

Comune di Palestrina Città Metropolitana di Roma Capitale	<b>Allegato n. 7</b>  <b>CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA</b>  <b>DEL COMUNE DI PALESTRINA 01.01.2019 al 31.12.2023</b>	Rev.	00
		Data	18.06.18
		Pag 1	

# DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

<b>Oggetto del servizio affidato in appalto</b>
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA
<b>Ente Appaltante</b>
Comune di Palestrina  Via del Tempio, 1  00036 Palestrina (RM)
<b>Datore di Lavoro Committente</b>
Dr.ssa Giosy Pierpaola Tomasello - Dirigente del Dipartimento Amministrativo
<b>Luoghi presso i quali si svolgerà l'appalto</b>
SCUOLE DELL'INFANZIA ED ELEMENTARI DEL COMUNE DI PALESTRINA (RM)

Rev.	Motivazione	Data
00	Emissione	XXXXXX
01		
02		
03		
04		

<b>Comune di Palestrina</b> Città Metropolitana di Roma Capitale	<b>Allegato n. 7</b> <b>CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA</b> <b>GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE</b> <b>SCOLASTICA</b> <b>DEL COMUNE DI PALESTRINA 01.01.2019 al</b> <b>31.12.2023</b>		Rev.	00
			Data	18.06.18
			Pag 2	

## Indice

Indice .....	2
Premessa.....	4
Anagrafica Ente Appaltante .....	6
Anagrafica Istituti Scolastici .....	6
Sistema Di Gestione Della Sicurezza Appaltatore .....	8
Aggiornamento del DUVRI .....	9
Dati relativi all'attività in appalto .....	9
Macchine ed Attrezzature .....	10
Elenco soggetti autorizzati ad operare a vario titolo nelle strutture della stazione appaltante, oggetto dell'appalto di servizi.....	11
Soggetti di riferimento per la gestione delle emergenze .....	11
Numeri telefonici utili.....	12
Cronoprogramma delle attività .....	13
Criteri adottati per l'individuazione dei rischi conseguenti alle interferenze e la definizione delle relative misure per l'eliminazione .....	14
Individuazione dei Soggetti Esposti.....	15
Analisi dei fattori di rischio correlati alle interferenze .....	16
Valutazione dei rischi afferenti l'interferenza tra attività e misure di prevenzione.....	16
Valutazione Dei Rischi Interferenziali Informazioni E Procedure Generali .....	18
Modalita' Di Valutazione Del Rischio .....	18
Valutazione Delle Attività Contemporanee O Successive.....	19
indicazioni di sicurezza per la ditta appaltatrice: .....	20
Coordinamento Delle Fasi Lavorative .....	24

<b>Comune di Palestrina</b> Città Metropolitana di Roma Capitale	<b>Allegato n. 7</b>  <b>CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA</b>  <b>DEL COMUNE DI PALESTRINA 01.01.2019 al 31.12.2023</b>	Rev.	00
		Data	18.06.18
		Pag 3	

Informazione Ai Soggetti Presenti Negli Ambienti Di Lavoro .....	24
Segnaletica di Sicurezza sul posto di Lavoro .....	25
Costi sostenuti per la sicurezza .....	26
Di seguito si riporta il quadro dei costi analitici delle attività interferenti: .....	27
<sup>1</sup> La stima dei costi è stata effettuata attraverso una analisi dei costi dettagliata e desunta da indagini di mercato.....	29
<sup>2</sup> I costi relativi alle attività di formazione sono stati calcolati in funzione della stima del costo unitario di formazione (100 €/h).....	29
Dichiarazione .....	30

<b>Comune di Palestrina</b> Città Metropolitana di Roma Capitale	<b>Allegato n. 7</b> <b>CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA</b> <b>GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE</b> <b>SCOLASTICA</b> <b>DEL COMUNE DI PALESTRINA 01.01.2019 al</b> <b>31.12.2023</b>		Rev.	00
			Data	18.06.18
	Pag 4			

### Premessa

Il presente documento elaborato ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D.Lgs. n. 81 del 09/04/2008 così come modificato e integrato dall'art.16 comma 3 del D.Lgs n.106 del 03/08/2009, ha lo scopo di valutare le interferenze, e non i rischi legati alle singole attività o lavorazioni, che si possono verificare nell'affidamento di lavorazioni ad imprese appaltatrici e/o lavoratori autonomi. Il programma delle attività consente l'individuazione di tali interferenze. Nel seguito del presente documento vengono definite le misure da adottare per eliminare tali interferenze. Sono presenti, infatti, per ogni interferenza temporale prevista delle schede nelle quali vengono individuate le attività temporalmente interferenti, le imprese appaltatrici e/o i lavoratori autonomi che eseguono le attività interferenti, la data di inizio e fine della interferenza e la relativa durata, la compatibilità delle attività interferenti e le misure tecnico-organizzative da adottare al fine di eliminare i rischi correlati alle interferenze.

Prima dell'affidamento di lavori in subappalto, il datore di lavoro committente ha l'onere ai sensi dell'art. 26 comma 1 lettera a) di verificare, anche attraverso l'iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato l'idoneità tecnico-professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori/servizi/forniture da affidare in appalto o contratto d'opera;

Alle imprese appaltatrici ed ai lavoratori autonomi, inoltre, verranno richieste informazioni relative alla attività specifica finalizzate alla elaborazione del presente documento ed alla promozione della cooperazione e coordinamento. In particolare rappresentano informazioni utili alla elaborazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi ed alla attività di cooperazione e coordinamento a cui hanno l'obbligo di partecipare anche i datori di lavoro delle imprese appaltatrici ed i lavoratori autonomi:

- l'organigramma della sicurezza (datore di lavoro, responsabile del servizio di prevenzione e protezione, rappresentanti per la sicurezza, medico competente)
- l'elenco dei lavoratori da impiegare (nominativo, mansione e qualsiasi altra informazione possa essere utile per tutelare la salute e la sicurezza di tutti i soggetti impiegati)
- l'elenco delle macchine, attrezzature ed impianti da impiegare
- l'elenco delle sostanze, prodotti e preparati da impiegare
- la descrizione dei rischi specifici relativi alla attività (rumore, vibrazioni, possibile propagazione negli ambienti di lavoro di prodotti chimici, etc.)
- elenco degli addetti alla gestione delle emergenze, all'antincendio ed al primo soccorso

Le imprese appaltatrici ed i lavoratori autonomi, verranno adeguatamente coordinate ed informate dal Datore di lavoro Committente attraverso riunioni di coordinamento prima e durante l'esecuzione delle opere. Durante tali riunioni, alle quali presiederanno il datore di lavoro e il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza dell'impresa committente, i datori di lavoro ed i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza delle imprese appaltatrici, i lavoratori autonomi, verranno discussi il presente documento unico di valutazione del rischio, le procedure organizzative e le misure da adottare per eliminare i rischi conseguenti alle interferenze, nonché i rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui le imprese ed i lavori autonomi sono destinati ad operare e le misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alle attività in corso (art. 26 comma 2 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.).

