



COMUNE di RONCADELLE

(Provincia di Brescia)

Ufficio Servizi Sociali e Pubblica Istruzione

Servizio di Ristorazione Scolastica, per i C.R.E. e per l'Asilo Nido comunale

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA
INTERFERENZA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LE SCUOLE
DELL'INFANZIA, PRIMARIA E MEDIA, PER I CENTRI RICREATIVI ESTIVI
E PER L'ASILO NIDO COMUNALE**

COMMITTENTE
Comune di Roncadelle

ALTRI DATORI DI LAVORO INTERESSATI
ISTITUTO COMPRENSIVO DI RONCADELLE

IMPRESA APPALTATRICE
(inserire denominazione)

1) INTRODUZIONE

Il presente documento, redatto ai sensi dell'articolo 26 del D.Lgs. 81/2008, contiene la valutazione dei rischi da interferenza connessi all'esecuzione in appalto del servizio di refezione nelle scuole dell'infanzia, primaria e media, nei centri ricreativi estivi e nell'asilo nido comunale.

Con il presente documento vengono fornite all'Impresa appaltatrice informazioni relative a:

- rischi specifici esistenti negli ambienti in cui destinata ad operare nell'espletamento dell'appalto in oggetto;
- rischi derivanti da possibili interferenze negli ambienti in cui è destinata ad operare nell'espletamento dell'appalto in oggetto;
- misure di sicurezza in relazione alle interferenze.

La valutazione dei rischi da interferenza tiene conto che il servizio in appalto si svolge, in tutto o in parte, all'interno di edifici di proprietà comunale (asilo nido comunale e plessi dell'istituto comprensivo di Roncadelle) o di proprietà di altri enti, ove sono presenti dipendenti di datori di lavoro diversi dal committente. La valutazione dei rischi è fatta con riferimento ai lavoratori dell'impresa appaltatrice e alla presenza di utenti del servizio, personale scolastico e altro personale che svolge la sua attività su incarico del committente o di altri datori di lavoro (es.: personale addetto alla pulizia degli edifici, personale addetto alla sorveglianza degli utenti, personale addetto all'animazione dei centri ricreativi estivi, ecc.).

Il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza è costituito dal presente documento modificato ed integrato nella misura necessaria dalla ditta appaltatrice e dai datori di lavoro interessati.

Laddove opportuno o necessario, per ciascuna distinta ed autonoma parte del servizio in appalto, che si svolge in uno specifico luogo con interferenza rispetto all'attività dei dipendenti di uno o più datori di lavoro, potrà essere redatto uno specifico documento di valutazione dei rischi da interferenza riferito a tutte le attività del servizio svolte in tale luogo e conforme al presente schema.

2) COMMITTENTE:

Denominazione: COMUNE DI RONCADELLE
Indirizzo: Via Roma, 50 – 25030 Roncadelle (BS)
Telefono: 030-2589661
Codice fiscale 80018470171
Responsabile Area: _____

3) DATORI DI LAVORO:

(da completare con i dati di ciascun datore di lavoro interessato, diverso dall'appaltatore)

Denominazione: ISTITUTO COMPRENSIVO DI RONCADELLE
Indirizzo: via Palmiro Togliatti, 1/B – 25030 Roncadelle (BS)
Telefono: 030-2780911
Codice fiscale: 98040220174

Datore di lavoro: _____ - Dirigente scolastico
domicilio c/o Istituto Comprensivo di Roncadelle

Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza: _____
domicilio c/o Istituto Comprensivo di Roncadelle

Responsabile del servizio di prevenzione e protezione: *nominativo*
recapiti

Medico competente *nominativo*
recapiti

4) IMPRESA APPALTATRICE:

(da completare con i dati della ditta appaltatrice)

Denominazione: _____
Indirizzo: _____
Telefono: _____
Codice fiscale/P. IVA: _____

Datore di lavoro: *nominativo*
recapiti

Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza: *nominativo*
recapiti

Responsabile del servizio di prevenzione e protezione: *nominativo*
recapiti

Medico competente *nominativo*
recapiti

5) SERVIZIO IN APPALTO:

Il servizio affidato in appalto comporta lo svolgimento delle attività previste dal capitolato d'appalto e dalla documentazione a base di gara, e in particolare:

A. Gestione del servizio mensa presso la Scuola dell'Infanzia Statale, la Scuola Primaria, la Scuola Media di Roncadelle e i Centri Ricreativi Estivi organizzati con refettorio presso i citati plessi scolastici, consistente nelle seguenti attività:

