

prot 7341/2022

COMUNE DI TORRILE

Via I Maggio n.1
43056 San Polo di Torrile (PR)

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI
RISCHI INTERFERENTI – DUVRI RICOGNITIVO**

**APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA (A CAM), DEL NIDO D'INFANZIA, DELL'ISTITUTO
COMPENSIVO, DEL CENTRO DIURNO ESTIVO E CENTRO
POMERIDIANO EXTRASCOLASTICO DI TORRILE**

*Documento redatto ai sensi dell'art. 26 comma 3-ter D.Lgs. 81/08
(come modificato dal D.Lgs 106/09) e della Legge 123/07*

Redazione a cura del:				D.L.:			
Datore di Lavoro				Zanelli Corrado			
Consultazione, Verifica ed Approvazione:				RLS:			
Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza				Allodi Filippo			
Consulenza:				In collaborazione con:			
EcoGeo S.r.l. Via Paradigna 21/A - 43122 Parma (PR)				RSPP Luigi Felisa			
Data		Ed.		Rev		Descrizione	
Maggio 2022		01		00		Prima Stesura	



DUVRI RICOGNITIVO
APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (A CAM), DEL NIDO
D'INFANZIA, DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO, DEL CENTRO DIURNO ESTIVO E CENTRO
POMERIDIANO EXTRASCOLASTICO DI TORRILE

Redatto dal Datore di Lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 (come modificato dal D.Lgs 106/09)

Ed. 01 Rev. 00
Data: Maggio 2022

Pag.2

Indice

1.	PREMESSA E SCOPO DEL DOCUMENTO.....	3
1.1.	Premessa	3
1.2.	Scopo.....	3
2.	CRITERI OPERATIVI DI VALUTAZIONE	3
2.1.	Metodo di Valutazione	3
	Tabella 3. Matrice di valutazione dei rischi.....	5
	Tabella 4. Attribuzione del livello di rischio.....	5
3.	INFORMAZIONI SULL'appalto	7
3.1.	Descrizione del contratto di appalto	7
3.2.	Anagrafica committente	8
3.3.	Anagrafica appaltatore	9
3.4.	Personale impiegato nel contratto di appalto	9
3.5.	Attività principali da svolgere	9
3.6.	Identificazione area oggetto dell'appalto	10
3.7.	Tempi di svolgimento dell'appalto	11
3.8.	Cronoprogramma delle attività interferenti	11
	VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI	13
3.9.	Rischi interferenti propri della committenza	13
3.10.	Rischi interferenti introdotti dall'appaltatore.....	14
3.11.	Rischi interferenti introdotti dai manutentori.....	17
3.12.	Modalità d'accesso	18
3.13.	Apprestamenti di sicurezza ed igiene.....	19
3.14.	Procedure di emergenza e presidi antincendio	19
4.	COSTI DELLA SICUREZZA.....	20
5.	CONCLUSIONI	21
6.	MISURE GENERALI DI TUTELA	22
6.1.	Procedure d'emergenza ed addetti – Compiti e procedure generali	22
6.2.	Dispositivi di protezione individuale (DPI)	22
7.	PROCEDURE GENERALI DI SICUREZZA	23
7.1.	Scivolamenti e cadute a livello.....	23
7.2.	Elettrocuzione.....	23
7.3.	Getti e schizzi	25
8.	ALLEGATI.....	25



1. PREMESSA E SCOPO DEL DOCUMENTO

1.1. Premessa

La gestione della salute e della sicurezza sul lavoro costituisce parte integrante della gestione generale del **Comune di Torrice**; il Sistema di Gestione della Sicurezza sul Lavoro (SGSL) adottato, è finalizzato a garantire il raggiungimento degli obiettivi di salute e sicurezza che l'Ente suddetto si è prefissato, in una efficace prospettiva di miglioramento continuo, anche in considerazione dei rischi interferenti, ossia quelli presenti nei luoghi di lavoro ma non causati da mezzi, impianti o attrezzature dei luoghi presso i quali opera il lavoratore che li subisce.

Nel presente documento vengono riportate le misure di prevenzione e protezione generali nei confronti dei rischi interferenti individuati nell'area oggetto dell'attività. Oltre alle indicazioni di ordine generale riportate occorrerà attenersi alle istruzioni operative delle singole attività lavorative e schede relative all'utilizzo di attrezzature, sostanze pericolose.

1.2. Scopo

Lo scopo di questo Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti ricognitivo, di seguito denominato "DUVRI Ricognitivo", è di affiancarsi al DVR, valutando i rischi interferenti tra le lavorazioni svolte da tutte le imprese che possono essere presenti contemporaneamente durante l'esecuzione dei lavori affidati a società esterne. 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 (Azienda Aggiudicatrice), integra gli atti contrattuali.

2. CRITERI OPERATIVI DI VALUTAZIONE

2.1. Metodo di Valutazione

La fase di valutazione e controllo dei rischi prevede la definizione della probabilità del verificarsi di un evento dannoso e della gravità delle sue conseguenze, utilizzando l'approccio *semi-qualitativo* per la valutazione dei rischi.

Secondo questo metodo, la probabilità di un evento è data non dalla frequenza del manifestarsi del fenomeno, ma dal grado di fiducia assegnato al verificarsi di esso.

Il "grado di fiducia" è stato attribuito sia attraverso il coinvolgimento diretto del personale sia sulla base delle competenze del Datore di Lavoro e del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione dei rischi.

L'approccio semi-qualitativo è fondato sulla strutturazione di scale semi-qualitative della probabilità (P) e della gravità (G).



La scala della probabilità (P) è legata, ovviamente, alla probabilità del manifestarsi dell'evento e cioè ai dati statistici disponibili relativi all'azienda stessa o, ancora, allo specifico settore industriale, ma anche alla competenza professionale del valutatore.

Inoltre sono stati valutati i rischi sia in condizioni operative normali e sia in condizioni ragionevolmente prevedibili di emergenza.

VALORE DI PROBABILITA'	DEFINIZIONE	INTERPRETAZIONE DELLA DEFINIZIONE
1	Improbabile	<input type="checkbox"/> Il suo verificarsi richiederebbe la concomitanza di più eventi poco probabili
		<input type="checkbox"/> Non si sono mai verificati fatti analoghi
		<input type="checkbox"/> Il suo verificarsi susciterebbe incredulità
2	Poco probabile	<input type="checkbox"/> Il suo verificarsi richiederebbe circostanze non comuni e di poca probabilità
		<input type="checkbox"/> Si sono verificati pochi fatti analoghi
		<input type="checkbox"/> Il suo verificarsi susciterebbe modesta sorpresa
3	Probabile	<input type="checkbox"/> Si sono verificati altri fatti analoghi
		<input type="checkbox"/> Il suo verificarsi susciterebbe modesta sorpresa
4	Molto probabile	<input type="checkbox"/> Si sono verificati altri fatti analoghi
		<input type="checkbox"/> Il suo verificarsi è praticamente dato per scontato

Tabella 1. Probabilità

Analogamente, la scala della gravità (G) è legata alle conseguenze dell'evento che ne possono derivare:

VALORE DI DANNO	DEFINIZIONE	INTERPRETAZIONE DELLA DEFINIZIONE
1	Lieve	<input type="checkbox"/> danno lieve
2	Medio	<input type="checkbox"/> incidente che non provoca ferite e/o malattie
		<input type="checkbox"/> ferite/malattie di modesta entità (abrasioni, piccoli tagli)
3	Grave	<input type="checkbox"/> ferite/malattie gravi (fratture, amputazioni, debilitazioni gravi, ipoacusie);
4	Molto grave	<input type="checkbox"/> incidente/malattia mortale
		<input type="checkbox"/> incidente mortale multiplo

Tabella 2. Gravità del danno

Attribuendo ad ogni rischio una probabilità ed una gravità è stata costruita una matrice di rischio dove, in ascissa è riportata la gravità del danno (G) ed in ordinata la probabilità (P) del verificarsi dell'evento.

La matrice costruita (vedi Tabella seguente), infine, rappresenta la scala delle priorità delle misure di prevenzione e protezione dai rischi che devono essere adottate per eliminare o ridurre e controllare i rischi per ciascuna delle mansioni espletate dal personale dell'azienda.



