

**Documento Unico di Valutazione  
Rischi Interferenziali**

*Ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08*

**Azienda Committente:**



Comune di Borghetto S. Spirito (Sv)

**Azienda Appaltatrice:**

**Oggetto Appalto:**

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, REFEZIONE NIDO D'INFANZIA E PASTI CALDI A DOMICILIO DEL COMUNE DI BORGHETTO SANTO SPIRITO PER IL PERIODO 01/08/2018 – 31/07/2021

*Il presente documento deve essere allegato al contratto di appalto*

## INDICE

<b>1. PREMESSA.....</b>	<b>4</b>
<b>2. DATI IDENTIFICATIVI DELLE AZIENDE .....</b>	<b>4</b>
3. Normativa .....	5
<b>4. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO .....</b>	<b>9</b>
5. Azienda Committente: Comune di Borghetto S. Spirito.....	11
6. Azienda presso cui verrà svolto il servizio: IC Val Varatella.....	11
7. Azienda appaltatrice responsabile di una sez. del nido d'infanzia: .....	12
8. Azienda Appaltatrice:.....	12
<b>9. INFORMAZIONI RELATIVE ALL'AMBIENTE DI LAVORO .....</b>	<b>13</b>
<b>RISCHI SPECIFICI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO (cucina) .....</b>	<b>13</b>
Descrizione dei locali .....	13
Posizionamento delle attrezzature di emergenza ed antincendio.....	13
Procedure di emergenza ed antincendio.....	13
Rischi residui relative la struttura.....	13
Dichiarazione di conformità dei macchinari.....	3
Rischi connessi all'utilizzo dei macchinari .....	14
<b>10. GESTIONE DELLE EMERGENZE .....</b>	<b>14</b>
11. AGENTI FISICI.....	14
12. VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZIALI ED INDIVIDUAZIONE DELLE MISURE DI TUTELA (tra committente e appaltatore o tra i diversi appaltatori) .....	144
MATRICE ASIMMETRICA .....	15
MISURA E VALUTAZIONE .....	166
13. Costi della sicurezza relativi le misure da apprestare per ridurre i rischi di tipo interferenziale attività ausiliarie mensa.....	8
<b>14. VERBALE SOPRALLUOGO CONGIUNTO PER L'AZIONE DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE .....</b>	<b>18</b>
<b>15. ALLEGATO 1</b> Obblighi e divieti .....	<b>20</b>
<b>16. ALLEGATO 2</b> Elenco macchinari ed attrezzature .....	<b>20</b>

## Documento Unico di Valutazione dei rischi Appalto

Ai sensi del art. 26 D.L. 81/08

### I GESTIONE DEL DOCUMENTO

Committente Comune di Borghetto S. Spirito	FIRMA	DATA
Dott. ssa Barbara Faccini		

Verifica ed integrazione IC Val Varatella	FIRMA	DATA
Dott. ssa Ivana Mandraccia		

Presenza Visione:

Impresa Appaltatrice	FIRMA	DATA

Presenza Visione:

Azienda responsabile Gestione di una sezione del Nido d'Infanzia	FIRMA	DATA

### II LISTA DELLE REVISIONI

Revisione	Data
1	
2	
3	
4	
5	

## Documento Unico di Valutazione dei rischi Appalto

Ai sensi del art. 26 D.L. 81/08

### 1. PREMESSA

Il presente documento viene redatto in applicazione al comma 3-ter dell'art. 26 del d.l. 81/08 così come integrato dal D.L. 106/09

Le figure che intervengono nell'esecuzione del contratto di cui al presente documento sono:

**Ditta appaltante:** Comune di Borghetto S. Spirito che redige il presente documento secondo i rischi standard

**Ditta ove si svolge il servizio: Istituto Comprensivo Val Varatella** che ha funzioni di "Datore di Lavoro presso cui si svolge l'attività" e che quindi ai sensi di legge integra ed aggiorna il presente Documento

**Prestatrice di servizio** (esecutrice): che sottoscrive le il presente Documento

**Ditta appaltatrice di una sezione del nido d'infanzia:** che sottoscrive il presente documento per presa visione

### 2. DATI IDENTIFICATIVI DELLE AZIENDE

Committente	
Ragione Sociale	Comune di Borghetto S. Spirito
Indirizzo	Piazza Italia n. 1 Borghetto S. Spirito (Sv)
Recapiti Telefonici	Tel. 0182 970 000
Partita Iva e Codice Fiscale	00229160098

Appaltatore	
Ragione Sociale	
Indirizzo	
Recapiti Telefonici	
Partita Iva e Codice Fiscale	