- gestione del centro di cottura sito all'interno della Scuola dell'Infanzia Statale di Roncadelle, del refettorio della Scuola Primaria e degli annessi locali di servizio;
- preparazione, trasporto, porzionamento, scodellamento e distribuzione dei pasti per gli alunni e per il personale addetto alla sorveglianza degli alunni (insegnanti, educatori, operatori scolastici, volontari in servizio civile, ecc..) nei locali dei refettori posti all'interno dei plessi scolastici e/o delle aule della Scuola dell'Infanzia Statale adibite a refettorio, se utilizzate per la somministrazione dei pasti;
- preparazione dei refettori e dei tavoli e loro pulizia e riassetto alla fine delle consumazioni;
- riassetto, pulizia e sanificazione del centro di cottura, degli annessi locali di servizio (inclusi magazzino, spogliatoi e bagni per il personale), di tutte le attrezzature, del pentolame e delle stoviglie utilizzate per l'esecuzione del servizio;
- riassetto, pulizia e sanificazione dei refettori e dei locali di servizio annessi al refettorio della Scuola Primaria (inclusi i bagni);
- conferimento dei rifiuti ai punti di raccolta ubicati all'esterno del centro di cottura e dei refettori;
- derattizzazione e disinfestazione periodica di tutti i locali utilizzati.

B. Gestione del servizio mensa presso l'Asilo Nido Comunale, consistente nella gestione della cucina dell'asilo nido comunale e dell'annessa dispensa e nella preparazione dei pasti e delle merende effettuata mediante un cuoco qualificato dipendente della ditta appaltatrice. Il cuoco provvede all'intera gestione della cucina, incluse le pulizie dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie; la ditta appaltatrice, mediante il cuoco, provvede all'approvvigionamento, stoccaggio e corretta conservazione (presso la cucina e la dispensa annessa) delle derrate alimentari, delle materie prime e di tutti gli altri prodotti necessari per la preparazione dei pasti e la gestione della cucina. La somministrazione dei pasti e delle merende e la gestione e pulizia dei refettori è invece svolta a cura ed onere dell'Amministrazione Comunale, con altro personale, e pertanto non comporta interferenze con il personale della ditta appaltatrice (cuoco), che opera solo in cucina e nella dispensa annessa.

C. Fornitura dei pasti e merende per i Centri Ricreativi Estivi organizzati con refettorio collocato in strutture diverse dai plessi scolastici: i pasti e le merende, prodotti presso il centro di cottura comunale della Scuola dell'Infanzia Statale, vengono trasportati e consegnati dalla ditta appaltatrice presso il refettorio della struttura ove si svolge il centro ricreativo estivo; il personale dell'ente organizzatore del C.R.E. provvede autonomamente alla somministrazione dei pasti e delle merende, alla completa gestione dei refettori e alla pulizia dei contenitori per la restituzione alla ditta appaltatrice in occasione della consegna del giorno successivo.

D. Fornitura dei pasti e merende per la Scuola dell'Infanzia "Pietro Cismondi": i pasti e le merende, prodotti presso il centro di cottura comunale della Scuola dell'Infanzia Statale, vengono trasportati e consegnati dalla ditta appaltatrice presso la sede della Scuola dell'Infanzia "Pietro Cismondi", in via Roma, 77 a Roncadelle; il personale della scuola provvede autonomamente alla somministrazione dei pasti e delle merende, alla completa gestione dei refettori e alla pulizia dei contenitori per la restituzione alla ditta appaltatrice in occasione della consegna del giorno successivo.

Per le attività di cui ai punti C. e D. precedenti, ai sensi dell'art. 26, comma 3-bis, del D.Lgs. 81/2008, non verrà redatto un documento di valutazione dei rischi da interferenza trattandosi di "mere forniture" giornaliere di pasti e merende, consegnati in appositi contenitori, e di ritiro dei contenitori vuoti utilizzati il giorno precedente, senza interferenza tra le attività degli operatori della ditta appaltatrice e degli enti gestori dei Centri Ricreativi Estivi o della Scuola dell'Infanzia "P. Cismondi".

