COMUNE DI OSSI

PROVINCIA DI SASSARI

SERVIZIO MENSA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA e PRIMARIA ED INSEGNANTI - ATA DEI RELATIVI ISTITUTI
A.S. 2021-22

DUVRI
documento unico di valutazione rischi interferenziali

Il presente **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze,** (D.U.V.R.I.) è stato redatto in applicazione all'art. 26 comma 1 lett. b) del D. Lgs. 9 aprile 2008 n.81 e s.m.i. ed in base alle disposizione contenute nella determinazione n. 3/2008 dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici di Lavori, Servizi e Forniture pubblicata sulla G.U. del 15 marzo 2008.
Il DUVRI contiene le principali informazioni e prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinate ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività

L'Articolo 26 del D.Lgs. 81/08 al comma 2 spiega che, i datori di lavoro dell'azienda committente (per lavori da eseguirsi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima), dell'impresa appaltatrice o i lavoratori autonomi:

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

Per adempiere a tali prescrizioni, il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, 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.

Prima dell'affidamento del servizio si procederà ad attuare quanto previsto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/08: *verifica, dell'* ***idoneità tecnico professionale dell'impresa appaltatrice****. La verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:*

- ***acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato; 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;***

Inoltre, prima dell'inizio dei lavori, se non già provveduto in precedenza, si richiede la consegna della documentazione (da parte del datore di lavoro appaltatore/prestatore d'opera) elencata di seguito:

- documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC);
- documento di valutazione dei rischi di cui all'art. 17, comma 1 lettera a) o autocertificazione di cui all'art. 29, comma 5 D.Lgs. 81/08;
- elenco del personale che sarà in forza presso i siti sopra specificati con le relative caratteristiche, qualifiche professionali e posizione assicurativa presso l'INPS e l'INAIL;
- esito della sorveglianza sanitaria.

Si evidenzia che:

all'appaltatore/prestatore d'opera compete l'osservanza, sotto sua esclusiva responsabilità, di tutte le norme antinfortunistiche, di prevenzione e protezione stabilite dalla legge, nonché delle norme interne di sicurezza del lavoro ed in genere di tutti i provvedimenti e le cautele atte a garantire in ogni caso l'incolumità del proprio personale o di qualsiasi terzo, e ad evitare danni di ogni specie sia a persone che a cose;

- l'appaltatore/prestatore d'opera deve osservare e far osservare da parte del suo personale e 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 cautele antinfortunistiche necessarie durante la realizzazione dei lavori appaltati;
- l'appaltatore/prestatore d'opera garantisce di impiegare personale professionalmente idoneo all'accurata esecuzione dei lavori;

- nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

DATI GENERALI IDENTIFICATIVI

Committente

Ragione Sociale	Comune di Ossi
Indirizzo	Via Roma 50
CAP	07045
Comune	OSSI
Prov.	SS
Telefono	079 3403115
Fax	079 3403142
e-mail - PEC	@comune.Ossi.ss.it – co mune.Ossi@legalmail.it
P.IVA	00276390903

Appaltatore *(da compilare da parte dell'appaltatore aggiudicatario)*

Ragione Sociale	l'ORIZZONTE SRL
Indirizzo	loc. Ponte Secco
C.a.p.	07100
Comune	Sassari
Prov.	SS
Telefono	
Fax	
e-mail	ristorizzonte@tiscali.it ristorizzontesrl@pec.it
P.IVA	

Luoghi di svolgimento del servizio in appalto

Il servizio verrà svolto presso:

Scuola Primaria "B. Cuggia" – Via Tevere n. snc ;

Scuola dell'Infanzia "P. Fancellu"– Via Tevere n. 23- centro cottura e scuola*;

nella Scuola Primaria sono presenti:

- locale refettorio mq 63,60
- disimpegno di distribuzione utenti mensa mq 20,56
- locale tecnico mq 5,50
- accesso diretto anche dall'esterno del caseggiato;

nel plesso della Scuola dell'Infanzia sono presenti:

- cucina mq 36,15
- locale tecnico mq 11,05
- spogliatoio personale
- servizi igienici personale mq 3,60
- deposito mq 11,60
- locale refettorio mq 41,45
- - area sporco mq 23,00

Indicazione delle figure del servizio di prevenzione e protezione (ai sensi del D.Lgs. 81/08)

