



**DOCUMENTO UNIO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI INTERFERENZIALI
(D.U.V.R.I.)**

Art. 26 co. 3-ter D. Lgs. 81/2008

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 71 DEL D.LGS. 36/2023 E SS.MM.II., PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (ai sensi del D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 - G.U.R.I. n. 90 del 04/04/2020) NELLE MENSE UNIVERSITARIE DELL'ERSU DI PALERMO E CONTESTUALE AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR (affidamento misto ai sensi dell'art. 14 co. 21 del Codice)

CPV: 55510000-8, 55410000-7

Sommario

PREMESSA	2
1. RIFERIMENTI NORMATIVI.....	3
ARTICOLO 26 DEL D. LGS. 9 APRILE 2008, N. 81- <i>OBBLIGHI CONNESSI AI CONTRATTI D'APPALTO O D'OPERA O DI SOMMINISTRAZIONE</i>	3
CAP. 1 – DATI GENERALI IDENTIFICATIVI.....	8
ART. 1. ENTE COMMITTENTE	8
ART. 2. IMPRESA APPALTATRICE	9
CAP. 2 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO/CONCESSIONE	9
ART. 3. OGGETTO DELL'APPALTO	9
ART. 4. DURATA DELL'AFFIDAMENTO	12
ART. 5. ORARI E CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	12
ART. 6. TIPOLOGIA DELL'UTENZA	13
ART. 7. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'	14
CAP. 3 – INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI	16
ART. 8. ATTREZZATURE UTILIZZATE DALL'APPALTATORE.....	16
ART. 9. SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI	17
ART. 10. PULIZIE ESTERNE	17
ART. 11. MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA.....	17
ART. 12. D.P.I. E IGIENE PERSONALE.....	19
ART. 13. ADDESTRAMENTO, FORMAZIONE E INFORMAZIONE	20
CAP. 4 - NORME DI PREVENZIONE E PROTEZIONE.....	20
ART. 14. OBBLIGHI IN MATERIA DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	20
ART. 15. IMPIEGO DI ENERGIA	21
ART. 16. SEGNALAZIONI ANTINFORTUNISTICHE	22
ART. 17. NORME DI SICUREZZA PER LA PULIZIA DI IMPIANTI E ATTREZZATURE	22
ART. 18. PIANO DI EVACUAZIONE	22
CAP. 5 - VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA	22
ART. 19 GENERALITA'	22
ART. 20 CRITERIO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI	23
ART. 21 I RISULTATI DELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI	25
ART. 22 OBBLIGHI E DIVIETI A CARICO DEL PERSONALE DELLA DITTA APPALTATRICE.....	26
ART. 23 MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DA ATTUARE SEMPRE	28
ART. 24 MISURE DI PREVENZIONE RELATIVE AL PERSONALE DELL'APPALTATORE:.....	28
ART. 25 TOTALE ONERI SICUREZZA.....	29

Premessa

Il presente documento è stato redatto in adempimento a quanto richiesto ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs.81/2008, secondo il quale le stazioni appaltanti sono tenute a redigere il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) e a stimare i costi della sicurezza da non assoggettare a ribasso.

Il presente documento ha lo scopo di:

- fornire alle imprese partecipanti alla gara e soprattutto all'impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;
- promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra il committente, l'impresa aggiudicataria e i datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerente l'attività lavorativa oggetto dell'affidamento, con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'impresa, i datori di lavoro e le persone operanti presso i locali universitari, gli studenti ed eventuale pubblico esterno;
- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente e rispettoso delle procedure/istruzioni e delle regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

Il 05 Marzo 2008 l'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici di Lavori, Servizi e Forniture ha emesso una determinazione riguardante la "Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture".

L'Autorità, con tale determinazione, (n. 3/2008, pubblicata sulla G.U. del 15 Marzo 2008) ha voluto chiarire gli aspetti che riguardano, in particolare, l'esistenza di interferenze ed il conseguente obbligo di redazione del DUVRI. In esso non dovranno essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo tali rischi.

Il D.U.V.R.I. si configura quale adempimento derivante dall'obbligo del datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione e il coordinamento fra lo stesso e le imprese appaltatrici. Si tratta di un documento da redigersi a cura delle stazioni appaltanti e che deve dare indicazioni operative e gestionali su come superare uno dei maggiori ostacoli alla prevenzione degli incidenti nei luoghi di lavoro e nei cantieri: l'"*interferenza*". Si parla di interferenza nella

circostanza in cui si verifica un “*contatto rischioso*” tra le attività dell’affidatario del servizio ed altre attività che pure si svolgono all’interno degli stessi luoghi in cui sono espletate le prime.