6) LUOGHI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO - CONTEMPORANEITÀ CON LE ATTIVITÀ DEGLI OPERATORI DIPENDENTI DA ALTRI DATORI DI LAVORO:

L'attività in appalto interessa:

- a) **Centro di cottura** (e annessi locali di servizio) di proprietà comunale sito presso la Scuola dell'Infanzia Statale, con accesso indipendente da via P. Togliatti, 11/A, a Roncadelle: presso il centro di cottura e negli annessi locali di servizio operano esclusivamente i dipendenti della ditta appaltatrice, e pertanto non si verificano rischi da interferenza con le attività di operatori dipendenti da altri datori di lavori.
- b) **Refettorio della Scuola Primaria** (e annessi locali di servizio) di proprietà comunale sito presso la Scuola Primaria, con accesso indipendente da via P. Togliatti, 13, a Roncadelle: presso questo refettorio vengono somministrati i pasti per la Scuola Primaria, la Scuola Media e i Centri Ricreativi Estivi organizzati con utilizzo di tale refettorio; il servizio nel refettorio viene erogato in presenza degli utenti del servizio e del personale dipendente da altri datori di lavoro che svolge attività di sorveglianza e assistenza agli utenti.
- c) **Aule-refettorio della Scuola dell'Infanzia Statale**, di proprietà comunale, poste all'interno dei due plessi della Scuola dell'Infanzia Statale (in via P. Togliatti, 7 e 9, a Roncadelle): presso questi refettori vengono somministrati i pasti per la Scuola dell'Infanzia Statale e per il relativo Centro Ricreativo Estivo; il servizio nei refettori viene erogato in presenza degli utenti del servizio e del personale dipendente da altri datori di lavoro che svolge attività di sorveglianza e assistenza agli utenti.
- d) **Cucina dell'Asilo Nido Comunale** (e annessi locali di servizio) di proprietà comunale sita all'interno dell'Asilo Nido Comunale in via A. Trebeschi, 36 a Roncadelle: all'interno della cucina opera esclusivamente il cuoco dipendente della ditta appaltatrice, che provvede a tutte le attività relative all'approvvigionamento e conservazione delle materie prime e dei prodotti alimentari, alla preparazione dei pasti e alla gestione della cucina (inclusa la pulizia dei locali e delle attrezzature); la somministrazione dei pasti nelle aule viene effettuata a cura di personale comunale e/o dipendente da altri datori di lavoro, che accede alla cucina solo per ritirare e riconsegnare i carrelli utilizzati per il trasporto dei pasti, e pertanto eventuali rischi da interferenza si verificano esclusivamente al momento del ritiro e della riconsegna dei carrelli e in ragione di tale attività.
- e) **Strutture diverse dai plessi scolastici su indicati, presso le quali è collocato il refettorio di altri Centri Ricreativi Estivi** (*da identificare di volta in volta, in quanto possono variare di anno in anno*): presso tali strutture, a cura della ditta appaltatrice, avviene la mera consegna dei pasti e delle merende in appositi contenitori e il ritiro dei contenitori utilizzati per la consegna del giorno precedente, non originando tale attività alcun rischio da interferenza.
- f) **Scuola dell'Infanzia "Pietro Cismondi"**, in via Roma, 77, a Roncadelle: presso tale Scuola, a cura della ditta appaltatrice, avviene la mera consegna dei pasti e delle merende in appositi

contenitori e il ritiro dei contenitori utilizzati per la consegna del giorno precedente, non originando tale attività alcun rischio da interferenza.

7) DURATA DELL'APPALTO:

La durata dell'appalto è prevista per _____.

8) INFORMAZIONI SUGLI ACCESSI PEDONALI E DEI VEICOLI PER CARICO E SCARICO MERCI:

L'accesso pedonale del personale della ditta appaltatrice ai locali interessati dall'attività in appalto avviene tramite ingressi riservati (Centro di Cottura e Refettori) o tramite gli ingressi normalmente utilizzati dagli utenti e dal personale educativo (Cucina presso l'Asilo Nido Comunale).

I veicoli dell'impresa appaltatrice utilizzati per il trasporto dei pasti e i veicoli dei fornitori hanno accesso, per il carico e lo scarico, solo a corti riservate alle attività dell'impresa stessa, con l'unica eccezione dell'accesso alla Scuola dell'Infanzia Cismondi e alle strutture diverse dai plessi scolastici ove si svolgono i Centri Ricreativi Estivi, per l'accesso alle quali si impegnano spazi non riservati, che però non sono frequentati da utenti o altro personale nei momenti di accesso e di carico e scarico dei contenitori per i pasti.

