

ALLEGATO D

Comune di ALCAMO

Provincia di Trapani

*SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
SETTORE SERVIZI AL CITTADINO - SVILUPPO ECONOMICO
SERVIZIO ISTRUZIONE*

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE

AL DOCUMENTO UNICO

**PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI
(AI SENSI ART. 26 DEL DLGS 81/2008 PER L'APPALTO
DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE)**

DEFINIZIONI

Vengono fornite le seguenti definizioni secondo le indicazioni di cui alla Determinazione dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture:

- a) **Stazione appaltante:** Comune di Alcamo, soggetto titolare degli obblighi di cui al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. il quale affida all'OEA il servizio di ristorazione scolastica, diretto agli utenti del comune di Alcamo e di altri Committenti, a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole;
- b) **Operatore Economico Aggiudicatario (OEA):** il soggetto giuridico risultato aggiudicatario dell'appalto;
- c) **Datore di lavoro:** qualsiasi soggetto obbligato dal D.Lgs.81/2008 e s.m.i. a redigere il Piano di sicurezza e che in modo diretto o indiretto svolge un'attività che si "incrocia" con le attività oggetto dell'appalto;
- d) **Capitolato Tecnico:** il capitolato speciale d'oneri per la gestione del servizio di ristorazione comprese le Specifiche Tecniche ad esso allegate.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Premessa

Il presente **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze** (D.U.V.R.I.) è stato redatto in applicazione dell'art. 26 dal D.Lgs. N° 81 del 9 Aprile 2008 e s.m.i., e costituisce parte integrante sia del Capitolato Tecnico per l'affidamento della gestione del servizio di refezione scolastica per le scuole d'infanzia, scuole primarie e secondarie di primo grado, per il personale autorizzato, ausiliari e docenti, sia della Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro elaborato dall'OEA in conformità alla citata legge.

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'Operatore Economico Aggiudicatario e il personale del/i Datore/i di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio ditte incaricate di eseguire gli interventi di manutenzioni ordinarie dei locali e degli impianti del Centro Cottura, operai dell'esecuzione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature, delle macchine, degli arredi presenti presso il Centro Cottura e presso i refettori, il personale docente e non delle scuole, alunni.

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

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 della OEA ed in parte presso le cucine site nei plessi scolastici Collodi, Froebel, e plesso Europa (una volta attivata) nonché nei 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'OEA. I rischi potenziali sono riconducibili alla sola consegna dei pasti veicolati. I rischi potenziali maggiori sono, invece, riconducibili all'attività svolta all'interno delle cucine ubicate nei plessi scolastici. In questi ultimi casi infatti l'OEA svolgerà l'attività di approvvigionamento delle derrate alimentari, preparazione dei pasti, somministrazione e scodellamento degli stessi agli utenti. In questi casi è possibile infatti riscontrare interferenze tra il

personale dell'OEA, il personale dei Datori di lavoro ed eventuali utenti presenti presso i diversi plessi scolastici.

Infine 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 ha lo scopo di:

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

- **fornire** all'Impresa che gestisce il servizio, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto.

- **promuovere la cooperazione e il coordinamento** tra la Stazione Appaltante, l'Operatore Economico Aggiudicatario ed i Datori di lavoro, 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;

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

Il servizio deve essere espletato dall'Impresa aggiudicataria a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal capitolato di appalto e disciplinare di gara.

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 appresso individuati ed indicati;
- pulizia e sanificazione del centro cottura e delle cucine.

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 monoporzione secondo le indicazioni delle tabelle dietetiche e alla consegna dei pasti pronti presso i locali di consumo; alla preparazione dei pasti all'interno delle cucine individuate dal CSA e disciplinare di gara e somministrazione e scodellamento degli stessi agli alunni;
- alla fornitura di stoviglie e materiale a perdere (tovaglie di carta, piatti, bicchieri, posate in materiale riciclabile) ;
- 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 o al reintegro di pentolame, utensileria di cucina, contenitori termici, contenitori monouso per diete o pasti trasportati;
- alle manutenzioni ordinarie di attrezzature e macchine presenti presso 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 insegnanti e personale scolastico**

Presso le scuole d'Infanzia in cui sono esistenti e utilizzabili le cucine comunali, il servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì, prevede la preparazione, l'assemblaggio, il condimento dei pasti e la somministrazione degli stessi mediante servizio a tavolo. Al termine del servizio di somministrazione del pranzo, l'OEA deve provvedere al lavaggio in loco delle stoviglie, al rigoverno e alla pulizia generale delle zone comunque utilizzate per lo svolgimento del servizio (cucina).