Luogo di svolgimento dell'appalto	
Ragione Sociale	Istituto Comprensivo Val Varatella
Indirizzo	Via Milano e Via Trilussa 17052 Borghetto S. Spirito (Sv)
Recapiti Telefonici	Tel. 0182 970971 Fax 0182941820
Partita Iva e Codice Fiscale	90051620095

Azienda appaltatrice di una sezione del nido d'infanzia comunale	
Ragione Sociale	
Indirizzo	
Recapiti Telefonici	
Partita Iva e Codice Fiscale	

### **3. Normativa**

#### **CODICE CIVILE**

##### **Art. 1655 Nozione**

L'appalto (2222 e seguenti) è il contratto col quale una parte assume, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, il compimento di un'opera o di un servizio verso un corrispettivo in danaro.

##### **Art. 1662 Verifica nel corso di esecuzione dell'opera**

Il committente ha diritto di controllare lo svolgimento dei lavori e di verificarne a proprie spese lo stato. Quando, nel corso dell'opera, si accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite dal contratto e a regola d'arte, il committente può fissare un congruo termine entro il quale l'appaltatore si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto, salvo il diritto del committente al risarcimento del danno (1223, 1454, 2224).

#### **Art. 26 D.Lgs. 81/08 come modificato dal D.L. 106/09**

Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima, sempre che abbia la disponibilità giuridica dei luoghi in cui si svolge l'appalto o la prestazione di lavoro autonomo

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

- 1) acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
- 2) acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'articolo 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;

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

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

- a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- b) coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

## **Documento Unico di Valutazione dei rischi Appalto**

Ai sensi del art. 26 D.L. 81/08

---

3. Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera e va adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture Ai contratti stipulati anteriormente al 25 agosto 2007 ed ancora in corso alla data del 31 dicembre 2008, il documento di cui al precedente periodo deve essere allegato entro tale ultima data. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi. Nel campo di applicazione del decreto legislativo 18 aprile 2016 n. 50 e successive modificazioni, tale documento è redatto, ai fini dell'affidamento del contratto, dal soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto

3-bis. Ferme restando le disposizioni di cui ai commi 1 e 2, l'obbligo di cui al comma 3 non si applica ai servizi di natura intellettuale, alle mere forniture di materiali o di attrezzature nonché ai lavori o ai servizi la cui durata non sia superiore ai due giorni, sempre che essi non comportino rischi derivanti dalla presenza di agenti cancerogeni, biologici, atmosfere esplosive o dalla presenza di rischi particolari di cui all'allegato XI

3-ter Nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, lettera "i", del decreto legislativo 18 aprile 2006, n. 50, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenze presenti nei luoghi di lavoro in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione sottoscritta per accettazione dall'esecutore integra gli atti contrattuali

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

5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. I costi di cui al precedente capoverso non sono soggetti a ribasso. Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il

## **Documento Unico di Valutazione dei rischi Appalto**

Ai sensi del art. 26 D.L. 81/08

.....  
rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente piu' rappresentative a livello nazionale.

6. Nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatori sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi o delle forniture. Ai fini del presente comma il costo del lavoro e' determinato periodicamente, in apposite tabelle, dal Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali, sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente piu' rappresentativi, delle norme in materia previdenziale ed assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali. In mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro e' determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico piu' vicino a quello preso in considerazione.

7. Per quanto non diversamente disposto dal decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, trovano applicazione in materia di appalti pubblici le disposizioni del D.L. 81/2008.

8. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro

**.Definizioni**

- ∞ **Appaltante o committente:** colui che richiede un lavoro o una prestazione.
- ∞ **Appaltatore:** è il soggetto che si obbliga nei confronti del committente a fornire un'opera e/o una prestazione con mezzi propri.
- ∞ **Subappaltatore:** è il soggetto che si obbliga nei confronti dell'appaltatore a fornire un'opera e/o una prestazione con mezzi propri.
- ∞ **Lavoratore autonomo o prestatore d'opera:** è colui che mette a disposizione del committente, dietro un compenso, il risultato del proprio lavoro. Se la singola persona compone la ditta individuale e ne è anche titolare è l'unico prestatore d'opera della ditta.
- ∞ **Lavoratore subordinato:** colui che fuori del proprio domicilio presta il proprio lavoro alle dipendenze e sotto la direzione altrui, con o senza retribuzione, anche al solo scopo di apprendere un mestiere, un'arte o una professione (art. 3 DPR 547/55, art. 3 DPR 303/56).
- ∞ **Lavoratore dipendente:** è la persona che per contratto si obbliga mediante retribuzione a prestare la propria attività alle dipendenze e sotto la direzione altrui.
- ∞ **Appalto scorporato:** è il caso in cui l'opera viene eseguita all'interno del luogo di lavoro del committente, senza la copresenza di lavoratori dipendenti da quest'ultimo. Questo contratto si realizza quando l'opera richiede una massiccia specializzazione, divisione, parcellizzazione dei lavori appaltati in quanto volendo eseguire, in campo industriale (esempio manutenzione con elettricisti, meccanici, idraulici, ecc.), opere di diversa natura secondo le regole dell'arte, occorre richiedere l'intervento di personale in possesso di determinati requisiti tecnici. Si generano perciò interferenze che sono fonte di rischi aggiuntivi rispetto a quelli già insiti nei singoli lavori e la cui responsabilità può gravare sul committente.
- ∞ **Appalto promiscuo:** gli appalti promiscui sono quelli che vedono impegnate una o più imprese appaltatrici in uno stesso ambiente di lavoro o, in strutture nelle quali operano i lavoratori del committente. Si tratta generalmente di lavori su impianti e che devono essere eseguiti senza interrompere il loro normale funzionamento e sui quali potrebbero operare contemporaneamente i lavoratori del committente.
- ∞ **Subappalto:** il subappalto è un contratto fra appaltatore e subappaltatore cui è estraneo il committente, nonostante l'autorizzazione. L'appaltatore non può dare in subappalto l'esecuzione dell'opera se non autorizzato dal committente (art. 1656 c.c.).

#### **4. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO**

In sintesi l'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica ovvero l'organizzazione, l'approvvigionamento, la preparazione, il confezionamento, il trasporto e la somministrazione di pasti, per le scuole infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Borghetto S. Spirito; l'organizzazione, l'approvvigionamento, la preparazione, il confezionamento dei pasti per il nido d'infanzia e per gli utenti a domicilio.

Il suddetto servizio dovrà essere svolto per il periodo 01 agosto 2018 – 31 luglio 2021. L'amministrazione si riserva la possibilità di ripetizione di servizi analoghi ai sensi dell'art. 63 c.5 del dlgs 50/2016 con le successive modifiche e integrazioni per il triennio 2021/2024.

La distribuzione dei pasti avverrà presso i punti di refezione indicati per ciascuna struttura.

La preparazione dei pasti avverrà presso il centro cottura del comune di Borghetto S. Spirito sito in Via Milano.

I luoghi di esecuzione delle prestazioni sono ubicati ai seguenti indirizzi, tutti nel Comune di Borghetto S. Spirito:

- Centro cottura: plesso scolastico di Via Milano
- punti refezione:
  1. plesso scolastico di Via Milano (per scuole infanzia )
  2. plesso scolastico di Via Trilussa (per scuole primaria e secondaria di primo grado)

L'utenza dei servizi oggetto del presente capitolato è costituita da:

- bambini frequentanti il nido d'infanzia comunale dai 3 ai 36 mesi;
- bambini frequentanti la scuola dell'infanzia, la scuola primaria, la scuola secondaria di primo grado e il personale in servizio presso le strutture e avente diritto alla consumazione del pasto;
- utenti servizio pasti caldi a domicilio

Il servizio di refezione scolastica consiste:

- nell'approvvigionamento delle derrate alimentari e nella produzione di pasti per gli utenti del nido d'infanzia e delle scuole infanzia, primaria e secondaria di primo grado, ivi compresi i Docenti. Per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado è prevista altresì l'apparecchiatura dei tavoli del refettorio, lo scodellamento e la distribuzione dei pasti.
- nel lavaggio delle stoviglie necessarie per il consumo e la preparazione dei pasti nonché nella pulizia giornaliera della cucina, dei refettori e delle eventuali zone di ripostiglio ad essa attinenti;
- nella produzione e somministrazione dei pasti per gli adulti che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse, in qualità di docenti;

La distribuzione dei pasti avverrà presso i punti di refezione indicati per ciascuna struttura.

La preparazione dei pasti avverrà presso il Centro cottura del comune di Borghetto S. Spirito sito in Via Milano.

Relativamente alla veicolazione dei pasti presso le scuole di Via Trilussa, gli stessi saranno trasportati a cura dell'appaltatore con idonei contenitori in polietilene, all'interno dei quali

## **Documento Unico di Valutazione dei rischi Appalto**

Ai sensi del art. 26 D.L. 81/08

saranno collocati contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica e con automezzi idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e rivestiti in materiale liscio e lavabile tali da garantire il mantenimento della temperatura dei cibi non inferiore a 65°C, e, per i cibi cotti da consumarsi freddi non superiore a +10°C e, per gli alimenti deperibili a base di latte e crema, non superiore a +4°C.