Durante l'esecuzione dei servizi, le imprese appaltatrici ed i lavoratori autonomi avranno l'obbligo di attuare le misure di sicurezza previste e di informare preventivamente ed in tempi utili ad adottare le necessarie misure di

<b>Comune di Palestrina</b> Città Metropolitana di Roma Capitale	<b>Allegato n. 7</b> <b>CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA</b> <b>GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE</b> <b>SCOLASTICA</b> <b>DEL COMUNE DI PALESTRINA 01.01.2019 al</b> <b>31.12.2023</b>		Rev.	00
			Data	18.06.18
	Pag 5			

cooperazione e coordinamento, il datore di lavoro committente, qualora sopraggiungessero esigenze di qualsiasi natura tali da rendere necessarie modifiche al presente documento ed alle misure di cooperazione e coordinamento già in atto. Non dovranno, per nessun motivo, essere eseguite attività da parte di imprese appaltatrici e lavoratori autonomi non segnalate ed autorizzate dal datore di lavoro committente o per le quali il datore di lavoro non dispone di tutte le informazioni utili alla cooperazione e coordinamento, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 26 comma 2 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i., che sancisce il principio della cooperazione e del coordinamento per le imprese committenti e per le imprese ed i lavoratori autonomi appaltatori.

Le imprese appaltatrici dovranno porre particolare attenzione e sensibilizzare i loro lavoratori in merito alle misure di prevenzione e protezione discusse durante le riunioni di coordinamento e presenti nei documenti di sicurezza.

Inoltre va precisato che a seguito di quanto disposto dall'art.16 del D.Lgs 106/09 il datore di lavoro committente redige il DUVRI recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi al servizio di refezione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Sarà pertanto compito del Dirigente scolastico di ciascuna struttura, prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto, integrare il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio di refezione. Tale integrazione, sarà sottoscritta per accettazione dall'impresa aggiudicataria del servizio di refezione, ed integrerà gli atti contrattuali.

Nel caso specifico del presente appalto sono previste attività di preparazione e di somministrazione dei pasti e di organizzazione delle sale di refezione da effettuarsi presso le scuole dell'infanzia ed elementari comunali ovvero di veicolazione pasti presso le scuole non dotate di centro di cottura. Si tratta pertanto di attività da espletarsi presso luoghi e strutture sottoposte alla giuridica disponibilità dell'Ente Appaltante. Premesso ciò è possibile che le attività svolte dall'impresa appaltatrice si vadano a sovrapporre non solo agli utenti delle scuole (alunni, insegnanti e aventi diritto) ma anche agli stessi referenti comunali e organi di vigilanza addetti alle attività di controllo del servizio appaltato ovvero alle altre ditte appaltatrici presenti nei luoghi di esecuzione del servizio. Inoltre è possibile che si manifestino interferenze legate alla presenza di utenti che a vario titolo possono essere presenti presso i luoghi di svolgimento del servizio (es. volontari, genitori, visitatori, ecc.).

Pertanto, in base alle suddette riflessioni, si ritiene necessario procedere alla redazione del DUVRI e alla conseguente stima dei costi della sicurezza.

<b>Comune di Palestrina</b> Città Metropolitana di Roma Capitale	<b>Allegato n. 7</b> <b>CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA</b> <b>GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE</b> <b>SCOLASTICA</b> <b>DEL COMUNE DI PALESTRINA 01.01.2019 al</b> <b>31.12.2023</b>		Rev.	00
			Data	18.06.18
	Pag 6			

#### Anagrafica Ente Appaltante

<b>Committente</b>	Comune di Palestrina (RM)
<b>Sede Legale</b>	Via del Tempio, 1 00036 Palestrina (RM)
<b>Tel./Fax</b>	Tel. 06953021– Telefax 0695302241
<b>Datore di Lavoro Committente</b>	Dr.ssa Giosy Pierpaola Tomasello
<b>Responsabile del Procedimento</b>	Dr.ssa Giosy Pierpaola Tomasello
<b>Resp. del Servizio di Prev. e Prot. (R.S.P.P.)</b>	Ing. Grossi Roberto
<b>Medico Competente</b>	dr. Stefano D'Andrea
<b>Rappr. dei Lavoratori per la Sicurezza (R.L.S.)</b>	Bracciani Daniele

#### Anagrafica Istituti Scolastici

##### ISTITUTO COMPRENSIVO "G. MAMELI"

<b>Resp. del Servizio di Prev. e Prot. (R.S.P.P.)</b>	XXXXXXXXXX
<b>Medico Competente</b>	XXXXXXXXXX
<b>Rappr. dei Lavoratori per la Sicurezza (R.L.S.)</b>	XXXXXXXXXX
<b>Addetti alla gestione delle emergenze</b> <b>Plesso Viale della Vittoria</b>	XXXXXXXXXX.
<b>Addetti alla gestione delle emergenze</b> <b>Plesso Via Vittorio Veneto (Fraz. Carchitti)</b>	XXXXXXXXXX.
<b>Addetti alla gestione delle emergenze</b> <b>Plesso Via Lago di Santa Caterina (Fraz. Carchitti)</b>	XXXXXXXXXX.
<b>Addetti al Primo Soccorso</b> <b>Plesso Viale della Vittoria</b>	XXXXXXXXXX.
<b>Addetti al Primo Soccorso</b> <b>Plesso Via Vittorio Veneto (Fraz. Carchitti)</b>	XXXXXXXXXX.
<b>Addetti al Primo Soccorso</b> <b>Plesso Via Lago di Santa Caterina (Fraz. Carchitti)</b>	XXXXXXXXXX.

Comune di Palestrina Città Metropolitana di Roma Capitale	<b>Allegato n. 7</b>  <b>CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA</b>  <b>DEL COMUNE DI PALESTRINA 01.01.2019 al 31.12.2023</b>	Rev.	00
		Data	18.06.18
		Pag 7	

**ISTITUTO COMPRENSIVO "GIOVANNI PIERLUIGI"**

<b>Resp. del Servizio di Prev. e Prot. (R.S.P.P.)</b>	ING.LIVIO DELLA SETA
<b>Medico Competente</b>	-
<b>Rappr. dei Lavoratori per la Sicurezza (R.L.S.)</b>	PROF.SSA RAZZICCHIA ANGELA
<b>Addetti alla gestione delle emergenze</b> <b>Plesso Via Barberini</b>	INSEGNANTI:PROIETTI PAOLA,AMATO ANNA,PAGLIAROLI GIULIANA
<b>Addetti al Primo Soccorso</b> <b>Plesso Via Barberini</b>	COLLAB. SCOLASTICI NUNNARI FRANCESCO,CINTI ROSALENA, INSEG. DI MAURO GIUSEPPINA

