



Comune di Copparo

Via Roma 28, 44034 Copparo (Ferrara) • tel. 0532 864511 • comune.copparo@cert.comune.copparo.fe.it • www.comune.copparo.fe.it

Capitolato speciale per
l'affidamento del servizio di
refezione scolastica del Comune
di Copparo 2023/2026.

ALLEGATO F

**DOCUMENTO UNICO
VALUTAZIONE RISCHIO
INTERFERENZE (D.U.V.R.I.)
Ai sensi dell'art. 26 D.Lgs. 81/2008**

1. PREMESSA

Il presente documento è stato redatto in adempimento degli obblighi previsti dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., con il quale vengono espressi in maniera chiara i temi specifici sui quali svolgere la valutazione del rischio e di conseguenza, quali sono le informazioni ed i programmi di intervento, nonché strutturali, per progettare e/o implementare il documento stesso.

Uno dei cambiamenti principali introdotti dalla normativa in merito di sicurezza e salute dei lavoratori, sia in ambito pubblico che privato, è l'obbligo di valutare e redigere uno specifico documento sui rischi dovuti ad interferenza tra lavoratori di aziende diverse. Si può parlare di Interferenza in tutte quelle circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente e quello dell'Appaltatore, oppure tra il personale di imprese diverse che operano in una stessa sede aziendale. In sostanza si devono mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verranno espletati lavori, servizi o forniture con i rischi derivanti dall'esecuzione della lavorazione stessa.

Il 5 marzo 2008 l'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici di Lavori, Servizi e Forniture ha emesso una determinazione riguardante la "Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture".

L'Autorità, con tale determinazione, (n. 3/2008, pubblicata sulla G.U. del 15 marzo 2008) ha voluto chiarire gli aspetti che riguardano in particolare l'esistenza di interferenze ed il conseguente obbligo di redazione del DUVRI. In esso non dovranno essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo tali rischi.

L'Articolo 26 (*Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione*) del D.Lgs. 81/08 al comma 2 spiega che, i datori di lavoro dell'azienda committente (per lavori da eseguirsi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima), dell'impresa appaltatrice o i lavoratori autonomi:

- 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.*

Per adempiere a tali prescrizioni, il datore di lavoro committente elabora un unico documento di valutazione dei rischi (DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Il comma 3-ter dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. impartisce le seguenti disposizioni in caso di pubblici appalti:

Nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 (leggasi Pubblica Amministrazione come "centrale di committenza" di un appalto pubblico), 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 interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

È questo il caso in cui i gestori delle refezioni scolastiche di cui al presente DUVRI siano soggetti differenti dal Committente Comune di Copparo.

2. DATI IDENTIFICATIVI GENERALI**2.1 Dati generali dell'appalto**

Oggetto dell'appalto:	AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI COPPARO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2023/24-2024/25-2025/26 SECONDO I CRITERI AMBIENTALI MINIMI (DECRETO 10 MARZO 2020)
Impresa aggiudicataria:	
Durata dell'appalto:	3 ANNI
Inizio e fine lavori:	1/9/2023-31/8/2026 - CONTINUATIVO

2.2 Dati generali di Committente e Appaltatore

Vengono di seguito indicati i dati identificativi dell'Ente committente e della Società appaltatrice:

DATI	COMMITTENTE
RAGIONE SOCIALE	COMUNE DI COPPARO
CODICE FISCALE:	00053930384
PARTITA IVA:	00053930384
DATORE DI LAVORO:	SATTIN RITA
SEDE LEGALE:	via Roma 26 – 44034 Copparo (FE)
RESPONSABILE S.P. e P.:	FIORINI Ing. PIERO - Piazza San Giorgio 12 / 1 – FERRARA
MEDICO COMPETENTE:	Dott. PANAGIOTIS LAGATORAS (c/o POLIAMBULATORIO "G.B. CANANI" di FERRARA)
RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI per la SICUREZZA:	FABBRI ANTONIO