I singoli componenti del pasto dovranno essere contenuti separatamente all'interno dei suddetti contenitori termici (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). In particolare i risotti andranno confezionati in contenitori termici al giusto grado di compattezza e mantecatura e inviati al terminale di distribuzione insieme a piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo, con il quale ammorbidire, all'evenienza, i risotti stessi. La medesima procedura va usata per l'acqua di cottura della pasta.

L'intervallo tra la ultimazione della cottura e la consegna dei pasti non deve comunque superare i 30 minuti.

I servizi richiesti dovranno essere effettuati dall'appaltatore con un numero di addetti adeguato a garantire il buon funzionamento del servizio.

La Ditta appaltatrice dovrà garantire la pulizia e la sanificazione giornaliera delle cucine, dei refettori e delle zone ripostiglio/deposito, nonché dei servizi igienici e degli spogliatoi.

Sono a carico della Ditta le spese dei materiali di pulizia necessari per la sanificazione e la pulizia dei locali e delle attrezzature, per il lavaggio delle stoviglie utilizzate in cucina e durante la distribuzione dei pasti e per il lavaggio di strofinacci, ecc...

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire, salvo variazioni richieste dall'Amministrazione Comunale,:

- Alle ore 12,00 per la scuola infanzia
- Alle ore 12,30 per la scuola primaria
- Alle ore 13,00 per la secondaria di I° grado.

Per il nido i pasti dovranno essere predisposti, pronti per essere somministrati dal personale del nido, entro le ore 11,30.

I pasti domiciliari dovranno essere predisposti per la consegna diretta, ovvero tramite personale addetto, facente capo all'A.T.S. n. 20, entro l'orario che verrà comunicato dall'Ufficio Servizi Sociali.

Il servizio verrà svolto:

1) per le scuole infanzia, primaria e secondaria di primo grado secondo il calendario scolastico fissato dalle autorità competenti, con le chiusure fisse previste, oltre ai fine settimana (sabato e domenica),:

- per festività nazionali segnate nel calendario
- per vacanze natalizie, pasquali ed estive

2) per il nido d'infanzia (dai 3 ai 36 mesi), per prevedibili 240 gg all'anno, stante che la struttura non effettua periodi di chiusura estiva, con le chiusure previste dal calendario scolastico e comunque secondo le indicazioni dell'Ufficio Servizi Sociali.

3) Per i pasti domiciliari su 6 giorni settimanali, dal lunedì al sabato, compresi periodi di vacanze scolastiche (vacanze natalizie, pasquali, stop didattici, vacanze estive) ed escluse le festività comandate.

## **FIGURE DI RIFERIMENTO**

### **5. Azienda Committente: Comune di Borghetto S. Spirito**

Responsabile del Procedimento	Barbara Faccini
Datore di lavoro	
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	
Medico Competente	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	

Non viene indicata la squadra di emergenza del Comune in quanto lo stesso non ha disponibilità giuridica presso gli immobili presso cui si effettua l'attività oggetto dell'appalto

### **6. Azienda presso cui verrà svolto il servizio: IC Val Varatella**

Referente aziendale appalto o preposto	
Datore di lavoro	
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	
Medico competente	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	

#### **SCUOLA DELL'INFANZIA**

**Addetti antincendio:**

**Addetti primo soccorso:**

#### **SCUOLA PRIMARIA**

**Addetti antincendio:**

**Addetti primo soccorso:**

#### **SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

**Addetti antincendio**

**Addetti primo soccorso:**

**Documento Unico di Valutazione dei rischi Appalto**

Ai sensi del art. 26 D.L. 81/08

**7. Azienda appaltatrice di una sezione del nido d'infanzia comunale:**

Referente aziendale appalto o preposto	
Datore di lavoro	
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	
Medico competente	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	

**Addetti antincendio:**

**Addetti primo soccorso:**

**8. Azienda Appaltatrice:**

Referente aziendale appalto o preposto	
Datore di lavoro	
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	
Medico competente	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	

**Addetti squadra antincendio plesso scolastico Via Milano :**

**Addetti primo soccorso plesso scolastico Via Milano:**

**Addetti squadra antincendio plesso scolastico Via Trilussa :**

**Addetti primo soccorso plesso scolastico Via Trilussa :**

## **9. INFORMAZIONI RELATIVE ALL'AMBIENTE DI LAVORO**

### **RISCHI SPECIFICI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO (cucina)**

Il Comune concede alla Ditta aggiudicataria, gli spazi addetti alla preparazione dei pasti e allo stoccaggio dei prodotti alimentari presso il plesso scolastico di Via Milano e di Via Trilussa e gli impianti, le attrezzature e gli arredi ivi ubicati, attualmente in perfetto stato di manutenzione ed idonei all'espletamento del servizio, in possesso dell'Amministrazione.