Nelle scuole dell'infanzia prive di cucine, il servizio, da effettuarsi sempre dal lunedì al venerdì, prevede la preparazione, l'assemblaggio e il condimento dei pasti, il confezionamento presso il centro cottura esterno e il trasporto e la consegna dei pasti presso le scuole dell'Infanzia interessate.

- **Scuola primaria insegnanti e personale scolastico**

Presso le scuole primarie in cui sono esistenti e utilizzabili le cucine comunali il servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì, prevede la preparazione, l'assemblaggio, il condimento dei pasti e la somministrazione degli stessi mediante servizio a tavolo. Al termine del servizio di somministrazione del pranzo, l'OEA deve provvedere al lavaggio in loco delle stoviglie, al rigoverno e alla pulizia generale delle zone comunque utilizzate per lo svolgimento del servizio (cucina).

Il servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì, prevede la preparazione, l'assemblaggio e il condimento dei pasti, il confezionamento presso il centro cottura esterno e il trasporto e la consegna dei pasti presso le scuole primarie interessate.

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

Il servizio, da effettuare il martedì e il giovedì, prevede la preparazione, l'assemblaggio e il condimento dei pasti, il confezionamento presso il centro cottura esterno, il trasporto e la consegna dei pasti presso le scuole Secondarie di 1° grado interessate.

IDENTIFICAZIONE DELLE SEDI OPERATIVE

Ubicazione dei centri di cottura comunali (ove esiste anche il refettorio):

- ♣ Via Guido Gozzano – Scuola dell'Infanzia “Collodi”;
- ♣ Via Pia Opera Pastore, 10 – Scuola dell'Infanzia “Froebel”;

Ubicazione dei refettori per le altre scuole:

- Via Maria Riposo, 1 c/o Scuola dell'infanzia “Lombardo Radice”;
- Via Monte Bonifato , 118 c/o Scuola dell'Infanzia “Piaget”;
- Via Kennedy, 1 c/o Scuola dell'Infanzia “Pina Bernado”;
- Via Papa Pio XII c/o Scuola dell'Infanzia “Plesso Europa”;
- Via G. Pascoli c/o Scuola dell'Infanzia “Gentile”;
- Viale Europa, 315 c/o Scuola dell'Infanzia “Ferrante Aporti”;

- Piazza Libertà,1 c/o Scuola dell'Infanzia "Sorelle Agazzi";
- Via Fra Felice Da Sambuca c/o Scuola dell'Infanzia "Pirandello";
- Via Fra Felice Da Sambuca c/o Scuola primaria "Pirandello";
- Via G. Verga,32 c/o Scuola Secondaria di 1° grado "S.Bagolino";
- Piazza Libertà, 1 c/o Scuola Secondaria di 1° grado "P.M. Rocca";

Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta dagli alunni dei seguenti plessi:

- Scuola dell'Infanzia Collodi;
- Scuola dell'Infanzia "Froebel";
- Scuola dell'Infanzia "Lombardo Radice";
- Scuola dell'Infanzia "Piaget";
- Scuola dell'Infanzia "Pina Bernado";
- Scuola dell'Infanzia "Plesso Europa";
- Scuola dell'Infanzia "Gentile";
- Scuola dell'Infanzia "Ferrante Aporti";
- Scuola dell'Infanzia "Sorelle Agazzi";
- Scuola dell'Infanzia "Pirandello";
- Scuola Primaria "Pirandello";
- Scuola Secondaria di 1° grado "S. Bagolino";
- Scuola Secondaria di 1° grado "P. M. Rocca".