DATI	SOCIETA' APPALTATRICE
RAGIONE SOCIALE	
CODICE FISCALE:	
PARTITA IVA:	
DATORE DI LAVORO:	
SEDE LEGALE:	
RESPONSABILE S.P. e P.:	

MEDICO COMPETENTE:	
RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI per la SICUREZZA:	

2.3 Dati generali del luogo di lavoro

Il servizio verrà svolto all'interno dei seguenti plessi scolastici:

PLESSO	INDIRIZZO	RECAPITI
1. SCUOLA PRIMARIA STATALE "O.MARCHESI"	sede: Piazza Libertà 5 - 44034 COPPARO (Ferrara)	tel. e fax 0532/860081 email: feic82500t@istruzione.it
	succursale: V. Veneto - 44034 COPPARO (Ferrara) (se necessario)	tel. e fax 0532/860026 email: feic82500t@istruzione.it
2. SCUOLA PRIMARIA STATALE "C.GOVONI"	Piazza XX settembre, 80 - 44034 TAMARA (Ferrara)	tel. e fax 0532/866846 email: feic82500t@istruzione.it
3. SCUOLA D'INFANZIA STAT. DI COCCANILE	Via Cavallari, 7 - 44034 COCCANILE (Ferrara)	tel. e fax 0532/838122 email: feic82500t@istruzione.it
4. SCUOLA D'INFANZIA STAT. DI SALETTA	Via Pizzinardi, 3 - 44034 SALETTA (Ferrara)	tel. e fax 0532/866841 email: feic82500t@istruzione.it
5. SCUOLA D'INFANZIA COM.LE "CADORE"	Via Cadore, 28 – 44034 Copparo (Ferrara)	tel. 0532/861783 - email: infanzia.cadore@comune.copparo.fe.it
6. NIDO D'INFANZIA COM.LE "CADORE"	Via Cadore, 28 – 44034 Copparo (Ferrara)	tel. 0532/861783 - email: nido.cadore@comune.copparo.fe.it
7. SCUOLA D'INFANZIA COM.LE "GULINELLI"	Piazzetta Marchesi, 11 – 44034 Copparo (Ferrara)	tel. 0532/860085 - email: infanzia.gulinelli@comune.copparo.fe.it
8. NIDO D'INFANZIA COM.LE "GRAMSCI"	Via Gramsci 23 – 44034 Copparo (Ferrara)	tel. 0532 860132 - email: nido.gramsci@comune.copparo.fe.it

Le scuole 1, 2, 3, 4 afferiscono all'Istituto Comprensivo di Copparo con sede legale in V. Veneto - 44034 COPPARO (FE).

Le scuole comunali 5 e 6 saranno appaltate a ditta esterna.

Le scuole 7 e 8 sono di competenza esclusiva comunale e afferiscono al committente del presente documento.

2.4 Descrizione sintetica delle attività svolte

Il presente appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica presso le Scuole d'infanzia statali, le scuole primarie di Copparo e Tamara sopra menzionate nonché la fornitura dei pasti e delle merende presso i nidi e le Scuole d'infanzia comunali del Comune di Copparo.

Nello specifico la ditta appaltatrice dovrà svolgere le seguenti attività:

- Fornitura e deposito delle derrate alimentari con cadenze stabilite dal CsA
- Fornitura delle stoviglie da tavola e di tutti gli articoli che siano di complemento al servizio di ristorazione (vassoi, tovaglie, tovaglioli di carta, olio-aceto-sale, ecc).
- Gestione della dispensa scolastica (solo cucina Nido Gramsci e Scuole dell'infanzia statali)