Di tutto il complesso dei beni dato in concessione la Ditta aggiudicataria dovrà far uso in conformità alle finalità perseguite con il presente Capitolato e con l'obbligo della restituzione alla cessazione in buono stato di conservazione.

La Ditta aggiudicataria provvederà a sua cura e spese alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, arredi, e materiale vario che si rendesse necessaria per la regolare continuità del servizio, compresa la sostituzione o l'integrazione della dotazione di stoviglie (piatti, bicchieri, posate, pentole, caraffe e/o bottiglie).

### **Descrizione dei locali**

Il locale cucina (centro cottura) è dotato di tutti i macchinari e attrezzature atte alla preparazione e conservazione del cibo, Nella cucina è presente una uscita d'emergenza che dà sull'esterno dell'edificio. Nel locale dispensa è presente una postazione computer, delle scaffalature e celle frigo.

Sono presenti anche servizi igienici comprensivi di doccia.

### **Posizionamento delle attrezzature di emergenza ed antincendio**

Presso il centro cottura sono presenti: un estintore a polvere da 6 Kg e n. 2 estintori a CO2 da kg2.

Presso il refettorio di Via Milano è presente un estintore a polvere da 6 Kg.

Presso il refettorio di Via Trilussa è presente un estintore a polvere da 6 kg.

La manutenzione è effettuata da ditta specializzata. Le cassette di primo soccorso, a carico della Ditta appaltatrice, sono conservate a cura del personale della Ditta medesima.

### **Procedure di emergenza ed antincendio**

La ditta è tenuta a prendere visione dei piani di evacuazione della scuola, predisposti dalla Direzione Didattica (nella persona del Dirigente scolastico che, ai sensi delle vigenti norme di legge in materia, ha il ruolo ed il compito di datore di lavoro) e di adeguarsi e coordinarsi con gli stessi piani.

### **Rischi residui relative la struttura**

Esiste un gradino presso la zona lavaggio del centro cottura, che mette in comunicazione con il refettorio, che potrebbe costituire pericolo di inciampo. Le scaffalature presenti presso il Centro cottura non sono fissate a parete. La Ditta è tenuta ad informare di ciò il proprio personale

### **Dichiarazione di conformità dei macchinari**

Tutti i macchinari indicati al paragrafo precedente sono marchiati CE, e sono realizzati conformemente alla vigente normativa. Tutte le operazioni di ordinaria manutenzione dovranno essere effettuate conformemente a quanto indicato nei libretti di uso e manutenzione. Gli interventi in caso di guasto o in caso di necessità di manutenzione straordinaria dovranno essere effettuate esclusivamente da personale autorizzato.

## Rischi connessi all'utilizzo dei macchinari

I rischi connessi all'utilizzo dei macchinari di cucina rientrano pienamente nei rischi relativi l'attività e come tali non oggetto del presente documento

## 10. GESTIONE DELLE EMERGENZE

Presso ogni Istituto Scolastico ove il personale presterà servizio sono presenti le planimetrie di emergenza ed affisse le principali procedure a cui gli addetti eventualmente presenti dovranno attenersi sotto le direttive della scuola (il personale è tenuto alla partecipazione alle esercitazioni di emergenza organizzate dalla scuola).

Presso il centro cottura la gestione delle emergenze sarà coordinata nel corso di appositi incontri con le squadre di emergenza presenti. Presso il centro cottura il personale dovrà essere opportunamente formato alle emergenze

## 11. AGENTI FISICI

All'interno della cucina è presente un microclima sfavorevole.

## 12. VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZIALI ED INDIVIDUAZIONE DELLE MISURE DI TUTELA (tra committente e appaltatore o tra i diversi appaltatori)

La quantificazione del rischio deriva dalla possibilità di definire come rischio il prodotto della probabilità di accadimento (P) per la gravità del danno (D) atteso:

$$R = P \times D$$

La definizione della Scala di Probabilità fa riferimento principalmente all'esistenza di una correlazione più o meno diretta tra probabilità che si verifichi l'evento indesiderato tenuto conto della frequenza e della durata delle operazioni che comportano i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori.