Ragione sociale	Comune di Ossi	Impresa
COMMITTENTE		
nominativo	Comune di Ossi	
qualifica	Responsabile Settore competente – Redattore del presente documento	
Telefono	079/3403115	
RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE		
nominativo		
qualifica		
Telefono		
RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA		
nominativo	Figura da individuare	
qualifica		
Telefono		
MEDICO COMPETENTE		
nominativo	INNOVA	Funzione delegata alla Unione dei Comuni del COROS
specializzazione		
indirizzo		
telefono		
ORGANO DI VIGILANZA COMPETENTE		
denominazione	A.S.L. di Sassari Distretto di Sassari	
indirizzo	Via Zanfarino 44/A 07100 Sassari	

Descrizione sintetica delle attività previste

L'appalto di mensa scolastica consiste nell'approvvigionamento delle derrate alimentari, nella preparazione e somministrazione di un pasto giornaliero per gli alunni e le insegnanti della scuola dell'infanzia e primaria di Ossi e del personale ATA.
L'impresa aggiudicataria del servizio dovrà espletare le seguenti attività

- acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione dei pasti;
- preparazione e cottura dei pasti presso la cucina ;
- trasporto dei pasti con mezzi e personale idonei sino ai locali di refezione;
- porzionatura dei pasti distribuiti nei refettori scolastici (scodellamento);
- lavaggio e stivaggio di pentolame, vassoi, contenitori, stoviglie, posateria, bicchieri, ecc.;
- acquisto e stoccaggio dei prodotti e del materiale di consumo per la pulizia e la disinfezione dei locali, apparecchiature, attrezzature, nonché per il funzionamento del servizio;
- pulizia dei locali e di tutte le attrezzature ed apparecchiature in essi presenti;
- realizzazione delle iniziative di educazione alimentare rivolte all'utenza previste in sede di presentazione dell'offerta;

- attivazione del piano di controllo della qualità dei pasti prodotti e della qualità complessiva del servizio.

Per le ulteriori specifiche degli obblighi a carico dell'Appaltatore si rimanda al Capitolato speciale d'appalto.
Durante lo svolgimento del servizio mensa **saranno presenti di regola**, insegnanti e collaboratori scolastici in accompagnamento e per la sorveglianza di alunni che usufruiscono del servizio mensa.

Attrezzature e materiali del servizio
La ditta aggiudicataria del servizio utilizzerà attrezzature arredi e materiali necessari all'erogazione del servizio di refezione, messi a disposizione dal Comune di Ossi:

MOBILI DI RECENTE ACQUISTO ANNO 2018	Quantità	UBICAZIONE
VALIGETTA VALIGETTA PRONTO SOCCORSO ALLEGATO 1 CASSETTA MEDICA PRIMO PRONTO SOCCORSO OLTRE 3 DIPENDENTI ALL. 1 CAT. C MED41AB	1	Centro di cottura servizio igienico
TAVOLO Tavolo lavoro su gambe e ripiano in acciaio inox AISI 304 nelle 140X80X85H Piano superiore h 40 mm in lamiera spessore 10/10, rinforzato in legno truciolare idrofugo.Telaio formato da pannelli oppurtunamente forati per ospitare accessori, gambe in profilo quadro 40x40. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. dotati di bordi antitaglio ANTINFORTUNIO.	1	Centro di cottura cucina
SCAFALI Scaffalatura metallica 200x40x200h, con 5 ripiani per campata	1	Centro di cottura dispensa
ARMADIO Armadio spogliatoio a 1 posto, con suddivisione pulito/sporco, dim. cm. 52x45x180h	2	Centro di cottura Servizio igienico
MOBILE Mobile Miro portatelefono, con anta, dim. cm. 45x44x81,7, bianco	1	Centro di cottura dispensa
MOBILE Libreria Miro con due ante, dim. 90x44x161,7, bianco	1	Centro di cottura magazzino
MOBILE Libreria Miro con due ante, dim. 90x45x200h, bianco	1	Refettorio primaria
CARRELLO Carrello di servizio su ruote, con due vasche, in acciaio inox. Dim. 87x52	1	Refettorio primaria

SCUOLA INFANZIA (via Tevere 26) - Materiale e attrezzature locali cucina, annessi e refettorio	**quantità**
Locale cucina:	
Tavolo in acciaio inox 1,30cm x 70 cm	**2**
Lavelli acciaio 1,80cm x 70cm	**2**