- Trasporto dei pasti veicolati dal Centro cottura nei vari plessi oggetto dell'appalto
- Preparazione dei pasti in loco (solo presso la cucina comunale del Nido Gramsci)
- Allestimento dei tavoli dei refettori e/o locali in cui viene consumato il pasto (solo Scuole primarie e scuole dell'infanzia statali)
- Rilevazione temperatura pasti veicolati (solo Scuole primarie e scuole dell'infanzia statali)
- Somministrazione dei pasti agli utenti del servizio mediante SELF (solo Scuole primarie)
- Somministrazione al tavolo di colazione, pranzo e merenda giornaliera (solo Scuole dell'infanzia statali)
- Pulizia sanificazione e riordino dei refettori/locali e relativi arredi e attrezzature (solo Scuole primarie, scuole dell'infanzia statali; cucina Nido Gramsci)

Per le specifiche degli obblighi a carico dell'Appaltatore si rimanda al Capitolato speciale d'Appalto. Durante lo svolgimento del servizio mensa, saranno presenti, di regola, insegnanti, educatori e/o personale in accompagnamento e per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica.

A favore di sicurezza, viene considerata al pari del personale Comunale, qualsiasi persona (insegnante e/o alunno) che si trovi ad interferire con i dipendenti dell'appaltatore e che sia, per tale motivo, soggetto a rischi dovuti ad attività interferenti.

3. ELENCO DEI RISCHI E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

3.1 Elenco dei rischi presenti

Le diverse attività presenti all'interno delle sedi scolastiche determinano rischi interferenziali. Nello specifico ci rivolgiamo solo ed esclusivamente ai rischi interferenziali tra le attività del servizio di refezione scolastica con tutte le altre attività presenti.

In tali luoghi sono pertanto identificabili i seguenti fattori di rischio:

1. rischio di incendio nelle sedi di svolgimento del servizio
2. rischio elettrico connesso all'utilizzo degli impianti nelle sedi di svolgimento del servizio
3. rischi connessi all'utilizzo di fornelli, scaldavivande ed attrezzature da cucina (ustioni, impatti, tagli)
4. rischio di caduta o ribaltamento di materiale dall'alto
5. rischio di investimenti e/o incidenti dovuti alla circolazione di automezzi per le operazioni di carico e scarico;
6. rischio di inciampo, scivolamenti, cadute a livello;
7. rischio legato all'utilizzo dei prodotti detergenti e di pulizia;
8. rischio di contatto con sostanze chimiche nell'ambito delle operazioni di disinfestazione nelle aree adibite al servizio
9. possibili interferenze con personale/utenti impegnati nelle proprie attività istituzionali nelle sedi di svolgimento del servizio

3.2 Misure di prevenzione e protezione specifiche dell'appalto

Con riferimento ai rischi sopra menzionati nei vari ambienti di lavoro, l'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione.

