



COMUNE di VANZAGO
(Città Metropolitana di Milano)

ALLEGATO 4
AL CAPITOLATO SPECIALE PER L'APPALTO
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
E ALTRI UTENTI - CIG 823381356F

D.U.V.R.I.
SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE AL DOCUMENTO UNICO
PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI
INTERFERENTI
(AI SENSI ART. 26 DEL DLGS 81/2008)

INTRODUZIONE

Il presente **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze** (D.U.V.R.I.) è stato redatto in applicazione dell'art. 26 del D.Lgs. N° 81 del 9 Aprile 2008 e s.m.i., e costituisce parte integrante sia del Capitolato speciale d'appalto per l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica ed altri utenti.

Il presente documento (DUVRI) riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale della Stazione appaltante, il personale dell'Impresa Aggiudicataria e il personale del datore o dei datori di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio ditte incaricate di eseguire gli interventi di disinfestazione e derattizzazione presso il centro cottura, l'esecuzione di manutenzioni ordinarie dei locali e degli impianti del Centro Cottura, l'esecuzione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature, delle macchine, degli arredi presenti presso il Centro Cottura e presso i refettori.

Pertanto le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa Aggiudicataria che eseguirà il servizio di ristorazione.

Si specifica che il presente documento si riferisce ad un appalto in cui il Committente è persona diversa dai Datori di Lavoro dei luoghi in cui si svolgerà l'attività dell'I.A. e quindi deve essere applicato il comma 3)-ter dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 che così recita:

"Nei 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, si aggiunge agli atti contrattuali".

Nella stesura del presente documento sono state prese in esame tutte le attività costituenti il servizio appaltato.

In particolare per quanto attiene il servizio di ristorazione risulta che le attività verranno svolte in parte presso il Centro Cottura ed in parte presso i refettori ubicati all'interno dei vari plessi scolastici .

Per quanto riguarda l'attività svolta presso il Centro Cottura i rischi derivanti da interferenze risultano minimi in quanto vi opera esclusivamente personale dell'I.A.. I rischi potenziali sono riconducibili alla sola consegna delle derrate alimentari. I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dall'attività specifica dell'Impresa di ristorazione. Tali rischi, relativi alle attività connesse con l'appalto in oggetto, devono essere individuati, valutati e descritti nella Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, redatto dall'impresa aggiudicataria, entro il tempo massimo 30 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio (D.Lgs.81/2008 e s.m.i.).

Per quanto riguarda invece l'attività che l'I.A. svolgerà presso i refettori (ricevimento dei pasti, somministrazione degli stessi agli utenti, pulizia e rigovernatura dei refettori) sono stati riscontrati rischi, evidenziati nelle tabelle più avanti riportate, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'I.A. il personale dei Datori di lavoro ed eventuali utenti presenti presso i diversi plessi scolastici.

Prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto verrà indetta apposita riunione con l'I.A. e con tutti i soggetti presso i quali si svolge l'appalto in modo da poter recepire eventuali integrazioni ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto.

L'integrazione derivante dalla riunione, sottoscritta per accettazione dall'I.A., costituirà documento integrativo agli atti contrattuali.

In ogni caso il presente documento, come chiarito dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale, è da considerarsi "dinamico" nel senso che la valutazione dei rischi effettuata dalla Stazione Appaltante prima dell'espletamento dell'appalto deve essere obbligatoriamente aggiornato nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze.

In tal caso il Documento deve essere adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate ed alle conseguenti soluzioni individuate.

SCOPO

Il presente Documento di Valutazione è stato redatto **prima di esperire la gara di appalto** in ottemperanza al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., per promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto dall'art. 26 e cioè:

1. **fornire** alle imprese partecipanti alla gara di appalto e soprattutto all'Impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto.
2. **promuovere la cooperazione e il coordinamento** tra la Stazione Appaltante, l'I.A., per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'Impresa, dei Datori di lavoro e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno. In particolare per:
 - cooperare all'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
 - coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
 - informarsi reciprocamente in merito a tali misure,
3. **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, la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

1) SERVIZIO DI RISTORAZIONE

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio di ristorazione destinato alle tipologie di utenti più avanti descritte. Il servizio deve essere espletato dall'Impresa aggiudicataria a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato, dalla relazione tecnica e dalle varianti proposte dall'Impresa aggiudicataria in sede di offerta, qualora queste ultime siano accolte dalla Stazione appaltante.

I beni forniti dall'Impresa aggiudicataria derivanti da sostituzioni e integrazioni, a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature s'intendono, alla scadenza contrattuale, di proprietà della Stazione appaltante.