Lavastoviglie 57cm x 60cm	1

Scaffale alluminio 1,60cm x 60cm	1
Scaffale alluminio 1,82cm x 1,23cm	1
Base appoggio in acciaio 1,59cm x 68cm x 86cm	2
Tavolino 77cm x 77cm	1
Bollitore in acciaio con 2 cestelli 70cm x 40cm x 90cm	1
Cucina Zanussi 4 fornelli 80cm x 90cm x 90cm	1
Forno 85 cm x 73cm x 67cm	1
Mobile in legno 1,34cm x 46cm x 65cm	1
cappa aspirante acciaio inox a muro	1
carrelli portavivande in plastica	2
Frullatore a immersione (MIXER)	1
Teglie acciaio 53cm x 75cm	2
Teglie acciaio 52cm x 33cm	13
Cestini bucherellati in acciaio 51cm x 31cm	2
Cola pasta in alluminio	2
Coltelli da cucina	4
Palette	2
Mestolo in legno	1
Frusta	1
Forbici	1
Pinza	1
Mestoli acciaio	11
Trincia pollo	1
Taglieri bianchi	2
Contenitori porta vivande acciaio 50cm x 32cm	7
Coperchi 50cm x 32cm	6
Teglie alluminio 57cm x 41cm	2
Pentola acciaio (con coperchio) diametro 40cm, altezza 25cm	1
Pentole acciaio diametro 40 cm, altezza 22cm	2

Le attrezzatura del refettorio sono momentaneamente trasferite nel caseggiato di via Napoli

Scola verdura	1
Affettatrice	1
Teglie acciaio 40cm x 30cm	3
Contenitori plastica porta vivande	7
Sedie	4
Bacinelle in plastica	2
Bidone SPAZZATURA in plastica - marrone -	1
Bidone SPAZZATURA in plastica - marrone - a 2 ruote	2
Dispensa verdura:	
Scaffali alluminio 1m x 43cm x 1,80cm	2
Bilancia	1
Tavolo in legno 2m x 64cm x 56cm	1
Mobile in legno 1,35cm x 45cm x 89cm	1
Scola pasta diam. 37cm	1
Piatti fondi ceramica	12
Pentolino in acciaio con manico diam. 24cm	1
Contenitori in plastica con coperchio	2
Forchette	30
Dispensa:	
Scaffali alluminio 1m x 40cm x 2m	2
Mobile legno 1,60cm x 40cm x 1,85cm	1
Mobiletto legno 1m x 34cm x 1m	1
Freezer 1,32cm x 56cm x 85cm	1
Frigo 46cm x 56cm	1
Grattugia elettrica acciaio	1
Affettatrice acciaio	1
Pentolone acciaio diam 40cm, altez 42cm	1
Corridoio:	
Cella frigo 1,40cm x 80cm x 2m	1
Stipetti dipendenti 70cm x 38cm x 1,80cm	2
Stanza appoggio:	
Lavello 1m x 70cm x 86cm	1
Tavolo legno 2m x 63cm x 80cm	1
Mobile in legno 1,60cm x 80cm x 45cm	1
Scaffale in legno 1,70cm x 42cm x 96cm	1
Tavolo rotondo in legno diam 1,10cm	1

Le attrezzature sopra riportate sono conformi ai requisiti di sicurezza stabiliti dalla normativa vigente.

(*) – Attrezzature attualmente fuori uso che il Comune mette comunque a disposizione ma il cui ripristino ed utilizzabilità è eventualmente rimessa alle valutazioni dell'appaltatore.

DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO

La durata e l'importo dell'appalto sono stabiliti dal Disciplinare e dal Capitolato speciale d'appalto al quale si fa espresso rinvio.

IDENTIFICAZIONE DELL'ORGANIGRAMMA FUNZIONALE DELL'APPALTATORE

n.	dipendente	qualifica
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

ELENCO DEI RISCHI PRESENTI E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Nell'ambiente di lavoro dove l'impresa aggiudicataria del servizio dovrà operare, sono prevedibili i rischi specifici che si elencano di seguito:

1. incendio ed esplosione: rischio connesso alla presenza di gas;
2. rischi connessi all'utilizzo di fornelli ed attrezzature da cucina;
3. caduta di materiale dall'alto;
4. investimenti;
5. incidenti dovuti alla circolazione di automezzi;
6. scivolamenti, cadute a livello;
7. possibili interferenze con personale non addetto.