In linea di principio, dunque, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi destinati al servizio da affidare con i rischi derivanti dall’esecuzione del contratto. A seguire le sedi universitarie in cui sarà espletato il servizio:

N.	Nome	Indirizzo
1	Santi Romano	Viale delle Scienze Ed.1 -Palermo
2	San Saverio	Via G. Di Cristina, 7 - Palermo
3	SS. Nunziata	Piazza Casa Professa 22- Palermo
4	Schiavuzzo	Via dello Schiavuzzo, 22/24 - Palermo
5	Biscottari	Via dei Biscottari 12 - Palermo
6	Casa del Goliardo	Vicolo Sant’Uffizio, 13/15 - Palermo
7	San Nicolò all’Albergheria	Piazza San Nicolò all’Albergheria, tra Via San Nicolò e Vicolo S. Maria Maggiore- Palermo
8	SS. Salvatore	Via Altarello di Baida, 2 - Palermo
9	San Domenico	Via San Domenico, 45 – 93100 Caltanissetta

1. Riferimenti Normativi

Il presente documento è stato elaborato secondo quanto previsto dalla normativa nazionale:

- **D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81**, *"Attuazione dell'art. 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro"*.

- **D. Lgs. 3 agosto 2009, n. 106**, *"Disposizioni integrative e correttive del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro"*.

- **D. Lgs. 31 marzo 2023, n. 36** *"Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici come integrato e modificato dal decreto legislativo 31 dicembre 2024, n. 209"*.

Articolo 26 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81- Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento *di lavori, servizi o forniture* all’impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all’interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell’ambito

dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima, *sempre che abbia la disponibilità giuridica dei luoghi in cui si svolge l'appalto o la prestazione di lavoro autonomo*:

a. verifica, con le modalità previste dal decreto di cui all'articolo 6, comma 8, lettera g), l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori, *ai servizi e alle forniture* da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione. Fino alla data di entrata in vigore del decreto di cui al periodo che precede, 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;

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

2. Nell'ipotesi di cui al comma 1, i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori:

a. cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;

b. 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.

3. 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 ovvero individuando, limitatamente ai settori di attività a basso rischio di infortuni e malattie professionali di cui all'articolo 29, comma 6-ter, con riferimento sia all'attività del datore di lavoro committente sia alle attività dell'impresa appaltatrice e dei lavoratori autonomi, un proprio incaricato, in possesso di formazione, esperienza e competenza professionali, adeguate e specifiche in relazione all'incarico conferito, nonché di periodico aggiornamento e di conoscenza diretta dell'ambiente di lavoro, per sovrintendere a tali cooperazione e coordinamento. In caso di redazione del documento esso è allegato al contratto di appalto o di opera e deve essere adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture. A tali dati accedono il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale. Dell'individuazione dell'incaricato di cui al primo periodo o della sua sostituzione deve essere data immediata evidenza nel contratto di appalto o di opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi. Nel campo di applicazione del D. Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii., tale documento è redatto, ai fini dell'affidamento del contratto, dal soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto.

3-bis. Ferme restando le disposizioni di cui ai commi 1 e 2, l'obbligo di cui al comma 3 non si applica ai servizi di natura intellettuale, alle mere forniture di materiali o attrezzature, ai lavori o servizi la cui durata non è superiore a cinque uomini-giorno, sempre che essi non comportino rischi derivanti dal rischio di incendio di livello elevato, ai sensi del decreto del Ministro dell'interno 10 marzo 1998, pubblicato nel supplemento ordinario n. 64 alla Gazzetta Ufficiale n. 81 del 7 aprile 1998, o dallo svolgimento di attività in

ambientanti confinati, di cui al regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 14 settembre 2011, n. 177, o dalla presenza di agenti cancerogeni, mutageni o biologici, di amianto o di atmosfere esplosive o dalla presenza dei rischi particolari di cui all'allegato XI del presente decreto. Ai fini del presente comma, per uomini-giorno si intende l'entità presunta dei lavori, servizi e forniture rappresentata dalla somma delle giornate di lavoro necessarie all'effettuazione dei lavori, servizi o forniture considerata con riferimento all'arco temporale di un anno dall'inizio dei lavori.

3-ter. Nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 63 del D. Lgs. n.36/2023 e ss.mm.ii, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

4. Ferme restando le disposizioni di legge vigenti in materia di responsabilità solidale per il mancato pagamento delle retribuzioni e dei contributi previdenziali e assicurativi, l'imprenditore committente risponde in solido con l'appaltatore, nonché con ciascuno degli eventuali subappaltatori, per tutti i danni per i quali il lavoratore, dipendente dall'appaltatore o dal subappaltatore, non risulti indennizzato ad opera dell'Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL) o dell'Istituto di previdenza per il settore marittimo (IPSEMA). Le disposizioni del presente comma non si applicano ai danni conseguenza dei rischi specifici propri

dell'attività delle imprese appaltatrici o subappaltatrici.

5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile *i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. I costi di cui al precedente capoverso non sono soggetti a ribasso.* Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.
6. Nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatori sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi o delle forniture. Ai fini del presente comma il costo del lavoro è determinato periodicamente, in apposite tabelle, dal *Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali*, sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale e assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali. In mancanza di contratto collettivo

applicabile, il costo del lavoro è determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più vicino a quello preso in considerazione.

7. Per quanto non diversamente disposto dal D. Lgs. 36/2023 e ss.mm.i, trovano applicazione in materia di appalti pubblici le disposizioni del presente decreto.
8. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.
- 8-bis. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, i datori di lavoro appaltatori o subappaltatori devono indicare espressamente al datore di lavoro committente il personale che svolge la funzione di preposto.

