

COMUNE DI BERTIOLO

APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLATICA

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

(elaborato ai sensi del D.Lgs. 81/2008)

SERVIZIO: L'affidamento ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per i bambini della Scuola dell'Infanzia statale e della Scuola primaria statale del Comune di Bertiole.

DURATA DEL CONTRATTO: anni scolastici 2015/2016 – 2016/2017 – 2017/2018, con decorrenza dal 7 settembre 2015 fino al 15 agosto 2015 eventualmente rinnovabile per un analogo periodo.

IMPORTO PRESUNTO DEL CONTRATTO: € _____ (IVA esclusa), in relazione a previsti n. 50.895 pasti per l'intero periodo contrattuale, di cui € _____ per costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso.

INDICE

1. PREMESSA
2. DATI IDENTIFICATIVI E SEDI OPERATIVE
3. CAMPO DI APPLICAZIONE
4. SCOPO
5. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO
6. TIPOLOGIA SCUOLE E SERVIZIO
7. INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI
8. VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA GENERALITA'

1. PREMESSA

Il D.Lgs. n. 81/2008 impone al Committente, in caso di affidamento di lavori, servizi o forniture ad imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi all'interno di luoghi di lavoro di cui sia responsabile, di fornire 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.

In questo caso i datori di lavoro interessati dovranno cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto, coordinando 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.

Il Committente promuoverà la cooperazione ed il coordinamento sopraccitato, elaborando un **unico documento di valutazione dei rischi** che indichi le misure adottate per eliminare le interferenze (DUVRI). Tale documento, allegato al capitolato di appalto, deve essere messo a disposizione ai fini della formulazione dell'offerta e costituisce specifica tecnica ai sensi dell'art. 68 e dell'allegato VIII del D.Lgs. 163/2006.

Nei luoghi di lavoro in oggetto, i rischi per la sicurezza e salute dei lavoratori sono riportati nel Documento di valutazione dei rischi per la sicurezza e salute dei lavoratori redatto ai sensi D.Lgs. 81/2008, al quale il Datore di lavoro delle scuole deve fare riferimento.

Il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze definitivo sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni presentato dalla Ditta aggiudicataria, o a seguito di esigenze sopravvenute, coordinato con il documento unico di valutazione dei rischi redatto dal responsabile della sicurezza dell'Istituto Comprensivo di Codroipo.

I costi della sicurezza, da valutarsi a parte in considerazione della presente valutazione, nell'importo determinato e precisato in sede di gara, non saranno soggetti a ribasso d'asta.

Questi dovranno essere determinati tenendo conto che gli oneri riferiti alla manutenzione straordinaria delle strutture sono a carico del Committente quale proprietario degli immobili; restano a carico della Ditta aggiudicataria i costi relativi agli aspetti gestionali dell'attività di lavoro.

La presente valutazione dei rischi da interferenze è stata redatta dal Committente per essere inserita come parte integrante del capitolato speciale d'appalto della gara per la fornitura del servizio di ristorazione scolastica e dovrà quindi essere recepito dal Datore di lavoro dell'Istituto Comprensivo di Codroipo. Inoltre dovrà essere coordinata con i DUVRI preesistenti relativi ai luoghi di lavoro al fine di eliminare o ridurre al minimo i rischi interferenti a cui sono soggetti i lavoratori del Datore di lavoro dell'Istituto Comprensivo.

Il presente documento non valuta i rischi specifici delle attività affidate in appalto, rischi valutati nell'ambito del Piano Operativo di Sicurezza redatto dalla Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria dovrà pertanto produrre un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, coordinato con il DUVRI unico definitivo.