TIPOLOGIA DI RISCHIO	MISURE DA ADOTTARE
1) INCENDIO	L'appaltatore provvederà a far prendere visione alle proprie maestranze delle procedure di gestione dell'emergenza incendio affissa nella sede e provvederà a formare il proprio personale con idoneo corso, restituendo alla stazione appaltante copia degli attestati di formazione. Rispettare le seguenti prescrizioni: non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; non gettare mozziconi di sigaretta accesi; verificare sempre che i fornelli le manopole dei fornelli siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati; aerare l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas
2) RISCHIO ELETTRICO	Al fine di evitare sovraccarico elettrico tutte le apparecchiature elettriche ed elettroniche utilizzate nelle attività devono essere alimentate con tensione non superiore a 220/380V. Nel caso in cui i lavoratori debbano utilizzare utensili elettrici portatili è fatto divieto di usare allacciamenti di fortuna: l'utilizzo di apparecchiature elettriche all'interno dei vari plessi è consentito limitatamente ai punti di presa. Rispettare i carichi disponibili al punto di presa.
3) UTILIZZO DI FORNELLI ED ATTREZZATURE DA CUCINA	Verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti, specialmente se non di proprietà dell'appaltatore; onde evitare rischi legati all'utilizzo di taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati; intervenire sulle attrezzature a macchine scollegate; evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi simili, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre presone presenti Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde
4) CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO	Non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi/scaffali Verificare le condizioni di stabilità dei depositi/dispense ed adeguarle, ove necessario
5) INCIDENTI DOVUTI ALLA CIRCOLAZIONE DI AUTOMEZZI	Durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici scolastici, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti; La velocità dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, meteorologiche e di presenza di studenti o altri utenti non sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi; fare attenzione agli attraversamenti se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori.
6) INCIAMPO, SCIVOLAMENTO, CADUTE A LIVELLO	Evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza; usare scarpe antisdrucciolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale versamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione
7) UTILIZZO DEI PRODOTTI DETERGENTI E DI PULIZIA	I materiali di pulizia e le attrezzature devono essere conservati in luoghi appositi (armadi, magazzini, ecc.) chiusi a chiave e distribuiti nella struttura compatibilmente con l'articolazione degli spazi esistenti. Tali materiali non dovranno mai essere lasciati incustoditi e liberamente accessibili ai soggetti non autorizzati. Durante lo svolgimento del servizio di pulizia dovrà essere posizionata apposita segnaletica di sicurezza e compartimentata la zona, al fine di vietare l'accesso ai non addetti
8) CONTATTO CON SOSTANZE CHIMICHE LEGATE A DISINFESTAZIONE	I prodotti chimici utilizzati per tali lavorazioni non dovranno mai essere lasciati incustoditi e deliberatamente accessibili ai soggetti non autorizzati. Il servizio dovrà essere eseguito con modalità e tempi tali da evitare possibili interferenze.

	durante lo svolgimento del servizio dovrà essere posizionata apposita segnaletica di sicurezza e compartimentata la zona al fine di vietare l'accesso ai non addetti
9) POSSIBILI INTERFERENZE CON PERSONALE NON ADDETTO	Porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi; verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc.) utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni presenti

3.3 Misure di prevenzione di carattere generale

Nell'ambito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione dai rischi, nonché di coordinamento degli interventi di protezione, all'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA si richiede di osservare le seguenti misure di prevenzione di carattere generale:

1. operare esclusivamente nelle aree oggetto della propria attività;
2. rispettare le regole di accesso, di circolazione nei luoghi di lavoro e quelle per l'evacuazione in caso di emergenza;
3. è fatto divieto di utilizzare attrezzature o opere provvisorie di proprietà dell'Appaltatore; eventuali impieghi di carattere eccezionale devono essere di volta in volta espressamente autorizzati;
4. è fatto divieto di depositare qualsiasi materiale sulle vie d'esodo o nelle vicinanze delle Uscite di Sicurezza;
5. rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni e le prescrizioni che il responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione eventualmente darà per coordinare gli interventi di prevenzione dai rischi;
6. rispettare nello svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto le prescrizioni di sicurezza e attuare le misure di protezione dai rischi specifici della propria attività;
7. adottare nello svolgimento dell'attività le misure di prevenzione e protezione necessarie in relazione ai pericoli presenti nella zona di lavoro:
 - a) osservare e far osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dai preposti ai fini della protezione collettiva e individuale;
 - b) osservare e far osservare, rispettare e far rispettare le norme e le informazioni impartite dalla segnaletica di sicurezza presente sul posto di lavoro;
 - c) utilizzare ed esigere che si utilizzino in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a disposizione dei lavoratori;
 - d) non rimuovere o non far compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non sono di competenza ovvero che possono compromettere la sicurezza propria o di altre persone;
 - e) segnalare immediatamente al preposto deficienze dei mezzi e dispositivi di cui ai due punti precedenti, nonché le eventuali condizioni di pericolo di cui si viene a conoscenza, adoperandosi direttamente in caso di emergenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per eliminare o ridurre tali deficienze e pericoli, dandone notizia al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.
8. richiedere autorizzazione preventiva in caso di introduzione nell'ambiente lavorativo della stazione Appaltante di sostanze pericolose e/o infiammabili che utilizzate per il proprio lavoro (es. solventi, alcool, ecc. ...), specificando la natura, il tipo e la quantità. E' fatto assoluto divieto di creare deposito di tali sostanze all'interno della Stazione Appaltante.