Destinatari del servizio sono inoltre:

- docenti e personale ATA scolastico aventi diritto;

Orari di consegna e di somministrazione dei pasti

L'OEA 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.

La consegna dei pasti deve essere effettuata nelle Scuole dell'Infanzia e nella Scuola Primaria dal lunedì al venerdì, mentre nelle Scuole Secondarie di 1° grado nelle giornate del martedì e giovedì. 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:

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| - Scuole dell'Infanzia | tra le ore 12,00 e le ore 12,30 |
| - scuola primaria | dalle ore 12.30 alle ore 13,00 |
| - scuole secondarie di 1° grado | dalle ore 13.30 alle ore 13,45 |

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

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| - scuole dell'Infanzia | tra le ore 12,00 e le ore 13,00 |
| - scuola primaria | dalle ore 12.30 alle ore 13,00 |
| - scuole secondarie di 1° grado | dalle ore 13.30 alle ore 13,45 |

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'OEA 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 Pec
Responsabile del S.P.P.	Sig.....	Recapito Telefonico
Medico Competente (con riferimento al D.Lgs.81/2008 e s.m.i.)	Dr	Recapito Telefonico
R.S.L.	Sig.....	Recapito Telefonico

SPECIFICA TECNICA RELATIVA AL DOCUMENTO UNICO PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

DATI RELATIVI ALLA STAZIONE APPALTANTE		
INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE
Direzione Stazione Appaltante	Maniscalchi Francesco	Recapito telefonico 0924/514018 email: fmaniscalchi@comune.alcamo.tp.it
Responsabile del Procedimento	Buccoleri Elena	Recapito telefonico 0924/590318/319 email pubblicaistruzione@comune.alcamo.tp.it
Responsabile del S.P.P. Comune di Alcamo (ai sensi del D.Lgs.81/2008 e s.m.i.)	Cipolla Giuseppe	Recapito telefonico 0924/21694/21695 Email politichesociali@comune.alcamo.tp.it
Medico Competente (ai sensi del D.Lgs.81/2008 e s.m.i.)	Dott. Drago Rosario	Recapito telefonico 329/1716320 339/8242542

SCUOLA DELL'INFANZIA

Scuola d'Infanzia "Collodi" Via Guido Gozzano - Alcamo		
Responsabile	Dott. Ilardi Giovanni Pietro	Recapito telefonico 0924/21297 email tpic81100q@istruzione.it

SCUOLA DELL'INFANZIA

Scuola d'Infanzia "Froebel" Via P. Opera Pastore - Alcamo		
Responsabile	Dott. Ciacio Biagio	Recapito telefonico 0924/21678 email tpee01200n@istruzione.it

SCUOLA DELL'INFANZIA

Scuola d'Infanzia "Lombardo Radice" Via M. Riposo,1 - Alcamo		
Responsabile	Dott. ssa Grimaudo Maria	Recapito telefonico 0924/24345 email tpic81200g@istruzione.it

SPECIFICA TECNICA RELATIVA AL DOCUMENTO UNICO PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

SCUOLA DELL'INFANZIA

Scuola d'Infanzia "Piaget" Via Monte Bonifato - Alcamo

Responsabile	Dott. Ciacio Biagio	Recapito telefonico 0924/21678 email tpee01200n@istruzione.it
---------------------	----------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SCUOLA DELL'INFANZIA

Scuola d'Infanzia "Pina Bernardo" Via Kennedy,1 - Alcamo

Responsabile	Dott. ssa Vallone Vincenza	Recapito telefonico 0924/21674 email tpic81000x@istruzione.it
---------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SCUOLA DELL'INFANZIA

Scuola d'Infanzia "Plesso Europa" Via Papa Pio XII - Alcamo

Responsabile	Dott. ssa Vallone Vincenza	Recapito telefonico 0924/21674 email tpic81000x@istruzione.it
---------------------	---------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SCUOLA DELL'INFANZIA