La definizione dei rischi specifici di interferenza sarà attuata, presso ogni sede scolastica interessata dall'appalto, attraverso un sopralluogo congiunto a cui partecipa:

- un incaricato dell'Amministrazione Comunale;
- un responsabile incaricato della Ditta aggiudicataria;
- il Dirigente Scolastico in qualità di datore di lavoro;
- il responsabile della sicurezza della scuola competente per plesso;
- i responsabili delle ulteriori ditte incaricate di prestare servizi all'interno dei locali scolastici in concomitanza o nell'ambito del servizio di ristorazione scolastica.

Sospensione dei lavori.

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Titolare di Posizione Organizzativa Responsabile del servizio, potrà ordinare la sospensione del servizio, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro.

Per sospensioni dovute a pericolo grave ed imminente il Committente non riconoscerà alcun compenso o indennizzo alla Ditta aggiudicataria.

2. DATI IDENTIFICATIVI E SEDI OPERATIVE

<i>Dati generali del Comune di Bertiole</i>	
Ente: COMUNE di BERTIOLO	
Sede Legale: Viale Rimembranze 1 – 33032 BERTIOLO	
tel. 0432/917004 fax 0432/917860	
Datore di Lavoro Amministrazione Comunale: dott. Mauro di Bert – Titolare di Posizione Organizzativa	
Referente dell'appalto: dott. Orsaria Stefano Luigi - Ufficio segreteria	
Tel. 0432/917004	
<i>Dati generali del Datore di lavoro avente la disponibilità giuridica dei luoghi</i>	
Istituto Comprensivo di Codroipo	
Sede Legale: Via Friuli – 33033 CODROIPO - tel. 0432/906427 - fax 0432/ 906436	
Datore di Lavoro: Prof.ssa Patrizia PAVATTI Dirigente scolastica Istituto Comprensivo Codroipo	
Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione:	

<i>Dati identificativi Ditta aggiudicataria</i>	
Ragione sociale:	
Partita IVA:	
Codice fiscale:	
N. Iscrizione CCIAA:	
Sede legale:	
Datore di lavoro:	
Preposto in loco	
Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione:	

<i>Identificazione e descrizione del lavoro/servizio da svolgere</i>	
Oggetto dell'appalto: Servizio di Ristorazione Scolastica	
Durata dell'appalto: Stabilita nel Contratto	
Inizio servizio: 7 settembre 2015 - Fine servizio: 15 agosto 2018	
Orario di lavoro: Stabilito nel contratto	
Descrizione attività svolte	L'oggetto dell'appalto è costituito da: <ul style="list-style-type: none">• preparazione pasti presso il centro cottura della ditta• cottura dei primi piatti asciutti nelle cucine delle scuole• distribuzione dei pasti• pulizia ordinaria dei locali• trasporto dei pasti

3. CAMPO DI APPLICAZIONE

Nella stesura del presente documento sono state prese in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione scolastica. Da tale esame è risultato che le attività cui possono riferirsi rischi da interferenze verranno svolte presso i terminali delle mense scolastiche nel territorio comunale di Bertiole.

DESCRIZIONE DEI LUOGHI DI LAVORO

Gli ambienti vengono concessi in uso all'appaltatore:

- nello stato di conservazione in cui si trovano;
- con la dotazione impiantistica, tecnologica, di arredi, di attrezzature e beni strumentali esistente, individuata nell'inventario comunale;
- è a carico dell'appaltatore l'integrazione ed il completamento della dotazione;

Le infrastrutture concesse in uso sono ubicate:

- presso la Scuola dell'Infanzia in via papa Giovanni XXIII n. 2 a Bertolino;
- presso la Scuola Primaria in Via Angore n. 27 a Bertolino;

Gli spazi destinati al servizio di ristorazione sono funzionalmente separati dagli ambienti destinati ad attività didattiche ed educative. Soltanto nella scuola Primaria, le due aule al piano terra, le più vicine al locale di preparazione e porzionatura, sono adibite a refettorio. Sono stati installati degli scivoli per il trasporto dei carrelli porta vivande.