Si specifica che in ogni caso si fa divieto d'uso di apparecchiature, utensili e sostanze in genere del Committente senza autorizzazione d'uso e accertamento d'idoneità di quanto eventualmente concesso in uso.

4. INDIVIDUAZIONE DELLE FASI INTERFERENTI E VALUTAZIONE DEI RISCHI

4.1 Sovrapposizioni temporali

Nella tabella sottostante vengono evidenziate giorni e fasce orarie ove risultano compresenti durante lo svolgimento del servizio refezione i dipendenti della ditta appaltatrice, gli utenti e il personale docente, educativo e ausiliario in servizio nei vari plessi succitati.

Plesso	N° medio giornaliero utenti	Inizio/fine Servizio (indicativi)	gg. di servizio/ settimana	Modalità di servizio	Orari
SC. PRIMARIA "O.MARCHESI" Copparo	250	2 ^a decade settembre/ metà giugno	5 gg./settimana	Produzione c/o centro cottura, trasporto, predisposizione, somministrazione a vassoio, pulizie	<u>Rilevazione pasti</u> : ore 8.30-9.30 <u>pasto</u> : dalle ore 12 su più turni (3 self) (vd. Prospetto self)
SC. PRIMARIA "O.MARCHESI" Copparo-Succursale (SE VIENE APERTA)	90	2 ^a decade settembre/ metà giugno	2 gg./settimana	Produzione c/o centro cottura, trasporto, predisposizione, somministrazione a vassoio, pulizie	<u>Rilevazione pasti</u> : ore 8.30-9.30 <u>pasto</u> : dalle ore 12 su più turni (1 self)
SC. PRIMARIA "C.GOVONI" Tamara	90	2 ^a decade settembre/ metà giugno	2 gg./settimana	Produzione c/o centro cottura, trasporto, predisposizione, somministrazione a vassoio, pulizie	<u>Rilevazione pasti</u> : ore 8.30-9.30 <u>pasto</u> : dalle ore 12.00 su più turni (1 self)
SC. D'INFANZIA STAT. COCCANILE	35	2 ^a decade settembre/ 30 giugno	5 gg./settimana	Produzione c/o centro cottura, trasporto, predisposizione, somministrazione ai tavoli di colazione, pranzo e merenda, pulizie	<u>colazione</u> ore 9; <u>pasto</u> ore 12; <u>merenda</u> ore 15.30
SC. D'INFANZIA STAT. SALETTA	30	2 ^a decade settembre/ 30 giugno	5 gg./settimana	Produzione c/o centro cottura, trasporto, predisposizione, somministrazione ai tavoli di colazione, pranzo e merenda, pulizie	<u>colazione</u> ore 9; <u>pasto</u> ore 12; <u>merenda</u> ore 15.30
NIDO com.le "GRAMSCI"	70	1° settembre/31 luglio	5 gg./settimana	Sez. divezzi e Semi: Produzione c/o centro cottura, trasporto, rilevazione temperature; Sez. Lattanti: Produzione in loco con cuoca, gestione dispensa, pulizie cucina	presenza della cuoca dalle 9.00 alle 12; <u>pasto</u> : ore 11
NIDO /SC. D'INF com.le "CADORE"	50	1° settembre/31 luglio	5 gg./settimana	Produzione c/o centro cottura e trasporto; fornitura derrate	<u>pasto nido</u> : ore 11; <u>pasto infanzia</u> : ore 12
SC. D'INFANZIA com.le "GULINELLI"	75	1° settembre/31 luglio	5 gg./settimana	solo Produzione c/o centro cottura e trasporto; fornitura derrate	<u>pasto</u> : ore 12

4.2 Matrice del rischio

Viene valutato il **RISCHIO RESIDUO** a seguito delle precauzioni adottate per eliminare o ridurre al minimo il rischio di interferenza lavorativa tra il Committente e l'Appaltatore.

