

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI
DA INTERFERENZE D'ATTIVITA' (D.U.V.R.I.)**

(Art. 26 commi 3 e 5 D. Lgs. 9 Aprile 2008, n. 81)

**Allegato Tecnico n. 8
al Capitolato Speciale d'Appalto**

Indice

| | |
|---|---|
| 1 – Principali fonti normative di | 2 |
| 2 – | 2 |
| 3 – Descrizione sintetica | 2 |
| 4 – Figure professionali dell'O.E.A. | 2 |
| 5 – Descrizione sintetica delle | 3 |
| 6 – Rischi specifici | 3 |
| 7 – Rischi introdotti nella Stazione Appaltante da parte dell'O.E.A. | 5 |
| 8 – Anagrafica | 5 |
| 9 – Costi della sicurezza nel contratto relativo all'affidamento della gestione del servizio di ristorazione | 6 |
| 10 – Validità e revisione del | 6 |

Articolo 1 – Principali fonti normative di riferimento

Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 “*Testo Unico in materia di salute e sicurezza negli ambienti di lavoro*”.

Articolo 2 – Premessa

Il presente documento contiene le principali informazioni/prescrizioni, in materia di prevenzione e sicurezza dei lavoratori negli ambienti di lavoro, inerenti l’ affidamento del servizio di ristorazione scolastica, in relazione ad eventuali possibili incidenti prevedibili in ragione dell’Appalto in questione.

Ai sensi dell’art. 26 del citato D.Lgs. 9 Aprile 2008, n. 81 comma 3: il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Detto documento è allegato al Capitolato Speciale e al contratto di Appalto.

A tal fine i datori di lavoro, devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento, in particolare:

- cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro per incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'Appalto;
- coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti a interferenze tra i lavori delle diverse imprese, ove presenti, coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Conseguentemente prima dell’affidamento dei servizi sarà attivata la seguente procedura:

- verifica dell’idoneità tecnico-professionale dell’O.E.A., attraverso acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato.

L’O.E.A. dovrà inoltre produrre il proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche (DVR), che costituirà parte integrante al presente DUVRI.

Articolo 3 – Descrizione sintetica dell’attività

Il documento viene elaborato ai sensi del Testo Unico per l’attività prestata in regime di Appalto di servizi da parte dell’Impresa aggiudicataria dei servizi di ristorazione, relativamente alle attività oggetto del servizio, meglio specificate dall’art. 4 del Capitolato:

- Preparazione dei pasti;
- Distribuzione e Somministrazione dei pasti presso i locali di consumo.

I centri refezionali presso i quali vengono erogate le prestazioni oggetto dell’Appalto sono quelli indicati nell’allegato 1 al Capitolato Speciale d’Appalto. In tale allegato è presente l’indicazione, per ogni centro refezionale, se trattasi di un centro di cottura (nel quale vengono preparati e distribuiti i pasti) o di un terminale di consumo (nei quali vengono solo distribuiti i pasti).

Articolo 4 – Figure professionali dell’O.E.A.

- Direttore Tecnico del Servizio e Responsabile Operativo del Servizio,
- Personale Dietista,
- Cuochi, aiuto cuochi e altri addetti ai servizi mensa,

- Autisti e addetti al trasporto.

Articolo 5 – Descrizione sintetica delle attrezzature

Gli arredi e le attrezzature presenti sono tipici dei refettori scolastici.

Articolo 6 – Rischi specifici dell'attività

Le attività svolte, come detto, sono quelle riconducibili ad ambiti scolastici.

Ad ogni buon fine, i rischi per i quali può verificarsi una possibile esposizione sono i seguenti:

- Rischio elettrico;
- Rischio scivolamento/caduta;
- Rischio biologico;
- Rischio chimico;
- Rischio incendi;
- Rischio movimentazione manuale dei carichi.

6.1 Rischio elettrico

Nelle strutture di cui trattasi si fa uso solo di normali attrezzature elettriche tipiche delle cucine e dei locali destinati alla distribuzione e al consumo dei pasti.

Misure di prevenzione - protezione

- prevedere i collegamenti delle attrezzature elettriche utilizzate dall'O.E.A. all'impianto mediante l'utilizzo di idonee spine;
- non prevedere sovraccarichi di corrente in singole prese;
- evitare l'uso di multi prese;
- non utilizzare apparecchiature elettriche a piedi nudi;
- non utilizzare apparecchiature elettriche in ambienti umidi e/o in presenza di acqua;
- spegnere sempre le apparecchiature elettriche quando non in uso.