Centri cottura

La configurazione dei centri cottura è funzionale, per dimensionamento ed organizzazione, alla specifica destinazione d'uso, con aree e spazi dedicati alle diverse fasi dei processi alimentari:

- produzione alimentare;
- lavaggio stoviglie;
- dispensa;
- servizi igienici per il personale.

Attività terminali scolastici

Entrambe le cucine, sia quella ubicata presso la Scuola dell'Infanzia che quella ubicata presso la scuola primaria sono dotate di cappe aspiranti, arredamento consona, con superfici facilmente pulibili (acciaio inox).

Con ingresso indipendente per l'arrivo del personale e delle derrate alimentari.

L'attività comprende:

- cottura dei primi piatti asciutti nelle cucine delle scuole;
- ricevimento dei pasti;
- somministrazione dei pasti agli utenti;
- pulizia e messa in ordine dei terminali.

Per tali attività sono stati riscontrati rischi riportati nelle tabelle esposte più avanti derivanti da interferenze tra personale della Ditta aggiudicataria, utenti del servizio mensa (alunni, insegnanti, personale A.T.A.) ed eventuale personale del Comune ed eventuale pubblico esterno, in pratica qualsiasi persona che si trovasse ad interferire con i dipendenti della ditta appaltatrice.

4. SCOPO

Il presente documento ha lo scopo di:

- **fornire** alla Ditta aggiudicataria dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio di ristorazione scolastica deve essere svolto;
- **promuovere la cooperazione e il coordinamento** tra il Committente, la Ditta aggiudicataria per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dei rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori della Ditta, dal Datore di lavoro delle persone operanti presso i locali scolastici, dagli alunni e dall'eventuale pubblico esterno.
- **ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti**, nell'ambito delle loro mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente, l'adozione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

5. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO

La Ditta appaltatrice deve provvedere a:

1. cottura dei primi piatti asciutti nelle cucine delle scuole;

2. preparazione, confezionamento e trasporto di pasti pronti costituenti il menù giornaliero in multi porzione e monoporzionamento in caso di diete speciali e doposcuola, ai locali di distribuzione e consumo (sale da pranzo);
3. preparazione della sala da pranzo (apparecchiatura dei tavoli);
4. distribuzione dei pasti agli utenti;
5. lavaggio delle stoviglie;
6. riassetto dei locali di porzionatura, lavaggio e pulizia tavoli e sedie;
7. ritiro giornaliero dei contenitori dei pasti;
8. gestione dei rifiuti.

La pulizia dei locali, interessati dal servizio di ristorazione scolastica, sono a carico della Ditta aggiudicataria. Sono escluse le pulizie dei pavimenti delle sale da pranzo che saranno effettuate dal personale Ata della scuola.

Viene richiesta la compilazione giornaliera di una specifica scheda di registrazione delle pulizie e disinfezioni, secondo quanto previsto dal manuale HACCP. La Ditta aggiudicataria deve assicurare la fornitura dei materiali di consumo e delle attrezzature necessarie, con esplicito obbligo di impiegare prodotti non nocivi. Presso ogni punto di somministrazione dovrà essere presente la scheda tecnica e la scheda di sicurezza di ogni prodotto di pulizia utilizzato.

6. TIPOLOGIA SCUOLE E SERVIZIO

L'attività in appalto interessa i vari locali di proprietà comunale o in uso del Comune (locali di porzionatura e lavaggio, sale da pranzo, spogliatoi e servizi igienici) situati nel Comune di Bertiole all'interno dei seguenti plessi scolastici:

PLESSI INTERESSATI AL SERVIZIO		
TIPOLOGIA SCUOLA	INDIRIZZO	Giorni della settimana interessati al servizio
SCUOLA INFANZIA STATALE	Via Papa Giovanni XXIII n. 2	dal lunedì al venerdì
SCUOLA PRIMARIA "Risultive" tempo pieno	Via Angore 27	lunedì e mercoledì
SCUOLA PRIMARIA "Risultive" doposcuola	Via Angore 27	martedì, giovedì e venerdì