L'appalto, in particolare, ha per oggetto quanto segue:

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio di ristorazione;
 - preparazione, confezionamento, trasporto e consegna dei pasti a tutti gli utenti aventi diritto;
 - somministrazione dei pasti mediante self-service (ove esistenti) e mediante la distribuzione al tavolo, direttamente dai carrelli termici, negli altri refettori;
 - consegna a metà mattina della frutta come merenda nel plesso della scuola primaria e nel plesso della scuola dell'infanzia Collodi;
 - preparazione, confezionamento, trasporto e consegna dei pasti al Polo per l'Infanzia;
 - preparazione e somministrazione dei pasti per i dipendenti comunali ed esterni autorizzati;
 - preparazione e somministrazione dei pasti per bambini ed educatori del Centro estivo comunale (CRE) e degli altri eventuali servizi ricreativi convenzionati con il Comune di Vanzago;
 - preparazione e somministrazione dei pasti per altri utenti coinvolti in progetti concordati con l'Amministrazione Comunale (es. accoglienza ai bambini bielorusi grazie all'Associazione Aiutiamoli a Vivere);
 - pulizia e sanificazione del centro cottura e dei refettori.

L'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere:

- all'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti (incluse le diete speciali) e al loro stoccaggio;
- alla preparazione dei pasti in base al numero di presenze giornaliere;
- al confezionamento e al trasporto mediante il sistema del legame misto in multiporzione (monoporzione per le diete) e alla consegna dei pasti pronti presso i locali di consumo;
- al reintegro di vassoi, stoviglie, bicchieri, posateria per tutti gli utenti, nonché alla fornitura di stoviglie e materiale a perdere (tovaglie di carta, piatti, bicchieri, posate in materiale riciclabile) quando richiesto;
- all'allestimento dei tavoli e al successivo sbarazzo, nonché alla pulizia degli stessi, del materiale e delle attrezzature utilizzati per il servizio presso i locali di consumo;
- alla fornitura delle attrezzature e del materiale per la pulizia e la sanificazione (detergenti, disinfettanti, ecc.);
- alla pulizia e al rigoverno delle cucine (materiali, attrezzature, pentolame) e di locali e spazi annessi;
- alla raccolta, al conferimento e allo stoccaggio dei rifiuti negli appositi spazi e cassonetti;
- alla fornitura delle attrezzature e dei materiali previsti dal Capitolato;
- alla fornitura o al reintegro di pentolame, gastronomia, utensileria di cucina, contenitori termici, contenitori monouso per diete o pasti trasportati;
- alle manutenzioni ordinarie e straordinarie di attrezzature e macchine presenti presso tutti i locali oggetto dell'appalto.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa aggiudicataria eventuali estensioni del servizio/prestazioni occasionali o continuative nell'ambito dei servizi di ristorazione, previo accordo in relazione alle modalità di erogazione ed ai costi.

Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti

Gli elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti sono i seguenti:

- **Scuola dell'Infanzia**

Presso la scuola d'Infanzia comunale il servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì, prevede il confezionamento, l'assemblaggio e il condimento dei pasti, nonché la somministrazione mediante servizio al tavolo.

Al termine del servizio di somministrazione del pranzo, l'I.A. deve provvedere al lavaggio in loco delle stoviglie al rigoverno e alla pulizia generale delle zone di consumo e delle zone comunque utilizzate per lo svolgimento del servizio.

- **Scuola primaria**

Il servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì, prevede il confezionamento, l'assemblaggio e il condimento dei pasti nonché la somministrazione attraverso la linea-self service

Al termine del servizio di somministrazione del pranzo, l'I.A. deve provvedere al lavaggio in loco delle stoviglie al rigoverno e alla pulizia generale delle zone di consumo e delle zone comunque utilizzate per lo svolgimento del servizio.

- **Scuola secondaria di 1° grado, insegnanti e personale scolastico**

Il servizio prevede il confezionamento, l'assemblaggio e il condimento dei pasti, nonché la somministrazione attraverso la linea-self service.

Al termine del servizio di somministrazione del pranzo, l'I.A. deve provvedere al lavaggio in loco delle stoviglie al rigoverno e alla pulizia generale delle zone di consumo e delle zone comunque utilizzate per lo svolgimento del servizio.