DUVRI RICOGNITIVO
APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (A CAM), DEL NIDO D'INFANZIA, DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO, DEL CENTRO DIURNO ESTIVO E CENTRO POMERIDIANO EXTRASCOLASTICO DI TORRILE

Redatto dal Datore di Lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 (come modificato dal D.Lgs 106/09)

Ed. 01 Rev. 00
Data: Maggio 2022

Pag.5

4	4	8	12	16
3	3	6	9	12
2	2	4	6	8
1	1	2	3	4
P (probabilità)				
G (gravità del danno)	1	2	3	4

Tabella 3. Matrice di valutazione dei rischi

La matrice di rischio costruita può essere divisa in quattro aree corrispondenti ad un:

$R > 8$	Rischio Alto	Adozione di misure preventive e/o protettive con predisposizione di procedure operative, addestramento, formazione e monitoraggio con frequenza elevata; Azioni correttive da programmare con urgenza (immediatamente)
$4 \leq R \leq 8$	Rischio Medio	Adozione di misure preventive e/o protettive con predisposizione di procedure operative, formazione, informazione e monitoraggio con frequenza media; Azioni correttive da programmare nel breve/medio termine (6 mesi – 1 anno)
$2 \leq R \leq 3$	Rischio Basso	Adozione di misure preventive e/o protettive, formazione, informazione e monitoraggio ordinario; Azioni correttive da programmare (1-5 anni)
$R = 1$	Rischio Irrilevante	Non sono individuate misure preventive e/o protettive. Solo attività di informazione. Non soggetto a monitoraggio ordinario Azioni correttive da valutare in fase di seconda programmazione

Tabella 4. Attribuzione del livello di rischio

"L'obiettivo della valutazione dei rischi consiste nel consentire al Datore di Lavoro di prendere i provvedimenti che sono effettivamente necessari per la salvaguardia della sicurezza e la salute dei lavoratori".

La riduzione del rischio può avvenire mediante misure atte a ridurre la probabilità del verificarsi di un determinato danno atteso (adozione di misure di prevenzione) e/o di mitigazione delle eventuali conseguenze (adozione di misure di protezione, atte a diminuire l'entità del danno).

La decisione dell'intervento, che sia dell'uno o dell'altro tipo, necessita di stabilire prima quale sia il livello di rischio accettabile R_a , in base al quale verranno giudicate bisognose di intervento in via prioritaria tutte quelle situazioni che presentano un livello di rischio R tale che:

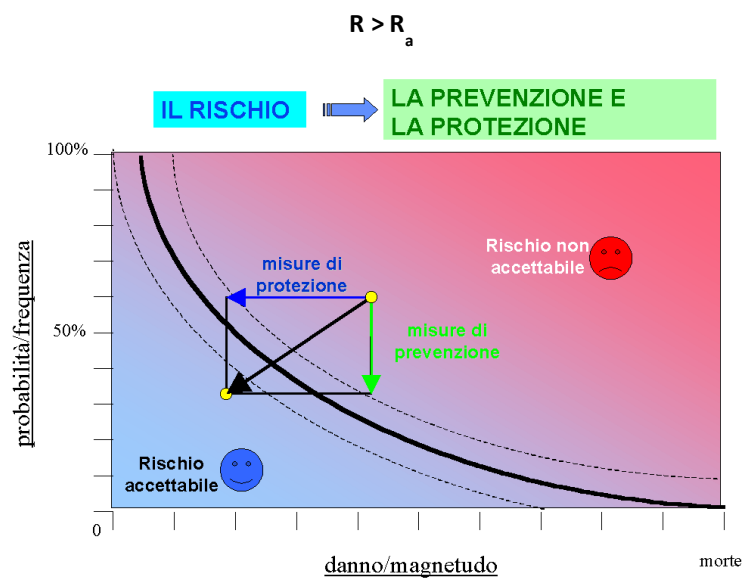


Figura 1. Schema esplicativo della metodologia di riduzione del rischio da non accettabile ad accettabile.



DUVRI RICOGNITIVO
APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (A CAM), DEL NIDO
D'INFANZIA, DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO, DEL CENTRO DIURNO ESTIVO E CENTRO
POMERIDIANO EXTRASCOLASTICO DI TORRILE

Redatto dal Datore di Lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 (come modificato dal D.Lgs 106/09)

Ed. 01 Rev. 00
Data: Maggio 2022

Pag.7

3. INFORMAZIONI SULL'APPALTO

3.1. Descrizione del contratto di appalto

Il Comune di Torrile stipulerà un contratto di servizio con l'**Azienda Aggiudicataria** del bando di gara relativo alla **Gestione del servizio di ristorazione scolastica (a CAM) del nido d'infanzia, dell'istituto comprensivo, del centro diurno estivo e del centro pomeridiano extrascolastico di Torrile.**

In specifico il servizio comprenderà:

- La fornitura e la trasformazione delle materie prime secondo i menu' predisposti dal Comune di Torrile, il confezionamento dei pasti, la formazione delle porzioni, l'approntamento dei carrelli, l'approntamento per il trasporto verso il terminale di distribuzione di Torrile, la pulizia e la sanificazione dei locali, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- Presso i plessi dell'I.C. di Torrile e durante il Centro Diurno estivo ed il Centro Pomeridiano extrascolastico l'azienda Aggiudicataria si occuperà anche dello scodellamento del cibo, mentre presso i Nidi comunali lo scodellamento sarà effettuato dal personale dell'azienda Gestore;
- la gestione del sistema informatizzato di prenotazione, raccolta presenze ed emissione e pagamento rette pasti e dei servizi socio-educativi comunali attualmente in uso (gestionale e.civis).

Il servizio sarà erogato presso le seguenti strutture:

- Scuola Primaria e Secondaria di primo Grado Falcone e Borsellino – via Giuffredi 12, San Polo di Torrile (PR);
- Scuola dell'Infanzia Anna Frank – via G. Verdi 8, San Polo di Torrile (PR);
- Scuola primaria Rodari - Strada G. S. Allende 2, Torrile (PR);
- Asilo Nido Comunale Verdazzurro – Via G. Verdi, San Polo di Torrile (PR);
- Asilo Nido Comunale Verdazzurro 2 - Via G. Verdi, San Polo di Torrile (PR);
- Centro diurno estivo e centro Pomeridiano Extrascolastico - via Giuffredi 12, San Polo di Torrile (PR).

A supporto del servizio il Comune dispone delle seguenti strutture:

- **n.1 cucina comunale, in Via Verdi – S. Polo di Torrile** (edificio contiguo al Nido Verdazzurro 2), nella quale vengono fornite le derrate alimentari e preparati i pasti e le merende per i bambini frequentanti i Nidi d'infanzia "Verdazzurro" e "Verdeazzurro 2";
- **n.1 cucina comunale (Centro cottura), in Via Buoizzi – San Polo, con annessa sala refettorio** (edificio contiguo alla sede della scuola Primaria e Secondaria di primo grado Falcone e Borsellino), nella quale vengono fornite le derrate alimentari e preparati i pasti e le merende per i bambini della scuola Infanzia, Primaria, Secondaria di



DUVRI RICOGNITIVO
APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (A CAM), DEL NIDO
D'INFANZIA, DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO, DEL CENTRO DIURNO ESTIVO E CENTRO
POMERIDIANO EXTRASCOLASTICO DI TORRILE

Redatto dal Datore di Lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 (come modificato dal D.Lgs 106/09)

Ed. 01 Rev. 00
Data: Maggio 2022

Pag.8

primo grado, Centro diurno estivo e Centro Pomeridiano Extrascolastico;

- **n. 1 terminale di distribuzione (Centro rigenerazione), in Via Allende – Torrile, con annessa sala refettorio**, (collocato all'interno del plesso che ospita la scuola Primaria), nella quale vengono consegnati i pasti precedentemente preparati presso il centro cottura di San Polo con la sola eccezione della pasta e/o riso quando previsti nel menù, per i quali è prevista la cottura in loco.

Il servizio dovrà essere svolto nel periodo che andrà dal 21 dicembre 2022 fino al 31 luglio 2026 (comprendendo parte dell'a.s.2022/2023 ed i successivi anni scolastici 2023/2024, 2024/2025,2025/2026). Sono esclusi rinnovo e proroga taciti del contratto.

Ove ricorrano i presupposti di legge l'Amministrazione contraente si riserva la facoltà, qualora lo ritenga opportuno e conveniente, di rinnovare il contratto di appalto così come indicato nella "Relazione Tecnico-illustrativa del servizio oggetto di appalto", alle medesime condizioni contrattuali ed economiche (art. 35, co. 4 del Codice).