PERICOLI RIFERIBILI ALLE AREE DI LAVORO (CENTRI DI COTTURA – REFETTORI O AULE DEDICATE)

Pericoli derivanti da elementi strutturali

Fattori di rischio	si	no	note
Pavimentazione pericolosa (bagnata, resa scivolosa, irregolare)	X		
Cadute dall'alto		X	
Superfici pericolose (taglienti, spigolose, appuntite, ecc.)	X		Tipiche delle attrezzature utilizzate
Superfici ad alta temperatura	X		Piani di cottura, bollitore, piastre
Superfici calpestabili con portate limitate (lucernai, andatoie, ecc)		X	
Spazi ristretti		X	
Microclima (temperatura, umidità, ventilazioni particolari)	X		
Illuminazione (scarsa e/o eccessiva)		X	

Pericoli derivanti da impianti/apparecchiature/macchine

Fattori di rischio	si	no	note
Impianti ed apparecchiature elettriche in tensione	X		
Impianti ed apparecchiature a gas	X		
Apparecchiature in pressione (pneumatiche, oleodinamiche, ecc.)			
Impianti automatici (pericolosi) in funzione		X	
Macchine con organi in movimento	X		Spremi agrumi elettrico
Proiezione di oggetti (fluidi, scintille, schegge, ecc.)		X	
Mezzi di sollevamento/trasporto in movimento (automezzi, pedane automatiche, montacarichi)		X	

Pericoli per la salute

Fattori di rischio	si	no	note
Sostanze e preparati pericolosi (tossici, nocivi, irritanti)	X		Limitati ai prodotti per la pulizie degli ambienti e delle stoviglie
Agenti chimici aerodispersi (aerosol)		X	
Fumi, polveri e/o fibre aerodisperse		X	
Agenti biologici		X	
Rumore		X	
Vibrazioni meccaniche		X	
Fonti di emissione di radiazioni ultraviolette		X	
Fonti di emissioni a raggi infrarossi			
Movimentazione manuale carichi	X		

Pericoli di incendio/esplosione

Fattori di rischio	si	no	note
		X	
Materiali combustibili		X	
Sostanze infiammabili		X	
Materiali o sostanze esplosive	X		
Presenza di fiamme libere			

RISCHI INTERFERENZIALI

Gli spazi destinati al servizio di ristorazione sono funzionalmente separati dagli ambienti in cui vengono svolte dette attività.

I rischi interferenziali derivanti dalla sovrapposizione o dalla concomitanza delle attività del committente e di terzi con quelle dell'appaltatore sono limitati ad alcune situazioni di potenziale interferenza.

A titolo esemplificativo, i rischi interferenziali sono:

- a) rischio di scivolamento e caduta su pavimento bagnato;
- b) rischio di inalazione accidentale di sostanze chimiche, potenzialmente pericolose, derivanti dall'uso di prodotti per la pulizia, igiene e sanificazione degli ambienti;
- c) rischio di scottature accidentali (es. rovesciamento di pentole);

- d) rischio di caduta accidentale per inciampo in ingombri a pavimento (es. cavi a terra per l'uso di elettrodomestici) durante il trasporto delle porzioni mediante carrello portavivande;
- e) rischio di elettrocuzione (es. nell'uso di attrezzature ed elettrodomestici collegati alle prese dell'energia elettrica)
- f) rischio di urto accidentale con altri autoveicoli (sempre all'esterno della scuola);
- g) rischio di investimento od urto accidentale di persone;

MISURE DI COORDINAMENTO PER LA SICUREZZA

Le direttrici generali per ottenere una significativa riduzione del rischio da interferenze sono:

- a) sfasamento spaziale e/o temporale delle attività interferenti;
- b) gestione del rischio di interferenza mediante misure di prevenzione e protezione individuali o collettive, misure organizzative di informazione e di coordinamento.