9) IMPIANTI:

Sono presenti impianti elettrici, di riscaldamento e idraulici. Il committente, i proprietari dei locali e la ditta appaltatrice (nella misura prevista dal capitolato d'appalto) provvedono alla manutenzione e attuano le verifiche previste dalla normativa vigente.

10) GESTIONE EMERGENZE:

Per "emergenza" si intende qualsiasi situazione anomala che ha provocato, sta provocando, potrebbe provocare grave danno: incendio, esplosione, infortunio, malore, terremoto o alluvione, eccetera.

Per gli edifici ove si svolge l'appalto (plessi scolastici, incluso il centro di cottura e i refettori, e asilo nido comunale) esiste un piano di emergenza. Sono presenti cassette di primo soccorso. È attivo un impianto di illuminazione di emergenza dotato di lampade ad attivazione automatica in caso di mancanza dell'energia elettrica. All'interno della struttura è previsto un adeguato numero di estintori posti in posizione nota. È presente cartellonistica di emergenza indicante le uscite di emergenza ed il divieto di fumo.

Esiste una squadra di emergenza adeguatamente formata e vengono fatte periodicamente le prove di evacuazione. L'impresa deve preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza, comunicando alle autorità scolastiche e al Comune, eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento del servizio.

I corridoi e le vie di fuga devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza e devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere anche se temporanei.

Le procedure di emergenza dovranno essere concordate formalmente con i responsabili e gli addetti della struttura in cui si opera. Gli addetti dell'impresa appaltatrice dovranno collaborare attivamente alla attuazione delle misure di emergenza anche in occasione delle prove di evacuazione.

A fronte di un evento grave, il numero di chiamata per l'emergenza incendi è: 115 Vigili del Fuoco.

Elenco dei nominativi dei responsabili/preposti alle emergenze per singola struttura:

- per la Scuola dell'Infanzia Statale (plesso in cui si trovano il centro di cottura e i refettori della Scuola dell'Infanzia:

- per la Scuola Primaria (plesso in cui si trova il refettorio della Scuola Primaria e Media):

Emergenza incendio:

In caso di piccolo incendio è necessario allertare i responsabili della struttura e seguire le indicazioni che vengono impartite, le procedure da attuare per la zona cucina sono di seguito elencate:

- chiudere le finestre;
- chiudere la valvola del gas;
- togliere la corrente dal quadro elettrico azionando l'interruttore generale;
- uscire chiudendo la porta;
- collaborare con il personale scolastico e/o educativo per far uscire ordinatamente gli alunni verso il punto di raccolta esterno.

Se non è possibile contattare i responsabili, cercare di spegnere il fuoco con l'estintore posizionandosi con una uscita alle spalle e senza correre rischi (se formati per questa mansione).

Qualora non si riesca a spegnere l'incendio o non se ne abbia le capacità, adottare le seguenti procedure:

- dare l'allarme e far uscire le persone presenti nei locali seguendo le vie di fuga ed indirizzandole al punto di ritrovo mantenendo la calma;
- avvertire i Vigili del Fuoco al numero 115;
- recarsi al punto di ritrovo e verificare la presenza dei colleghi;
- attendere l'arrivo dei Vigili del Fuoco e spiegare l'evento.

Primo soccorso:

L'impresa appaltatrice deve dotare il proprio personale distaccato di un pacchetto di medicazione e di un sistema di comunicazione da utilizzare in emergenza come disposto dal D.M. 388/03.

Qualora vi sia la necessità di un intervento di Pronto Soccorso, si deve intervenire solo se se ne ha la possibilità e se si è in possesso della qualifica di addetto al Primo Soccorso secondo il D.M. 388/03. Utilizzare i presidi sanitari presenti nella cassetta di pronto soccorso o nel pacchetto di medicazione. Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave è necessario chiamare il 118, Pronto Soccorso.

In tutti gli ambienti di lavoro sono state adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:

- sono stati individuati i percorsi di esodo come da planimetrie e da segnaletica di sicurezza esposte nei luoghi di lavoro;

- gli estintori, i naspi e gli idranti sono segnalati da idonea segnaletica e installati in numero e posizione adeguati;
- è stata istituita la squadra di gestione dell'emergenza e lotta all'incendio, alle cui indicazioni il personale dell'impresa appaltatrice dovrà conformarsi.

11) SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO:

Il personale addetto alla pulizia e il personale scolastico ausiliario (ATA) devono segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori addetti alle pulizie che eventualmente per il personale scolastico ed educativo e il personale dell'impresa appaltatrice, il quale 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.

12) UTENZE:

La fornitura di servizi riguarda l'acqua potabile che può essere prelevata nei locali tramite gli appositi rubinetti, l'energia elettrica che può essere utilizzata mediante le prese ubicate nei vari locali e il gas metano nel centro di cottura e nella cucina presso l'asilo nido comunale.

13) ATTREZZATURE E ARREDI:

I lavoratori della ditta appaltatrice operano in ambienti in cui sono presenti attrezzature e arredi di proprietà del committente e/o dell'ente proprietario dell'edificio o gestore del servizio scolastico o del centro estivo.

È consentito l'utilizzo da parte del personale della ditta appaltatrice delle attrezzature, nei limiti e secondo le modalità previste nel capitolato d'appalto, fermo restando il 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 o educativo informa il responsabile della scuola o del centro estivo. Le apparecchiature, quando necessario, devono essere marchiate CE ed oggetto di regolare manutenzione. Le apparecchiature elettriche devono essere connesse a terra oppure a doppio isolamento. Il personale della ditta appaltatrice si impegna a sorvegliare le attrezzature utilizzate e a non lasciarle incustodite.

14) 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 o dal responsabile del centro estivo.

15) VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA:

A) GENERALITÀ:

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, dal gestore del centro ricreativo estivo e dal committente, sono state identificate e successivamente valutate secondo il criterio riportato al paragrafo successivo.

Per "interferenza" si intende circostanza in cui si verifica una sovrapposizione tra il personale della Committente e quello dell'Impresa appaltatrice o tra il personale di altri datori di lavoro diversi che operano contemporaneamente nella stessa area con contratti indipendenti.

Nel caso dell'appalto per la mensa delle scuole del comune di Roncadelle si hanno interferenze fra gli addetti dell'Impresa appaltatrice, gli addetti e gli alunni delle scuole e dei centri estivi interessati dall'appalto.

La presente valutazione dovrà essere aggiornata, con le considerazioni e le integrazioni delle organizzazioni scolastiche e dei responsabili dei centri estivi.

Le eventuali integrazioni del presente piano non costituiranno comunque incremento dei costi della sicurezza riconosciuti dal committente nell'appalto e dettagliati più avanti.

Dalla descrizione dei luoghi di lavoro e dalle attività previste ai punti precedenti, emergono le indicazioni sui rischi da interferenza presenti nell'appalto, evidenziati nella tabella seguente.

Il personale dell'Impresa appaltatrice dovrà essere munito di tessera di riconoscimento corredata di fotografia contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (art. 26, comma 8, del D.Lgs. 81/2008).

B) 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:

$$R = P \times D$$

nella quale:
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 quattro aree di rischio omogenee, ad ognuna delle quali corrisponde un diverso livello di gravità del rischio.

D → P ↓	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: valori di R = 1
- Basso: valori di R = 2, 3 e 4
- Medio: valori di R = 6, 8 e 9
- Elevato: valori di R = 12 e 16

C) RISULTATI DELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI E COSTI DELLA SICUREZZA:

Con riferimento all'attività svolta in appalto si ravvisano quattro profili di attività che comportano rischi da interferenza tra i lavoratori dell'impresa appaltatrice, gli utenti del servizio e il personale scolastico, ausiliario e educativo dipendente da altri datori di lavoro (insegnanti, educatori, animatori e personale ausiliario addetto, tra l'altro, alle pulizie degli edifici).

I risultati della valutazione del rischio e l'entità dei costi della sicurezza sono riportati, per ciascun profilo di attività, nella tabella che segue.