STIMA DELLA **PROBABILITA'** DI ACCADIMENTO

PROBABILITA'	GIUDIZIO	DEFINIZIONI E CRITERI (secondo BS 8800:2004)
MI (1)	Molto improbabile	Durante la vita lavorativa di una persona la <b><u>probabilità di accadimento dell'evento è inferiore all'1%</u></b>
I (2)	Improbabile	Tipicamente l'evento accade ad una persona <b><u>una volta durante la sua vita lavorativa</u></b>
P (3)	Probabile	Tipicamente l'evento accade ad una persona <b><u>una volta ogni cinque anni</u></b>
MP (4)	Molto probabile	Tipicamente l'evento accade ad una persona almeno <b><u>una volta ogni sei mesi</u></b>

STIMA DELLA GRAVITA' DEL **DANNO**

**Documento Unico di Valutazione dei rischi Appalto**

Ai sensi del art. 26 D.L. 81/08

DANNO	GIUDIZIO	ESEMPI DI CATEGORIA DI DANNO (secondo BS 8800:2004)	
		DL (1)	Danno Lieve
		SICUREZZA	Ferite superficiali; piccoli tagli e abrasioni; irritazione agli occhi causata da polvere
DM (2)	Danno Moderato	SALUTE	Perdita parziale dell'udito; dermatiti; asma; disturbi agli arti superiori; malattie comportanti inabilità minori permanenti
		SICUREZZA	Lacerazioni; ustioni; traumi; distorsioni; piccole fratture
DG (3)	Danno grave	SALUTE	Grave malattia mortale; grave inabilità permanente
		SICUREZZA	Lesioni mortali; amputazione; lesioni multiple; gravi fratture

**MATRICE ASIMMETRICA**

		DANNO		
		Danno Lieve	Danno Moderato	Danno grave
PROBABILITA'	Molto improbabile	Rischio Basso	Rischio Molto Basso	Rischio Alto
	Improbabile	Rischio Basso	Rischio Medio	Rischio Molto Alto
	Probabile	Rischio Basso	Rischio Alto	Rischio Molto Alto
	Molto probabile	Rischio Basso	Rischio Molto Alto	Rischio Molto Alto

## Documento Unico di Valutazione dei rischi Appalto

Ai sensi del art. 26 D.L. 81/08

### MISURA E VALUTAZIONE

CATEGORIA DI RISCHIO	VALUTAZIONE DI TOLLERABILITA'
Rischio Molto Basso	RISCHIO ACCETTABILE
Rischio Basso	RISCHI CHE DEVONO ESSERE RIDOTTI FINO A RISULTARE TOLLERABILI O ACCETTABILI
Rischio Medio	
Rischio Alto	
Rischio Molto Alto	RISCHIO INACCETTABILE

L'incidente con rischio di conseguenze mortali, anche se improbabile, va considerato come priorità nella programmazione delle misure di prevenzione.

N.B. deve essere preso in considerazione il danno più grave che può essere associato al rischio in esame. A tal fine non può essere utilizzato il solo dato statistico aziendale che mostra un basso numero di incidente di quel tipo: di per sé tale dato non autorizza ad adottare misure di sicurezza meno restrittive. Definiti la Probabilità (P) e la Gravità del Danno (D) il Rischio (R) viene calcolato con la formula  $R=P \cdot D$  e si può raffigurare in una rappresentazione a matrice, avente in ascisse la gravità del danno e in ordinate la probabilità del suo verificarsi.

	4	4	8	12	
P	3	3	6	9	
Probabilità	2	2	4	6	
	1	1	2	3	
		1	2	3	D
					Danno

In tale matrice i rischi maggiori occupano le caselle in alto a destra e quelli minori le posizioni in basso a destra con tutta una serie di disposizioni intermedie. Una tale rappresentazione è un importante punto di partenza per la definizione delle priorità e la programmazione temporale degli interventi da adottare. Tale priorità è facilmente identificata dalla rappresentazione numerica e cromatica.