Misure di prevenzione e protezione

Con riferimento ai sopra elencati rischi, l'impresa aggiudicataria deve adottare, oltre alle misure generali adottate dalla committenza, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione.

1. **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 le manopole dei fornelli siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati;
aerare l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas.

2. **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. Onde evitare rischi legati all'utilizzo di attrezzature taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati;
   evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi similari, al fine di 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.
3. **caduta di materiali dall'alto :** non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi. Verificare le condizioni di stabilità dei depositi ed adeguarle, ove necessario.
4. **investimento da mezzi di trasporto**: non sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi, fare attenzione agli attraversamenti e, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori.
5. **incidenti dovuti alla circolazione di automezzi:** durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici scolastici, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. La velocità dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, meteorologiche e di presenza di alunni o altri utenti.

6. **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.
7. **possibili interferenze con personale non addetto:** porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti, di pentole e/o contenitori caldi;

   verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc.), utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni presenti.

INDIVIDUAZIONE DELLE FASI INTERFERENTI E VALUTAZIONE DEI RISCHI

Di seguito viene riportata la tabella delle lavorazioni interferenti:

				INTERFERENZA ↓

tipologia utenza	durata del servizio	giorni settimanali del servizio	modalità esecuzione	Orario pasti
alunni scuola dell'infanzia	15 ottobre – 15 giugno	5 gg. dal lunedì al venerdì	*Approvvigionamento, preparazione pasti, preparazione tavoli, somministrazione, lavaggio stoviglie, pulizia locali*	12.30
alunni scuola primaria	15 ottobre – 31 maggio	5 gg. dal lunedì al venerdì	*Approvvigionamento, preparazione pasti, preparazione tavoli, somministrazione, lavaggio stoviglie, pulizia locali*	13.30
Insegnanti/collaboratori scolastici	1 ottobre – 15 maggio	5 gg. dal lunedì al venerdì	*Approvvigionamento, preparazione pasti, preparazione tavoli, somministrazione, lavaggio stoviglie, pulizia locali*	12.30 (infanzia) 13.30 (primaria)

Per un totale di circa 31.000 pasti per ogni anno scolastico (q.tà massima stimata).

Matrice del rischio

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 viene così classificato:

A	ALTO
M	MEDIO
B	BASSO

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, corrisponderà un intervento preventivo urgente e maggiormente importante.

Individuazione e valutazione dei rischi derivanti da attività interferenti

Qualora si verifichino condizioni di interferenza lavorativa, occorrerà attuare idonee misure al fine di ridurre possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori presenti e/o pubblico. In particolare, vengono di seguito indicate le procedure generali per la gestione delle attività interferenti tra il personale della scuola, dell'appaltatore, gli alunni e altre persone eventualmente coinvolte nel servizio;

LAVORAZIONE	POSSIBILI CAUSE DI INTERFERENZA	RISCHI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE	PRECAUZIONI ADOTTATE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI	VALUTAZIONE DEL RISCHIO RESIDUO
	Presenza di Tecnici,	Scivolamento	Compartimentare la	

	Fornitori e ispettori all'interno della cucina	(pavimenti bagnati) Caduta a livello Ustioni da calore	zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti		B
Preparazione e servizio pasti	Presenza di docenti, alunni e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito	Urti, impatti Ustioni di calore	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		M
Pulizia pavimenti e zone di lavoro	Transito di Tecnici, Fornitori, Ispettori, 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
Trasporto dei pasti dalle cucine alle sedi di consumo mediante appositi autoveicoli	Presenza di Tecnici, Fornitori, Ispettori, docenti e/o bambini all'interno del cortile della scuola	investimento	Nell'ingresso E nelle pertinenze della scuola, passo d'uomo. Parcheggiare i veicoli nella zona prevista	circolare a	B
Disinfestazione da blatte e striscianti	Presenza di Tecnici, Fornitori, Ispettori, docenti e/o bambini all'interno del cortile della scuola	Esposizione per inalazione e contatto di agenti chimici	Effettuare tale operazione in assenza totale di persone e predisporre tempi di sicurezza idonei alla decontaminazione		B