3.2. Anagrafica committente

Ragione sociale:	Comune di Torrile
Datore di Lavoro	Zanelli geom. Corrado
Indirizzo:	Via XXIV Maggio n. 1 – San Polo di Torrile
Telefono / Fax:	0521/812911 – Fax: 0521/813292
Sede oggetto del contratto di servizio:	Plessi dell'Istituto Comprensivo di Torrile: <ul style="list-style-type: none">- Scuola Primaria e Secondaria di primo Grado Falcone e Borsellino – via Giuffredi 12, San Polo di Torrile (PR);- Scuola dell'Infanzia Anna Frank – via G. Verdi 8, San Polo di Torrile (PR);- Scuola primaria Rodari - Strada G. S. Allende 2, Torrile (PR);- Asilo Nido Comunale Verdazzurro – Via G. Verdi, San Polo di Torrile (PR);- Asilo Nido Comunale Verdazzurro 2 - Via G. Verdi, San Polo di Torrile (PR);- Centro diurno e centro Pomeridiano Extrascolastico - via Giuffredi 12, San Polo di Torrile (PR)
RSPP:	Luigi Felisa
MC:	Bodini Barbara
RLS:	Allodi Filippo

Elenco dei numeri utili

UNITA'	TELEFONO
Zanelli Corrado – Datore di Lavoro	0521 /812919
Numero unico d'emergenza Europeo	112



DUVRI RICOGNITIVO
APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (A CAM), DEL NIDO
D'INFANZIA, DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO, DEL CENTRO DIURNO ESTIVO E CENTRO
POMERIDIANO EXTRASCOLASTICO DI TORRILE

Redatto dal Datore di Lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 (come modificato dal D.Lgs 106/09)

Ed. 01 Rev. 00
Data: Maggio 2022

Pag.9

3.3. Anagrafica appaltatore

La presente tabella verrà compilata al momento dell'affidamento del servizio, oggetto del bando di gara.

Ragione sociale:	
Rappresentante legale:	
Indirizzo:	
Telefono / Fax:	
E-mail:	
Tipologia Lavori:	
RSPP:	
MC:	
RLS:	
Preposto:	

3.4. Personale impiegato nel contratto di appalto

L'elenco dei lavoratori sarà allegato al bando di gara. L'Azienda Aggiudicataria fornirà e manterrà aggiornato, mediante comunicazione scritta, l'elenco dei lavoratori che opereranno presso i locali individuati.

3.5. Attività principali da svolgere

L'appalto in oggetto prevede le seguenti modalità di svolgimento del servizio:

- la fornitura e trasporto delle derrate alimentari e non, occorrenti per il confezionamento dei pasti a crudo e per lo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali (cucine, dispense, servizi c/o l'unità cucina in Via Verdi - S. Polo, c/o l'unità cucina in Via Buozzi- San Polo e c/o il terminale di distribuzione n Via Allende-Torrile) delle attrezzature, delle utensilerie e degli strumenti vari utilizzati per la refezione dei nidi comunali, della scuola dell'Infanzia, delle scuole Primarie, della scuola Secondaria di primo grado, Centro Diurno estivo e Centro Pomeridiano Extrascolastico ed eventualmente anche per altre realtà, gestite in autonomia, dovessero essere istituite in futuro dal Comune di Torricella; tale servizio comprende la determinazione in quantità' e qualità', l'ordinazione, il controllo in ingresso di tutte le materie prime necessarie per la preparazione dei pasti, il mantenimento dei rapporti e delle obbligazioni, nessuna esclusa, con i fornitori;
- la trasformazione, presso la cucina in Via Verdi (località San Polo) e presso la cucina in Via Buozzi (località San Polo), delle materie prime per la preparazione dei menù e il confezionamento dei pasti e delle merende nonché la formazione delle porzioni. Si precisa che:



DUVRI RICOGNITIVO
APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (A CAM), DEL NIDO
D'INFANZIA, DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO, DEL CENTRO DIURNO ESTIVO E CENTRO
POMERIDIANO EXTRASCOLASTICO DI TORRILE

Redatto dal Datore di Lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 (come modificato dal D.Lgs 106/09)

Ed. 01 Rev. 00
Data: Maggio 2022

Pag.10

- la cucina in Via Verdi (centro cottura), è collocata in modo da servire direttamente le utenze dei nidi d'infanzia comunale ("Verdazzurro" e "Verdazzurro 2"), in quanto adiacente;
- la cucina di produzione in Via Buozi è collocata in modo da servire direttamente le utenze della scuola primaria e secondaria di primo grado di San Polo, centro estivo e centro pomeridiano scolastico in quanto i bambini sono serviti direttamente nella sala refettorio adiacente; mentre per la scuola Infanzia sita in Via Verdi e per il terminale di distribuzione presso la scuola Primaria di Torricella i pasti prodotti a legame fresco caldo devono essere trasportati dalla cucina alle rispettive sedi scolastiche dove vengono consumati;
- ricevimento nel terminale di distribuzione in Via Allende dei pasti precedentemente preparati presso il centro cottura di via Buozi di San Polo (con la sola eccezione della pasta e/o riso quando previsti nel menù per i quali è prevista la cottura in loco). Gli alunni della scuola Primaria di Torricella sono serviti direttamente nella sala refettorio adiacente.
- L'allestimento dei tavoli dei refettori presenti presso il plesso della Scuola Primaria e Secondaria di primo grado di San Polo, presso la scuola Prima di Torricella e presso la scuola Materna, la distribuzione e lo scodellamento dei pasti, lo sbarazzo e pulizia dei locali cucina, refettori e locali vari adibiti al servizio. Si specifica che:
 - il servizio scodellamento per la scuola Materna può essere richiesto per un numero diverso di sezioni nei diversi anni scolastici.
 - Il servizio di scodellamento dei Nidi Comunali sarà effettuato dal personale dell'azienda Gestore;
- Il reperimento, il trasporto, la preparazione e la consegna delle merende.

3.6. Identificazione area oggetto dell'appalto

Gli operatori dell'Azienda Aggiudicataria avranno accesso a tutti i locali ed alle aree esterne pertinenti per il tempo strettamente necessario allo svolgimento delle mansioni per le quali sono stati chiamati ad operare e durante gli orari concordati. In specifico le attività saranno svolte nei locali e nelle pertinenze esterne delle seguenti strutture:

SEDI E LOCALI	INDIRIZZO CUCINE, CENTRO COTTURA E CENTRO DI RIGENERAZIONE PASTI	UBICAZIONE REFETTORIO E DISTANZA DAL CENTRO COTTURA
Scuola Primaria e Secondaria di primo Grado Falcone e Borsellino via Giuffredì 12, San Polo	Centro Cottura - via Buozi, San Polo di Torricella (PR)	"Centro Cottura" ubicato presso la scuola, piano terra con ingresso indipendente. Refettorio adiacente al "Centro Cottura".
Centro Pomeridiano Extrascolastico via Giuffredì 12, San Polo		
Centro Diurno estivo via Giuffredì 12, San Polo		



DUVRI RICOGNITIVO
APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (A CAM), DEL NIDO D'INFANZIA, DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO, DEL CENTRO DIURNO ESTIVO E CENTRO POMERIDIANO EXTRASCOLASTICO DI TORRILE

Redatto dal Datore di Lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 (come modificato dal D.Lgs 106/09)

Ed. 01 Rev. 00
Data: Maggio 2022

Pag.11

SEDI E LOCALI	INDIRIZZO CUCINE, CENTRO COTTURA E CENTRO DI RIGENERAZIONE PASTI	UBICAZIONE REFETTORIO E DISTANZA DAL CENTRO COTTURA
Scuola dell'Infanzia Anna Frank via Verdi 14, San Polo		Trasporto e preparazione carrelli presso locale dedicato ubicato al piano terra, vicino agli spogliatoi. Distanza dal "Centro Cottura" di via Buozi al plesso scolastico 800 m. Distribuzione pasti presso le sezioni adiacenti.
Scuola primaria Rodari	Centro rigenerazione pasti - Strada G. S. Allende, Torile (PR)	"Centro rigenerazione" ubicato a 8 km dal "Centro Cottura" di via Buozi. Locale ubicato al piano terra con ingresso indipendente. Refettorio adiacente al "Centro Rigenerazione".
Nidi d'infanzia Comunali Verdazzurro e Verdazzurro 2 Via Verdi, San Polo	Cucina – Via Verdi presso Nido Verdazzurro	Cucina ubicata al piano terra. Scodellamento dei pasti effettuato dal personale dell'azienda Gestore.