IDENTIFICAZIONE DELLE SEDI OPERATIVE

Centro Produzione Pasti è ubicato in:

Via Garibaldi c/o scuola primaria Neglia

Ubicazione dei refettori, del centro cottura comunale:

- Via B.Croce c/o scuola dell'infanzia Collodi
- Via Monte Grappa c/o Polo dell'Infanzia
- Via Garibaldi c/o scuola primaria Neglia
- Via Garibaldi – Pogliano Milanese – c/o scuola secondaria Ronchetti

Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta dagli alunni dei seguenti plessi:

- Scuola dell'Infanzia Collodi;
- Scuola Primaria Neglia;
- Scuola Secondaria di primo grado Ronchetti.
- Polo dell'infanzia

Destinatari del servizio sono inoltre:

- utenti e personale del Polo dell'infanzia (solo produzione e trasporto);
- docenti e personale ausiliario scolastico aventi diritto;
- dipendenti ed eventuali utenti autorizzati dalla Stazione appaltante;
- utenti e personale del Centro Estivo (CRE);
- altri utenti coinvolti in eventuali progetti approvati dall'Amministrazione Comunale (bambini bielorussi, etc.).

Orari di consegna e di somministrazione dei pasti

L'I.A. deve effettuare la consegna dei pasti, franchi di ogni spesa, presso i locali di consumo entro un tempo massimo di 30 minuti dall'inizio del trasporto fino alla consegna all'ultimo locale di consumo.

Il confezionamento dei pasti deve avvenire non prima delle ore 11,00.

La consegna dei pasti deve essere effettuata dal lunedì al venerdì. I pasti devono essere consegnati presso i refettori con un anticipo massimo non superiore a 15 minuti rispetto agli orari di somministrazione.

Gli orari di consegna dei pasti presso i luoghi di consumo sono i seguenti:

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| - scuola dell'Infanzia | tra le ore 11.45 e le ore 12.00 |
| - scuole primarie | alle ore 12.30 alle ore 13,10 |
| - scuole secondarie di 1° grado | dalle ore 13.30 alle ore 13.40 |

La somministrazione dei pasti agli utenti, a cura dell'OEA, deve essere effettuata nei seguenti orari:

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| - scuola dell'Infanzia | tra le ore 12,00 e le ore 13,00 |
| - scuole primarie | dalle ore 12.30 alle ore 13,30 |
| - scuole secondarie di 1° grado | dalle ore 13,40 alle ore 14,15 |

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. I pasti devono essere consegnati con un anticipo massimo di 15 minuti dall'orario previsto per la somministrazione

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio l'I.A. deve emettere documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

SOGGETTI CHE COOPERANO

Nelle seguenti schede sono indicati i soggetti chiamati a cooperare per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro nell'attività lavorativa oggetto dell'appalto ai sensi della legge n. 123 del 3/8/2007 e s.m.i.

DATI RELATIVI ALL'OPERATORE ECONOMICO AGGIUDICATARIO <i>(da compilare ad avvenuta aggiudicazione definitiva)</i>		
RAGIONE SOCIALE	
INDIRIZZO	
Rappresentante Legale (con riferimento al D.Lgs.81/2008 e s.m.i.)	Nominativo Sig.	Indirizzo Sede Recapito telefonico Recapito e mail
Rappresentante Lavoratori per la sicurezza		
R.S.P.P.	Sig.	Recapito telefonico
Medico Competente (con riferimento al D.Lgs.81/2008 e s.m.i.)	Dr.	Recapito telefonico

DATI RELATIVI ALLA STAZIONE APPALTANTE

INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE
Direzione Stazione Appaltante	Dott. Baroni Simone	Recapito telefonico 02-93962228 email servizi.alla.persona@comune.vanzago.mi.it
R.S.P.P. Comune di Vanzago (ai sensi del D.Lgs.81/2008 e s.m.i.)		ICONLAB – Viale Regina Giovanna n. 27 – 20129 M ILANO Tel 02.39323369 e-mail: amministrazione@iconlab.it

SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA e SECONDARIA DI 1^ GRADO
ISTITUTO COMPRENSIVO PAOLO NEGLIA

Scuola d'Infanzia Comunale Collodi Via B.Croce – Vanzago Scuola primaria Neglia – Via Garibaldi – Vanzago Scuola seoncdaria di 1^ grado Ronchetti – Via Garibaldi – Pogliano Milanese		
Responsabile	Dott.ssa Giovanna Ruggeri	Recapito telefonico 02-9341754 email MIEE37500D@ISTRUZIONE.IT
Referente per la sicurezza	Studio Ag.I.Com di Corbellini	Via 25 aprile 12 – San Zenone al Lambro (MI) Tel. 02-90601324 Email: info@agicomstudio.it

POLO PER L'INFANZIA

Polo per l'infanzia – Via Monte Grappa - Vanzago		
Responsabile	Dott.ssa Dafne Guida	email: stripes@pedagogia.it tel. 02.93166667
Referente per la sicurezza	Dott.ssa Arianna Mariani	email: stripes@pedagogia.it tel. 02.93166667

Si precisa che per ogni plesso scolastico sono attivi gli addetti gestione emergenze, nominati e formati dalle Dirigenti Scolastiche, in quanto datori di lavoro di riferimento degli stessi. L'elenco aggiornato è disponibile presso le segreterie scolastiche.