**R > 6** Azioni correttive immediate

**4 > R < 6** Azioni correttive da programmare con urgenza

**R < 3** Azioni correttive/migliorative da programmare nel medio e breve termine

**Documento Unico di Valutazione dei rischi Appalto**

Ai sensi del art. 26 D.L. 81/08

**Attività di pulizia locali refettorio e cucina**

Attività	Personale Interessato	Rischio	Misure di emergenza	P* D= R		
				P	D	R
Lavaggio pavimentazione <i>Rischio introdotto dall'appaltatore/appaltante</i>	TUTTI	Scivolamento – caduta	Interdizione temporanea al passaggio, utilizzo di calzature antiscivolo	2	2	4
Utilizzo prodotti chimici <i>Rischio indotto dall'appaltatore</i>	TUTTI	Contatti accidentali svasamento o sostanze chimiche pericolose	Tutte le sostanze chimiche non utilizzate devono essere riposte in armadi chiusi, è fatto divieto di mescolare tra loro prodotti che possono generare gas nocivi (es ammoniaca e candeggina).	2	1	2
Utilizzo attrezzature manuali <i>Rischio indotto dall'appaltante</i>	TUTTI	Taglio	Tutte le attrezzature non utilizzate vanno correttamente riposte. E' fatto divieto lasciare incustodite attrezzature che possono costituire possibile rischio taglio.	2	1	2
Pulizia macchinari <i>Rischio indotto dall'appaltatore</i>	TUTTI	Taglio/ustione	Divieto di pulizia di macchinari in moto	2	1	2

**Attività di trasporto di pasti caldi e scodellamento**

Attività	Personale Interessato	Rischio	Misure di emergenza	P* D= R		
				P	D	R
Predisposizione pasti Consequente presenza residui di cibo sul pavimento	TUTTI	Scivolamento caduta	Utilizzo calzature adeguate e immediata pulizia	2	2	4
Lavaggio pavimentazione <i>Rischio introdotto dal Committente</i>	TUTTI	Scivolamento – caduta	Interdizione temporanea al passaggio, utilizzo di calzature antiscivolo	2	2	4
Porzionatura e distribuzione pasti	Utenti/personale docente ed ausiliario/	Ustione accidentale dovuta allo sversamento	1 Misure procedurali: Distribuzione delle porzioni progressiva (mai più di due piatti alla volta),	2	2	4

## Documento Unico di Valutazione dei rischi Appalto

Ai sensi del art. 26 D.L. 81/08

	appaltante:	dei cibi	massima cautela per i cibi caldi, rischio ustione  Controllo da parte delle insegnanti che i bambini siano seduti e tranquilli			
Porzionatura e distribuzione pasti	Personale appaltante	Scivolamento dovuto a sversamento cibi sul pavimento, urto accidentale con banchi sedie ed arredi	2 Utilizzo di calzature antidrucciolo da parte del personale della ditta Segnalazione da parte degli insegnanti di eventuali sversamenti, pulizia immediata del pavimento e temporaneo inutilizzo dell'area (fino ad asciugatura	2	2	4

### 13. Costi della sicurezza relativi le misure da apprestare per ridurre i rischi di tipo interferenziale attività ausiliarie mensa

I costi della sicurezza sono relativi **esclusivamente** ai rischi di tipo interferenziale e relativi all'appalto.

Tali interventi possono essere individuati in:

- o Cartellonistica supplementare (interdizione di aree nel corso delle pulizie) € 100,00 annue
- o Formazione e coordinamento (10 ore annue coordinamento) € 500,00 annue

### 14. VERBALE SOPRALLUOGO CONGIUNTO PER L'AZIONE DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE

Data incontro:

Presenti:

---

---

---

---

---

---



### **Allegato 1 Obblighi e divieti**

- DIVIETO di accedere senza precisa autorizzazione a zone diverse da quelle interessate dai lavori.
- DIVIETO di impiego di attrezzature o di opere provvisorie di proprietà e/o conduzione del *Committente*. Eventuali impieghi, a carattere eccezionale, devono essere di volta in volta formalmente richiesti e autorizzati
- DIVIETO di ingombrare passaggi, corridoi, uscite di sicurezza con materiali di qualsiasi natura. Se per lo svolgimento dei lavori a Voi affidati dovessero rendersi necessarie operazioni che contrastino con il presente divieto, lo svolgimento di tali operazioni dovrà essere specificamente autorizzato, sentito il parere del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione del *Committente*
- DIVIETO di transito e di sosta di veicoli non autorizzati nelle aree del *Committente*
- DIVIETO di introdurre materiali e/o attrezzature pericolose e/o sostanze infiammabili o comunque pericolose o nocive (es. bombole di gas, infiammabili, ecc...) senza specifica autorizzazione.
  