N.	ATTIVITA'	RISCHIO	VALUTAZIONE RISCHI			MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	COSTO DELLA SICUREZZA
	INTERFERENZA		P	D	R		
			ESITO				
1	<p>Trasporto e distribuzione dei pasti nei refettori mediante gli appositi carrelli.</p> <p>Ritiro dei piatti e delle stoviglie a fine pasto e riassetto dei tavoli</p>	<p>Urti, tagli, contusioni, abrasioni, contatto con contenitori molto caldi o versamenti di prodotti alimentari molto caldi</p> <p>Rottura o caduta di stoviglie e posate con possibili tagli, contusioni, abrasioni</p>	2	2	4	<p>Individuazione, in collaborazione con il personale scolastico e gli addetti alla sorveglianza degli utenti, di percorsi dei carrelli e di modalità e tempi di distribuzione dei pasti che riducano al minimo i rischi da interferenza.</p> <p>Rispetto puntuale di tutte le corrette procedure per la distribuzione dei pasti agli utenti e per il riassetto dei tavoli a fine pasto.</p> <p>Sorveglianza dei carrelli utilizzati, che non devono rimanere incustoditi.</p>	<p>Costi per riunioni di coordinamento (vedi successivo punto D)</p>
	<p>Presenza nei refettori e nei locali di passaggio (corridoi, spazi comuni, pensiline, ecc.) di altre persone e utenti (personale scolastico, sorveglianti e assistenti, alunni e utenti dei C.R.E.)</p>		rischio basso				
2	<p>Uso dei prodotti per la pulizia, sanificazione e disinfestazione di ambienti, arredi e attrezzature</p>	<p>Contatto, ingestione, inalazione di prodotti di pulizia, sanificazione e disinfestazione o inalazione di vapori da essi prodotti.</p> <p>Incendio per uso di sostanze detergenti infiammabili.</p>	1	2	2	<p>Utilizzo di idonea segnaletica di sicurezza.</p> <p>Segnalazione e delimitazione delle aree momentaneamente non accessibili con apposita cartellonistica.</p> <p>Individuazione, in collaborazione con il personale scolastico e gli addetti alla sorveglianza degli utenti, di orari e modalità di esecuzione delle pulizie, sanificazioni e disinfestazioni che riducano al minimo l'interferenza con altro personale e gli utenti.</p> <p>Assicurarsi che i prodotti utilizzati non siano lasciati incustoditi o liberamente accessibili</p> <p>Divieto di uso di prodotti infiammabili o che producono vapori infiammabili</p> <p>Idonea ventilazione degli ambienti.</p>	<p>Costi per la segnaletica di sicurezza e di delimitazione delle aree non accessibili: € 500,00</p> <p>Costi per riunioni di coordinamento (vedi successivo punto D)</p>
	<p>Presenza di altre persone e utenti (personale scolastico, sorveglianti e assistenti, alunni e utenti dei C.R.E.)</p>		rischio basso				

segue alla pagina successiva

continua da pagina precedente:

N.	ATTIVITA'	RISCHIO	VALUTAZIONE RISCHI			MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	COSTO DELLA SICUREZZA
	INTERFERENZA		P	D	R		
			ESITO				
3	Pulizia e lavaggio di pavimenti	Urti, impatti, scivolamenti, inciampi a causa di pavimenti temporaneamente umidi o bagnati durante la pulizia	2	2	4	<p>Segnalazione delle aree momentaneamente bagnate con apposita cartellonistica.</p> <p>Evitare spargimenti superflui di liquidi nelle zone di percorrenza.</p> <p>Intervenire prontamente per contenere gli effetti dell’eventuale versamento di prodotti oleosi o che possano rendere la pavimentazione oleosa.</p> <p>Idonea ventilazione degli ambienti.</p> <p>Individuazione, in collaborazione con il personale scolastico e gli addetti alla sorveglianza degli utenti, di orari di esecuzione della pulizia e lavaggio dei pavimenti che riducano al minimo l’interferenza con altro personale e gli utenti.</p>	<p>Costi per mezzi di segnalazione aree bagnate: € 300,00</p> <p>Costi per riunioni di coordinamento (vedi successivo punto D)</p>
	Presenza di altre persone e utenti (personale scolastico, sorveglianti e assistenti, alunni e utenti dei C.R.E.)		rischio basso				
4	Cucina dell’Asilo Nido Comunale: consegna dei carrelli con i pasti agli operatori addetti alla distribuzione nelle sezioni; ritiro dei carrelli per la pulizia delle stoviglie	Urti, tagli, contusioni, abrasioni, contatto con contenitori molto caldi o versamenti di prodotti alimentari molto caldi	1	2	2	<p>Rispetto puntuale di tutte le corrette procedure per la predisposizione e il ritiro dei carrelli con i pasti e per la riconsegna delle stoviglie utilizzate per i pasti per la pulizia.</p>	<p>Costi per riunioni di coordinamento (vedi successivo punto D)</p>
	Presenza del personale addetto alla distribuzione dei pasti (dipendente da altro datore di lavoro) per il ritiro dei carrelli con i pasti e la riconsegna dei carrelli con le stoviglie da lavare.		rischio basso				