**ISTITUTO COMPRENSIVO "K. WOYTJLA"**

<b>Resp. del Servizio di Prev. e Prot. (R.S.P.P.)</b>	CAMILLA MANNI
<b>Medico Competente</b>	-
<b>Rappr. dei Lavoratori per la Sicurezza (R.L.S.)</b>	BONANNI STEFANO
<b>Addetti alla gestione delle emergenze</b> <b>Plesso Piazza Ungheria</b>	TANGUCCI EMANUELA MANIGLIA CARLA
<b>Addetti al Primo Soccorso</b> <b>Plesso Piazza Ungheria</b>	DE PAOLIS LOREDANA DI PLACIDO GIUSEPPINA GIOVANNETTI PAOLA SCARAMELLA LEOPOLDA VEGLIANTI NATALIA
<b>Addetti alla gestione delle emergenze</b> <b>Plesso Gescal Via Latina</b>	TUTTOPETTO MARIA ANGELA
<b>Addetti al Primo Soccorso</b> <b>Plesso Gescal Via Latina</b>	TUTTOPETTO MARIA ANGELA

<b>Comune di Palestrina</b> Città Metropolitana di Roma Capitale	<b>Allegato n. 7</b>  <b>CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA</b>  <b>DEL COMUNE DI PALESTRINA 01.01.2019 al 31.12.2023</b>	Rev.	00
		Data	18.06.18
		Pag 8	

**Sistema Di Gestione Della Sicurezza Appaltatore**

Ragione Sociale	
Rappresentante Legale	
Datore di Lavoro (se diverso dal rappresentate legale)	
Indirizzo, Città e CAP	
E-mail	
E-mail (indirizzo pec)	
Telefono	
Fax	
Partita IVA/C.F.	
Posizione CCIAA	
Posizione Inps	
Posizione Inail	
N°. Polizza RCO/RCT	
DATA INIZIO LAVORI	



<b>Comune di Palestrina</b> Città Metropolitana di Roma Capitale	<b>Allegato n. 7</b>  <b>CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA</b>  <b>DEL COMUNE DI PALESTRINA 01.01.2019 al 31.12.2023</b>	Rev.	00
		Data	18.06.18
		Pag 9	

### **Aggiornamento del DUVRI**

Il DUVRI è un documento “dinamico” per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie, quali l'intervento di subappalti, lavoratori autonomi, ulteriori forniture e pose in opera nonché in caso di modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che si sono rese necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività previste.

### **Dati relativi all'attività in appalto**

<b>Descrizione dei servizi affidati in appalto</b>	
<p><b>L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia ed elementari comunali comprensivo dell'attività di veicolazione dei pasti presso le scuole non dotate di cucina in loco.</b></p> <p>L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria, nonché dal personale autorizzato operante presso i plessi scolastici</p> <p>In particolare il servizio prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari e loro stoccaggio;</b></li> <li>- <b>Preparazione dei pasti presso le cucine;</b></li> <li>- <b>Distribuzione e somministrazione dei pasti;</b></li> <li>- <b>Trasporto dei pasti, laddove previsto;</b></li> <li>- <b>Approntamento dei refettori, loro riassetto, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature e di quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio. Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura di tutto il materiale occorrente (detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.);</b></li> <li>- <b>Fornitura di posate, piatti, bicchieri, tovaglioli e tovaglie a perdere;</b></li> <li>- <b>Effettuazione di un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio presso le cucine centralizzate e, successivamente, con cadenza quadrimestrale o più spesso qualora si renda necessario;</b></li> <li>- <b>Richiesta e gestione di tutte le autorizzazioni, le licenze ed i permessi previsti dalle norme vigenti per l'attività di manipolazione ed erogazione dei pasti;</b></li> <li>- <b>Quanto ulteriormente occorra per lo svolgimento del servizio</b></li> </ul>	
<b>Luoghi di svolgimento del servizio</b>	SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI PALESTRINA (RM) di cui all'art. 1) del Capitolato Speciale D'Appalto
<b>Data presunta inizio attività oggetto d'appalto</b>	01.01.2019

<b>Comune di Palestrina</b> Città Metropolitana di Roma Capitale	<b>Allegato n. 7</b> <b>CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA</b> <b>GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE</b> <b>SCOLASTICA</b> <b>DEL COMUNE DI PALESTRINA 01.01.2019 al</b> <b>31.12.2023</b>		Rev.	00
			Data	18.06.18
	Pag 10			

<b>Data presunta fine attività oggetto d'appalto</b>	31.12.2023
<b>Durata del servizio</b>	Anni 5 (cinque)
<b>Importo presunto complessivo dell'appalto per il quinquennio</b>	€ 3.616.321,00 iva esclusa
<b>Importo posto a base d'asta per ciascun pasto al netto degli oneri di sicurezza</b>	€ 4,20 iva esclusa
<b>Costi complessivi per la sicurezza relativi alle interferenze non soggetti a ribasso per intera durata dell'appalto</b>	€ 4.321, 00 iva esclusa

#### **Macchine ed Attrezzature**

I locali comunali interessati al servizio (cucine, mense e pertinenze), le attrezzature, gli arredi e le stoviglie vengono messi a disposizione dell'appaltatore da parte dell'Ente Appaltante.

Tutte le macchine e le attrezzature devono essere conformi ai requisiti di sicurezza stabiliti dalla normativa vigente. L'impiego delle attrezzature e dei macchinari, la loro scelta e le loro caratteristiche tecniche dovranno essere perfettamente compatibili con l'uso dei locali, dovranno essere tecnicamente efficienti e mantenute in perfetto stato, inoltre dovranno essere dotate di tutti quegli accorgimenti ed accessori atti a proteggere e salvaguardare l'operatore e i terzi da eventuali infortuni. L'impresa appaltatrice ha l'obbligo di utilizzare i locali (e relative suppellettili) presso i quali sarà espletato il servizio oggetto d'appalto conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente.

Il trasporto dei pasti, laddove richiesto, va effettuato con mezzi e contenitori idonei, adibiti esclusivamente a tale uso, in grado di garantire il mantenimento delle temperature. L'appaltatore provvede ad ottenere l'attestazione di idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto utilizzati.

I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti devono essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 , ed al Regolamento CE 852/2004, idoneamente sanificati in modo da garantire la non contaminazione degli alimenti trasportati.

<b>Comune di Palestrina</b> Città Metropolitana di Roma Capitale	<b>Allegato n. 7</b> <b>CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA</b> <b>GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE</b> <b>SCOLASTICA</b> <b>DEL COMUNE DI PALESTRINA 01.01.2019 al</b> <b>31.12.2023</b>		Rev.	00
			Data	18.06.18
			Pag 11	

**Elenco soggetti autorizzati ad operare a vario titolo nelle strutture della stazione appaltante, oggetto dell'appalto di servizi**

- Impresa appaltatrice del servizio oggetto d'appalto;
- Soggetti addetti al controllo delle attività oggetto d'appalto (Responsabili comunali, Organi ispettivi competenti, ecc.);
- Personale delle altre ditte appaltatrici di servizi, lavorazioni, forniture eseguite presso i luoghi di esecuzione del servizio oggetto d'appalto;
- Utenti delle Scuole dell'Infanzia ed elementari, personale docente, aventi diritto.

**Soggetti di riferimento per la gestione delle emergenze**

L'impresa appaltatrice dovrà come previsto dalla normativa vigente individuare, formare ed informare le squadre di gestione delle emergenze e di pronto soccorso.