6.2 Rischio scivolamento/caduta

Questa situazione può verificarsi in caso di pioggia all'esterno dei fabbricati, in prossimità di marciapiedi/rampe di accesso, in presenza di pavimento bagnato, ovvero in caso di accidentale versamento di liquidi di qualsivoglia natura anche a seguito di rottura di contenitori di vario tipo.

Misure di prevenzione - protezione

- astenersi dal passaggio in caso di pavimento bagnato;
- utilizzare idonee calzature con caratteristiche antiscivolo.

6.3 Rischio biologico

Gli operatori, nell'esercizio della propria attività potrebbero venire a diretto contatto con un'utenza che potrebbe essere affetta da patologie.

Sistemi di abbattimento del rischio

Per i diversi servizi prestati nei locali scolastici il Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione in accordo con il Medico Competente deve predisporre e distribuire a tutti i lavoratori un

“Protocollo di intervento per infortuni professionali a - rischio biologico - con esposizioni ad agenti infettivi trasmissibili per via parenterale”.

L'esposizione ad agenti biologici, se pur accidentale ed inevitabile, si può ulteriormente ridurre mediante:

- la stesura di programmi di sicurezza;
- l'ottimizzazione dei metodi di lavoro;
- l'utilizzo di ambienti idonei (spaziosi, arieggiati, illuminati, ben sistemati e organizzati).

6.4 Rischio incendio

Il rischio d'incendio è implicito nelle attività di cui trattasi e si identifica innanzi tutto nel deposito e utilizzo di materiali solidi (carta, confezioni, tessuti) e liquidi (alcol etilico etc.).

Le classificazioni antincendio dei singoli fabbricati, a seguito delle specifiche valutazioni, risultano essere a rischio incendio: medio.

Per effetto delle vigenti norme di sicurezza le diverse strutture sono dotate di idonei mezzi antincendio (fissi e mobili).

Le procedure per la gestione delle emergenze in generale dovranno essere condivise ed attuate sinergicamente tra il personale interno e il personale dell'O.E.A..

Misure di prevenzione - protezione

- evitare l'uso di fiamme libere all'interno dell'attività;
- evitare eccessivi accumuli sia nel deposito di rifiuti sia nella fornitura di contenitori vuoti;
- evitare l'accumulo di carta.

6.5 Rischio chimico

Il rischio chimico potenziale deve essere considerato per il possibile contatto, inalazione, ingestione casuale di sostanze chimiche utilizzate nella normale attività di sanificazione ed igienizzazione degli ambienti.

La valutazione specifica sarà effettuata mediante l'analisi delle sostanze chimiche sopra elencate e la verifica delle schede di sicurezza sulla base di:

- natura, quantità e caratteristiche delle sostanze utilizzate;
- informazioni sulla salute e sicurezza tramite la relativa scheda di sicurezza;
- livello, tipo e durata dell'esposizione del lavoratore e delle circostanze in cui viene svolto;
- il lavoro in presenza delle sostanze;
- effetti delle misure preventive e protettive adottate;
- modo d'uso e frequenza di utilizzo.

E' stato definito, attraverso un modello quantitativo, un indice di rischio chimico (IR).

I parametri utilizzati per la valutazione del rischio chimico sono scaturiti dalla applicazione di metodologie riportate nelle più importanti linee guida per valutarne l'entità.

Dal confronto dell'indice con i valori arbitrari tabellati relativi a cinque classi di rischio predeterminate si è stabilito il livello limite al di sotto del quale si è definito il rischio chimico come rischio moderato.

Misure di prevenzione - protezione

Come da normativa vigente il personale deve essere formato, informato e dotato di D.P.I.

Articolo 7 – Rischi introdotti nella Stazione Appaltante da parte dell’O.E.A.

Dagli elementi rilevati e dalle considerazioni effettuate sulla tipologia dei servizi da svolgere dagli operatori dell’O.E.A., non si riscontrano rischi specifici introdotti dall’O.E.A. ma, eventualmente, possono essere generati rischi non prevedibili da metodologia di lavoro, sostanze adoperate, attrezzature immesse non previste dal servizio richiesto.

Per prevenire tali rischi rimane obbligo dell’O.E.A. di richiedere autorizzazione formale alla struttura ogni qual volta viene svolta una operazione o attività e introdotte sostanze o attrezzature non facenti parte del ciclo di prestazioni oggetto dell’Appalto.