D) COSTI SICUREZZA RISCHI DA INTERFERENZA:

Dall'analisi dei rischi effettuata ai punti precedenti emerge che per eliminare o ridurre i rischi da interferenza si dovrà provvedere a:

- Acquistare ed utilizzare idonei mezzi di segnalazione di sicurezza e di delimitazione delle aree momentaneamente non accessibili per le attività di pulizia, sanificazione e disinfestazione, per un costo stimato di **euro 500,00**
- Acquistare ed utilizzare idonei mezzi di segnalazione delle aree momentaneamente bagnate per le attività di pulizia dei pavimenti, per un costo stimato di **euro 300,00**

c) Organizzare e tenere riunioni di coordinamento fra i preposti della ditta appaltatrice e i responsabili delle strutture, al fine di individuare e coordinare le azioni necessarie alla riduzione dei rischi da interferenza e alla gestione delle emergenze; successivamente alle riunioni di coordinamento ogni entità coinvolta prevederà a riportare le indicazioni emerse ai propri operatori nelle normali attività di informazione e formazione ex art. 36 e 37 del D.Lgs. 81/2008 ed a controllarne l'applicazione; la formazione deve riguardare tutti gli ambiti evidenziati nei punti precedenti punti e la gestione delle emergenze, con particolare riferimento alle prove di evacuazione, ai nominativi degli addetti all'emergenza e al primo soccorso delle strutture. Le riunioni di coordinamento dovranno essere specifiche per ogni struttura e delle stesse deve essere redatto apposito verbale.

Considerate le dimensioni delle strutture e il personale coinvolto, si prevede la necessità di massimo 3 riunioni (2 riunioni il primo anno dell'appalto, a settembre e gennaio, e 1 riunione il secondo anno, a settembre) della durata di circa 2 ore per ciascuna delle 3 strutture con interferenze (Aule-refettorio della Scuola dell'Infanzia Statale; Refettorio della Scuola Primaria; Asilo Nido Comunale) con la presenza di un preposto e del RSPP dell'impresa appaltatrice, per un impegno di 18 ore ciascuno e di 36 ore totali.

Considerando un costo medio complessivo di 50,00 euro/ora, si prevede pertanto un costo totale a carico della appaltatrice per le riunioni di coordinamento pari ad **euro 1.800,00 per l'intera durata dell'appalto.**

Complessivamente gli oneri per eliminare o ridurre al minimo i rischi derivanti dalle interferenze, posti a carico dell'impresa appaltatrice, ammontano perciò ad euro 2.600,00 per l'intera durata dell'appalto.

Ai sensi dell'art. 26, comma 5, del D.Lgs. 81/2008 tali costi non sono soggetti a ribasso.

E) AGGIORNAMENTO DEL DUVRI:

Il DUVRI è un documento "dinamico" per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie, nonché in caso di modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che si rendano necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività in appalto.

Il presente schema di DUVRI è stato redatto preventivamente alla fase di appalto. Il DUVRI definitivo sarà costituito dal presente documento preventivo modificato ed integrato dalle specifiche informazioni ed indicazioni fornite dall'Impresa Appaltatrice e dai datori di lavoro dell'altro personale coinvolto nelle interferenze (Istituti Scolastici, gestori del Centro ricreativo Estivo, ecc.). Il DUVRI definitivo verrà sottoscritto da tutti i datori di lavoro coinvolti e dal committente. Le integrazioni successive del presente documento non possono costituire comunque motivo di incremento del corrispettivo previsto per l'appalto in sede di aggiudicazione, e i relativi costi graveranno interamente sull'impresa appaltatrice, al pari degli altri costi per la sicurezza derivanti dal Documento di Valutazione dei Rischi proprio dell'impresa.

L'impresa aggiudicataria dell'appalto dovrà produrre il proprio Documento di Valutazione dei Rischi riferito alle attività svolte dal proprio personale in relazione all'appalto aggiudicato. Il Documento di Valutazione dei Rischi prodotto dovrà essere coordinato con il Documento Unico di Valutazione Rischi da Interferenza (DUVRI) definitivo.

Roncadelle, _____

Sottoscrizioni da apporre dopo la formazione del DUVRI definitivo:

per il Comune di Roncadelle (committente) – _____

per l'Istituto Comprensivo di Roncadelle – _____

per l'Impresa Appaltatrice - _____