3.7. Tempi di svolgimento dell'appalto

Il servizio dovrà essere svolto nel periodo che andrà dal 21 dicembre 2022 fino al 31 luglio 2026. Sono esclusi rinnovo e proroga taciti del contratto. Ove ricorrano i presupposti di legge l'Amministrazione contraente si riserva la facoltà, qualora lo ritenga opportuno e conveniente, di rinnovare il contratto di appalto così come indicato nella "Relazione Tecnico-illustrativa del servizio oggetto di appalto", alle medesime condizioni contrattuali ed economiche (art. 35, co. 4 del Codice).

Eventuali modifiche alle condizioni di lavoro sopra esposte e l'introduzione di eventuali nuovi rischi non presi in considerazione nel presente documento, dovranno essere preventivamente valutate da entrambe le parti.

Qualsiasi attività straordinaria, non prevista dal presente documento dovrà essere concordata, ove necessario con le parti interessate e coordinata in fase preliminare in modo da poter mettere in sicurezza l'area e avvisare gli eventuali utenti che potrebbero essere presenti.

3.8. Cronoprogramma delle attività interferenti

Le attività saranno svolte nei giorni e durante gli orari previsti nella gara di appalto. Il servizio in generale sarà svolto secondo quanto riportato nella tabella sottostante:

CENTRO COTTURA	NOME STRUTTURA EDUCATIVA SCOLASTICA	PERIODO ANNUALE E GIORNI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	ORARIO DISTRIBUZIONE PASTI	ORARIO GENERALE SVOLGIMENTO DELL'INTERA ATTIVITÀ
Cucina Verdazzurro Via Verdi, San Polo	Nidi d'infanzia Comunali Verdazzurro e Verdazzurro 2	- da settembre a luglio; - da lunedì a venerdì;	11,15	6,30 – 14,00



DUVRI RICOGNITIVO
APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (A CAM), DEL NIDO D'INFANZIA, DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO, DEL CENTRO DIURNO ESTIVO E CENTRO POMERIDIANO EXTRASCOLASTICO DI TORRILE

Redatto dal Datore di Lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 (come modificato dal D.Lgs 106/09)

Ed. 01 Rev. 00
Data: Maggio 2022

Pag.12

CENTRO COTTURA	NOME STRUTTURA EDUCATIVA SCOLASTICA	PERIODO ANNUALE E GIORNI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	ORARIO DISTRIBUZIONE PASTI	ORARIO GENERALE SVOLGIMENTO DELL'INTERA ATTIVITÀ
Centro Cottura via Buoizzi, San Polo	Scuola dell'Infanzia Statale "Anna Frank" via Verdi 14 San Polo	- da settembre a giugno; - da lunedì a venerdì;	11,45	6,30 – 16,30
	Scuola Primaria Statale "G. Verdi" via Giuffredi 12 San Polo	- da settembre a giugno; - da lunedì a venerdì;	12,00 primo turno 13,00 secondo turno	6,30 – 16,30
	Centro Pomeridiano Extrascolastico via Giuffredi 12 San Polo	- da settembre a giugno; - da lunedì a venerdì;	13,00	6,30 – 16,30
	Centro Diurno Estivo	- giugno/luglio; - da lunedì a venerdì	12,00/13,00	6,30 – 16,30 giugno 6,30 – 14,00 luglio
Centro Rigenerazione Via Allende, Torricella	Scuola Primaria Statale "G. Rodari" via Allende 1	- da settembre a giugno; - da lunedì a venerdì;	12,30	11,30 -15,30
Centro Cottura via Buoizzi, San Polo				

Durante l'erogazione del servizio possono esserci interferenze tra i lavoratori dell'Azienda Aggiudicataria, manutentori, lavoratori dell'istituto (docenti e collaboratori), alunni e lavoratori del centro diurno estivo e centro pomeridiano extrascolastico, nonché dei lavoratori operanti presso i nidi comunali.

All'interno degli immobili potrebbero infatti essere presenti occasionalmente, per lo svolgimento di attività manutentive ordinarie e/o straordinarie agli immobili ed agli impianti, manutentori o altri appaltatori. Tali operatori potranno essere presenti, in caso di necessità o chiamata, presso qualsiasi zona o locale degli edifici, nei giorni e in orari concordati con il Comune e ove necessario, con i gestori del servizio in essere (istituto scolastico, centro diurno estivo o centro pomeridiano extrascolastico). Tali attività saranno organizzate dal Comune in modo da limitare il più possibile le interferenze con i lavoratori dell'Azienda Aggiudicataria.

Contestualmente si segnala la presenza di bambini e di personale nei refettori e nelle sezioni durante la distribuzione dei pasti. Per la Scuola Primaria Rodari e la Scuola Primaria e secondaria di Primo grado Falcone e Borsellino i rischi interferenziali si delineano esclusivamente durante le operazioni di distribuzione pasti e successivo rigoverno dei tavoli; il "centro Cottura" di via Buoizzi e il "Centro Rigenerazione" di via S. Allende dispongono infatti di accesso indipendente alle cucine, nonché area cortiliva esclusiva per le attività di carico/scarico ed accesso/uscita con gli automezzi.

Per la scuola dell'infanzia (materna) i rischi interferenziali si delineano sia durante l'attività di distribuzione dei pasti, che durante le operazioni di carico/scarico degli alimenti (trasporto dei contenitori termici su carrelli manuali).

Nel Nido i rischi interferenziali si delineano esclusivamente durante le operazioni di accesso/uscita dei mezzi dall'area cortiliva di pertinenza per il carico/scarico degli alimenti in quanto lo scodellamento dei pasti viene fatto direttamente dall'ente gestore.



VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

3.9. Rischi interferenti propri della committenza

La valutazione dei rischi propri del luogo di lavoro è effettuata per tutte le attività svolte dalla Committenza e viene di seguito riassunta per tutti i rischi non irrilevanti. Relativamente alle misure di prevenzione e protezione nella tabella di seguito vengono indicate solo quelle specifiche necessarie per ridurre le interferenze generate dall'appalto, per le altre si rimanda alle misure di prevenzione e protezione generali adottate ed individuate dai Gestori per il luogo di lavoro nei propri DVR.

IDENTIFICAZIONE E VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENTI PROPRI DEL LUOGO DI LAVORO – AMBIENTI SCOLASTICI				
DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ LAVORATIVA	Erogazione di servizi di educazione all'infanzia ed attività ludico-didattiche, rivolti ad un bacino di utenti di età compresa tra 0 e 13 anni.			
LUOGO DI SVOLGIMENTO	Asili nido di proprietà comunale ubicati in via Verdi, San Polo di Torrile (PR). Scuola Primaria Rodari di Torrile, scuola dell'infanzia di San Polo, scuola primaria e secondaria di primo grado Falcone e Borsellino di San Polo. Centro diurno estivo e centro pomeridiano extrascolastico a San Polo.			
ATTREZZATURE UTILIZZATE	Giocattoli, attrezzature alimentate elettricamente (es. fax, telefoni, PC, stampanti, ecc.) ed attrezzature manuali.			
MATERIALI E SOSTANZE IMPIEGATE	sostanze chimiche per la pulizia di arredi e locali. Materiale da ufficio di uso comune (carta, cancelleria, ecc.).			
RISCHIO INTERFERENTE		PROBABILITA'	GRAVITA'	VALUTAZIONE
CONDIZIONI NORMALI	Scivolamento, inciampo, urto	3	1	Basso
	Elettrico, Elettrocuzione, contatti accidentali	1	2	Basso
	Mezzi di trasporto, investimento	1	4	Medio
	Presenza di alunni 0-13 anni (rischio biologico)	2	2	Medio
	Presenza sostanze e materiali per le pulizie (rischio chimico)	2	1	Basso
CONDIZIONI DI EMERGENZA	Difficoltà di esodo	1	3	Medio
MISURE DI PROTEZIONE E PREVENZIONE	Mantenere in buono stato di manutenzione gli impianti esistenti (elettrico, gas, illuminazione, ecc) e gli immobili. Provvedere ad un corretto stoccaggio dei prodotti chimici e mettere a disposizione dei lavoratori le Schede di Sicurezza. In occasione della riunione di coordinamento verrà effettuato un sopralluogo dettagliato dei luoghi di lavoro. Le vie di transito e di esodo sono mantenute sgombre, pulite e prive di ostacoli al fine di garantirne la fruibilità.			
DPI NECESSARI	La valutazione dei rischi interferenti propri dei luoghi di lavoro non prevede l'utilizzo di DPI specifici.			