- OBBLIGO di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche ed in specie ai divieti contenuti nei cartelli indicatori e negli avvisi dati con segnali visivi e/o acustici
- OBBLIGO di attenersi alle procedure contenute nel Piano di emergenza del *Committente*
- OBBLIGO di attenersi alle misure di sicurezza concordate e definite per eliminare i rischi derivanti dall'interferenza tra la Vostra attività e quella del *Committente*
- OBBLIGO di non trattenersi negli ambienti di lavoro del *Committente* al di fuori dell'orario di lavoro stabilito
- OBBLIGO di recintare le eventuali zone di scavo e/o le zone sottostanti a lavori che si svolgono in posizione sopraelevata;
- OBBLIGO di segnalare tempestivamente eventi da Voi provocati, che abbiano comportato deficienza, anche momentanea, di dispositivi di sicurezza e/o di segnalazione di pericolo e/o avvisatori acustici e luminosi di emergenza, ecc...
- OBBLIGO, a lavori ultimati, di lasciare la zona interessata dai lavori, sgombra e libera da macchinari, materiali di risulta e rottami, fosse o avvallamenti pericolosi.

### **Allegato 2 Elenco macchinari ed attrezzature:**

#### **CENTRO COTTURA**

- N.3 locali (ex cella) per deposito
- N.1 locale (ex cella) per deposito con due armadietti
- N.1 locale spogliatoio con 10 armadietti
- N.1 pozzetto Algida
- N.1 bilico ABM
- N.1 tramoggia del pane
- N.1 scaffale
- N.2 scrivanie
- N.3 celle frigorifere (una a temperatura negativa e due a temperatura positiva)
- N.1 cappa aspirante
- N.2 armadi in acciaio con ante scorrevoli
- N.1 frigorifero a doppia anta in acciaio
- N.1 banco caldo

## **Documento Unico di Valutazione dei rischi Appalto**

Ai sensi del art. 26 D.L. 81/08

- N.1 tavolo con ripiano
- N.1 forno
- N.1 abbattitore
- N.1 tavolo
- N.1 brasiera Moreno
- N.1 brasiera Zanussi
- N.1 bollitore Moreno
- N.1 tavolo con cassetto
- N.1 piastra elettrica
- N.1 cuocipasta a due vasche
- N.1 cucina 4 fuochi
- N.1 lavandino a una vasca con sgocciolatoio
- N.2 tavoli di cui uno con cassetto
- N.1 affettatrice Elettrolux
- N.1 sterilizza coltelli
- N.1 lavamani
- N.1 apriscatole da banco
- N.4 tavoli con ripiano di cui uno con cassetto
- N.1 bilancia da tavolo
- N.1 frigorifero ad un'anta
- N.3 carrelli porta vivande

### **ZONA VERDURA**

- N.1 lavaverdure
- N.1 centrifuga
- N.1 armadio con porte scorrevoli
- N.1 pelapatate
- N.1 tavolo con ripiano
- N.1 lavabo ad una vasca
- N.1 tagliaverdure

### **ZONA LAVAGGIO**

- N.2 scaffali
- N.1 lavastoviglie a cappottina
- N.1 lavabo a due vasche
- N.1 tavolo con ripiano
- N.1 cappa aspirante

### **REFETTORIO VIA MILANO**

- N.2 banconi
- N.1 armadio basso a due ante
- N.11 tavoli rotondi
- N.94 seggioline per bambini
- N.2 tavoli alti
- N.19 sedie adulti

### **EX CUCINA NIDO**

- N.1 lavastoviglie
- N.1 lavabo a una vasca
- N.1 lavabo a due vasche
- N.3 armadietti
- N.1 armadietto a due ante
- N.1 bilancia ABM

## **Documento Unico di Valutazione dei rischi Appalto**

Ai sensi del art. 26 D.L. 81/08

---

- N.1 frigo professionale
- N.1 pozzetto
- N.1 frigo
- N.1 forno Moreno
- N.1 cucina elettrica
- N.5 banconi

### **REFETTORIO VIA TRILUSSA**

#### REFETTORIO LATO DX

- N.2 tavoli in legno
- N.1 carrello portavivande
- N.16 tavoli per bambini
- N.82 sedie per bambini
- N.1 contenitore per rifiuti in acciaio
- N.2 contenitori per raccolta differenziata
- N.1 mobiletto in acciaio a due ante
- N.1 boiler
- N.1 lavastoviglie Zanussi
- N.1 lavandino con doppia vasca, contenitore
- N.1 carrello in acciaio

#### REFETTORIO LATO SX

- N.25 tavoli per bambini
- N.132 sedie per bambini
- N.2 panche in legno
- N.3 contenitori rifiuti
- N.2 carrelli scaldavivande
- N.2 carrelli in acciaio
- N.1 tavolo in legno
- N.1 mobiletto in acciaio a due ante
- N.1 microonde
- N.3 armadietti ad un'anta
- N.1 armadietto a due ante
- N.1 pozzetto Motta