Le squadre di gestione delle emergenze e di pronto soccorso individuate dall' impresa appaltatrice e quelle organizzate dall'ente appaltante presso i luoghi di svolgimento del servizio dovranno essere coordinate in sede di riunione di coordinamento.

**I lavoratori dell'impresa affidataria che intervengano nelle sedi oggetto di appalto devono preventivamente visionare i locali al fine di prendere cognizione delle vie di esodo, dei luoghi sicuri e delle uscite, della localizzazione dei sistemi di allarme e dei mezzi per lo spegnimento nonché dei presidi di pronto soccorso acquisendo consapevolezza dei comportamenti da tenere in caso di emergenza.**

Il Comune di Palestrina autorizza i lavoratori della Ditta appaltatrice in caso di emergenza ad utilizzare i presidi di primo soccorso e le attrezzature per la lotta agli incendi e si impegna a fornire tutte le informazioni ed indicazione necessarie.

I corridoi e le vie di esodo dei luoghi oggetto di appalto devono essere mantenuti costantemente sgombri da materiali e strumenti di lavoro, anche se collocati in maniera temporanea, in condizioni tali da garantire una facile percorribilità in caso di emergenza.

Per le istruzioni di emergenza relative ad incendio e primo soccorso, in cui possono essere coinvolti i dipendenti della ditta appaltatrice all'interno delle strutture del Comune , si rimanda all'applicazione del PGE e delle istruzioni di comportamento impartite ai dipendenti del fondo e delle ditte appaltatrici durante i corsi di formazione specifici a carico dei singoli datori di lavoro.

<b>Comune di Palestrina</b> Città Metropolitana di Roma Capitale	<b>Allegato n. 7</b> <b>CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA</b> <b>GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE</b> <b>SCOLASTICA</b> <b>DEL COMUNE DI PALESTRINA 01.01.2019 al</b> <b>31.12.2023</b>		Rev.	00
			Data	18.06.18
	Pag 12			

**Numeri telefonici utili**

Polizia	112
Carabinieri	112
Ambulanza – Pronto Soccorso	112
Vigili del Fuoco – VV.F.	112
ACI - Soccorso stradale	116
Telecom (segnalazione guasti)	187
Direzione Didattica Istituto Comprensivo “G.Mameli”	06.9538171
Direzione Didattica Istituto Comprensivo “G. Pierluigi”	XXXXXXX
Direzione Didattica Istituto Comprensivo “K. Woytjla”	06.95307077
Ospedale (Coniugi Bernardini) Viale Pio XII	06.95321
ASL RM G	06.95322606/7
Farmacia Comunale	06/9574554
Polizia Municipale	06.953.82.50
Comune di Palestrina (centralino)	06.953021
ENEL (segnalazione guasti)	0774-531918
Acquedotto (segnalazione guasti)	069428681
Gas, servizio guasti	800 151313

<b>Comune di Palestrina</b> Città Metropolitana di Roma Capitale	<b>Allegato n. 7</b> <b>CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA</b> <b>GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE</b> <b>SCOLASTICA</b> <b>DEL COMUNE DI PALESTRINA 01.01.2019 al</b> <b>31.12.2023</b>		Rev.	00
			Data	18.06.18
	Pag 13			

**Cronoprogramma delle attività**

<b>Attività</b>	<b>Data Inizio</b>	<b>Data Fine</b>	<b>Soggetto</b>
Acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari e loro stoccaggio	01.01.2019	31.12.2023	Impresa appaltatrice del servizio oggetto d'appalto
Preparazione dei pasti presso le cucine	01.01.2019	31.12.2023	Impresa appaltatrice del servizio oggetto d'appalto
Distribuzione e somministrazione dei pasti	01.01.2019	31.12.2023	Impresa appaltatrice del servizio oggetto d'appalto
Trasporto dei pasti, laddove previsto	01.01.2019	31.12.2023	Impresa appaltatrice del servizio oggetto d'appalto
Approntamento dei refettori, loro riassetto, lavaggio delle stoviglie, dell'utenileria, delle attrezzature e di quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio	01.01.2019	31.12.2023	Impresa appaltatrice del servizio oggetto d'appalto
Fornitura di posate, piatti, bicchieri, tovaglioli e tovaglie a perdere	01.01.2019	31.12.2023	Impresa appaltatrice del servizio oggetto d'appalto
Effettuazione interventi di disinfestazione e di derattizzazione generale	01.01.2019	31.12.2023	Impresa appaltatrice del servizio oggetto d'appalto
Servizi, lavorazioni, forniture eseguite presso i luoghi di esecuzione del servizio	01.01.2019	31.12.2023	Ditte appaltatrici di servizi, lavorazioni, forniture eseguite presso i luoghi di esecuzione del servizio oggetto d'appalto
Fruizione del servizio mensa	01.01.2019	31.12.2023	Utenti delle Scuole dell'Infanzia ed elementari, personale docente, aventi diritto
Attività di controllo e vigilanza	01.01.2019	31.12.2023	Responsabili comunali, Organi ispettivi competenti, ecc

Comune di Palestrina Città Metropolitana di Roma Capitale	<b>Allegato n. 7</b>  <b>CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA</b>  <b>DEL COMUNE DI PALESTRINA 01.01.2019 al 31.12.2023</b>	Rev.	00
		Data	18.06.18
		Pag 14	

**Criteri adottati per l'individuazione dei rischi conseguenti alle interferenze e la definizione delle relative misure per l'eliminazione**

L'individuazione dei rischi di esposizione costituisce una operazione che deve portare a definire la presenza di pericoli, che possono comportare un reale rischio di esposizione per quanto attiene la sicurezza e la salute del personale addetto.

A tal proposito saranno esaminate:

- le modalità operative seguite nell'esecuzione delle attività (esempio manuale, automatica, strumentale) ovvero dell'operazione (a ciclo chiuso, in modo segregato o comunque protetto);
- l'entità delle lavorazioni in funzione dei tempi impiegati e delle quantità dei materiali utilizzati nell'arco della giornata lavorativa;
- l'organizzazione dell'attività: tempi di permanenza nell'ambiente di lavoro;
- la presenza di misure di sicurezza e/o di sistemi di prevenzione e protezione, previste per lo svolgimento delle lavorazioni.

Si sottolinea il concetto che vanno individuati i rischi che derivano non tanto dalle intrinseche potenzialità di ***rischio delle sorgenti*** (macchine, impianti ecc.) quanto potenziali ***rischi residui*** che permangono tenuto conto delle modalità operative seguite, delle caratteristiche dell'esposizione, delle protezioni collettive e misure di sicurezza esistenti (schermatura, segregazione, protezioni intrinseche, ventilazione, isolamento acustico, segnaletica di sicurezza o di pericolo) nonché dagli ulteriori interventi di protezione.

In conclusione si vuole individuare ogni ***rischio di esposizione*** per il quale le modalità operative non ne consentano una ***gestione controllata: rischi residui***.