Misure di prevenzione - protezione

Dall’analisi delle attività, così come vengono condotte nel rispetto del Capitolato d’Appalto, si rendono necessarie la prescrizione delle seguenti misure di salvaguardia o d’intervento:

- momenti di interazione (riunioni), cadenzati nel tempo, tra le figure responsabili della sicurezza della Stazione appaltante, delle strutture presso cui si svolgeranno i servizi e dell’O.E.A. al fine di coordinare tutti gli aspetti correlati;
- le operazioni di pulizia dei centri refezionali devono essere effettuate fuori dagli orari in cui sono presenti gli utenti del servizio. Nel caso straordinario in cui si rendessero necessarie operazioni di pulizia in presenza di utenti del servizio occorre segnalare con apposita cartellonistica il pericolo di scivolamento;
- prestare la massima attenzione nella fase di distribuzione dei pasti al fine di evitare possibili urti o scivolamenti;
- effettuare gli interventi di manutenzione dei locali, impianti, attrezzature, ecc. durante gli orari di chiusura delle scuole;
- utilizzare segnalatori acustici e visivi sui mezzi adibiti al trasporto dei pasti.

Articolo 8 – Anagrafica dell’Appalto

8.1. Oggetto dell’Appalto

L’Appalto prevede “l’Affidamento del servizio di ristorazione scolastica nella scuola Secondaria di I grado dell I.C” Via Tedeschi”

8.2. Committente: Istituto Comprensivo “Via Tedeschi”

Indirizzo e sede legale: Via Achille Tedeschi 85 Tel 064504349. – fax 0641796301

8.3. Stazione appaltante

Ente: **Istituto Comprensivo “Via Tedeschi”**

Datore di lavoro per i servizi in Appalto:

Dirigente scolastico *Claudia Gabrielli*

Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione:

Arch. Filippo Fasulo.

Medico Competente: Non di competenza

Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza: *Anna Rita Piraino* (Stazione appaltante)

8.4 Appaltatore del servizio (da completare a seguito di aggiudicazione Appalto)

Impresa da selezionare in base a procedura aperta

Indirizzo e sede legale

Indirizzo unità produttiva

Cod. Fisc. e P. IVA

Registro imprese

Legale Rappresentante

Datore di lavoro
Referente del coordinamento
Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione
Medico Competente

Articolo 9 – Costi della sicurezza nel contratto relativo all'affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica

Sono quantificabili come costi della sicurezza tutte quelle misure preventive e protettive necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuate nel DUVRI.

I costi della sicurezza devono essere quantificati e non assoggettati a ribasso in sede di gara.

In relazione all'Appalto in oggetto, i costi così come indicativamente riportati di seguito, riguardano esclusivamente le misure di prevenzione e protezione di cui al precedente punto 7.

I costi per la sicurezza non assoggettati a ribasso sono quantificati nella misura di € 0,01 a pasto per un totale di € 76,56 annui.

Articolo 10 – Validità e revisione del DUVRI

Il presente documento preventivo dovrà, prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto, essere integrato dall'O.E.A. riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio di ristorazione scolastica.

Tale documento, così come risultante dalle integrazioni in questione, sottoscritto congiuntamente dall'O.E.A. e dalle Direzioni degli Istituti Scolastici, integra gli atti contrattuali.

LA STAZIONE APPALTANTE

L'OPERATORE ECONOMICO AGGIUDICATARIO

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

**INDICAZIONI PER DIETE SPECIALI A CARATTERE
ETICO-RELIGIOSO**

**Allegato Tecnico n. 9
al Capitolato Speciale d'Appalto**

Indice

| | |
|---|---|
| | 2 |
| 1 - Indicazioni Religione Cristiano - | 2 |
| 2 - Indicazioni Religione Cristiano - | 2 |
| 3 - Indicazioni Religione | 2 |
| 4 - Indicazioni Religione | 3 |
| 5 - Indicazioni Religione | 3 |

Premessa

La scuola rappresenta il luogo ideale in cui realizzare l'integrazione fra le diverse culture esistenti nel nostro Paese. Il consumo del pasto a scuola rappresenta un ulteriore utile strumento per aiutare tale integrazione.

E' pur vero che i bambini di altre culture si adattano con estrema facilità alle abitudini alimentari del nostro Paese e questa tendenza è tanto maggiore quanto più il bambino è piccolo.