CAP. 1 – DATI GENERALI IDENTIFICATIVI

Vengono di seguito indicati i dati identificativi dell'Ente Committente e della Società appaltatrice

Art. 1. ENTE COMMITTENTE

DENOMINAZIONE	ERSU PALERMO
RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO	Dott. Vincenzo Terzo
INDIRIZZO	Viale delle Scienze, ed. 1 - 90128 Palermo (PA)
C.F./P.IVA	02795930821
TEL	(+39) 0916541111
PEC	protocollo@pec.ersupalermo.it

Art. 2. IMPRESA APPALTATRICE

DENOMINAZIONE	
INDIRIZZO	
C.F./P.IVA	
TEL	
PEC	
NUMERO ISCRIZIONE C.C.I.A.A.	

DATORE DI LAVORO	NOMINATIVO
	RECAPITO
R.L.S.	NOMINATIVO
	RECAPITO
R.S.P.P.	NOMINATIVO
	RECAPITO
MEDICO COMPETENTE	NOMINATIVO
	RECAPITO

CAP. 2 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO/CONCESSIONE

Art. 3. OGGETTO DELL'APPALTO

L'oggetto dell'affidamento è il contratto misto ai sensi dell'art. 14 co. 21 del Codice, caratterizzato da due prestazioni differenziate:

a) affidamento in appalto del servizio di ristorazione agli studenti universitari, anche secondo il metodo organizzativo del "social food", ovvero sistema di erogazione dei pasti previa prenotazione da parte degli utenti tramite App "ERSU Palermo".

b) Gestione in concessione del locale adibito a Bar, presso la R.U. Santi Romano.

Il servizio deve essere organizzato nel modo descritto nella seguente tabella:

Luogo	Indirizzo	Modalità	Pranzo	Cena	Media pasti mensili
ERSU_PA Santi Romano	Viale delle Scienze Ed.1 – Palermo	Preparazione	si	si	32.283
		Distribuzione self-service	si	si	
ERSU_PA San Saverio	Via G. Di Cristina, 7 - Palermo	Distribuzione self-service	si	si	3.613
ERSU_PA SS. Nunziata	P.zza Casa Profess.a, 22- Palermo	Distribuzione self-service	si	si	264
		Social food. (solo week-end e festivi)	si	si	
ERSU_PA Schiavuzzo	Via dello Schiavuzzo, 22/24 - Palermo	Social food.	si	si	
ERSU_PA Biscottari	Via dei Biscottari, 12 - Palermo	Social food.	si	si	
ERSU_PA Casa del Goliardo	Vicolo Sant'Uffizio, 13/15 - Palermo	Social food.	si	si	
ERSU_PA San Nicolò all'Albergheria	P.zza San Nicolò all'Albergheria (PA)	Social food.	si	si	
ERSU_PA SS. Salvatore	Via Altarello di Baida, 2 - Palermo	Social food.	si	si	
UNIPA -Via Archirafi Civico 38	Via Archirafi Civico, 38 - Palermo	Social food.	si	no	
Polo universitario di Agrigento	Via Ugo La Malfa, Agrigento	Social food.	si	no	
Polo universitario di Trapani	Lungomare Dante Alighieri, 2/4, 91016 Casa Santa (TP)	Social food.	si	no	
Consorzio di Trapani	Lungomare Dante Alighieri, 2/4, 91016 Casa Santa (TP)	Social food.	si	no	
Consorzio di Agrigento	Via Riccardo Quattararo, 6, 92100 Agrigento (AG)	Social food.	si	no	

Luogo	Indirizzo	Modalità	Pranzo	Cena	Media pasti mensili
ERSU – San Domenico Caltanissetta	Via San Domenico, 45 – 93100 Caltanissetta	Social food.	si	no	
Cantieri Culturali	Via Paolo Gili, 4 Palermo	Social food.	si	no	
Accademia Belle Arti	Via Papireto, 1 Palermo	Social food.	si	no	
Conservatorio Scontrino (TP)	Via Francesco Sceusa, 1, 91100 Trapani (TP)	Social food.	si	no	
Conservatorio Scarlatti (PA)	Via Squarcialupo, 45 Palermo	Social food.	si	no	
Polo Territoriale Universitario di Caltanissetta	Via Real Maestranza snc Trapani	Social food.	si	no	
Consorzio Universitario di Caltanissetta	Palazzo Moncada - Corso Vittorio Emanuele n. 92 (Aula 1, primo piano)	Social food.	si	no	
UNIPA ED.14	Viale delle Scienze snc - Palermo	Social food.	si	no	
UNIPA ED.16	Viale delle Scienze snc - Palermo	Social food.	si	no	
UNIPA ED.17	Viale delle Scienze snc - Palermo	Social food.	si	no	
UNIPA ED.19	Viale delle Scienze snc - Palermo	Social food.	si	no	
UNIPA Plesso 24 Medicina	Via Parlavecchio, 3 Palermo	Social food.	si	no	
UNIPA Plesso S. Antonino	Piazza S. Antonino, 1 Palermo	Social food.	si	no	
UNIPA - Plesso Via Pascoli	Via Giovanni Pascoli, 6 Palermo	Social food.	si	no	
UNIPA - Via Archirafi Corpo A	Via Archirafi Corpo A - Palermo	Social food.	si	no	
				Tot.	39.727

La “**concessione bar**” dovrà invece essere attivata dal Gestore in prossimità

della struttura adibita a ristorazione della R.U. Santi Romano.