DUVRI RICOGNITIVO
APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (A CAM), DEL NIDO
D'INFANZIA, DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO, DEL CENTRO DIURNO ESTIVO E CENTRO
POMERIDIANO EXTRASCOLASTICO DI TORRILE

Redatto dal Datore di Lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 (come modificato dal D.Lgs 106/09)

Ed. 01 Rev. 00
Data: Maggio 2022

Pag.14

**IDENTIFICAZIONE E VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENTI
PROPRI DEL LUOGO DI LAVORO – AMBIENTI SCOLASTICI**

INTERVENTI A CARICO DEL COMMITTENTE	Vigilare sulle corrette modalità di lavoro e sul rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza ed igiene sul lavoro, informare l'Azienda Aggiudicataria sui rischi presenti nel luogo di lavoro e interferenti. Pianificare eventuali interventi di manutenzione all'immobile o agli impianti in modo da ridurre al minimo le interferenze con le attività svolte dall'Azienda Aggiudicataria.
--	---

3.10. Rischi interferenti introdotti dall'appaltatore

La valutazione dei rischi propri introdotti dagli appaltatori è effettuata per tutte le attività svolte e viene di seguito riassunta per tutti i rischi non irrilevanti. Relativamente alle misure di prevenzione e protezione nella tabella di seguito vengono indicate solo quelle specifiche necessarie per ridurre le interferenze generate dall'appalto, per le rimanenti sono da intendersi tutte le misure di prevenzione e protezione necessarie per lo svolgimento dell'attività propria dell'Appaltatore, da lui stesso definite in base al proprio DVR.

**IDENTIFICAZIONE E VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENTI DEL LUOGO DI LAVORO
INTRODOTTI DAL SERVIZIO MENSA DELL'APPALTATORE (AZIENDA AGGIUDICATARIA)
PRESSO I PLESSI I.C. DI TORRILE**

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ LAVORATIVA	Servizio di ristorazione scolastica ovvero l'organizzazione, l'approvvigionamento, la preparazione, il confezionamento, il trasporto e la somministrazione di pasti. Allestimento refettori, sgombero locali, pulizia e sanificazione dell'attrezzatura.
LUOGO DI SVOLGIMENTO	Tutti i locali individuati nel contratto di appalto, preventivamente concordati (cucine, refettori, aree cortilive, magazzini, depositi, ecc)
ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LAVORAZIONI NORMALI	Attrezzatura manuale ed elettrica da cucina (tagliaverdure, Tritatutto, Pelapatate, Affettatrice, Tritacarne, Battitori/miscelatori elettrici/frullatori, Friggitrici, Centrifuga per verdure, Mixer ad immersione, Bollitori, Forno, Forno a microonde, Fornelli a gas, Frigorifero, Celle frigorifere, Pentole per cottura, Lavastoviglie, Piastre elettriche, ecc), carrelli manuali per il trasporto dei contenitori e per la distribuzione dei pasti
MATERIALI E SOSTANZE IMPIEGATE	Derrate alimentari, prodotti per le pulizie e la sanificazione delle attrezzature e delle stoviglie.

RISCHIO INTERFERENTE		PROBABILITA'	GRAVITA'	VALUTAZIONE
CONDIZIONI NORMALI	Scivolamento, inciampo, cadute	2	2	Medio
	Ostacolo percorsi di passaggio e di esodo interni ed esterni	2	2	Medio
	Mezzi di trasporto, investimento	1	4	Medio
	Contatto con alunni 3-13 anni (rischio biologico – solo plessi IC Torrile, centro diurno estivo e centro pomeridiano extrascolastico)	2	2	Medio
	Rischio esplosione, incendio	1	4	Medio



DUVRI RICOGNITIVO
APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (A CAM), DEL NIDO
D'INFANZIA, DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO, DEL CENTRO DIURNO ESTIVO E CENTRO
POMERIDIANO EXTRASCOLASTICO DI TORRILE

Redatto dal Datore di Lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 (come modificato dal D.Lgs 106/09)

Ed. 01 Rev. 00
Data: Maggio 2022

Pag.15

**IDENTIFICAZIONE E VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENTI DEL LUOGO DI LAVORO
INTRODOTTI DAL SERVIZIO MENSA DELL'APPALTATORE (AZIENDA AGGIUDICATARIA)
PRESSO I PLESSI I.C. DI TORRILE**

	Caduta di oggetti, scottature, urti, contusioni	3	1	Basso
	Rischio chimico	1	3	Basso
CONDIZIONI DI EMERGENZA	DIFFICOLTÀ DI ESODO	1	3	Medio
DPI NECESSARI	L'attività non prevede DPI aggiuntivi rispetto a quelli previsti dalla valutazione dei rischi dell'Azienda Appaltante.			
INTERVENTI A CARICO DELL'APPALTATORE	Sorvegliare, ed in caso di presunto pericolo, interrompere l'attività. Vigilare sulle corrette modalità di lavoro e sul rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza ed igiene sul lavoro, informare i Preposti sui rischi d'interferenza. Predisporre un proprio Piano di Emergenza e relative procedure. Individuare e formare le squadre di emergenza.			
MISURE DI PROTEZIONE E PREVENZIONE	<p>Il personale dell'Azienda Aggiudicataria dovrà attenersi alle procedure specifiche di sicurezza vigenti presso i plessi scolastici ed eseguire solo le operazioni/attività autorizzate ed oggetto del contratto di appalto.</p> <p>Al fine di prevenire eventuali inefficienze dell'impianto elettrico e delle protezioni dell'impianto stesso sulle prese per spina murali, le attrezzature di lavoro alimentate elettricamente, dovranno essere controllate prima dell'uso al fine di rilevare eventuali carenze. La disinserzione della presa per spina dalle prese murali dovrà essere eseguita con cautela in modo da evitare la fuoriuscita della presa stessa dal suo alloggiamento a muro. Le attrezzature non in uso dovranno essere disconnesse dall'impianto elettrico.</p> <p>Non fumare all'interno dei locali e nelle aree di pertinenza del Committente.</p> <p>Vigilare sulle corrette modalità di lavoro e sul rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza ed igiene sul lavoro.</p> <p>Vigilare sugli accessi: lo stesso sarà consentito solo ai lavoratori individuati dall'Azienda Aggiudicataria, precedentemente comunicati alla Committenza ed al Gestore.</p> <p>Il materiale, le attrezzature e gli arredi saranno disposti in modo da garantire la fruibilità in sicurezza di idonei spazi di passaggio e di esodo.</p> <p>Effettuare una costante manutenzione ordinaria delle attrezzature delle cucine, delle macchine per il lavaggio automatico delle stoviglie e dei carrelli; riconsegna alla scadenza del contratto di appalto nelle stesse condizioni di funzionalità in cui sono state ricevute.</p> <p>Nel caso sia necessario entrare con i mezzi nelle aree cortilive di pertinenza, gli stessi dovranno assumere una velocità ridotta. Ove necessario, gli stessi dovranno essere effettuati in presenza di un moviere. Sono vietati i transiti con i mezzi nelle aree cortilive di pertinenza durante gli orari di accesso/uscita degli studenti dai plessi.</p> <p>In occasione della riunione di coordinamento verrà effettuato un sopralluogo dettagliato dei luoghi soggetti interessati dall'appalto al fine di adottare le migliori misure di protezione e prevenzione definendo i luoghi di lavoro interessati.</p>			



DUVRI RICOGNITIVO
APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (A CAM), DEL NIDO
D'INFANZIA, DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO, DEL CENTRO DIURNO ESTIVO E CENTRO
POMERIDIANO EXTRASCOLASTICO DI TORRILE

Redatto dal Datore di Lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 (come modificato dal D.Lgs 106/09)