Il rischio residuo viene così classificato:

A	ALTO
M	MEDIO
B	BASSO

Al livello di rischio residuo valutato, corrisponde la priorità e l'importanza degli interventi di prevenzione e protezione da attuare. In tal modo, ad un livello di rischio residuo ALTO corrisponde un intervento preventivo urgente e maggiormente importante.

4.3 Valutazione delle attività contemporanee o successive

Qualora si verificano condizioni di interferenza lavorativa, occorrerà attuare idonee misure al fine di ridurre possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori presenti.

In particolare, vengono di seguito indicate le procedure generali per la gestione delle attività contemporanee tra i dipendenti del Comune di Copparo (ed eventualmente gli scolari, nonché i collaboratori scolastici e gli insegnanti dell'Istituto Comprensivo di Copparo presenti) e i dipendenti dell'impresa aggiudicataria.

LAVORAZIONE	POSSIBILI CAUSE DI INTERFERENZA	RISCHI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE	PRECAUZIONI ADOTTATE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI	VALUTAZIONE DEL RISCHIO RESIDUO
Preparazione in loco dei pasti (solo cucina Gramsci)	presenza di bambini e docenti/altro personale scolastico all'interno della cucina	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Possibile scivolamento per versamento liquidi a terra ▪ Caduta a livello ▪ Ustioni da calore 	Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non Addetti;	B
Rilevazione presenze e ordinativo pasti e diete speciali	Presenza di docenti, alunni e/o materiali in prossimità della zona di rilevazione pasti o lungo l'area di transito	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Urti, impatti 	Eseguire le operazioni classe per classe prestando attenzione alla presenza di docenti e/o bambini	B
Somministrazione pasti	Presenza di docenti, alunni e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Urti, impatti ▪ Ustioni da calore 	Eseguire le lavorazioni verificando che non vi sia presenza di docenti e/o bambini in prossimità delle aree di transito ed in quelle di distribuzione pasti.	M
Pulizia pavimenti e zone di lavoro con utilizzo di sostanze chimiche.	Transito di docenti e/o bambini su pavimenti bagnati	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Scivolamento ▪ Caduta a livello 	Posizionare idonea segnaletica di sicurezza. Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti;	B
	Utilizzo di prodotti chimici	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contatto con sostanze chimiche 	Eseguire le lavorazioni ad una distanza tale da poter evitare possibili interferenze. Utilizzare idonea segnaletica	B

4.4 Quantificazione degli Oneri per la Sicurezza

Ai sensi dell'art. 26 commi 5 e 6 del D.Lgs. 81/2008, che citano:

“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 relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto. 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 rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale”

I costi complessivi relativi agli oneri per la sicurezza delle lavorazioni interferenti svolte in appalto all'interno dei luoghi di lavoro della Committente ammontano a: **€ 900,00** (euro novecento/00), come di seguito dettagliato:

TIPO DI RISCHIO	MISURA DI SICUREZZA PER LA RIDUZIONE DEL RISCHIO DA INTERFERENZE	COSTO DELLA SICUREZZA
Contemporanea presenza di lavoratori (afferenti a diversi datori di lavoro) all'interno dei medesimi luoghi di lavoro del Committente	<p>Riunione di coordinamento (ad inizio attività in appalto) per la formazione del personale appaltatore. La formazione in particolare deve riguardare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza delle procedure di comportamento da attuare in caso di emergenza / evacuazione. - Conoscenza degli ambienti della Committente, la loro destinazione d'uso. - Conoscenza dei rischi specifici esistenti all'interno degli ambienti di lavoro della Committente nei quali l'appaltatore è chiamato ad operare. 	<p>900,00 € esclusa IVA al 22%</p> <p>(300,00 € per ogni anno scolastico)</p>