Quantificazione degli Oneri per la Sicurezza

Ai sensi dell'art. 26 commi 5 e 6 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. i costi della sicurezza interferenziale sono stati valutati sulla base delle necessità emerse dalla presente valutazione dei rischi da interferenze, che non dovranno essere soggetti a ribasso.
I costi, relativi alla sicurezza delle lavorazioni svolte dalla stazione appaltante, riguardano principalmente: consegna di dispositivi di protezione individuale, segnaletica di avviso e

cartellonistica di sicurezza, sorveglianza sanitaria, riunioni di coordinamento e formazione a lavoratori e addetti, ed ammontano a complessive **€ 1.800,00** (€ 0.02/pasto*90.000) per tutta la durata dell'appalto.

MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE

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

1. operare esclusivamente nelle aree oggetto della vs. attività;
2. rispettare le regole di accesso, di circolazione nei luoghi di lavoro e quelle per l'evacuazione in caso di emergenza;
3. è fatto divieto di utilizzare attrezzature o opere provvisionali di proprietà dell'Appaltatore; eventuali impieghi di carattere eccezionale devono essere di volta in volta espressamente autorizzati;
4. è fatto divieto di depositare qualsiasi materiale sulle vie d'esodo o nelle vicinanze delle Uscite di Sicurezza;
5. rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni e le prescrizioni che il responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione eventualmente darà per coordinare gli interventi di prevenzione dai rischi;
6. rispettare nello svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto le prescrizioni di sicurezza e attuare le misure di protezione dai rischi specifici della vs. attività;
7. adottare nello svolgimento dell'attività le misure di prevenzione e protezione necessarie in relazione ai pericoli presenti nella zona di lavoro:
   a) osservare e far osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dai preposti ai fini della protezione collettiva e individuale;
   b) osservare e far osservare, rispettare e far rispettare le norme e le informazioni impartite dalla segnaletica di sicurezza presente sul posto di lavoro;
   c) utilizzare ed esigere che si utilizzino in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a disposizione dei lavoratori;
   d) non rimuovere o non far compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non sono di competenza ovvero che possono compromettere la sicurezza propria o di altre persone;
   e) segnalare immediatamente al preposto deficienze dei mezzi e dispositivi di cui ai due punti precedenti, nonché le eventuali condizioni di pericolo di cui si viene a conoscenza, adoperandosi direttamente in caso di emergenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per elimina re o ridurre tali deficienze e pericoli, dandone notizia al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.
8. richiedere autorizzazione preventiva in caso di introduzione nell'ambiente lavorativo della stazione Appaltante di sostanze pericolose e/o infiammabili che utilizzate per il Vs. lavoro (es. solventi, alcool, ecc.) specificando la natura, il tipo e la quantità.
   E' fatto assoluto divieto di creare deposito di tali sostanze all'interno dei locali adibiti al servizio.

Aggiornamento DUVRI - PROTOCOLLO DI SICUREZZA AZIENDALE ANTICONTAGIO COVID-19

PREMESSA

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

OBIETTIVO DEL PIANO

Obiettivo del presente piano è rendere il servizio mensa un luogo sicuro in cui i lavoratori possano svolgere le attività lavorative. A tal riguardo, vengono forniti tutti gli accorgimenti necessari che devono essere adottati per contrastare la diffusione del COVID-19.

RIFERIMENTI NORMATIVI

- Decreto legge 17 marzo 2020, n. 18
- Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro - 14 marzo 2020
- DPCM 11 marzo 2020
- Decreto legge 23 febbraio 2020, n. 6
- DPCM 10 aprile 2020
- DPCM 26 aprile 2020 con nuovo protocollo condiviso del 24 aprile 2020

INFORMAZIONE

L'azienda informa tutti i lavoratori circa le disposizioni di sicurezza, anche mediante corsi di aggiornamento specifici.
In particolare, le informazioni riguardano:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria;
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter fare ingresso o di poter permanere in azienda e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, temperatura, provenienza da zone a rischio o contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, ecc.);
- l'impegno a rispettare tutte le disposizioni delle autorità e del datore di lavoro nel fare accesso in azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene);
- l'impegno a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti.

L'azienda fornisce una informazione adeguata sulla base delle mansioni e dei contesti lavorativi, con particolare riferimento al complesso delle misure adottate cui il personale deve attenersi in particolare sul corretto utilizzo dei DPI per contribuire a prevenire ogni possibile forma di diffusione di contagio.