Per la prevenzione dei rischi interferenziali sono previste le seguenti misure organizzative specifiche:

- 1) interdizione temporanea di accesso agli ambienti ed aree di lavoro in cui vengono svolti i lavori di pulizia;
- 2) utilizzo di dispositivi idonei a segnalare situazioni di rischio o pericolo (es. cavalletto indicante il pericolo di scivolamento per pavimento bagnato);
- 3) interdizione di accesso al personale non autorizzato nei locali di cucina;
- 4) utilizzo di prodotti per la pulizia ed igiene idonei, con specifiche schede tecniche di riferimento per le modalità e precauzioni d'uso;
- 5) conservazione dei prodotti per la pulizia ed igiene in armadi e vani chiudibili a chiave, accessibili solo da parte del personale autorizzato;
- 6) evitare di lasciare cavi o attrezzature negli spazi di passaggio;
- 7) i furgoni dei fornitori in entrata / uscita nelle aree di ingresso alle infrastrutture dovranno procedere a passo d'uomo, con molta prudenza e attenzione, verificando l'eventuale presenza di persone prima di procedere a manovre e attivando i segnalatori visivi ed acustici in dotazione agli automezzi;
- 8) i veicoli temporaneamente fermi per sosta devono essere frenati attivando il freno a mano di stazionamento, le porte devono rimanere chiuse e non vanno lasciate inserite le chiavi nel cruscotto;
- 9) divieto di fumo;
- 10) verrà messa a disposizione dell'appaltatore copia dei Piani per la gestione delle emergenze e della procedura di evacuazione nei diversi edifici scolastici, per le opportune azioni di informazione e di formazione del proprio personale, ed ai fini del coordinamento per la sicurezza.
- 11) presa visione, preventiva all'inizio dell'appalto, da parte dell'appaltatore dei luoghi di lavoro con particolare riferimento alle vie di esodo e ai presidi per la sicurezza antincendio e ad eventuali rischi specifici;
- 12) nell'espletamento dell'attività, il personale dell'impresa appaltatrice del servizio di ristorazione deve:
 - a) evitare di ingombrare le vie di fuga e di occultare i presidi e la segnaletica di sicurezza con materiali e attrezzature quali estintori, idranti e quadri elettrici, e valvole di intercettazione di gas o altri combustibili.
 - b) non eseguire interventi di manutenzione se non con personale qualificato (e non dovranno essere manomessi i sistemi di protezione attiva e passiva delle parti elettriche).
 - c) utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione;
 - d) utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte;
 - e) non fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni vistose.

LOCALI , AREE DI PERTINENZA E ACCESSI PER LA DITTA AGGIUDICATARIA - DISPOSITIVI SICUREZZA:

Edificio	Scuola primaria Risultive di Via Angore 27
Accessi Ditta	Accesso separato L'area del cortile della scuola destinata ai bambini (durante le attività didattiche o nei momenti di ricreazione) è separata dalla zona carrabile.
Prevenzione incendi	L'attività viene classificata quale attività a rischio incendio medio (D.M.10/03/98). Sono presenti: illuminazione di emergenza, estintori a polvere e idranti UNI 45.
<i>Descrizione aree di pertinenza della Ditta aggiudicataria</i>	
Area esterna: l'autoveicolo adibito al trasporto dei pasti accede dal cancello laterale per l'ingresso ai locali; è presente uno scivolo tra l'area del cortile e i locali di cottura, distribuzione e refezione.	
Piano terra: le attività di cottura, refezione e lavaggio stoviglie si svolgono presso i locali situati al piano terra. Il locale spogliatoio, dotato di servizio igienico è situato al piano terra nel corridoio adiacente alla mensa.	