ALTRI DATORI DI LAVORO

(Scheda da aggiornare ogni qualvolta vi sia un nuovo Datore di lavoro che possa interferire con le attività oggetto dell'appalto. Compilare una scheda per ogni Datore di lavoro)		
RAGIONE SOCIALE	
INDIRIZZO	
Rappresentante Legale (con riferimento al D.Lgs.81/2008 e s.m.i.)	Nominativo	Indirizzo Sede
	Sig.	Recapito telefonico
Responsabile del S.P.P.	Sig.	Recapito e mail
	Sig.	Recapito telefonico
Medico Competente (con riferimento al D.Lgs.81/2008 e s.m.i.)	Dr.	Recapito telefonico
	Dr.	Recapito telefonico
Direttore Tecnico	Sig.	Recapito telefonico
	Sig.	Recapito telefonico

TIPOLOGIA DEI RISCHI DA INTERFERENZA

I rischi da interferenza sono riferiti a:

1. rischi specifici dell'attività della ditta appaltatrice che si aggiungono ai rischi specifici del luogo di lavoro scolastico;
2. rischi da sovrapposizione derivanti dallo svolgimento in contemporanea delle attività della ditta appaltatrice del servizio mensa e delle attività del personale scolastico (docenti e personale amministrativo, tecnico e ausiliario);
3. rischi a carico degli alunni fruitori del servizio mensa.

I rischi dovuti ad interferenze sono suddivisi in:

a) rischi da interferenze dovuti ad attrezzature, macchinari e impianti di proprietà del Comune di Vanzago e in uso all'appaltatore.

I locali e le attrezzature sono di proprietà del Comune di Vanzago e vengono messi a disposizione dell'I.A. ad eccezione del mezzo per la veicolazione dei pasti.

Le attrezzature sono conformi alle norme di sicurezza prescritte dalla legge.

Per eliminare o ridurre al minimo il rischio relativo al loro utilizzo l'I.A. dovrà procedere alla:

- verifica dell'idoneità di tutte le attrezzature presenti nei vari locali di preparazione e distribuzione dei pasti, sotto il profilo della sicurezza
- all'adeguamento nel caso si riscontrassero carenze nei confronti della sicurezza nel loro utilizzo

Gli impianti risultano a norma e le Dichiarazioni di Conformità e della verifica periodica eseguita ai sensi del DPR 462/01 saranno rese disponibili prima dell'inizio dell'avvio dell'appalto.

In riferimento alle caratteristiche delle attrezzature e degli impianti i rischi interferenziali residui sono così valutati:

- **rischio di infortunio per malfunzionamento delle attrezzature.** Il verificarsi dell'evento è improbabile ed il danno che ne può derivare è di tipo medio con inabilità reversibile. Il rischio è di livello BASSO (R = 1x2). E' necessario controllare il mantenimento delle condizioni che abbassano la probabilità dell'evento tenendo conto del fatto che la manutenzione ordinaria delle attrezzature è a carico dell'I.A.
- **rischio di elettro-conduzione delle apparecchiature elettriche** fornite dalla Stazione Appaltante e nell'utilizzo dell'impianto elettrico. Nel calcolo del rischio interferenziale si tiene conto del fatto che le attrezzature sono conformi alle normative di sicurezza e che l'impianto elettrico è stato realizzato in conformità alle norme di legge, è dotato di dichiarazione di conformità, di impianto di messa a terra e di dispositivi di protezione ed è periodicamente controllato e mantenuto. Il verificarsi dell'evento risulta improbabile (1) ed il danno che ne può derivare è di tipo medio (2) con inabilità reversibile. Il rischio è di livello BASSO (R = 1x2). Occorre controllare il mantenimento delle condizioni che abbassano la probabilità dell'evento controllando periodicamente gli impianti (DPR 462/2001) a cura del Comune e le attrezzature a cura dell'I.A.
- **rischio incendio.** Tutti i locali sono conformi alle normative specifiche di sicurezza incendi ed ai dispositivi del DM 10/03/1998. Le apparecchiature di prevenzione e protezione e gli impianti sono soggetti a manutenzione e controllo secondo idoneo programma. Le scuole dispongono di "piano di emergenza" che verrà messo a disposizione dell'I.A. per definire un piano di coordinamento tra personale dell'I.A. e personale della scuola. Il rischio interferenziale può considerarsi basso in considerazione delle applicazioni delle corrette procedure di controllo e manutenzione dei dispositivi di protezione, della formazione del personale e del coordinamento delle procedure di emergenza. Il verificarsi dell'evento risulta improbabile (1) ed il danno che ne può derivare è di tipo medio (2) con inabilità reversibile. Il rischio è di livello BASSO (R = 1x2).