Art. 4. DURATA DELL’AFFIDAMENTO

L’appalto/concessione avrà una durata di **anni 5 (cinque)** a decorrere dalla data di effettivo inizio della gestione del servizio.

La stazione appaltante si riserva di prorogare il contratto per **ulteriori anni 2 (due)** ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto.

Art. 5. ORARI E CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L’erogazione del servizio giornaliero, esclusi i periodi summenzionati, deve avvenire nelle seguenti modalità:

nel punto di distribuzione presso la Residenza Universitaria “Santi Romano”, l’erogazione del servizio avviene tutti i giorni, a pranzo e a cena, in modalità “Self-Service”

“Self-Service” R.U. “Santi Romano”

- Turno diurno dalle ore 12:00 alle ore 15:00
- Turno serale invernale dalle ore 19:00 alle ore 21:30
- Turno serale estivo 19:30 – 22:00

Pizzeria e linee Burgeria, Salad, Grill e Poke

- Turno diurno dalle ore 12:00 alle ore 15:00
- Turno serale invernale dalle ore 19:00 alle ore 21:30
- Turno serale estivo 19:30 – 22:00

La preparazione dei cestini per la consegna in modalità “social food” avverrà in questa sede e la consegna degli stessi presso le RR.UU. gestite dall’ERSU di Palermo avverrà in orari specificati nel Capitolato, mentre il “Social Food” nelle Istituzioni e Consorzi Universitari avverrà dal lunedì al venerdì dalle ore 12:00 alle ore 15:00.

Nel punto di distribuzione presso la Residenza Universitaria “San Saverio”, l’erogazione del servizio avviene, dal lunedì alla domenica, a pranzo e a cena, in

modalità "Self-Service" nelle seguenti fasce orarie:

"Self-Service"

- Turno diurno dalle ore 12:00 alle ore 15:00
- Turno serale invernale dalle ore 19:00 alle ore 21:30
- Turno serale estivo 19:30 – 22:00

Pizzeria e linee Burgeria, Salad, Grill e Poke

- Turno diurno dalle ore 12:00 alle ore 15:00
- Turno serale invernale dalle ore 19:00 alle ore 21:30
- Turno serale estivo 19:30 – 22:00

Nel punto di distribuzione presso la Residenza Universitaria "SS Nunziata", l'erogazione del servizio avviene, dal lunedì al venerdì, a pranzo e a cena, esclusi i periodi summenzionati, nelle seguenti fasce orarie:

"Self-Service"

- Turno diurno dalle ore 12:00 alle ore 15:00
- Turno serale invernale dalle ore 19:00 alle ore 21:30
- Turno serale estivo 19:30 – 22:00

"Social Food" pranzo e cena il sabato e la domenica

- Turno diurno dalle ore 12:00 alle ore 15:00
- Turno serale invernale dalle ore 19:00 alle ore 21:30
- Turno serale estivo 19:30 – 22:00

Per tutte le altre RR.UU.:

"Social Food" dal lunedì alla domenica a pranzo e a cena

- Turno diurno dalle ore 12:00 alle ore 15:00
- Turno serale invernale dalle ore 19:00 alle ore 21:30
- Turno serale estivo 19:30 – 22:00

Art. 6. TIPOLOGIA DELL'UTENZA

Il bacino di utenza principale è costituito:

- dagli studenti universitari assistiti e non assistiti dall'ERSU di Palermo;
- da studenti che rientrano negli accordi per la mobilità;
- da studenti universitari stranieri ospiti dell'Università degli Studi di Palermo, di altri istituti universitari statali o di università non statali legalmente riconosciute, operanti sul territorio di competenza dell'ERSU di Palermo per scambi culturali, non in regime di convenzione, in possesso di certificazione loro rilasciata dall'Università o da altro istituto;
- da lavoratori a qualunque titolo in servizio all'ERSU di Palermo;
- da personale docente e non docente dell'Università degli Studi di Palermo, di altri istituti universitari statali o di università non statali legalmente riconosciute, operanti sul territorio di competenza dell'ERSU di Palermo e i docenti di altre Università;
- da personale facente parte dei Consorzi universitari di Trapani, Agrigento e Caltanissetta;
- da eventuali altre tipologie di utenze (esempio: soggetti autorizzati dall'ERSU di Palermo con specifico provvedimento, per particolari esigenze determinate da specifiche organizzative e/o dall'organizzazione di eventi quali corsi, convegni, master, altro). In tali casi l'ERSU comunicherà preventivamente il numero presunto dei partecipanti.

Art. 7. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

Il servizio descritto nel capitolato prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio da interferenze.

Esso dovrà essere erogato mediante la produzione giornaliera di pasti cucinati presso il centro di cottura della Residenza Universitaria "*Santi Romano*" e distribuiti presso la stessa e gli altri punti di distribuzione.