MODALITÀ DI ACCESSO SUL LUOGO DI LAVORO (scuola)

Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro potrà essere sottoposto al controllo della temperatura corporea. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro.
Le persone in tale condizione saranno momentaneamente isolate e fornite di mascherine non dovranno recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie di sede, ma dovranno contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.
Il datore di lavoro informa preventivamente il personale, e chi intende fare ingresso in azienda, della preclusione dell'accesso a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o provenga da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS2. Per questi casi si fa riferimento al Decreto legge n. 6 del 23/02/2020, art. 1, lett. h) e i).
L'ingresso di lavoratori già risultati positivi all'infezione da COVID-19 dovrà essere preceduto da una preventiva comunicazione avente ad oggetto la certificazione medica da cui risulti la "avvenuta negativizzazione" del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal dipartimento di prevenzione territoriale di competenza.
Qualora, per prevenire l'attivazione di focolai epidemici, nelle aree maggiormente colpite dal virus, l'autorità sanitaria competente disponga misure aggiuntive specifiche, come ad esempio, l'esecuzione del tampone per i lavoratori, il datore di lavoro fornirà la massima collaborazione.

MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI

Per l'accesso di fornitori esterni sono state individuate procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale coinvolto.
Se possibile, gli autisti dei mezzi di trasporto devono rimanere a bordo dei propri mezzi: non è consentito l'accesso ai locali per nessun motivo. Per le necessarie attività di approntamento delle attività di carico e scarico, il trasportatore dovrà attenersi alla rigorosa distanza di un metro.
Va ridotto, per quanto possibile, l'accesso agli stessi; qualora fosse necessario l'ingresso di visitatori esterni, gli stessi dovranno sottostare a tutte le regole aziendali, ivi comprese quelle per l'accesso ai locali aziendali di cui al precedente punto.
L'azienda committente è tenuta a dare, all'impresa appaltatrice, completa informativa dei contenuti del Protocollo aziendale e deve vigilare affinché i lavoratori della stessa o delle aziende terze che operano a qualunque titolo nel perimetro aziendale, ne rispettino integralmente le disposizioni.

PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI

La ditta assicura la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro necessarie al momentaneo stoccaggio delle vivande.
Nel caso di presenza di una persona con COVID-19 all'interno dei locali aziendali, si procede alla pulizia e sanificazione dei suddetti secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute nonché alla loro ventilazione.

PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

È obbligatorio che le persone presenti in azienda adottino tutte le precauzioni igieniche, in particolare per le mani.
L'azienda mette a disposizione idonei mezzi detergenti per le mani.
È raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone.
I detergenti per le mani devono essere accessibili a tutti i lavoratori anche grazie a specifici dispenser collocati in punti facilmente individuabili.

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

L'adozione delle misure di igiene e dei dispositivi di protezione individuale indicati nel presente Protocollo è fondamentale e, vista l'attuale situazione di emergenza, è evidentemente legata alla disponibilità in commercio. Per questi motivi:

a) le mascherine dovranno essere utilizzate in conformità a quanto previsto dalle indicazioni dell'Organizzazione mondiale della sanità.
b) data la situazione di emergenza, in caso di difficoltà di approvvigionamento e alla sola finalità di evitare la diffusione del virus, potranno essere utilizzate mascherine la cui tipologia corrisponda alle indicazioni dall'autorità sanitaria
c) è favorita la preparazione da parte dell'azienda del liquido detergente secondo le indicazioni dell'OMS (https://www.who.int/gpsc/5may/Guide_to_Local_Production.pdf).

Qualora il lavoro imponga di lavorare a distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative è comunque necessario l'uso delle mascherine, e altri dispositivi di protezione (guanti, occhiali, tute, cuffie, camici, ecc.). conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie.
Nella declinazione delle misure del Protocollo all'interno dei luoghi di lavoro sulla base del complesso dei rischi valutati e, a partire dalla mappatura delle diverse attività dell'azienda, si adotteranno i DPI idonei.
È previsto, per tutti i lavoratori che condividono spazi comuni, l'utilizzo di una mascherina chirurgica, come normato dal DL n. 9 (art. 34) in combinato con il DL n. 18 (art 16 c. 1)

GESTIONE SPAZI COMUNI

L'accesso agli spazi comuni, aree di stoccaggio alimenti compresi gli spogliatoi è contingentato, con la previsione di una ventilazione continua dei locali, di un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi e con il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone che li occupano.
Sono organizzati degli spazi e sono sanificati gli spogliatoi per lasciare nella disponibilità dei lavoratori luoghi per il deposito degli indumenti da lavoro e garantire loro idonee condizioni igieniche sanitarie.
È garantita la sanificazione periodica e la pulizia giornaliera, con appositi detergenti dei locali.