Le diete speciali a carattere etico-religioso devono essere richieste secondo quanto previsto nell'art. 25 del Capitolato Speciale d'Appalto.

Di seguito vengono riportate le indicazioni dietetiche per le religioni maggiormente presenti sul territorio romano alle quali il Personale Dietista dell'O.E.A. deve attenersi nella predisposizione dei menu per tale tipo di diete.

Articolo 1 - Indicazioni Religione Cristiano - Cattolica

Nel periodo quaresimale e nel mercoledì delle ceneri può essere prevista una dieta alternativa, di pari valore nutritivo al menu ordinario, che osservi le seguenti indicazioni.

Alimenti da evitare

- Tutti i tipi di carne e insaccati, presenti anche nelle preparazioni.

Alimenti permessi

- Pesce, formaggi, uova, verdure e legumi.

Da un punto di vista organizzativo, ciascun Municipio territorialmente competente potrà adottare le soluzioni ritenute più opportune per agevolare la propria utenza.

Articolo 2 - Indicazioni Religione Cristiano - Ortodossa

- Nel periodo 15 novembre – 24 dicembre sono vietati carne, latte, uova e tutti i loro derivati;
- Lo stesso divieto è valido nel periodo quaresimale e tutti i mercoledì e venerdì.

Articolo 3 - Indicazioni Religione Ebraica

Di seguito vengono riportate le indicazioni da tener presenti nella predisposizione dei menu per la Religione Ebraica:

- a) Latticini e prodotti della carne non possono essere consumati nello stesso pasto; un pasto deve contenere o solo carne o solo latticini;
- b) Prevedere stoviglie diverse per pasti a base di carne e pasti a base di latte e derivati (formaggio, burro, ecc.);
- c) Solitamente la carne ed i latticini vengono consumati utilizzando posate e piatti distinti ed in pasti diversi;
- d) Durante la Pasqua Ebraica (8 giorni) sono proibiti prodotti lievitati. I piatti e le posate che vengono utilizzati non devono avere alcun contatto con cibi lievitati;
- e) Ogni prodotto che non sia latticino o carne (frutta, verdura, pesce, uova) è considerato neutrale e può essere consumato in ogni momento del pasto con ogni cibo.

Alimenti proibiti

- Pane al latte e dolci conditi con grasso animale;

- Latticini e carne nello stesso pasto;
- Latte e parmigiano nella preparazione di polpette o polpettoni;
- Formaggi prodotti con caglio animale;
- Uova di animali che mangiano altri animali o uova che contengono sangue;
- Crostacei e molluschi;
- Pesce senza squame, lisce e pinne;
- Grasso animale;
- Alimenti e bevande che contengono additivi;
- Carne di maiale compreso il prosciutto;
- Carne di coniglio;
- Carne di cavallo.

Alimenti permessi

- Pane e cereali di tipo comune (pagnotta, rosetta), purché non contenenti latte;
- Latte fresco di giornata;
- Formaggi prodotti con caglio microbico o di sintesi;
- Uova di gallina, purché esenti da contaminazioni ematiche;
- Carne bovina, di agnello, di pecora, di capra e pollame. Questi animali devono essere macellati in apposito macello ed il sangue deve essere rimosso con procedure di bagnomaria e sale;
- Bresaola di manzo;
- Pesce di mare: purché con pinne, squame e lisce;
- Oli vegetali (con esclusione di olio di semi vari e vinacciolo);
- Burro quando non abbinato a carne;
- Verdura e frutta;
- Dolci: le preparazioni con latte sono considerate facenti parte dei prodotti derivati dal latte; tutti quelli preparati senza latte sono considerati cibi neutrali; la gelatina kasher è considerata neutrale.

Articolo 4 - Indicazioni Religione Induista

Divieto di: Carne vaccina (vitello, vitellone, manzo).

Articolo 5 - Indicazioni Religione Islamica

Alimenti proibiti

- Carne non macellata secondo il rito islamico;
- Carne di maiale, compreso il prosciutto, e i suoi derivati (gelatina, enzimi, edulcoranti e grassi);
- Bevande basate sulla fermentazione (alcolici in qualsiasi livello di gradazione);
- Pane e dolci preparati con strutto e contenenti liquori anche in piccola quantità;
- Formaggi realizzati con caglio non vegetale;
- Additivi usati come ingredienti: E120, E421, E422, da E470 a E483, E542.

Alimenti permessi

- Carne macellata secondo il rito islamico (halal);
- Ogni tipo di pesci e molluschi.