Scuola d'Infanzia "Gentile" Via G. Pascoli - Alcamo

Responsabile	Dott. Provenza Antonino	Recapito telefonico 0924/22120 email tpic83400c@istruzione.it
---------------------	--------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SCUOLA DELL'INFANZIA

Scuola d'Infanzia "Ferrante Aporti" Viale Europa - Alcamo

Responsabile	Dott. Ilardi Giovanni	Recapito telefonico 0924/21297 email tpic81100g@istruzione.it
---------------------	------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SPECIFICA TECNICA RELATIVA AL DOCUMENTO UNICO PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

SCUOLA DELL'INFANZIA

Scuola d'Infanzia "Sorelle Agazzi" Piazza Libertà - Alcamo		
Responsabile	Dott. ssa Grimaudo Maria	Recapito telefonico 0924/24345 email tpic81200g@istruzione.it

SCUOLA DELL'INFANZIA

Scuola d'Infanzia "Pirandello" Via Fra Felice Da Sambuca - Alcamo		
Responsabile	Dott. ssa Grimaudo Maria	Recapito telefonico 0924/24345 email tpic81200g@istruzione.it

SCUOLA PRIMARIA

Scuola Primaria "Pirandello" - Via Fra Felice Da Sambuca - Alcamo		
Responsabile	Dott. ssa Grimaudo Maria	Recapito telefonico 0924/24345 email tpic81200g@istruzione.it

SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO

Scuola Secondaria di 1° grado "Bagolino" Via G. Verga, 32 - Alcamo		
Responsabile	Dott. Provenza Antonino	Recapito telefonico 0924/22120 email tpic83400c@istruzione.it

SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO

Scuola Secondaria di 1° grado "P. M. Rocca" Piazza Libertà, 1 - Alcamo		
Responsabile	Dott. ssa Grimaudo Maria	Recapito telefonico 0924/24345 email tpic81200g@istruzione.it

SPECIFICA TECNICA RELATIVA AL DOCUMENTO UNICO PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

N.B.

Si precisa che per ogni plesso scolastico sono attivi gli addetti gestione emergenze, nominati e formati dai Dirigenti Scolastici, 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 Sig.....	<i>Indirizzo sede</i> <i>Recapito telefonico</i> <i>Recapito e-mail</i> <i>Pec</i>
Responsabile del S.P.P.	Sig.....	<i>Recapito Telefonico</i>
Medico Competente (con riferimento al D.Lgs.81/2008 e s.m.i.)	Dr.....	<i>Recapito Telefonico</i>
R.S.L.	Sig.....	<i>Recapito Telefonico</i>

DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA DA ATTUARE

Con il presente documento unico preventivo, vengono fornite ai concorrenti e di conseguenza all'Impresa che risulterà aggiudicataria, le informazioni relative a:

i rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro ove verranno espletate le attività oggetto dell'appalto e i rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui è destinato ad operare l'Operatore Economico Aggiudicatario nell'espletamento del servizio di ristorazione, nonché sulle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuate;

i costi per la sicurezza che sono stati determinati in base alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze. Tali costi sono stati ricavati da un'indagine di mercato ed in base al costo di dispositivi simili a quelli individuati.

I costi stimati per la eliminazione e comunque per la riduzione al minimo dei rischi da interferenze per il servizio di ristorazione sono stati stimati in base al numero complessivo di pasti. E' stata poi stimata l'incidenza del costo sul singolo pasto.

I costi della sicurezza, compresi nel valore economico dell'appalto e pertanto riportato su tutti i documenti afferenti alla gara di appalto, non sono soggetti a ribasso e, su richiesta, potranno essere messi a disposizione sia dai Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza, sia dalle Organizzazioni sindacali dei lavoratori dell'OEA.

Si informa sin da ora che presso l'edificio scolastico sede delle attività sono in vigore i seguenti divieti ed obblighi per il personale delle ditte appaltatrici o per chi da esse incaricato:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni di manutenzione in atto da parte di personale del Comune di Alcamo;
- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti di proprietà del comune di Alcamo non espressamente autorizzati in sede di consegna delle strutture;
- divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non specificatamente autorizzati dal Comune o dalle autorità scolastiche con apposito permesso;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchinari ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di fumare nei luoghi oggetto della concessione;
- divieto di rimuovere o manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'impresa aggiudicataria;
- divieto sia per il personale del Comune che per quello dell'aggiudicataria 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 sia per il personale del Comune che per quello dell'aggiudicataria 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 del Comune 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;
- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;
- obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune 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 non solo in caso di urgenza nell'ambito delle proprie competenze e possibilità per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli).