Si specifica che è vietato apportare modifiche, di qualsiasi genere, ad attrezzature e impianti, così come rimuovere, modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza e/o protezione.

L'I.A. si impegna a sorvegliare le attrezzature e a non lasciarle incustodite.

Nel caso l'I.A. ravvisasse il presentarsi di un rischio evidente per gli utenti del servizio informa il responsabile della scuola e il referente comunale.

b) rischi da interferenze dovuti allo svolgimento dell'attività della ditta appaltatrice nei locali scolastici.

b.1 - rischi derivanti dal transito automezzi della ditta appaltatrice nei cortili e nelle aree di sosta dei locali scolastici.

Gli automezzi della ditta appaltatrice incaricati della consegna dei pasti dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili e nelle aree di sosta dei locali scolastici a velocità tale da non costituire pericolo per le persone o altri automezzi. La consegna dei pasti dovrà essere inoltre effettuata evitando da parte della ditta appaltatrice interferenze con il personale scolastico.

Il verificarsi dell'evento risulta improbabile (1) ed il danno che ne può derivare è di tipo medio (2) con inabilità reversibile.

Il rischio è di livello BASSO (R = 1x2).

b.2 - rischio Infortunio per interferenza nella fase di allestimento dei locali mensa e nelle fasi di consumo dei pasti.

Rischio connesso all'urto con arredi ed oggetti presenti nelle sedi di lavoro, cadute, colpi, abrasioni, tagli, schiacciamento.

Il trasporto e la somministrazione dei pasti nei refettori dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità e antiribaltamento. Il Comune, il Dirigente Scolastico e la ditta appaltatrice, ognuno per le proprie competenze, dovranno concordare la rimozione di eventuali ostacoli alla movimentazione degli arredi. La sovrapposizione delle attività tra il personale della ditta appaltatrice e il personale scolastico dovrà essere limitata unicamente alla fase di consumo dei pasti. Nelle fasi di necessaria compresenza il personale della ditta di ristorazione dovrà prestare la massima attenzione a non introdurre rischi specifici a carico di altri lavoratori e degli utenti, in particolare in occasione di movimentazione dei carichi, quali casse di cottura, o utilizzo di carrelli portacontenitori o simili. Dovrà essere assolutamente evitata nei locali adibiti a refettorio e in quelli accessori la presenza del personale scolastico e degli alunni nelle fasi di allestimento dei pasti effettuate dal personale della ditta appaltatrice.

Il verificarsi dell'evento risulta improbabile (1) ed il danno che ne può derivare è di tipo medio (2) con inabilità reversibile.

Il rischio è di livello BASSO (R = 1x2).

b.3- rischio Infortunio per interferenza nella fase di pulizia dei locali mensa.

Rischio connesso all'utilizzo di sostanze chimiche per le pulizie, all'urto con arredi ed oggetti presenti nelle sedi di lavoro, scivolamenti su superfici bagnate, colpi, abrasioni, tagli, schiacciamento.

Il personale dell'I.A. è obbligato ad utilizzare i prodotti chimici (materiali di pulizia e simili) in conformità alla scheda tecnica e di sicurezza del produttore ed in maniera da non arrecare pregiudizio al personale scolastico o agli utenti del servizio e loro parenti.

L'I.A. deve fornire al dirigente scolastico le schede di sicurezza o l'elenco dei prodotti chimici per le pulizie che possono causare rischi alle persone. Nel corso delle operazioni di pulizia e lavaggio pavimenti interni o esterni, le relative zone dovranno essere interdette ad ogni transito (del personale scolastico e degli alunni) con opportuni preavvisi o segnaletica. Solo in caso di assoluta necessità potrà essere consentito il transito attraverso di esse e comunque richiamando le persone a prestare particolare attenzione. In caso di interventi manutentivi di qualsiasi natura in locali ed ambienti durante le operazioni di lavaggio degli stessi, le operazioni di pulizia andranno sospese e i pavimenti asciugati prima di consentire l'inizio dell'intervento manutentivo.

Il personale dell'I.A. ha l'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.