Ed. 01 Rev. 00
Data: Maggio 2022

Pag.16

IDENTIFICAZIONE E VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENTI DEL LUOGO DI LAVORO INTRODOTTI DAL SERVIZIO MENSA DELL'APPALTATORE (AZIENDA AGGIUDICATARIA) PRESSO I NIDI COMUNALI				
DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ LAVORATIVA	Attività di consegna al personale del Gestore dei pasti porzionati disposti in contenitori termici			
LUOGO DI SVOLGIMENTO	Nidi Comunali Verdazzurro e Verdazzurro 2. Locale di porzionatura, aree cortilive.			
ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LAVORAZIONI NORMALI	Attrezzatura manuale, carrelli manuali per il trasporto dei contenitori termici.			
ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LAVORAZIONI PARTICOLARI	Non previste.			
MATERIALI E SOSTANZE IMPIEGATE	Derrate alimentari, prodotti per le pulizie e la sanificazione delle attrezzature e delle stoviglie.			
RISCHIO INTERFERENTE		PROBABILITA'	GRAVITA'	VALUTAZIONE
CONDIZIONI NORMALI	Ostacolo percorsi di passaggio e di esodo interni ed esterni	2	2	Medio
	Mezzi di trasporto, investimento	1	4	Medio
	Caduta di oggetti, scottature, urti, contusioni	1	1	Basso
CONDIZIONI DI EMERGENZA	DIFFICOLTÀ DI ESODO	1	3	Medio
DPI NECESSARI	L'attività non prevede DPI aggiuntivi rispetto a quelli previsti dalla valutazione dei rischi dell'Azienda Appaltante.			
INTERVENTI A CARICO DELL'APPALTATORE	Sorvegliare, ed in caso di presunto pericolo, interrompere l'attività. Vigilare sulle corrette modalità di lavoro e sul rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza ed igiene sul lavoro, informare i Preposti sui rischi d'interferenza.			
MISURE DI PROTEZIONE E PREVENZIONE	<p>Il personale dovrà attenersi alle procedure specifiche di sicurezza vigenti presso i plessi ed eseguire solo le operazioni/attività autorizzate ed oggetto del contratto di appalto.</p> <p>Non fumare all'interno dei locali e nelle aree di pertinenza del Committente.</p> <p>Vigilare sulle corrette modalità di lavoro e sul rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza ed igiene sul lavoro.</p> <p>Vigilare sugli accessi: lo stesso sarà consentito solo ai lavoratori individuati dall' Azienda Aggiudicataria, precedentemente comunicati al Comune.</p> <p>Il materiale, le attrezzature e i mezzi necessari alle lavorazioni saranno disposti in modo da garantire la fruibilità in sicurezza di idonei spazi di passaggio e di esodo.</p> <p>Nel caso sia necessario entrare con i mezzi nelle aree cortilive di pertinenza, gli stessi dovranno assumere una velocità ridotta ed essere preventivamente autorizzata dalla Committenza e dall'Azienda Aggiudicataria. Ove necessario, gli stessi dovranno essere effettuati in presenza di un moviere. Sono vietati i transiti con i mezzi nelle aree cortilive di pertinenza durante gli orari di</p>			



DUVRI RICOGNITIVO
APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (A CAM), DEL NIDO
D'INFANZIA, DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO, DEL CENTRO DIURNO ESTIVO E CENTRO
POMERIDIANO EXTRASCOLASTICO DI TORRILE

Redatto dal Datore di Lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 (come modificato dal D.Lgs 106/09)

Ed. 01 Rev. 00
Data: Maggio 2022

Pag.17

IDENTIFICAZIONE E VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENTI DEL LUOGO DI LAVORO
INTRODOTTI DAL SERVIZIO MENSA DELL'APPALTATORE (AZIENDA AGGIUDICATARIA)
PRESSO I NIDI COMUNALI

accesso/uscita degli studenti dagli asili nido.

Le modalità di esecuzione dovranno essere preventivamente concordati con la Committenza e l'Azienda Aggiudicataria.

3.11. Rischi interferenti introdotti dai manutentori

Si riportano a seguito i possibili rischi introdotti dai Manutentori:

IDENTIFICAZIONE E VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENTI DEL LUOGO DI LAVORO INTRODOTTI DA MANUTENTORI				
DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ LAVORATIVA	Attività di manutenzione agli immobili e/o agli impianti ivi presenti (elettrico, idraulico, illuminazione, ecc)			
LUOGO DI SVOLGIMENTO	Tutti i locali dei plessi scolastici e le pertinenze esterne			
ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LAVORAZIONI NORMALI	Attrezzature elettriche portatili, attrezzature manuali varie e scale portatili.			
ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LAVORAZIONI PARTICOLARI	Manutenzione alla copertura ed al verde: trabattelli, autocarro con cestello, motosega, ecc			
MATERIALI E SOSTANZE IMPIEGATE	Lubrificanti, vernici, ecc			
RISCHIO INTERFERENTE		PROBABILITA'	GRAVITA'	VALUTAZIONE
CONDIZIONI NORMALI	Rumore, polvere	1	3	Basso
	Ostacolo viabilità interna ed esterna	1	3	Basso
	Elettrico, Elettrocuzione, contatti accidentali	1	2	Basso
	Rischio chimico	1	3	Basso
	Caduta materiale dall'alto	1	4	Medio
	Investimento, urto con mezzi	1	4	Medio
CONDIZIONI DI EMERGENZA	DIFFICOLTÀ DI ESODO	2	2	Medio
DPI NECESSARI	L'attività non prevede DPI aggiuntivi rispetto a quelli previsti dalla valutazione dei rischi dell'Azienda Appaltante. E' possibile prevedere tuttavia la necessità di adottare Dispositivi di Protezione Collettiva			



DUVRI RICOGNITIVO
APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (A CAM), DEL NIDO
D'INFANZIA, DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO, DEL CENTRO DIURNO ESTIVO E CENTRO
POMERIDIANO EXTRASCOLASTICO DI TORRILE

Redatto dal Datore di Lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 (come modificato dal D.Lgs 106/09)

Ed. 01 Rev. 00
Data: Maggio 2022

Pag.18

IDENTIFICAZIONE E VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENTI DEL LUOGO DI LAVORO
INTRODOTTI DA MANUTENTORI

	necessari a delimitare le aree di cantiere e a ridurre i rischi interferenti (recinzione di cantiere, segnaletica, teli di protezione, ecc). Tali dispositivi ove necessari andranno identificati puntualmente, caso per caso, prima dell'inizio delle opere dalla Committenza.
INTERVENTI A CARICO DELL'APPALTATORE	<p>Sorvegliare, ed in caso di presunto pericolo, interrompere l'attività.</p> <p>Vigilare sulle corrette modalità di lavoro e sul rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza ed igiene sul lavoro, informare i Preposti sui rischi d'interferenza.</p> <p>Informare i lavoratori per una corretta gestione delle emergenze.</p>
MISURE DI PROTEZIONE E PREVENZIONE	<p>Il personale incaricato alla manutenzione dovrà attenersi alle procedure specifiche di sicurezza vigenti presso i plessi ed eseguire solo le operazioni/attività autorizzate ed oggetto del contratto di appalto.</p> <p>Al fine di prevenire eventuali inefficienze dell'impianto elettrico e delle protezioni dell'impianto stesso sulle prese per spina murali, le attrezzature di lavoro alimentate elettricamente, dovranno essere controllate prima dell'uso al fine di rilevare eventuali carenze. La disinserzione della presa per spina dalle prese murali dovrà essere eseguita con cautela in modo da evitare la fuoriuscita della presa stessa dal suo alloggiamento a muro. Le attrezzature non in uso dovranno essere disconnesse dall'impianto elettrico.</p> <p>Non fumare all'interno dei locali e nelle aree di pertinenza del Committente.</p> <p>Vigilare sulle corrette modalità di lavoro e sul rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza ed igiene sul lavoro.</p> <p>Vigilare sugli accessi: lo stesso sarà consentito solo ai lavoratori individuati dalla Comune, precedentemente comunicati al Gestore.</p> <p>Il materiale e le attrezzature necessarie alle lavorazioni saranno disposti in modo da garantire la fruibilità in sicurezza di idonei spazi di passaggio e di esodo.</p> <p>Nel caso sia necessario entrare con i mezzi nelle aree cortilive di pertinenza, gli stessi dovranno assumere una velocità ridotta ed essere preventivamente autorizzata dalla Committenza e dall'Azienda Aggiudicataria. Ove necessario, gli stessi dovranno essere effettuati in presenza di un moviere. Sono vietati i transiti con i mezzi nelle aree cortilive di pertinenza durante gli orari di accesso/uscita degli studenti dagli asili nido.</p> <p>Le modalità di esecuzione e gli spazi oggetto di manutenzione dovranno essere preventivamente concordati con la Committenza e l'Azienda Aggiudicataria.</p>

Eventuali modifiche alle condizioni di lavoro sopra esposte e l'introduzione di eventuali nuovi rischi non presi in considerazione nel presente documento, dovranno essere preventivamente valutate da entrambe le parti.

3.12. Modalità d'accesso

Le modalità di accesso ai plessi saranno definite in sede di aggiudicazione dell'appalto. In ogni caso i lavoratori dell'Azienda Aggiudicataria avranno accesso dagli ingressi esistenti; potranno spostarsi all'interno delle strutture per raggiungere le aree di lavoro in cui sono chiamati ad operare e stazioneranno solamente per il tempo strettamente necessario allo svolgimento dell'attività.

Al fine di garantire la sicurezza e gestire gli accessi sarà necessario che gli operatori dell'Azienda Aggiudicataria siano



dotati di un tesserino di riconoscimento che andrà tenuto esposto.