**ADEMPIMENTI DELLA COMMITTENZA E DELL'IMPRESA ESECUTRICE
IN RELAZIONE AL D.Lgs 81/08 art. 26**

Il sottoscritto _____

In qualità di Legale Rappresentante della Ditta

D I C H I A R A

1. di essere stato informato dal COMUNE DI COPPARO sui rischi connessi all'ambito lavorativo sito in: Nido e Scuola dell'infanzia comunale Cadore, Nido d'infanzia comunale Gramsci, Scuola dell'infanzia comunale Gulinelli, Scuola dell'Infanzia statale di Coccanile, Scuola dell'Infanzia statale di Saletta, Scuola Primaria di Copparo (sede e succursale), Scuola Primaria di Tamara, secondo quanto disposto dal D.Lgs. 81/08 art. 26.

Nello specifico si prende atto che il Committente COMUNE DI COPPARO ha condotto l'analisi delle fasi lavorative affidate al fine dell'eliminazione o, in alternativa, della riduzione dei rischi associati alle interferenze, unitamente alla stima dei costi relativi alla sicurezza sul lavoro.

2. di aver fornito documentazione probatoria riguardante:
 - certificato iscrizione CCIAA;
 - autocertificazione del possesso requisiti idoneità tecnico professionale;
 - regolarità contributiva previdenziale ed assistenziale;
 - nominativi lavoratori impiegati e del RSPP aziendale;
3. di attenersi, nello svolgimento del lavoro, alle norme vigenti in materia di sicurezza e salute sul Lavoro (D.Lgs. 81/08);
4. di aver effettuato un sopralluogo prendendo visione dei luoghi di lavoro dove si andrà ad operare e di avere inoltre preso visione delle planimetrie dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza. Tali planimetrie sono affisse all'interno dei luoghi di lavoro e nelle stesse è indicata la posizione dei presidi antincendio e per il pronto soccorso.;
5. di partecipare e collaborare al coordinamento, ai fini della sicurezza, promosso dalla Committenza;
6. di impegnare personale idoneo munito di tesserino d'identità personale, convenientemente istruito e adeguatamente capace per il lavoro da svolgere, anche in relazione ai rischi specifici;
7. che la propria Ditta ha provveduto agli adempimenti previsti dalle leggi vigenti in materia di sicurezza negli ambienti di lavoro (D.Lgs. 81/08 compresa la formazione dei Lavoratori);
8. di aver ricevuto le norme comportamentali in caso di emergenza, di aver ricevuto le Procedure di evacuazione correlate all'ambito lavorativo affidato;
9. di non utilizzare attrezzature proprie dell'azienda committente senza la relativa autorizzazione;

10. di non utilizzare impianti del COMUNE DI COPPARO senza la relativa autorizzazione.

Elenco dei rischi legati all'attività di COMUNE DI COPPARO a cui gli addetti della Ditta possono essere esposti:

- rischio di incendio
- rischio elettrico
- rischi connessi all'utilizzo di fornelli, scaldavivande ed attrezzature da cucina
- rischio di caduta dall'alto
- rischio di investimenti e/o incidenti
- rischio di inciampo, scivolamenti, cadute a livello;
- rischio legato all'utilizzo dei prodotti detergenti e di pulizia
- possibili interferenze con personale/utenti impegnati nelle proprie attività istituzionali nelle sedi di svolgimento del servizio
- rischio di contatto con sostanze chimiche. nell'ambito delle operazioni di disinfestazione nelle aree adibite manuale dei carichi/postura

Regole generali di tutela da adottare:

- uso di attrezzature e D.P.I. idonei alle specifiche attività svolte dall'Impresa;
- divieto di fumare;
- in caso di emergenza incendio, chiunque individui la situazione di pericolo dovrà attivare la procedura in essere presso il servizio educativo e scolastico.

Lì,

Per IL COMUNE DI COPPARO
Committente
(timbro e firma)

Per
Impresa Appaltatrice
(timbro e firma)