Il verificarsi dell'evento risulta improbabile (1) ed il danno che ne può derivare è di tipo medio (2) con inabilità reversibile.

Il rischio è di livello BASSO (R = 1x2).

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 del locale scolastico e darne pronta informazione a tutto il proprio personale. E' fatto divieto di fumare nei locali scolastici.

VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

Le situazioni di rischio per la salute e la sicurezza dei lavoratori dovute alla interferenza tra l'attività svolta dall'impresa aggiudicataria e l'attività svolta dalla scuola e dal committente, sono state identificate e successivamente valutate secondo il criterio di seguito riportato

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:

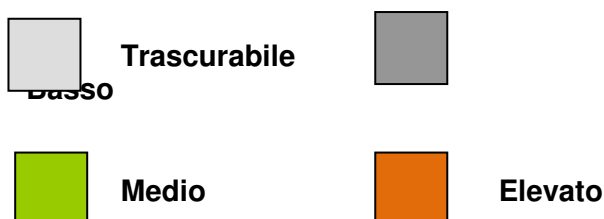
D=1	BASSO	Infortunio o esposizione acuta con inabilità rapidamente reversibile Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili
D=2	MEDIO	Infortunio o esposizione acuta con inabilità reversibile. Esposizione cronica con effetti reversibili
D=3	GRAVE	Infortunio o esposizione acuta con effetti di 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.

Valori probabilità (P)

		1	2	3	4
Valore danno (D)	1	1	2	3	4
	2	2	4	6	8
	3	3	6	9	12
	4	4	8	12	16

Area di rischio



QUADRO E COSTI ANALITICI DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI Servizio di ristorazione per gli utenti della refezione scolastica (compresa la consegna delle merende)

TIPOLOGIA ATTIVITA' PERSONALE/UTENZA SCOLASTICA	TIPOLOGIA ATTIVITA' PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA	PERIODICITA' INTERVENTI APPALTATORE	RISCHI DA INTERFERENZA	MISURE PREVENZIONE E PROTEZIONE	VALUTAZIONE E RISCHIO/
CENTRO COTTURA					
Attività didattica e attività lavorativa con uso di apparecchiature ed ausiliarie di pulizia	Gestione spazio rigoverno e spazi di pertinenza assegnati	Fissa	Rischio cadute/scivolamento Rischio inalazione composti chimici pericolosi Rischio elettrico	1.Fare rispettare divieti acceso agli spazi di rigoverno e relativi spazi di pertinenza (magazzino, dispensa, etc.) delle persone estranee al servizio o comunque non dipendenti dall'Appaltatore 2.Fare rispettare divieto svolgimento attività fuori spazi assegnati 3.Obbligo segnalazione zone di lavoro assegnate, con cartellonistica	P = 2 D = 2 R = 2x2 = 4
			Rischio incendio Gestione emergenze	1.Formazione personale su utilizzo sicuro delle attrezzature 2.Informazione e formazione del personale su modalità di allarme/evacuazione, antincendio/primo soccorso (Addetti alle emergenze) 3.Garantire manutenzione attrezzature come previsto da capitolato appalto 4.Fornire all'I.A. indicazioni circa comportamento da tenere in caso di emergenza e coinvolgere personale dell'Appaltatore nelle esercitazioni di emergenza evacuazione annuali 5.Prevedere numero adeguato di addetti per gestione emergenza e incendio e sanitarie (vedi DM All. IX del 10/3/98 e Allegato 4 del DM 388/2003)	P = 1 D = 1 R = 1x1 = 1

			Movimentazione materiali/transito carrelli a ruote e carrelli termici	<p>1.Apposizione cartellonistica conforme alla normativa vigente negli spazi percorsi da altre persone.</p> <p>2.Attuare comportamenti idonei ai rischi presenti e alla particolare utenza presente (alunni)</p>	<p>P = 1</p> <p>D = 1</p> <p>R = 1x1 = 1</p>
			Deposito materiali	<p>1.Obbligo a non depositare materiale in corrispondenza delle vie di esodo e uscite sicurezza; osservare zone stoccaggio, etc.</p> <p>2.Evitare stoccaggi instabili con rischio caduta materiali</p>	<p>P = 1</p> <p>D = 1</p> <p>R = 1x1 = 1</p>