3.13. Apprestamenti di sicurezza ed igiene

Spogliatoi e servizi igienici: i lavoratori dell'Azienda Aggiudicataria avranno a disposizione i servizi igienici e gli spogliatoi presenti negli edifici in cui andranno ad operare.

Deposito materiali ed attrezzature: il Committente mette a disposizione degli Appaltatori appositi locali e zone ove depositare i prodotti e le macchine/attrezzature necessarie per l'espletamento delle attività di pulizia. Tali ambienti sono mantenuti chiusi a chiave e accessibili solo ai lavoratori dell'Appaltatore.

Per tutti gli altri interventi, gli operatori delle Ditte Appaltatrici provvederanno di volta in volta a portare con sé le attrezzature necessarie per l'espletamento della propria attività.

3.14. Procedure di emergenza e presidi antincendio

Emergenze: l'appaltatore prenderà visione del piano e delle planimetrie di emergenza, nonché delle relative procedure da adottare per l'evacuazione dei locali e ne renderà edotti i propri dipendenti, con particolare riferimento alle vie di esodo, uscite di emergenza ed ai nominativi degli addetti al primo soccorso ed antincendio presenti presso il luogo di lavoro. In caso di emergenza è vietato l'utilizzo dell'ascensore.

Cassetta di Primo Soccorso: L'appaltatore dovrà provvedere a dotare i propri dipendenti di una cassetta di emergenza trasportabile che sarà messa loro a disposizione e trasportata sul luogo di lavoro.

Presidi antincendio: L'appaltatore prenderà visione dei presidi antincendio presenti.

Addetti primo soccorso ed Antincendio: l'appaltatore si adopererà affinché fra i propri dipendenti che opereranno presso l'area del Committente vi sia sempre almeno un addetto al primo soccorso ed un addetto antincendio regolarmente nominato e formato o comunque si coordinerà con gli addetti del Committente.

Sistemi di comunicazione: anche se gli operatori non svolgeranno attività in regime di lavoro isolato, l'Appaltatore si adopererà affinché i propri dipendenti siano dotati di sistemi di comunicazione quali telefoni cellulari o altro sistema idoneo a garantire le comunicazioni in caso di emergenza. In caso di infortunio/emergenza, l'Appaltatore dovrà comunicare immediatamente al coordinatore delle emergenze del committente l'accaduto, e dovrà seguire le sue indicazioni.



DUVRI RICOGNITIVO
APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (A CAM), DEL NIDO
D'INFANZIA, DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO, DEL CENTRO DIURNO ESTIVO E CENTRO
POMERIDIANO EXTRASCOLASTICO DI TORRILE

Redatto dal Datore di Lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 (come modificato dal D.Lgs 106/09)

Ed. 01 Rev. 00
Data: Maggio 2022

Pag.20

4. COSTI DELLA SICUREZZA

Sono quantificabili come costi della sicurezza tutte quelle misure preventive e protettive necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuati.

Da tali costi sono esclusi i costi della sicurezza propri dell'attività della società esterna che sono valutati dalla stessa. Nella tabella seguente si riporta la stima dei *"Costi interferenti"*.

Per quanto riguarda l'importo degli oneri per la sicurezza si fa riferimento al contratto d'appalto; si riporta a seguito un estratto dello stesso:

Il costo pasto sarà di Euro 5,81/cadauno di cui:
a) soggetto a ribasso di gara Euro 5,795;
b) ed Euro 0,015 per oneri per la sicurezza.
Il Comune di Torile stima pasti annui pari a circa n. 94.500,00
e pertanto l'onere per la sicurezza sarà pari a Euro $94.500 \times 0,015 \times$ anno di durata del contratto, ossia Euro 1.417,50/anno.

Gli oneri per la sicurezza sono di € 1.417,50 all'anno.



DUVRI RICOGNITIVO
APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (A CAM), DEL NIDO
D'INFANZIA, DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO, DEL CENTRO DIURNO ESTIVO E CENTRO
POMERIDIANO EXTRASCOLASTICO DI TORRILE

Redatto dal Datore di Lavoro ai sensi del D.Lgs 81/08 (come modificato dal D.Lgs 106/09)

Ed. 01 Rev. 00
Data: Maggio 2022

Pag.21

5. CONCLUSIONI

Il presente documento è stato realizzato, previa analisi degli ambienti di lavoro, delle macchine e delle attrezzature utilizzate, dei materiali stoccati, dei prodotti chimici e di quanto inerente alle attività del Committente ed all'attività dell'Azienda Aggiudicataria.

L'obiettivo è definire e adottare una metodologia sistematica di individuazione e valutazione dei rischi interferenti negli appalti, condizione necessaria questa per adottare misure di coordinamento e cooperazione finalizzate ad eliminare le interferenze nei lavori promiscui.

L'attività dell'Azienda Aggiudicataria può produrre rischi interferenziali all'interno degli asili: si è valutato che questi rischi rientrino nell'area a Rischio Basso e Medio. Sarà cura del Committente organizzare le attività di manutenzione e del servizio gestione asili nido, centro diurno e centro extrascolastico in modo da ridurre il più possibile, i rischi interferenziali. I dipendenti dell'Azienda Aggiudicataria dovranno, durante le proprie attività, attenersi alle indicazioni ed alle misure di prevenzione e protezione indicate nel presente documento.

Il presente documento sarà discusso a seguito dell'assegnazione del bando di gara ed aggiornato nell'ambito della riunione di coordinamento tra il Committente e l'Azienda Aggiudicataria. Il Verbale di coordinamento sarà parte integrante del DUVRI.

L'Azienda Aggiudicataria si impegna, a norma del DLgs 81/08 al coinvolgimento del RLS e del/dei Preposto/Preposti.

San Polo di Torrile, _____

Firma per la Committenza

Firma per l'Appaltatore



6. MISURE GENERALI DI TUTELA

Durante le attività lavorative, verranno osservate le misure generali di tutela di cui all'articolo 26 del D.Lgs. 81/08, e si cureranno, ciascuno per la parte di competenza, in particolare:

- il mantenimento dei locali in condizioni ordinate e di soddisfacente salubrità;
- la scelta dell'ubicazione di posti di lavoro tenendo conto delle condizioni di accesso a tali posti, definendo vie o zone di spostamento o di circolazione;
- le condizioni di movimentazione dei vari materiali/attrezzature;
- la manutenzione, il controllo prima dell'entrata in servizio e il controllo periodico degli impianti e dei dispositivi al fine di eliminare i difetti che possono pregiudicare la sicurezza e la salute dei lavoratori;
- la delimitazione e l'allestimento delle zone di stoccaggio e di deposito dei vari materiali, in particolare quando si tratta di materie e di sostanze pericolose;
- l'adeguamento, in funzione dell'evoluzione dei servizi, della durata effettiva da attribuire ai vari tipi di lavoro o fasi di lavoro;
- la cooperazione tra datori di lavoro e lavoratori autonomi;
- le interazioni con le attività che avvengono sul luogo, all'interno o in prossimità dei plessi dell'Istituto.

6.1. Procedure d'emergenza ed addetti – Compiti e procedure generali

Durante gli orari di lavoro, Il Gestore garantisce la presenza di addetti al pronto soccorso, alla prevenzione incendi ed alla evacuazione. Nei locali dell'Istituto sono esposti ben visibili, i seguenti numeri telefonici:

- Vigili del Fuoco
- Pronto soccorso
- Carabinieri
- Polizia

In situazione di emergenza (incendio, infortunio, calamità) il lavoratore dell'Azienda Aggiudicataria dovrà chiamare l'addetto all'emergenza che si attiverà secondo le indicazioni che gli sono state riportate. Solo in assenza dell'addetto all'emergenza o durante lo svolgimento di attività fuori dall'orario di lavoro del Gestore, il lavoratore dell'Azienda Aggiudicataria potrà attivare la procedura di emergenza.

6.2. Dispositivi di protezione individuale (DPI)

Per ogni mansione dovranno essere utilizzati i DPI eventualmente indicati, che dovranno essere marcati "CE", al fine di ridurre i rischi di danni diretti alla salute dei lavoratori derivanti dalle attività effettuate nei locali scolastici e durante l'uso di macchine e apparecchiature; in particolare i rischi sono legati a:

- le aree di lavoro e transito;
- l'ambiente di lavoro (atmosfera, luce, temperatura, etc);
- le superfici dei materiali utilizzati e/o movimentati;
- l'utilizzo dei mezzi di lavoro manuali;
- l'utilizzo delle macchine e delle apparecchiature;
- lo svolgimento delle attività lavorative;
- le lavorazioni effettuate in quota;
- l'errata manutenzione delle macchine e delle apparecchiature;
- la mancata protezione (fissa o mobile) dei mezzi e dei macchinari;
- l'uso di sostanze tossiche e nocive;
- l'elettrocuzione ed abrasioni varie.