<b>Comune di Palestrina</b> Città Metropolitana di Roma Capitale	<b>Allegato n. 7</b> <b>CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA</b> <b>GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE</b> <b>SCOLASTICA</b> <b>DEL COMUNE DI PALESTRINA 01.01.2019 al</b> <b>31.12.2023</b>		Rev.	00
			Data	18.06.18
	Pag 15			

### **Individuazione dei Soggetti Esposti**

Per “Soggetto Esposto” si intende qualsiasi persona presente nell’area di pertinenza di un determinato rischio e, pertanto, esposta alla probabilità di incorrere in un evento dannoso.

L’individuazione dei soggetti esposti, è valutata considerando:

- l’interazione tra i lavoratori ed i rischi in modo diretto o indiretto;
- gruppi omogenei di lavoratori esposti agli stessi rischi;
- lavoratori, o gruppi di lavoratori, esposti a rischi maggiori, in quanto:
  - o portatori di handicap;
  - o molto giovani o anziani;
  - o donne incinte o madri in allattamento;
  - o neoassunti in fase di formazione;
  - o affetti da malattie particolari;
  - o addetti ai servizi di manutenzione;
  - o addetti a mansioni in spazi confinati o scarsamente ventilati.

Per l’identificazione di tutti i soggetti esposti, occorrerà fare riferimento al seguente elenco:

- lavoratori addetti a servizi ausiliari (lavori di pulizia, manutenzione, ecc.);
- lavoratori impiegati d’ufficio;
- lavoratori di ditte appaltatrici;
- lavoratori autonomi;
- studenti, apprendisti, tirocinanti;
- visitatori ed ospiti;
- lavoratori esposti a rischi maggiori.

<b>Comune di Palestrina</b> Città Metropolitana di Roma Capitale	<b>Allegato n. 7</b>  <b>CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA</b>  <b>DEL COMUNE DI PALESTRINA 01.01.2019 al 31.12.2023</b>	Rev.	00
		Data	18.06.18
		Pag 16	

### Analisi dei fattori di rischio correlati alle interferenze

Premesso che l'Ente appaltante abbia ottemperato a tutte le disposizioni previste dall' attuale normativa vigente in materia di sicurezza, **si riporta di seguito la valutazione dei rischi riferiti all'ambiente di lavoro nel quale è chiamata ad operare la ditta Appaltatrice ed all'interferenza tra le attività presenti.** Sono inoltre descritte le relative misure di prevenzione adottate, nonché il comportamento richiesto alla Committenza.

### Valutazione dei rischi afferenti l'interferenza tra attività e misure di prevenzione

Interferenze	
<b>Data Inizio</b>	01.01.2019
<b>Data Fine</b>	31.12.2023

Fase Lavorativa	Soggetti
Acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari e loro stoccaggio	Impresa appaltatrice del servizio oggetto d'appalto
Preparazione dei pasti presso le cucine	Impresa appaltatrice del servizio oggetto d'appalto
Distribuzione e somministrazione dei pasti	Impresa appaltatrice del servizio oggetto d'appalto
Trasporto dei pasti, laddove previsto	Impresa appaltatrice del servizio oggetto d'appalto
Approntamento dei refettori, loro riassetto, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature e di quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio	Impresa appaltatrice del servizio oggetto d'appalto
Fornitura di posate, piatti, bicchieri, tovaglioli e tovaglie a perdere	Impresa appaltatrice del servizio oggetto d'appalto
Effettuazione interventi di disinfestazione e di derattizzazione generale	Impresa appaltatrice del servizio oggetto d'appalto
Servizi, lavorazioni, forniture eseguite presso i luoghi di esecuzione del servizio	Ditte appaltatrici di servizi, lavorazioni, forniture eseguite presso i luoghi di esecuzione del servizio oggetto d'appalto
Fruizione del servizio mensa	Utenti delle Scuole dell'Infanzia ed elementari, personale docente, aventi diritto
Attività di controllo e vigilanza	Responsabili comunali, Organi ispettivi competenti, ecc
<b>Interferenze dovute a utilizzo</b>	Risorse, Mezzi, Attrezzature ed impianti
	SI



<b>Comune di Palestrina</b> Città Metropolitana di Roma Capitale	<b>Allegato n. 7</b>  <b>CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA</b>  <b>DEL COMUNE DI PALESTRINA 01.01.2019 al 31.12.2023</b>	Rev.	00
		Data	18.06.18
		Pag 17	

<b>contemporaneo di:</b>	Servizi	SI
	Apprestamenti di Sicurezza	SI
	Prodotti Usati	SI
	Aree di lavoro	SI
	Vie di accesso, piazzali e parcheggi	SI
	Aree di stoccaggio	SI

<b>Compatibilità delle Attività Interferenti</b>	Le attività sono compatibili adottando le misure di prevenzione e protezione previste dai documenti approvati insieme alle misure integrative di seguito riportate. Tuttavia è necessario che le attività di fornitura delle materie prime ovvero di veicolazione pasti vengano effettuate in orari tali da rendere minime le interferenze con l'utenza scolastica e in ogni caso in orari appositamente concordati con la Stazione Appaltante e la Dirigenza scolastica.
--	---

<b>Comune di Palestrina</b> Città Metropolitana di Roma Capitale	<b>Allegato n. 7</b> <b>CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA</b> <b>GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE</b> <b>SCOLASTICA</b> <b>DEL COMUNE DI PALESTRINA 01.01.2019 al</b> <b>31.12.2023</b>		Rev.	00
			Data	18.06.18
	Pag 18			

### **Valutazione Dei Rischi Interferenziali Informazioni E Procedure Generali**

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, L'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione.

Rischi presenti:

- rischio incendio/esplosione
- rischio elettrico
- rischio dovuto a perdite di gas
- caduta materiale dall'alto
- scivolamento e cadute
- rischio investimento
- rischio chimico
- smaltimento rifiuti

### **Modalita' Di Valutazione Del Rischio**

Viene valutato il RISCHIO RESIDUO a seguito delle precauzioni adottate per eliminare o ridurre al minimo il rischio di interferenza lavorativa tra il Committente e l'Appaltatore.


Il rischio residuo viene così classificato:

<b>A</b>	<b>ALTO</b>
<b>M</b>	<b>MEDIO</b>
<b>B</b>	<b>BASSO</b>


Al livello di rischio residuo valutato, corrisponde la priorità e l'importanza degli interventi di prevenzione e protezione da attuare. In tal modo, ad un livello di rischio residuo ALTO corrisponde un intervento preventivo urgente e maggiormente importante.