Di seguito si riporta la metodologia e criteri di valutazione dei rischi da interferenza.

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 appaltatrice 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	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.

Valori probabilità

(P)		1	2	3	4
Va lor e da nno (D)	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

SPECIFICA TECNICA RELATIVA AL DOCUMENTO UNICO PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

QUADRO E COSTI ANALITICI DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI

A) Servizio di ristorazione per gli utenti della refezione scolastica

SEDI INTERESSE	TIPOLOGIA ATTIVITA' PERSONALE/UTENZA SCOLASTICA	TIPOLOGIA ATTIVITA' PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA	PERIODI CITA' INTERVENTI APPALTATORE	RISCHI DA INTERFERENZA	MISURE PREVENZIONE E PROTEZIONE	VALUTAZIONE RISCHIO
SPAZI DI RIGOVERNO E SPAZI DI PERTINENZA						
SPAZI DI RIGOVERNO E SPAZI DI PERTINENZA	Attività ausiliarie di pulizia e di gestione della cucina (dove presente)	Gestione spazio rigoverno e spazi di pertinenza assegnati	Fissa	Rischio cadute/scivolamento Rischio inalazione composti chimici pericolosi. Rischio elettrico	1.Fare rispettare divieti accesso 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	BASSO
				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 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)	BASSO

SPECIFICA TECNICA RELATIVA AL DOCUMENTO UNICO PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

				Movimentazione materiali/transito carrelli a ruote e carrelli termici	1.Apposizione cartellonistica conforme alla normativa vigente negli spazi percorsi da altre persone. 2.Attuare comportamenti idonei ai rischi presenti e alla particolare utenza presente (alunni – insegnanti – personale ausiliario della scuola))	BASSO
				Deposito materiali	1.Obbligo a non depositare materiale in corrispondenza delle vie di esodo e uscite sicurezze; osservare zone stoccaggio,etc. 2.Evitare stoccaggi instabili con rischio caduta materiali	BASSO
REFETTORI						
REFETTORI			Fissa	Rischio cadute/scivolamento	1. L'attività da svolgere all'interno dei refettori deve essere svolta con la massima accortezza evitando quanto più possibile contatti diretti con alunni e insegnanti e personale non docente	MEDIO
				Rischio elettrico	1.Divieto da parte del personale dell'OEA di utilizzare apparecchiature elettriche non previste dal capitolato d'appalto, salvo esplicite autorizzazioni 2.Divieto di pulire o intervenire su specifiche attrezzature elettriche in tensione. 3.Garantire la manutenzione previste nel capitolato d'appalto. 4.Le attività che prevedono l'uso di attrezzature	BASSO

SPECIFICA TECNICA RELATIVA AL DOCUMENTO UNICO PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

					<p>elettriche devono essere precedute da una verifica sull'idoneità di cavi, spine, quadri, et.</p> <p>5.Non devono essere utilizzate attrezzature o conduttori elettrici danneggiati</p> <p>6.Evitare di far passare persone su cavi in tensione dell'Appaltatore</p> <p>7.Assegnare all'Appaltatore le prese dalle quali poter allacciarsi per prelevare corrente.</p>	
REFETTORI, DISIMPEGNI E VIE DI TRANSITO						
Refettori , disimpegni e vie di transito	Attività didattica e attività amministrativa con uso di apparecchiature d'ufficio 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>	BASSO
				Rischio inalazione composti chimici pericolosi	<p>1.Effettuare pulizie 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 intervento e cartellonistica idonea; predisporre tempi di sicurezza idonei alla decontaminazione</p>	BASSO
				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>	MEDIO