Edificio	Scuola dell'infanzia di Via Papa Giovanni XXIII n. 2
Accessi ditta	Accesso non separato
	L'area del cortile della scuola destinata ai bambini (durante le attività didattiche o nei momenti di ricreazione) non è separata dalla zona carrabile.
Prevenzione incendi	L'attività viene classificata quale attività a rischio incendio medio (D.M.10/03/98). Sono presenti: illuminazione di emergenza ed estintori a polvere.
<i>Descrizione aree di pertinenza della ditta aggiudicataria</i>	
Area esterna: l'autoveicolo adibito al trasporto dei pasti viene parcheggiato all'esterno del cancello d'ingresso principale della scuola. Per l'ingresso ai locali viene utilizzato uno scivolo per accedere ai locali di cottura, distribuzione e refezione	
Piano terra: le attività di cottura, refezione e lavaggio stoviglie si svolgono presso i locali situati al piano terra. Lo spogliatoio, dotato di servizio igienico è situato al piano terra.	

7. INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI**INGRESSO PEDONALI**

L'accesso pedonale ai locali interessati dall'attività in appalto avviene in via generale tramite gli ingressi normalmente utilizzati dagli utenti e dal personale scolastico.

INGRESSO DEI VEICOLI E SCARICO MERCI

E' previsto l'ingresso dei veicoli della Ditta aggiudicataria nel cortile del plesso scolastico della scuola primaria, mentre per quella dell'infanzia rimane all'esterno della recinzione della scuola. I mezzi utilizzati hanno la possibilità di fermarsi e di effettuare le operazioni di scarico senza rischi in quanto gli spazi sono sufficientemente ampi. Non ci sono rischi da interferenza in quanto il transito avviene in orari diversi da quelli di normale accesso degli studenti. Occorre comunque transitare con cautela, fare attenzione alle condizioni dei luoghi.

INFORMAZIONE SUGLI IMPIANTI ESISTENTI E ATTREZZATURE

Gli impianti elettrici presenti sono certificati a norma di legge, così come le attrezzature messe a disposizione dal Committente per il servizio di distribuzione di pasti.

VIE DI FUGA E USCITE DI SICUREZZA

Le eventuali Ditte che intervengono negli edifici comunali per lavori di manutenzione o altro, devono preventivamente prendere visione dei locali, delle vie di fuga, dei presidi di emergenza e

della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche ed elettriche, comunicando al Comune ed al servizio di prevenzione e protezione eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi.

GESTIONE DELLE EMERGENZE

Durante il sopralluogo congiunto tra il Committente, la Ditta aggiudicataria e il Datore di lavoro della scuola si provvederà ad individuare le zone con pericolo di incendio, l'ubicazione dei presidi antincendio e i percorsi di esodo.

Il personale della Ditta aggiudicataria operante presso la struttura, in caso di emergenza, si atterrà alle istruzioni impartite dal personale incaricato della Gestione delle Emergenze del Plesso Scolastico.

Il Piano di emergenza di ogni plesso scolastico è reso disponibile alla Ditta aggiudicataria dal Datore di lavoro dell'attività in esso svolta.

PLANIMETRIE

Prima dell'esecuzione dei lavori, il DUVRI viene integrato con gli elaborati grafici contenenti le planimetrie dei diversi plessi scolastici oggetto dell'appalto.

Nelle planimetrie sono individuate le aree concesse alla Ditta aggiudicataria, gli accessi, i percorsi e le informazioni riguardanti la gestione delle emergenze.

SMALTIMENTO RIFIUTI

La Ditta aggiudicataria, alla fine del servizio, deve provvedere allo smaltimento dei rifiuti secondo le modalità riportate nel C.S.A.

BARRIERE ARCHITETTONICHE PRESENZA DI OSTACOLI

La collocazione di attrezzature e di materiali non devono costituire inciampo, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; la raccolta e l'allontanamento del materiale deve essere disposta immediatamente.

SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO

La Ditta aggiudicataria deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento, sia per i lavoratori della Ditta stessa, che eventualmente per il personale scolastico ed utenti. La segnaletica dovrà sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite. Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere.