REFETTORI, DISIMPEGNI E VIE DI TRANSITO

TIPOLOGIA ATTIVITA' PERSONALE/UTENZA SCOLASTICA	TIPOLOGIA ATTIVITA' PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA	PERIODICITA' INTERVENTI APPALTATORE	RISCHI DA INTERFERENZA	MISURE PREVENZIONE E PROTEZIONE	VALUTAZIONE E RISCHIO
Attività didattica e attività lavorativa con uso di apparecchiature ed ausiliarie di pulizia	Gestione spazio rigoverno e spazi di pertinenza assegnati	Fissa	Rischio cadute/scivolamento	1. Le operazioni di pulizia devono essere svolte preferibilmente senza la presenza di persone estranee alle operazioni; in caso contrario fare interrompere l'attività di pulizia 2. Mantenere costantemente pulito il piano di calpestio, al fine di evitare scivolamenti/cadute provocate da acqua o residui di alimenti, etc. 3. Segnalare le zone interessate dai lavori di pulizia tramite apposita cartellonistica 4. Non utilizzare prodotti ceranti o qualunque prodotto che renda il piano di calpestio scivoloso. 5. Evitare collegamenti elettrici che prevedono l'uso di prolunghe, etc.; qualora non fosse possibile, svolgere cavi lungo le pareti o chiudere gli spazi fino al termine delle operazioni.	P = 1 D = 1 R = 1x1 = 1
			Rischio incendio Gestione emergenze	1. Formazione personale su utilizzo sicuro delle attrezzature 2. Informazione e formazione del personale su modalità allarme/evacuazione, antincendio/primo soccorso (Addetti alle emergenze) 3. Garantire manutenzione attrezzature come previsto da capitolato appalto 4. Fornire all'Appaltatore indicazioni circa comportamento da tenere in caso di emergenza e coinvolgere personale dell'Appaltatore nelle esercitazioni di	P = 1 D = 1 R = 1x1 = 1

				<p>emergenza evacuazione annuali</p> <p>5.Prevedere numero adeguato di addetti per gestione emergenza e incendio e sanitarie (vedi DM All. IX del 10/3/98 e Allegato 4 del DM 388/2003)</p>	
Attività didattica e attività lavorativa con uso di apparecchiature ed ausiliarie di pulizia	Gestione refettori. Transito e trasporto pasti pronti con carrelli	Fissa	Movimentazione materiali/transito carrelli a ruote e temici	<p>1. Apposizione cartellonistica conforme alla normativa vigente negli spazi percorsi da altre persone</p> <p>2.Attuare comportamenti idonei ai rischi presenti ed alla particolare utenza presente (alunni).</p>	<p>P = 1</p> <p>D = 1</p> <p>R = 1x1 = 1</p>
			Rischio inalazione composti chimici pericolosi	<p>1.Effettuare pulizie e che prevedono utilizzo prodotti non pericolosi in assenza di altre persone ed arieggiare i locali.</p> <p>2.Stoccare prodotti di pulizia in locali idonei, in armadi specifici forniti dal Committente e dotati di cartellonistica conforme alla normativa vigente.</p> <p>3.Messa a disposizione di locali idonei per stoccaggio prodotti pulizia, disinfestazione e derattizzazione da blatte e roditori</p> <p>4. Utilizzare DPI previsti per la tipologia di</p>	<p>P = 1</p> <p>D = 1</p> <p>R = 1x1 = 1</p>
			Possibili contatti con parti calde di attrezzature, con liquidi e/io solidi in ebollizione o comunque ad alta temperatura, con vapori	<p>1.Apposizione cartellonistica conforme alla normativa vigente.</p> <p>2.Attuare comportamenti idonei a rischi presenti ed alla particolare utenza presente.</p>	<p>P = 1</p> <p>D = 1</p> <p>R = 1x1 = 1</p>

AREA CORTILIZIA ESTERNA

<p>Transito persone, autoveicoli. Movimentazione materiali</p>	<p>Transito trasporto pasti pronti nei carrelli</p>	<p>Fissa</p>	<p>Rischio investimento da parte di autoveicoli e carrelli in transito</p>	<p>1.Apposizione cartellonistica in base alla normativa vigente 2.Indossare indumenti ad alta visibilità da parte dei lavoratori dell'Appaltatore 3.Fornire informazione sulle norme di comportamento da attuare nell'ambito dell'insediamento 4.Attuare tutti i comportamenti idonei alla sicurezza indicati dal Dirigente Scolastico 5.Installare dossi di rallentamento nei tragitti degli autoveicoli prossimi ai plessi scolastici. 6. Installare sugli automezzi avvisatori acustici e luminosi</p>	<p>D = 1 R = 1x1 = 1</p>
<p>Transito persone, autoveicoli. Movimentazione materiali</p>	<p>Stoccaggio e movimentazione materiali e rifiuti</p>	<p>Fissa</p>	<p>Rischio interferenze materiali e rifiuti stoccati/movimentati dall'Appaltatore</p>	<p>Rispettare il divieto di stoccare/movimentare materiali/rifiuti al di fuori degli spazi assegnati dal Dirig. Scol Statale.</p>	<p>D = 1 R = 1x1 = 1</p>