Nel processo di analisi, scelta ed acquisto dei DPI da utilizzare sarà verificata l'adeguatezza alle fasi lavorative a cui sono destinati, il grado di protezione, le possibili interferenze con le fasi lavorative e la coesistenza di rischi simultanei.

I DPI sono personali e quindi dovranno essere adatti alle caratteristiche anatomiche dei lavoratori che li utilizzeranno. Dopo l'acquisto dei dispositivi, i lavoratori saranno adeguatamente informati e formati circa la necessità e le procedure per il corretto uso dei DPI.

Si effettueranno verifiche relative all'uso corretto dei DPI da parte del personale interessato, rilevando eventuali problemi nell'utilizzazione: non saranno ammesse eccezioni laddove l'utilizzo sia stato definito come obbligatorio. Sarà assicurata l'efficienza e l'igiene dei DPI mediante adeguata manutenzione, riparazione o sostituzione; inoltre, saranno predisposti luoghi adeguati per la conservazione ordinata, igienica e sicura dei DPI.

In caso di esecuzione di saldature, gli addetti devono essere obbligatoriamente dotati degli schermi facciali e delle protezioni del corpo onde evitare il contatto con le scintille o il danneggiamento della retina dell'occhio.

7. PROCEDURE GENERALI DI SICUREZZA

Qui di seguito vengono riportate le misure di prevenzione generali nei confronti dei rischi specifici individuati nel presente Documento di Valutazione, e riportati in dettaglio nelle Sezioni precedenti. Oltre alle indicazioni di ordine generale riportate occorrerà attenersi alle istruzioni operative delle singole attività lavorative ed ai manuali e schede relativi all'utilizzo di attrezzature, sostanze pericolose ed opere provvisorie.

7.1. Scivolamenti e cadute a livello



Situazioni di pericolo: Presenza di materiali vari, cavi elettrici. Presenza di pavimenti scivolosi o irregolari. Perdita di equilibrio durante la movimentazione dei carichi, anche per la irregolarità dei percorsi.

I percorsi per la movimentazione dei carichi ed il dislocamento dei depositi dovranno essere scelti in modo da evitare quanto più possibile le interferenze con zone in cui si trovano persone.

Utilizzare detergenti/sostanze che non lasciano patine scivolose/schiumose sui pavimenti.

Dotare i gradini delle scale di idonee strisce antiscivolo.

I percorsi pedonali interni dovranno sempre essere mantenuti sgombri da attrezzature, materiali, macerie o altro capace di ostacolare il cammino degli operatori. Per ogni postazione di lavoro occorrerà individuare la via di fuga più vicina.

Si dovrà altresì provvedere per il sicuro accesso ai posti di lavoro situati in piano, in elevazione o in profondità.

Le vie d'accesso e quelle corrispondenti ai percorsi interni dovranno essere illuminate ed adeguatamente segnalate secondo le necessità diurne e notturne.

Dovrà altresì provvedersi per il sicuro accesso ai posti di lavoro in piano, in elevazione e in profondità. Le vie d'accesso e quelle corrispondenti ai percorsi interni dovranno essere illuminate secondo le necessità diurne e notturne.

7.2. Elettrocuzione



Situazioni di pericolo: Ogni volta che si lavora con attrezzature funzionanti ad energia elettrica o si transita in prossimità di lavoratori che ne fanno uso.

L'impianto elettrico deve essere realizzato a regola d'arte; vale a dire secondo le norme CEI (Comitato Elettrotecnico Italiano). Per non pregiudicare le sue caratteristiche di sicurezza anche le apparecchiature devono essere "a norma" (marchio IMQ o equivalente).



Un livello di sicurezza assoluto non è raggiungibile. E' possibile invece raggiungere un livello di sicurezza accettabile



mediante:

- un'accurata realizzazione dell'impianto seguita da scrupolose verifiche;
- l'impiego di apparecchiature elettriche di qualità garantita;
- la manutenzione e le verifiche periodiche eseguite da personale specializzato.

Utilizzare materiale elettrico (cavi, prese) solo dopo attenta verifica di personale esperto (elettricista).

Verificare sempre, prima dell'utilizzo di attrezzature elettriche, i cavi di alimentazione per accertare la assenza di usure ed eventuali abrasioni.

Non manomettere il polo di terra.

Usare spine di sicurezza omologate CEI.

Usare attrezzature con doppio isolamento.

Controllare i punti di appoggio delle scale metalliche.

Evitare di lavorare in ambienti molto umidi o bagnati o con parti del corpo umide.

RACCOMANDAZIONI

Non togliere la spina dalla presa tirando il filo. Si potrebbe rompere il cavo o l'involucro della spina rendendo accessibili le parti in tensione.

Se la spina non esce, evitare di tirare con forza eccessiva, perché si potrebbe strappare la presa dal muro.



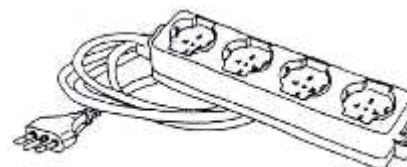
Quando una spina si rompe occorre farla sostituire con una nuova marchiata IMQ (Istituto italiano del Marchio di Qualità). Non tentare di ripararla con nastro isolante o con l'adesivo. E' un rischio inutile!



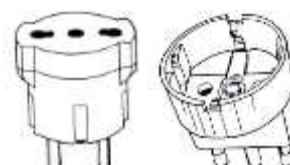
Non attaccare più di un apparecchio elettrico a una sola presa. In questo modo si evita che la presa si surriscaldi con pericolo di corto circuito e incendio.



Se indispensabili, e previa autorizzazione del responsabile della sicurezza, usare sempre adattatori e prolunghe idonei a sopportare la corrente assorbita dagli apparecchi utilizzatori. Su tutte le prese e le ciabatte è riportata l'indicazione della corrente, in Ampere (A), o della potenza massima, in Watt (W).



Spine di tipo tedesco (Schuko) possono essere inserite in prese di tipo italiano solo tramite un adattatore che trasferisce il collegamento di terra effettuato mediante le lamine laterali ad uno spinotto centrale. E' assolutamente vietato l'inserimento a forza delle spine Schuko nelle prese di tipo italiano. Infatti, in tale caso dal collegamento





verrebbe esclusa la messa a terra.

Situazioni che vedono installati più adattatori multipli, uno sull'altro, vanno eliminate.



Segnalare immediatamente eventuali condizioni di pericolo di cui si viene a conoscenza, adoperandosi direttamente nel caso di urgenza ad eliminare o ridurre l'anomalia o il pericolo, notificando l'accaduto al Dirigente e al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza. (ad esempio se vi sono segni di cedimento o rottura, sia da usura che da sfregamento, nei cavi o nelle prese e spine degli apparecchi utilizzatori, nelle prese a muro non adeguatamente fissate alla scatola, ecc.).

Allontanare le tende o altro materiale combustibile dai faretto e dalle lampade.
Le spine di alimentazione degli apparecchi con potenza superiore a 1 kW devono essere estratte dalla presa solo dopo aver aperto l'interruttore dell'apparecchio o quello a monte della presa.



Non effettuare nessuna operazione su apparecchiature elettriche quando si hanno le mani bagnate o umide.

E' vietato alle persone non autorizzate effettuare qualsiasi intervento sulle apparecchiature e sugli impianti elettrici. E' inoltre vietata l'installazione di apparecchi e/o materiali elettrici privati.

Il dipendente è responsabile degli eventuali danni a cose e/o persone dovuti all'eventuale installazione ed utilizzo di apparecchi elettrici di sua proprietà.

7.3. Getti e schizzi



Situazioni di pericolo: durante l'uso di sostanze e prodotti che danno luogo a getti e schizzi dannosi per la salute.

In presenza di tali sostanze, devono essere adottati provvedimenti atti ad impedirne la propagazione nell'ambiente di lavoro, circoscrivendo la zona di intervento.

Gli addetti devono indossare adeguati indumenti di lavoro e utilizzare i DPI necessari.

8. ALLEGATI

Si intendono parte integrante del presente documento, i seguenti documenti:

- Planimetrie di Emergenza e procedure di emergenza;
- Verbale di Coordinamento, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08;
- Allegato 02 ed Allegato 03.