<b>Comune di Palestrina</b> Città Metropolitana di Roma Capitale	<b>Allegato n. 7</b> <b>CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA</b> <b>GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE</b> <b>SCOLASTICA</b> <b>DEL COMUNE DI PALESTRINA 01.01.2019 al</b> <b>31.12.2023</b>		Rev.	00
			Data	18.06.18
	Pag 19			

**Valutazione Delle Attività Contemporanee O Successive**

LAVORAZIONE	POSSIBILI CAUSE DI INTERFERENZA	RISCHI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE	PRECAUZIONI ADOTTATE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI	VALUTAZIONE DEL RISCHIO RESIDUO
Preparazione e servizio pasti	Presenza di docenti e/o bambini all'interno della cucina	<ul style="list-style-type: none"> <li>rischio incendio/esplosione</li> <li>rischio elettrico</li> <li>rischio dovuto a perdite di gas</li> </ul>	Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti;	<b>ALTO</b>
	Presenza di docenti, alunni e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito	<ul style="list-style-type: none"> <li>Scivolamento</li> <li>Caduta a livello</li> <li>Ustioni da calore</li> <li>Taglio ed urti</li> </ul>	Eseguire le lavorazioni verificando che non vi sia presenza di docenti e/o bambini in prossimità delle aree di transito ed in quelle di distribuzione pasti.	<b>MEDIO</b>
Pulizia pavimenti e zone di lavoro con utilizzo di sostanze chimiche.	Transito di docenti e/o bambini su pavimenti bagnati	Scivolamento caduta a livello	Posizionare idonea segnaletica di sicurezza  Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti;	<b>BASSO</b>

Comune di Palestrina Città Metropolitana di Roma Capitale	<b>Allegato n. 7</b> <b>CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA</b> <b>GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE</b> <b>SCOLASTICA</b> <b>DEL COMUNE DI PALESTRINA 01.01.2019 al</b> <b>31.12.2023</b>	Rev.	00
		Data	18.06.18
		Pag 20	

	Utilizzo di prodotti chimici	rischio chimico  Contatto con sostanze chimiche	 <p>Eeguire le lavorazioni ad una distanza tale da poter evitare possibili interferenze. Utilizzare idonea segnaletica</p>	
Rifornimento derrate alimentari  Trasporto cibo in altre mense	Transito di docenti e/o bambini su piazzale esterni	Rischio investimento  Rischio incidente	I mezzi nei piazzali dovranno procedere a velocità ridotta di circa 10 km/h	MEDIO

#### indicazioni di sicurezza per la ditta appaltatrice:

##### INCENDIO/ESPLOSIONE

- Non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili;
- non gettare mozziconi di sigaretta accesi;
- gli addetti devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio;
- verificare sempre che 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.
- corridoi e le vie di fuga in generale devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere, anche se temporanei.
- L'impresa appaltatrice dovrà segnalare ogni elemento pericolante al personale preposto della Stazione Appaltante al fine di scongiurare infortuni, anche di terzi, legati alla caduta di materiali dall'alto.

<b>Comune di Palestrina</b> Città Metropolitana di Roma Capitale	<b>Allegato n. 7</b> <b>CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA</b> <b>GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE</b> <b>SCOLASTICA</b> <b>DEL COMUNE DI PALESTRINA 01.01.2019 al</b> <b>31.12.2023</b>		Rev.	00
			Data	18.06.18
	Pag 21			

- L'impresa Appaltatrice segnalerà, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento

#### UTILIZZO DI FORNELLI ED ATTREZZATURE DA CUCINA

- Verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti, specialmente se non di proprietà dell'appaltatore.
- evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati;
- evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi simili, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre persone presenti.
- Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.

#### RISCHIO ELETTRICO

- L'Impresa Appaltatrice deve utilizzare componenti e apparecchi elettrici a regola d'arte ed in buono stato di conservazione; deve utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non deve fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni vistose.
- Non sovraccaricare le prese multiple (vedere l'ampereaggio e della presa e degli apparecchi da collegare).
- Non staccare le spine dalla presa tirando il cavo.
- Non lasciare cavi sul pavimento in zone di passaggio.
- L'Impresa Appaltatrice dovrà avere l'abitudine di non lasciare inseriti apparecchi elettrici per evitare il loro surriscaldamento.
- E' vietato attivare linee elettriche volanti senza aver verificato lo stato dei cavi e senza aver avvisato il personale preposto del Committente.
- E' vietato effettuare allacciamenti provvisori di apparecchiature elettriche alle linee di alimentazione.
- E' vietato effettuare interventi di manutenzione di propria iniziativa senza aver avvisato il personale preposto del Committente.
- E' vietato utilizzare, nei lavori in luoghi bagnati o molto umidi e nei lavori a contatto o entro grandi masse metalliche, utensili elettrici portatili a tensione superiore a 50 V verso terra.

#### CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO

- Non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi.

<b>Comune di Palestrina</b> Città Metropolitana di Roma Capitale	<b>Allegato n. 7</b> <b>CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA</b> <b>GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE</b> <b>SCOLASTICA</b> <b>DEL COMUNE DI PALESTRINA 01.01.2019 al</b> <b>31.12.2023</b>		Rev.	00
			Data	18.06.18
	Pag 22			

- Verificare le condizioni di stabilità dei depositi ed adeguarle, ove necessario.
- Per il raggiungimento degli scaffali posti in alto, utilizzare scale a norma

#### SCIVOLAMENTO, CADUTE A LIVELLO

- Evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antisdrucciolo;
- porre attenzione ai pavimenti bagnati;
- intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.

#### INGRESSO PEDONALE E INGRESSO DEI VEICOLI E SCARICO MERCI

L'accesso pedonale ai locali interessati all'attività in appalto deve avvenire tramite gli ingressi normalmente utilizzati dagli utenti e dal personale scolastico nei plessi utilizzati per il servizio di refezione scolastica.

Se previsto l'ingresso di veicoli dell'impresa appaltatrice nei cortili dei vari plessi scolastici, i mezzi utilizzati hanno la possibilità di fermarsi e di effettuare le operazioni di scarico senza rischi in quanto gli spazi sono sufficientemente ampi.

La velocità di accesso e percorrenza di mezzi di trasporto nelle aree comunali dovrà essere limitata a 10 km/h; il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili. Non si rilevano particolari rischi da interferenze in quanto il transito avviene in orari diversi da quelli di normale accesso degli studenti e del personale scolastico.

Devono transitare con cautela, fare attenzione alle condizioni dei luoghi e, occorre, durante le operazione di carico e scarico:

- prestare la massima attenzione, interrompendo le attività in corso, in presenza di altri veicoli o di frequentazione di altre persone;
- non lasciare incustoditi i contenitori alimentari, concordando una sorveglianza in caso di assenza degli operatori della ditta appaltatrice

Gli automezzi della Ditta dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili, nelle aree di sosta, parcheggi etc. delle sedi scolastiche a velocità tale da non risultare di pericolo per le persone presenti o gli altri automezzi.

Per interventi da eseguirsi con impiego di mezzi operativi, la Ditta esecutrice porrà la massima attenzione (prima, durante e dopo le manovre) affinché nessuno possa entrare, né tantomeno sostare nel raggio d'azione della macchina operatrice.

Qualora l'operatore, anche negli spostamenti, dovesse avere problemi di visibilità sarà aiutato da un secondo operatore munito di appositi D.P.I. .

La macchina operatrice dovrà essere dotata degli appositi dispositivi sonori e luminosi di segnalazione.