COSTI DELLA SICUREZZA PER L'ELIMINAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Per la riduzione al minimo o l'eliminazione dei rischi da interferenza secondo le indicazioni contenute nel presente documento vengono calcolati i seguenti costi:

Descrizione	Unità di misura	Quantità	Costo unitario	Importo
Verifica di tutte le attrezzature ai fini della conformità alle norme di sicurezza e l'eventuale adeguamento	//	//	//	1.000,00
Riunione di coordinamento con i Responsabili della sicurezza dei vari Enti interessati	Ore	15	40,00	600,00
Formazione del personale sulla gestione delle emergenze (3 ore per ogni plesso)	Ore	10	40,00	400,00
Cartellonistica/pannelli mobili indicanti rischi, obblighi, divieti	A corpo	10	20,00	200,00
Totale oneri per i rischi da interferenze				2.200,00

I costi della sicurezza sono in particolar modo quelli relativi alla formazione del personale e all'organizzazione del coordinamento fra il personale di tutti gli Enti interessati dal servizio di ristorazione scolastica.

I costi per la riduzione al minimo o l'eliminazione dei rischi da interferenza si aggiungono a quelli che l'impresa deve sostenere per garantire la sicurezza nel luogo di lavoro afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'impresa e per i quali la stessa ha l'obbligo di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

N.B

Per i costi della sicurezza relativi all'esercizio dell'attività svolta da ciascuna impresa, resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

I costi della sicurezza necessari per la eliminazione dei rischi da interferenze vanno tenuti distinti dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso.

Resta inteso che sulla base dei rischi specifici individuati, la ditta aggiudicataria provvederà a :

- produrre un proprio documento di valutazione dei rischi specifici;
- informare e formare i lavoratori (artt. 36 e 37 del DLgs 81/08);
- mettere a disposizione dei lavoratori adeguate ed appropriate attrezzature (art. 71 D.Lgs. 81/08);
- fornire ai lavoratori idonei DPI (art. 77 D.Lgs. 81/08).

MISURE DI EMERGENZA

Le procedure e le misure organizzative per la gestione dell'emergenza e per l'evacuazione dell'edificio in caso di necessità sono descritti nei "piani di emergenza" elaborati dai vari plessi scolastici.

Il centro cottura deve essere dotato di un proprio piano di emergenza che verrà elaborato dall'I.A. in quanto unico fruitore della struttura. Ogni lavoratore deve conoscere il piano di emergenza ed i nominativi dei referenti per la sicurezza al fine di indirizzare le proprie azioni in modo corretto per risolvere problemi imprevisti nell'ambito del luogo di lavoro

I piani di emergenza dei plessi scolastici nei quali viene svolto il servizio di ristorazione verranno messi a disposizione dell'I.A. e su di essi si svolgeranno incontri di coordinamento con i responsabili delle istituzioni scolastiche come previsto negli oneri della sicurezza per l'eliminazione dei rischi dovuti ad interferenze.

PRIMA DELLA STIPULA DEL CONTRATTO SI PROVVEDERÀ:

a fornire, in caso di varianti proposte dall'I.A. e accettate dalla Stazione appaltante, **il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenze definitivo**, che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che l'OEA dovrà esplicitare in sede di gara. Il documento definitivo dovrà essere allegato al contratto al pari delle altre Specifiche Tecniche costituenti parte integrante e sostanziale del Capitolato Speciale d'Oneri (Capitolato Tecnico).

DOPO LA STIPULA DEL CONTRATTO

l'Impresa Aggiudicataria deve redigere il **“Verbale di riunione cooperazione coordinamento”/ “sopralluogo congiunto”** da sottoscrivere ai sensi del D.Lgs.81/2008 e s.m.i. tra il Rappresentante Legale del Comune di Vanzago (Stazione appaltante) e il legale rappresentante dell'I.A. o altra persona avente titolo a rappresentare a tutti gli effetti l'Impresa.

ENTRO 30 GIORNI

dall'inizio delle attività **l'Impresa Aggiudicataria** dovrà produrre un proprio **Piano Operativo** sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere Coordinato con il Documento Unico Valutazione Rischi Interferenze (DUVRI) definitivo.

Dott. Simone Baroni
Responsabile settore servizi alla persona

Documento prodotto in originale informatico e firmato digitalmente ai sensi dell'art. 20 del Codice dell'Amministrazione Digitale (D.Lgs. N 82/2005 e ss.mm.