Il servizio di ristorazione, pertanto, consisterà nell'espletamento delle seguenti principali operazioni:

1. acquisizione delle materie prime e controllo qualitativo nonché igienico-sanitario delle stesse;

2. stoccaggio delle materie prime negli appositi locali adibiti a deposito e utilizzando le attrezzature per la conservazione, tenendo conto della natura delle stesse e di quanto previsto dalla normativa vigente;
3. trasformazione giornaliera delle derrate alimentari: preparazione e cottura di pasti utilizzando cibi freschi cucinati al momento;
4. distribuzione agli utenti dei pasti prodotti;
5. distribuzioni di pasti preconfezionati secondo il metodo organizzativo del “*social food*” (consegna domiciliare del “*cestino*”);

L'appaltatore dovrà, altresì, provvedere ad effettuare:

- c. la pulizia ordinaria e straordinaria, nonché sanificazione dei locali di produzione, distribuzione e consumo e dei relativi locali di pertinenza;
- d. il lavaggio e sanificazione dell'attrezzatura di lavoro e degli arredi;
- e. la pulizia ordinaria e straordinaria, nonché sanificazione di tutti i servizi igienici, sia quelli del personale che quelli dell'utenza;
- f. la disinfestazione e sanificazione generale prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio ad ogni pausa dello stesso ed all'occorrenza, e comunque almeno due volte l'anno;
- g. l'attuazione di tutte le misure precauzionali per la lotta agli infestanti;
- h. la fornitura di nuovi impianti, attrezzature e arredi non presenti e che si dovessero rendere necessari per lo svolgimento del servizio;
- i. gli interventi di manutenzione dei locali, impianti, attrezzature e arredi come meglio specificato nel Capitolato.

L'impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali, alla raccolta e allo smaltimento dei rifiuti ed ogni altra disposizione già in vigore o successivamente intervenuta in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

CAP. 3 – INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI

Art. 8. ATTREZZATURE UTILIZZATE DALL'APPALTATORE

I locali, gli impianti, le attrezzature, i mezzi e gli arredi presenti presso la cucina e gli impianti, le attrezzature, i mezzi e gli arredi necessari all'effettuazione dei servizi di somministrazione:

- attrezzature manuali da cucina
- carrelli porta-vivande
- tovaglie e tovaglioli
- utensili per le pulizie;
- elettrodomestici;
-

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi e le attrezzature presenti presso i locali dovranno essere deterse e disinfettate. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici e sulle valvole del gas. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni e/o distribuzione alimenti.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi. Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.

Materiali detergenti necessari:

- per la sanificazione e pulizia dei locali e delle attrezzature della cucina e relativi eventuali vani accessori;
- per il lavaggio delle stoviglie;
- per il lavaggio di elettrodomestici e utilizzo di lavastoviglie.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Art. 9. SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI

I servizi igienici e gli spogliatoi utilizzati dal personale dovranno essere tenuti costantemente puliti in tutte le loro parti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti e in quelli destinati all'utenza devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere con gli opportuni contenitori.

Art. 10. PULIZIE ESTERNE

L'Appaltatore dovrà garantire aree esterne di pertinenza della mensa universitaria, comprese le facciate esterne dei vetri, perfettamente pulite e sgombre da materiali (imballi, erbacce, cartacce, ecc.). Le pulizie esterne dovranno, in particolare, interessare le superfici calpestabili di fronte alle entrate principali, i marciapiedi su cui si aprono le uscite di servizio e le aree di scarico delle merci.

Art. 11. MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

L'appaltatore dovrà effettuare interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria relativi ai locali, agli impianti, alle attrezzature e agli arredi.

Si riporta di seguito la lista non esaustiva delle manutenzioni a carico dell'Impresa appaltatrice:

- tutte le opere necessarie per mantenere nelle condizioni di consegna (o nelle condizioni iniziali dopo che l'Impresa ha terminato i lavori proposti in fase di offerta) le tinteggiature e verniciature di pareti, infissi, strutture metalliche, vitree, lignee, ecc.;

- tutte le opere necessarie a conservare l'efficienza delle rubinetterie, delle apparecchiature igienico sanitarie (tavolette wc, porta sapone, porta rotoli, porta salviette, ecc.) degli infissi, delle pavimentazioni e rivestimenti (con la sostituzione delle parti che dovessero rimanere danneggiate);
- la sostituzione dei corpi illuminanti inefficienti o non funzionanti;
- la sostituzione delle lampade autoalimentate di sicurezza esaurite con lampade della potenza indicata nella planimetria dell'impianto elettrico;
- il reintegro delle dotazioni di sicurezza, ivi compresa la cartellonistica;
- la verifica ed il mantenimento in efficienza degli estintori in dotazione, manichette e idranti nonché l'eventuale sostituzione;
- la gestione e la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti speciali e di sicurezza (a titolo esemplificativo: impianto di rilevazione fumi, impianto di rilevazione fughe gas, ecc);
- il mantenimento in efficienza ed eventuale sostituzione di serrature e maniglie in dotazione agli immobili consegnati;
- la pulizia di tutti i filtri installati su impianti ed attrezzature (quali ad esempio: impianto aspirazione, rubinetti, impianto riscaldamento e di condizionamento split e fan coil...);
- la manutenzione e pulizia delle eventuali corti interne e dei giardini;
- la pulizia e/o disostruzione delle fognature ed impianti di scarico connessi alle attività della cucina e dei bagni;
- il reintegro delle attrezzature di servizio, ivi compresa l'attrezzatura informatica;
- eventuali adeguamenti prescritti D.Lgs. 81/2008 "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" e ss.mm.ii.;
- le manutenzioni ordinarie e programmate degli impianti, attrezzature e arredi;
- l'aggiornamento dei libretti di manutenzione dell'attrezzatura di lavoro, qualora forniti dai fabbricanti;