<b>Comune di Palestrina</b> Città Metropolitana di Roma Capitale	<b>Allegato n. 7</b> <b>CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA</b> <b>GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE</b> <b>SCOLASTICA</b> <b>DEL COMUNE DI PALESTRINA 01.01.2019 al</b> <b>31.12.2023</b>		Rev.	00
			Data	18.06.18
	Pag 23			

## IMPIANTI

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

## SMALTIMENTO RIFIUTI

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

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati (dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta differenziata. Le fasi di smaltimento devono avvenire secondo il Regolamento Comunale di Igiene Urbana. Le spese per il servizio di ritiro dei rifiuti e dello smaltimento sono a carico del committente

## BARRIERE ARCHITETTONICHE – PRESENZA DI OSTACOLI

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

## UTENZE

La fornitura di servizi da parte del committente riguarda l'acqua potabile 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.

## RISCHIO CHIMICO

L'impiego di prodotti chimici da parte di Imprese appaltatrici deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulle "Schede di Sicurezza" (conformi al D.M. 04.04.97) e Schede Tecniche (Schede che dovranno essere presenti in situ insieme alla documentazione di sicurezza ed essere esibita su richiesta del Datore di Lavoro Committente e dal competente Servizio Prevenzione e Protezione.

Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti chimici, se non per lavori d'urgenza, devono programmati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo.

E' fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati.

L'impresa operante non deve in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi.

<b>Comune di Palestrina</b> Città Metropolitana di Roma Capitale	<b>Allegato n. 7</b> <b>CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA</b> <b>GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE</b> <b>SCOLASTICA</b> <b>DEL COMUNE DI PALESTRINA 01.01.2019 al</b> <b>31.12.2023</b>		Rev.	00
			Data	18.06.18
	Pag 24			

I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti. In alcun modo dovranno essere abbandonati rifiuti provenienti dalle attività effettuate al termine del servizio.

Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche nei giorni successivi all'impiego delle suddette sostanze.

In caso di sversamento di sostanze chimiche liquide: arieggiare il locale ovvero la zona; utilizzare, secondo le istruzioni, i kit di assorbimento (che devono essere presenti qualora si utilizzino tali sostanze), e porre il tutto in contenitori all'uopo predisposti (contenitori di rifiuti compatibili), evitando di usare apparecchi alimentati ad energia elettrica che possano costituire innesco per una eventuale miscela infiammabile, ovvero esplosiva presente;

comportarsi scrupolosamente secondo quanto previsto dalle istruzioni contenute nelle apposite "Schede di Sicurezza" (conformi al D.M. 04.04.97), che devono accompagnare le sostanze ed essere a disposizione per la continua consultazione da parte degli operatori.

#### **Coordinamento Delle Fasi Lavorative**

Si stabilisce che non potrà essere iniziata alcuna operazione d'attività in regime di appalto, da parte dell'Impresa Appaltatrice, se non a seguito di avvenuta firma, da parte del Responsabile di procedimento, designato ed incaricato dal Datore di Lavoro Committente per il coordinamento dei servizi affidati in appalto, dell'apposito Verbale di Cooperazione e Coordinamento e sopralluogo.

#### **Informazione Ai Soggetti Presenti Negli Ambienti Di Lavoro**

Nel caso di attività che prevedano interferenze con le attività lavorative, in particolare se comportino elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, fumi, etc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro, in periodi o orari non di chiusura dei locali, dovranno essere informati il Datore di Lavoro Committente o il suo delegato Rappresentante presso la sede di svolgimento del lavoro, il Preposto di Sede che, supportati dal Servizio Prevenzione e Protezione, forniranno informazioni ai dipendenti (anche per accertare l'eventuale presenza di lavoratori con problemi di disabilità, di mobilità o altro) circa le modalità di svolgimento delle lavorazioni e le sostanze utilizzate.

Il Datore di Lavoro Committente, o il suo delegato Rappresentante presso la sede, preventivamente informato dell'intervento, dovrà avvertire il proprio personale ed attenersi alle indicazioni specifiche che vengono fornite.

Qualora dipendenti avvertissero segni di fastidio o problematiche legate allo svolgimento dei lavori (eccessivo rumore, insorgenza di irritazioni, odori sgradevoli, polveri, etc.) il Datore di Lavoro Committente dovrà immediatamente attivarsi convocando il Rappresentante presso la sede di svolgimento del lavoro (designato








<b>Comune di Palestrina</b> Città Metropolitana di Roma Capitale	<b>Allegato n. 7</b> <b>CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA</b> <b>GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE</b> <b>SCOLASTICA</b> <b>DEL COMUNE DI PALESTRINA 01.01.2019 al</b> <b>31.12.2023</b>		Rev.	00
			Data	18.06.18
	Pag 25			



dall'Appaltatore o Fornitore), allertando il Servizio Prevenzione e Protezione (ed eventualmente il Medico Competente) al fine di fermare le lavorazioni o di valutare al più presto la sospensione delle attività.

### Segnaletica di Sicurezza sul posto di Lavoro

In conformità al Titolo V D.Lgs 81/08 devono essere utilizzati colori di sicurezza e di contrasto, nonché i colori del simbolo, riportati nella seguente tabella:

Colore	Forma	Significato o Scopo	Indicazioni e precisazioni
<b>Rosso</b>		Segnali di divieto	Atteggiamenti Pericolosi
		Pericolo-Allarme	Alt, arresto dispositivi di interruzione di emergenza Sgombero
		Materiali o Attrezzature Antincendio	Identificazione e ubicazione
<b>Giallo o Giallo-Arancio</b>		Segnali di avvertimento	Attenzione Cautela, Verifica
<b>Azzurro</b>		Segnali di prescrizione	Comportamento o azione specifica - obbligo di portare un mezzo di sicurezza personale
<b>Verde</b>		Segnali di salvataggio o di soccorso	Porte, uscite, percorsi, materiali, postazioni, locali
		Situazione di Sicurezza	Ritorno alla normalità

Le caratteristiche dei cartelli cambiano a seconda che si tratti di:

 <b>Cartelli di divieto</b> Forma rotonda Pittogramma nero su fondo bianco, bordo e banda rossa	 <b>Cartelli antincendio</b> Forma quadrata o rettangolare Pittogramma bianco su fondo rosso
 <b>Cartelli di avvertimento</b> Forma triangolare Pittogramma nero su fondo giallo, bordo nero	 <b>Cartelli di prescrizione</b> Forma rotonda Pittogramma bianco su fondo azzurro
 <b>Cartelli di salvataggio</b> Forma quadrata o rettangolare Pittogramma bianco su fondo verde	

<b>Comune di Palestrina</b> Città Metropolitana di Roma Capitale	<b>Allegato n. 7</b>  <b>CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA</b>  <b>DEL COMUNE DI PALESTRINA 01.01.2019 al 31.12.2023</b>	Rev.	00
		Data	18.06.18
		Pag 26	

Negli elaborati grafici allegati al presente documento sono indicati i principali elementi della segnaletica di sicurezza installati.

### **Costi sostenuti per la sicurezza**

Di seguito si indicano i costi che verranno sostenuti per la sicurezza relativamente alle interferenze e alle caratteristiche dei servizi forniti.