GESTIONE ENTRATA E USCITA DEI DIPENDENTI

Si favoriscono orari di ingresso/uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa).
Sono previste porta di entrata e una porta di uscita da questi locali ed è garantita la presenza di detergenti segnalati da apposite indicazioni.

SPOSTAMENTI INTERNI

Gli spostamenti all'interno dei locali scolastici devono essere limitati al minimo indispensabile e nel rispetto delle indicazioni aziendali.

GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN AZIENDA

Nel caso in cui una persona presente in azienda sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria quali la tosse, lo deve dichiarare immediatamente al datore di lavoro, si dovrà procedere al suo isolamento in base alle disposizioni dell'autorità sanitaria e a quello degli altri presenti dai locali, l'azienda procede immediatamente ad avvertire le autorità sanitarie competenti e i numeri di emergenza per il COVID-19 forniti dalla Regione o dal Ministero della Salute.
L'azienda collabora con le Autorità sanitarie per la definizione degli eventuali "contatti stretti" di una persona presente in azienda che sia stata riscontrata positiva al tampone COVID-19. Ciò al fine di permettere alle autorità di applicare le necessarie e opportune misure di quarantena. Nel periodo dell'indagine, l'azienda potrà chiedere agli eventuali possibili contatti stretti di lasciare cautelativamente lo stabilimento, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria.
Il lavoratore, al momento dell'isolamento, deve essere subito dotato ove già non lo fosse, di mascherina chirurgica.
Alla ripresa delle attività, è opportuno che sia coinvolto il medico competente per le identificazioni dei soggetti con particolari situazioni di fragilità e per il reinserimento lavorativo di soggetti con pregressa infezione da COVID 19.
Per il reintegro progressivo di lavoratori dopo l'infezione da COVID19, il medico competente, previa presentazione di certificazione di avvenuta negativizzazione del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal dipartimento di prevenzione territoriale di competenza, effettua la visita medica precedente alla ripresa del lavoro, a seguito di assenza per motivi di salute di durata superiore ai sessanta giorni continuativi, al fine di verificare l'idoneità alla mansione" (*Dlgs*

81/08 e s.m.i, art. 41, c. 2 lett. e-ter), anche per valutare profili specifici di rischiosità e comunque indipendentemente dalla durata dell'assenza per malattia.
Nell'integrare e proporre tutte le misure di regolamentazione legate al COVID-19 il medico competente collabora con il datore di lavoro e le RLS/RLST.

ALLEGATO 4 DPCM 26 aprile 2020

Misure igienico-sanitarie

1. lavarsi spesso le mani. Si raccomanda di mettere a disposizione in tutti i locali pubblici, palestre, supermercati, farmacie e altri luoghi di aggregazione, soluzioni idroalcoliche per il lavaggio delle mani;
2. evitare il contatto ravvicinato con persone che soffrono di infezioni respiratorie acute;
3. evitare abbracci e strette di mano;
4. mantenere, nei contatti sociali, una distanza interpersonale di almeno un metro;
5. praticare l'igiene respiratoria (starnutire e/o tossire in un fazzoletto evitando il contatto delle mani con le secrezioni respiratorie);
6. evitare l'uso promiscuo di bottiglie e bicchieri, in particolare durante l'attività sportiva;
7. non toccarsi occhi, naso e bocca con le mani;
8. coprirsi bocca e naso se si starnutisce o tossisce;
9. non prendere farmaci antivirali e antibiotici, a meno che siano prescritti dal medico;
10. pulire le superfici con disinfettanti a base di cloro o alcol;
11. è fortemente raccomandato in tutti i contatti sociali, utilizzare protezioni delle vie respiratorie come misura aggiuntiva alle altre misure di protezione individuale igienico-sanitarie.