- l'acquisto di materiale di consumo occorrente per assicurare il funzionamento e l'efficienza dell'attrezzatura di lavoro;
- la manutenzione dei montacarichi ove presenti;
- la verifica della potabilità delle acque ad uso umano (D.Lgs. 18/2023 "Attuazione della direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano"), utilizzate per le preparazioni alimentari e per la somministrazione all'utenza;
- il reintegro delle attrezzature e degli arredi già presenti o forniti dal Gestore e che nel corso del contratto si dovessero danneggiare o per usura o per non corretta gestione degli stessi;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria relativamente agli impianti in uso esclusivo (a titolo esemplificativo: impianto elettrico, impianto di riscaldamento, unità di trattamento aria (UTA) e porte tagliafuoco asservite ai locali ristorazione, estintori, impianti specifici come cucine, impianti estrattori dell'aria, impianto TV, ecc.);
- ogni altro intervento che si rendesse necessario a garantire la corretta ed efficiente gestione delle mense ed erogazione del servizio.

Art. 12. D.P.I. E IGIENE PERSONALE

L'Appaltatore dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene. Tali indumenti dovranno essere provvisti di cartellini di identificazione riportanti nome e cognome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere mai smalti sulle unghie, né indossare anelli, monili pendenti, braccialetti ed orologi durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore

visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione materiali quali detersivi, scope, strofinacci e quant'altro di qualsiasi genere e tipo.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, secondo le istruzioni d'uso riportate nelle schede tecniche. L'impiego dei detergenti dovrà avvenire con aggiunta di acqua in quantità ed alla temperatura, secondo le istruzioni d'uso riportate nelle schede tecniche.

Art. 13. ADDESTRAMENTO, FORMAZIONE E INFORMAZIONE

Il Gestore deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato presso la struttura al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel Capitolato. Tali corsi devono essere finalizzati anche all'ottemperanza di quanto previsto dalla normativa vigente relativa al servizio in questione, con particolare riguardo al D.Lgs. 81/2008, "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" e ss.mm.ii. e al D. Lgs 193/07 – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore". La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e sull'igiene, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

CAP. 4 - NORME DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Art. 14. Obblighi in materia di prevenzione e protezione

Tutte le prestazioni previste nei documenti contrattuali devono essere svolte nel

pieno rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza, compreso il D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., con particolare riguardo all'osservanza delle misure generali di tutela di cui all'articolo 15 del summenzionato Decreto Legislativo.

Il Gestore, fra l'altro, dovrà quindi:

- redigere il DVR - Documento sulla Valutazione dei Rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro;
- individuare il responsabile delle emergenze, gli addetti all'evacuazione, gli addetti ai mezzi antincendio, gli addetti al pronto soccorso, gli addetti alla chiamata soccorsi (titolari e vicari). Queste figure opereranno in coordinamento col personale incaricato dall'ERSU sia per il proprio personale che per i commensali (studenti e non) presenti all'interno della struttura. Tutte le suddette figure dovranno essere individuate, nominalmente e incaricate con atto formale: i nomi e gli incarichi dovranno essere comunicati all'ERSU;
- predisposizione dei piani di evacuazione e di sicurezza;
- effettuare le esercitazioni di emergenza simulata, secondo quanto prescritto dalla normativa;
- controllare il rispetto delle norme di legge in materia del divieto di fumo (Art. 51 della Legge n. 3 del 16.01.2003);
- dotare il personale dei Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza (es. calzature antinfortunistiche, guanti da forno, occhiali per friggere, grembiuli e guanti antitaglio, ecc.).

Art. 15. IMPIEGO DI ENERGIA

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica.

Art. 16. SEGNALAZIONI ANTINFORTUNISTICHE

Il Gestore deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrano le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 17. NORME DI SICUREZZA PER LA PULIZIA DI IMPIANTI E ATTREZZATURE

Le operazioni di pulizia delle attrezzature non devono prevedere l'impiego di getti d'acqua diretti sui quadri elettrici delle stesse e sulle valvole del gas. Gli interruttori dei quadri generali dovranno essere disinseriti, prima di procedere alle operazioni di pulizia degli impianti e delle attrezzature. La pulizia dovrà avvenire solo con apposito materiale.

Art. 18. PIANO DI EVACUAZIONE

L'Impresa deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali (incendi, allagamenti ecc.); a tal fine l'impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga, nel massimo della sicurezza, dal luogo dell'incidente, certificando le prove effettuate.