I costi sostenuti per eliminare le interferenze e migliorare i livelli di sicurezza ed igiene del lavoro consistono in:

- fornitura di adeguati dispositivi di protezione individuale;
- attività di formazione del personale,
- procedura per la gestione delle emergenze (primo soccorso, incendio, terremoto, ecc...)
- attività di formazione degli addetti alla gestione delle emergenze;
- attività di formazione degli addetti alla gestione del pronto soccorso;
- rischi specifici dell'attività;
- rischi connessi all'uso delle sostanze pericolose;
- rischi connessi alla sicurezza degli alimenti;
- predisposizione di adeguati mezzi da utilizzare in caso di emergenza;
- rischi correlati alle interferenze.

<b>Comune di Palestrina</b> Città Metropolitana di Roma Capitale	<b>Allegato n. 7</b>  <b>CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA</b>  <b>DEL COMUNE DI PALESTRINA 01.01.2019 al 31.12.2023</b>	Rev.	00
		Data	18.06.18
		Pag 27	

Di seguito si riporta il quadro dei costi analitici delle attività interferenti:

<b>Interferenze</b>	<b>Misure per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze</b>	<b>U.M.</b>	<b>Quantità</b>	<b>Costo unitario<sup>1</sup></b>	<b>Costo tot.</b>
<b>ATTIVITÀ DEI LAVORATORI DELL'IMPRESA APPALTATRICE</b>  <b>CHE INTERFERISCONO CON LE ATTIVITÀ DEI LAVORATORI DELLA STAZIONE APPALTANTE, CON LE ALTRE DITTE APPALTATRICI PRESENTI E CON I SOGGETTI/UTENTI AUTORIZZATI AD OPERARE A VARIO TITOLO NELLE STRUTTURE IN CUI SI SVOLGE IL SERVIZIO OGGETTO D'APPALTO</b>	Segnaletica orizzontale di indicazione delle aree destinate alla sosta dei mezzi e dei percorsi per area di svolgimento del servizio: strisce segnaletiche orizzontali 100 mm x 45 mt, colore GIALLO	N.	2	230,00	460,00
	Segnaletica verticale con indicazione dei percorsi obbligati per area di svolgimento del servizio	N.	10	12,00	120,00
	Cartellonistica di interdizione ingresso ai locali di lavoro (centri di cottura) di personale estraneo	N.	10	12,00	120,00
	Segnaletica di pericolo nei pressi delle aree di accesso indicante "automezzi in manovra"	N.	5	12,00	60,00
	Segnaletica indicante il pericolo di scivolamento	N.	5	12,00	60,00
	Cartelli informativi su norme principali di prevenzione e antinfortunistica (incendio, primo soccorso, elettrocuzione, utilizzo di estintori)	N.	10	15,00	150,00
	Cartello di divieto di utilizzo di acqua su apparecchiature elettriche	N.	10	12,00	120,00
	Cartello di divieto rimozione dispositivi di sicurezza delle macchine	N.	10	12,00	120,00
	Cartelli di divieto, "non gettare per terra mozziconi, carta e	N.	10	12,00	120,00

<b>Comune di Palestrina</b> Città Metropolitana di Roma Capitale	<b>Allegato n. 7</b> <b>CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA</b> <b>GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE</b> <b>SCOLASTICA</b> <b>DEL COMUNE DI PALESTRINA 01.01.2019 al</b> <b>31.12.2023</b>	Rev.	00
		Data	18.06.18
		Pag 28	

Interferenze	Misure per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze	U.M.	Quantità	Costo unitario <sup>1</sup>	Costo tot.
	rifiuti"				
	Cartello a libro con dicitura "Attenzione pavimento bagnato" da utilizzare durante le operazioni di pulizia	N.	10	17,00	170,00
	Cartello che indichi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il servizio (all'interno dei servizi igienici e antibagno)	N.	10	12,00	120,00
	Segnale monofacciale cerchio rosso con barra a 45° con rappresentazione sigaretta in nero, sfondo bianco con scritta «VIETATO FUMARE» nei locali interessati dal servizio oggetto d'appalto	N.	10	12,00	120,00
	Coni spartitraffico per delimitazione delle aree di sosta dei mezzi durante le fasi di carico/scarico	N.	10	20,00	200,00
	Tesserini di riconoscimento del personale della ditta appaltatrice	N.	10	5,00	50,00
	Estintore antincendio a polvere capacità kg 6 (per dotazione dei mezzi di trasporto)	N.	2	55,00	110,00
	Cassetta di pronto soccorso per dotazione dei mezzi	N.	2	94,50	189,00
	Formazione ed informazione del personale (riunione di cooperazione e coordinamento) <sup>2</sup>	N. ore	12	100,00	1200,00
<b>TOTALE COSTI PER INTERA DURATA DEL SERVIZIO[€]</b>	<b>3489, 00 (IVA esclusa)</b>				

<b>Comune di Palestrina</b> Città Metropolitana di Roma Capitale	<b>Allegato n. 7</b> <b>CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA</b> <b>GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE</b> <b>SCOLASTICA</b> <b>DEL COMUNE DI PALESTRINA 01.01.2019 al</b> <b>31.12.2023</b>	Rev.	00
		Data	18.06.18
	Pag 29		

\* La stima dei costi dovrà necessariamente essere aggiornata al mutare delle situazioni originarie, quali l'intervento di subappalti, lavoratori autonomi, ulteriori forniture e pose in opera nonché in caso di modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che dovessero rendersi necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività previste.

<sup>1</sup> La stima dei costi è stata effettuata attraverso una analisi dei costi dettagliata e desunta da indagini di mercato

<sup>2</sup> I costi relativi alle attività di formazione sono stati calcolati in funzione della stima del costo unitario di formazione (100 €/h)

<b>Comune di Palestrina</b> Città Metropolitana di Roma Capitale	<b>Allegato n. 7</b>		Rev.	00
	<b>CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA</b>		Data	18.06.18
	<b>DEL COMUNE DI PALESTRINA 01.01.2019 al 31.12.2023</b>		Pag 30	

### Dichiarazione

La sottoscritta - Dr.ssa Giosy Pierpaola Tomasello - in qualità di Datore di lavoro Committente delle attività oggetto d'appalto da svolgersi presso le scuole materne ed elementari del Comune di Palestrina,

### D I C H I A R A

- di aver elaborato il presente Documento Unico di Valutazione del Rischio,
- che provvederà alla revisione del piano per :
  - o esplicita e motivata richiesta del "datore di lavoro" dell'impresa appaltatrice;
  - o la necessità di operare lavori/servizi non contemplati dal presente piano;
  - o esplicita e motivata richiesta dei rappresentanti dei lavoratori delle imprese appaltatrici.
- il costo degli oneri per la sicurezza per l'eliminazione o la riduzione dei rischi da interferenze da inserire nel contratto d'appalto non soggetto a ribasso è pari a quanto riportato a pag. 7.

Comune di Palestrina (RM), li \_\_\_\_\_

**Il Datore di Lavoro Committente**

\_\_\_\_\_

R.L.S. Ente Appaltante

\_\_\_\_\_

**Datore di Lavoro**

**Per l'impresa appaltatrice**

**R.L.S.**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_