UTENZE

La fornitura di servizi da parte del Committente riguarda l'acqua potabile che può essere prelevata nei locali scolastici (refettori e servizi igienici) tramite gli appositi rubinetti e l'energia elettrica che può essere utilizzata mediante le prese ubicate nei vari locali scolastici.

ATTREZZATURE E ARREDI

I lavoratori della Ditta appaltatrice operano in ambienti in cui sono presenti attrezzature e arredi di proprietà del Committente.

E' consentito l'utilizzo da parte della Ditta aggiudicataria delle attrezzature di proprietà comunale, quali lavelli, lavastoviglie, e altre eventuali attrezzature a norma, consegnate alla Ditta stessa, che deve provvedere alla manutenzione osservando le seguenti regole:

- Divieto di apportare modifiche, di qualsiasi genere, senza preventiva autorizzazione;
- Divieto di rimuovere, modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza e/o protezione.

La Ditta appaltatrice se utilizza attrezzature che possano comportare un rischio evidente per gli utenti del servizio o il personale scolastico informa il Committente e il Responsabile della scuola. Le apparecchiature che eventualmente verranno fornite dalla Ditta aggiudicataria come previsto del C.S.A, devono essere marchiate CE ed oggetto di regolare manutenzione. Le apparecchiature elettriche devono essere connesse a terra oppure a doppio isolamento. La Ditta appaltatrice si impegna a sorvegliare le attrezzature utilizzate e a non lasciarle incustodite.

LAVORAZIONI CHE RICHIEDONO SPECIFICA AUTORIZZAZIONE

Eventuali attività diverse da quelle previste dal presente documento dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate dal committente e dalla scuola.

8. VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA GENERALITA'

GENERALITA'

Le situazioni di rischio per la salute e la sicurezza dei lavoratori dovute alla interferenza tra l'attività svolta dalla Ditta aggiudicataria e l'attività svolta dalla scuola e dal Committente, sono state identificate e successivamente valutate secondo il criterio riportato al paragrafo successivo.

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 pericolo

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 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	

DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA

Con il presente documento unico preventivo vengono fornite alla Ditta aggiudicataria, già in fase di appalto:

- **dettagliate informazioni sui rischi di carattere generale** esistenti sui luoghi di lavoro oggetto dell'appalto, sulle misure di prevenzione e emergenza adottate in relazione alla propria attività, sui rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata ad operare la Ditta aggiudicataria dell'appalto in oggetto e sulle misure di sicurezza proposte una relazione alle interferenze,
- **i costi della sicurezza**, determinati in base alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze; i costi della sicurezza, nell'importo determinato e precisato in sede di gara, non sono soggetti a ribasso d'asta.

Con riferimento all'attività svolta in appalto non si ravvisano particolari interferenze reciproche tra l'attività svolta dai lavoratori della Ditta aggiudicataria, gli utenti del servizio mensa e il personale scolastico. Le ipotesi di rischio da interferenza sono ravvisabili durante le operazioni di pulizia delle superfici di transito che possono risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori della Ditta aggiudicataria che per il personale scolastico. I risultati della valutazione del rischio e l'entità dei costi della sicurezza sono riportati nella tabella che segue.

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

Luogo di lavoro	Scuola dell'Infanzia statale e Primaria di Bertiole						
Lavori e/o servizi in appalto	Ristorazione scolastica						
Ditta aggiudicataria							
Tipo di rischi	Rischi interferenti introdotti dalla ditta appaltatrice						
Lavoratori esposti	Lavoratori del Committente, personale scolastico, eventuale pubblico						
ATTIVITA'	RISCHIO	VALUTAZIONE E RISCHIO			AREA DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	COSTO DELLA SICUREZZA
		P	D	R			
Pulizie e disinfestazione dei locali	Urti, impatti, scivolamenti, inciampi, esposizione per inalazioni di agenti chimici	2	2	4	BASSO	Chiudere i locali luogo di lavoro. Stoccare le attrezzature, carrelli e prodotti chimici in appositi spazi accessibili solo al personale addetto Utilizzare prodotti antiscivolo Utilizzare prodotti chimici secondo le disposizioni indicate nelle schede di sicurezza	€ 250,00 (vedi tabella successiva)
Cottura primi piatti	Urti, impatti, scivolamenti, scottature	2	2	4	BASSO	Utilizzare prodotti antiscivolo, strumenti di protezione individuale	€ 150,00 (vedi tabella successiva)
Trasporto pasti dal centro mensa ai plessi scolastici	Possibili urti e investimenti	1	3	3	BASSO	Nell'ingresso e nelle pertinenze delle scuole circolare a passo d'uomo Parcheggiare i veicoli nelle zone previste	NULLI