SPECIFICA TECNICA RELATIVA AL DOCUMENTO UNICO PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

				Deposito materiali	<p>1. Non depositare materiale in corrispondenza delle vie di esodo e delle uscite: stoccare materiali , prodotti e attrezzature negli spazi concordati con il Committente</p> <p>2.Evitare stoccaggi instabili con rischio caduta materiali.</p>	BASSO
				Rischio incendi. Gestione emergenze. Evacuazione	<p>1.Formazione personale dell'Appaltatore circa modalità corrette e sicure per utilizzo delle attrezzature in uso nel centro di cottura (vedi capitolato oneri)</p> <p>2.Informare l'Appaltatore sulle modalità di allarme/evacuazione, mettere a conoscenza circa il lay-out di evacuazione e della dislocazione delle attrezzature antincendio e dei presidi di primo soccorso mediante gli addetti alle emergenze</p> <p>3.Garantire manutenzione prevista dal capitolato appalto sull'uso corretto delle attrezzature in uso (vedi capitolato).</p> <p>4.Fornire all'Appaltatore informazioni circa comportamenti corretti in caso di emergenza e coinvolgerlo nelle esercitazioni di emergenza/evacuazioni annuali</p> <p>5.Prevedere un numero adeguato di personale formato alla gestione delle emergenze incendio e sanitarie.</p>	BASSO
AREA CORTILIZIA ESTERNA						

SPECIFICA TECNICA RELATIVA AL DOCUMENTO UNICO PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

Area cortilizia esterna	Transito persone, autoveicoli. Movimentazione materiali	Transito trasporto pasti pronti nei contenitori	Fissa	Rischio investimento da parte di autoveicoli	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 sugli automezzi avvisatori acustici e luminosi 6. individuare percorsi riservati al personale dell'OEA	BASSO
Area cortilizia esterna	Transito persone, autoveicoli. Movimentazione materiali	Stoccaggio e movimentazione materiali e rifiuti	Fissa	Rischio interferenze materiali e rifiuti stoccati/movimentati dall'Appaltatore	Rispettare il divieto di stoccare/movimentare materiali/rifiuti al di fuori degli spazi assegnati dal Dirig. Scol Statale.	BASSO
AREA COMPLESSIVAMENTE INTERESSATA DALL'APPALTO						
Area complessivamente interessata		Attività legate all'appalto	Fissa	Rischio interferenze	Riunione di coordinamento delle attività interferenti	BASSO

SPECIFICA TECNICA RELATIVA AL DOCUMENTO UNICO PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

Di seguito vengono indicati in dettaglio i costi a carico dell'Appaltatore finalizzati ad eliminare/ridurre i rischi derivanti dalle interferenze, indicati accorpati nel contratto di appalto: la quantificazione dei costi è stata eseguita a seguito indagine di mercato

TIPOLOGIA MISURA DI SICUREZZA	QUANTITA' MAX	PREZZO UNITA' (EURO)	TOTALE (EURO)
Cartellonistica/pannelli mobili indicanti rischi, obblighi, divieti.	15	50,00	750,00
Formazione del personale dell'OEA circa le modalità corrette e sicure di utilizzo delle attrezzature in uso e gestione delle emergenze – Riunione di coordinamento			800,00
Delimitazione zone interessate, DPI (calzature, camicie ect) e la cartellonistica idonea – (disinfestazione e derattizzazione)	4	500,00	1.500,00
Gilet ad alta visibilità lavoratori dell'OEA per attività all'aperto.	12	17,50	210,00
			€ 3.260,00

I costi degli oneri si intendono per tutta la durata dell'appalto pertanto il costo sarà di € 3.260,00 distribuito su 110.776 pasti.

L'incidenza sul costo pasto è di € 0,0294

N.B

Per i costi della sicurezza relativi all'esercizio dell'attività svolta dall'OEA, 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 suddetti costi sono a carico dell'OEA, e sono relativi alla gestione della propria attività .

Resta inteso che sulla base dei rischi specifici individuati, la ditta appaltatrice 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).

Alcamo, _____

Il Responsabile dell'OEA

Il Dirigente del Settore