rispondenza dei propri mezzi ed attrezzature alle norme di legge, nonché dell'adozione delle misure antinfortunistiche necessarie durante la realizzazione dei lavori appaltati.
- L'appaltatore/prestatore d'opera garantisce di impiegare personale professionalmente idoneo all'esecuzione dei lavori.

Le attività di manutenzione degli immobili, così come dell'impianto elettrico, dell'impianto idrico-sanitario e di riscaldamento, sono a carico del Comune di Sissa Trecasali, il quale provvederà ad organizzare i tempi di lavoro di eventuali interventi in modo da evitare sovrapposizioni di attività diverse e, quindi, di personale.

8. RESPONSABILITÀ DELLE PARTI

Ogni singola parte si impegna a rispettare tutti gli obblighi e i divieti indicati nel presente documento, ad applicare le misure di prevenzione e protezione ivi individuate, nonché ad informare il proprio personale circa i contenuti del documento stesso, con particolare riferimento a:

- comportamento da tenersi (obblighi e divieti);
- rischi presenti nelle aree oggetto di intervento;
- misure di prevenzione e di protezione da adottare prima e durante i lavori per ridurre o eliminare i rischi interferenziali;
- modalità di comportamento in caso di emergenza;
- nominativo del referente del Comune per l'appalto.

Per quanto attiene la ditta appaltatrice, il responsabile lavori per ciascuna sede operativa deve accertarsi che, dopo aver sospeso o ultimato il lavoro, il luogo di lavoro e le attrezzature presenti siano lasciate in condizioni di sicurezza, ordine e pulizia.

L'area di intervento non deve essere abbandonata, nemmeno momentaneamente, se sussistono condizioni di pericolo (con esclusione di situazioni di emergenza).

Il referente del Comune per l'appalto, Sig. Gianluca Diemmi, ha la responsabilità di applicare e fare applicare le azioni di coordinamento stabilite all'interno del presente documento e dovrà verificare e controllare che le misure di sicurezza previste in questa sede siano adottate; diversamente ha il compito e la facoltà di sospendere i lavori.

9. AGGIORNAMENTO E INTEGRAZIONE DEL DUVRI

Il presente documento verrà aggiornato e integrato qualora ne sorgesse la necessità a seguito di eventuali integrazioni proposte dalle parti o nel caso in cui emergano variazioni sostanziali nelle condizioni operative tali da comportare ulteriori fonti di rischio da interferenze e/o da aggravare i rischi già esistenti e individuati per i quali si rendano necessarie ulteriori misure di prevenzione e protezione.

10. TRASMISSIONE DOCUMENTO

Il datore di lavoro, Sig., con la firma sottostante:

- ▶ dichiara di aver letto il presente Documento e di approvare le disposizioni ivi riportate alle quali si atterrà scrupolosamente;
- ▶ si impegna per sé e per i propri dipendenti a non divulgare a terzi esterni alla ditta stessa le informazioni contenute nel presente documento.

Sissa Trecasali, lì

Firma per accettazione