CAP. 5 - VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

Art. 19 GENERALITA'

Le situazioni di rischio per la salute e la sicurezza dei lavoratori dovute alla interferenza tra l'attività svolta dall'impresa appaltatrice e l'attività svolta all'interno delle sedi universitarie, sono state identificate e successivamente valutate secondo il criterio riportato al paragrafo successivo.

I rischi da interferenza sono riferiti a:

- rischi immessi dall'attività della ditta appaltatrice negli edifici universitari;
- rischi specifici dell'attività della ditta appaltatrice che si aggiungono ai rischi specifici del luogo di lavoro universitario;

- rischi da sovrapposizione derivanti dallo svolgimento in contemporanea delle attività della ditta appaltatrice del servizio mensa/bar e delle attività del personale universitario (docenti e personale amministrativo, tecnico e ausiliario);
- rischi a carico degli studenti fruitori del servizio mensa/bar.

Art. 20 CRITERIO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

Per ogni pericolo individuato vengono definiti due fattori il cui prodotto fornisce l'entità del rischio secondo la seguente formula:

$$R = P \times D$$

in cui:

R = entità del rischio

P = probabilità di accadimento

D = gravità del danno

Il fattore P rappresenta la probabilità di accadimento dell'infortunio, ossia la probabilità che un potenziale pericolo possa comportare un danno o una lesione, e può assumere i seguenti valori:

P=1	IMPROBABILE	Può verificarsi un infortunio per la concomitanza di più eventi indipendenti poco probabili. Non sono noti episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative.
P=2	POSSIBILE	Può verificarsi un infortunio solo in circostanze sfortunate. Sono noti rarissimi episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative.
P=3	PROBABILE	Può verificarsi un infortunio in modo non automatico o diretto. Sono noti alcuni episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative.
P=4	MOLTO PROBABILE	Esiste correlazione diretta tra il pericolo individuato e la possibilità che si verifichi l'infortunio.

		Sono noti episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative.
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------

Il fattore di danno D rappresenta la gravità del danno e può assumere i seguenti valori:

D=1	LIEVE	Infortunio o esposizione acuta con inabilità rapidamente reversibile. Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili
D=2	MEDIO	Infortunio o esposizione acuta con inabilità reversibile. Esposizione cronica con effetti reversibili.
D=3	GRAVE	Infortunio o esposizione acuta con effetti di invalidità parziale. Esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente invalidanti.
D=4	GRAVISSIMO	Infortunio o esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale. Esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente invalidanti.

I valori che possono essere assunti dall'entità del rischio R sono stati raggruppati in 4 classi omogenee, ad ognuna delle quali corrisponde un diverso livello di gravità del rischio.

PD	1	2	3	4
1	1	2	3	4
2	2	4	6	8
3	3	6	9	12
4	4	8	12	16

Area di rischio:

Trascurabile	Basso	Medio	Elevato
--------------	-------	-------	---------

Art. 21 I RISULTATI DELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI

Potenziali rischi da interferenze	Causa	R = P x D			Misure di prevenzione a carico dell'Impresa Appaltatrice
Urti, impatti, scivolamenti, inciampi	Pavimenti temporaneamente umidi o bagnati durante la pulizia.	P=2	D=2	R=4	Segnalazione delle aree momentaneamente bagnate con apposita cartellonistica
Urti, impatti, scivolamenti, inciampi	Rischio connesso all'utilizzo di sostanze chimiche per le pulizie.	P=2	D=2	R=4	Utilizzo di prodotti chimici (materiali di pulizia e simili) in conformità alla scheda tecnica e di sicurezza del produttore ed in maniera da non arrecare danni al personale o agli utenti del servizio. Obbligo di curare il corretto stoccaggio dei prodotti chimici per operazioni di pulizia e simili nei depositi, scaffalature e armadi e comunque negli spazi assegnati, tenendo separati prodotti chimici tra loro incompatibili e tenendo altresì conto di eventuali altri materiali, sostanze, prodotti già presenti, e conservandoli in modo tale da non essere accessibili all'utenza ed a terzi.
Sinistri di automezzo e investimento di personale	Movimentazione dei mezzi nelle operazioni di carico e scarico	P=2	D=4	R=8	Presenza di personale a terra (preposto) che coordina le manovre dei mezzi oppure delimitazione delle aree di transito
Elettrico	Rischio per contatto diretto o indiretto con parti dell'impianto elettrico in tensione	P=1	D=3	R=3	Usare le componenti terminali dell'impianto elettrico così come presenti, senza apportare loro alcuna modifica.
Incendio	Rischio derivante da incendio e altri eventi calamitosi	P=1	D=3	R=3	La ditta appaltatrice dovrà prendere visione delle planimetrie dei locali, dei percorsi di esodo e della localizzazione dei presidi di emergenza, del piano di sicurezza dei locali e darne pronta informazione a tutto il proprio personale. È fatto divieto di fumare nei locali

					universitari.
Manutenzione ordinaria e straordinaria locali. Urti, caduta dall'alto, scivolamenti.	Rischio derivante da caduta di materiale, urti ed eventuali scivolamenti su aree oggetto di interventi.	P=2	D=4	R=8	Per le esigenze della lavorazione e per garantire la sicurezza dei lavoratori interni è prevista la delimitazione, con l'apposizione di idonea segnalazione, dei percorsi pedonali interessati dalle attività.