Trasporto dei pasti all'interno dei plessi scolastici	Possibili urti, scivolamenti e inciampi	1	2	2	BASSO	Stabilire percorsi protetti Prestare attenzione alla movimentazione dei carrelli	NULLI
Manutenzioni ordinarie presso i plessi scolastici	Possibili urti, scivolamenti e inciampi Rischio elettrico, polveri e rumore	2	2	4	BASSO	Effettuare le operazioni durante gli orari di chiusura delle scuole Delimitare le zone utilizzando idonea cartellonistica	€ 90,00 (vedi tabella successiva)

CALCOLO COSTI DELLA SICUREZZA			
INDICAZIONI LAVORI E RELATIVE MISURE	IMPORTO UNITARIO	QUANTITA'	COSTO
Pulizia locali: delimitazione aree di lavoro tramite appositi cartelli bifacciali da utilizzare appoggiati a terra per segnalare situazioni di pericolo (pavimento bagnato, pavimento scivoloso) conformi al D.Lgs. 81/2008			€ 250,00
Cottura primi piatti: Utilizzare prodotti antiscivolo, strumenti di protezione individuale			€ 150,00
Manutenzioni: delimitazione aree di lavoro tramite segnale "vietato entrate" compreso catena a ganci (a corpo)			€ 90,00
Costi riunioni: informazione e formazione dei lavoratori finalizzati alla definizione delle buone prassi da applicare relativamente al servizio di distribuzione ai terminali.	€/ora 30,00	1 ora anno X 3 anni	€ 90,00
Costi riunioni: per coordinamento Responsabile servizio Prevenzione.	€/ora 40,00	1 ora anno X 3 anni	€ 120,00
TOTALE			€ 700,00

Ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008, prima dell'affidamento del servizio si provvederà a verificare l'idoneità tecnico-professionale della Ditta aggiudicataria attraverso le seguenti modalità:

1. acquisizione certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A.
2. acquisizione autocertificazione della Ditta appaltatrice del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000

A tal proposito, prima dell'inizio del servizio, se non già provveduto in precedenza, la Ditta aggiudicataria dovrà consegnare la seguente documentazione:

- a. DURC;
- b. nominativo del datore di lavoro;
- c. nominativo del responsabile servizio di prevenzione e protezione;
- d. elenco del personale utilizzato con relative caratteristiche, qualifiche professionali e posizione assicurativa presso l'INPS e l'INAIL ;

La Ditta aggiudicataria 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.

Il DUVRI definitivo sarà costituito dal presente documento preventivo eventualmente modificato ed integrato dalle specifiche informazioni fornite dalla Ditta aggiudicataria.

Dovrà poi essere redatto il "verbale di riunione cooperazione, coordinamento/sopralluogo congiunto" da sottoscrivere ai sensi del D.Lgs. 81/2008 tra il rappresentante del Committente, il Datore di lavoro delle scuole e il rappresentante della Ditta aggiudicataria.

BERTIOLO _____

Il Committente

(Il Titolare di Posizione Organizzativa)

La Ditta Aggiudicataria

(Datore di Lavoro)

Il Dirigente Scolastico

(Datore di Lavoro)