Con riferimento all'attività svolta in appalto presso il centro di cottura non si ravvisano particolari interferenze reciproche tra l'attività svolta dai lavoratori dell'impresa appaltatrice, gli utenti del servizio ristorazione/bar e il personale universitario. Le ipotesi di rischio da interferenza sono ravvisabili durante le operazioni di smistamento dei pasti, presso i plessi universitari.

Presso tali plessi, è possibile trovare superfici di transito che possono risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori dell'impresa, è possibile nelle operazioni di scarico e carico urtare contro oggetti vari, oppure nelle operazioni di movimentazione dei mezzi avere rischi dovuti ad investimento di eventuali pedoni (a carico del personale ed utenti).

Il presente Documento di Valutazione **è stato redatto preventivamente alla fase di appalto.**

La Ditta Appaltatrice dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere coordinato con il Documento Unico di Valutazione Rischi e Interferenze (DUVRI) definitivo.

Art. 22 OBBLIGHI E DIVIETI A CARICO DEL PERSONALE DELLA DITTA APPALTATRICE

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni in atto da parte del personale universitario;
- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti presenti nei locali per i quali non si sia stati espressamente autorizzati;
- divieto di accedere ai locali ad accesso limitato o a zone diverse da quelle interessate al servizio se non specificatamente autorizzati;

- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di fumare nei luoghi oggetto dell'appalto;
- divieto di rimuovere o manomettere in un alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del servizio, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura della ditta aggiudicataria e a tutela del personale e di quello dell'aggiudicataria stessa;
- divieto di compiere di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere la sicurezza anche di altre persone;
- divieto di compiere qualsiasi operazione (pulizia, lubrificazioni, riparazioni, registrazioni, ecc.) su organi in moto o su impianti in funzione; qualora strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, dovranno essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'aggiudicataria e a tutela del personale e di quello dell'aggiudicataria stessa;
- divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa o per altre persone;
- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;
- obbligo di informare/richiedere l'intervento dell'EDSU in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
- obbligo di impiegare macchine, attrezzi ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge ed in conformità alle stesse e alle istruzioni di utilizzo del costruttore;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza

(adoperandosi direttamente, ma solo in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli).

Si ritiene utile che possano essere effettuate riunioni di coordinamento tra la ditta che gestisce il servizio ristorazione/bar e l'ERSU in cui possano essere stabiliti i provvedimenti operativi e le modalità previste per l'eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali individuati nel presente documento.

La ditta che gestisce il servizio mensa/bar avrà inoltre cura di richiedere all'ERSU informazioni in merito alla possibile interferenza con personale di altre ditte incaricate dalla stessa ERSU all'esecuzione di lavori o alla gestione di altri servizi all'interno dei plessi universitari.

Art. 23 MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DA ATTUARE SEMPRE

- rispettare gli spazi funzionali degli eventuali altri operatori agenti nei luoghi, sia che appartengano alla propria ditta sia che siano di altra società;
- prevenire la caduta di oggetti tramite corretto posizionamento e/o ancoraggio a supporti fissi;
- mantenere pulita la zona dei lavori;
- sistemare i rifiuti prodotti solo nelle zone autorizzate/dedicate, segnalate con cartelli e barriere fisiche per evitare un contatto accidentale da parte di personale non autorizzato;
- mantenere sempre disponibile il materiale antincendio nelle aree di lavoro;
- sulla base dell'attività che occorre effettuare, mettere in atto le misure di prevenzione riportate nei paragrafi precedenti.

Art. 24 MISURE DI PREVENZIONE RELATIVE AL PERSONALE DELL'APPALTATORE:

- per l'esecuzione dei lavori deve essere utilizzato personale

professionalmente idoneo e preparato;

- il personale deve essere correttamente istruito sul lavoro da svolgere;
- nell'ambiente di lavoro il personale deve avere un comportamento corretto, senza recare danno o intralcio alla attività lavorativa della Committenza.

Art. 25 TOTALE ONERI SICUREZZA

Ai sensi dell'art. 26 commi 5 e 6 del D.Lgs. 81/2008, vengono di seguito riportati i costi relativi **esclusivamente** ai rischi di tipo **interferenziale** e relativi al servizio in oggetto:

- **Apprestamenti:** Segnali di avvertimento specifici, consegna di dispositivi di protezione individuale; segnaletica di avviso cartellonistico di sicurezza.
- **Procedure previste per specifici motivi di sicurezza:** Sopralluoghi ai fini della valutazione di rischi connessi all'esecuzione delle attività lavorative oggetto del presente DUVRI, sorveglianza sanitaria.
- **Formazione ed informazione specifica** ai lavoratori per l'attività oggetto dell'appalto.

IL VALORE DEI COSTI STIMATI DELLA SICUREZZA PER L'INTERA DURATA DEL CONTRATTO È PARI A **€ 471.440,69**, IN BASE A QUANTO STABILITO NEL CAPITOLATO D'APPALTO.

Palermo, lì 17.12.2025

Il Responsabile Unico del Progetto
Ass. Dott. Vincenzo Terzo

Il Direttore f.f.
Ernesto Bruno