

# COMUNITA' COLLINARE PICCOLO ANFITEATRO MORENICO CANAVESANO

APPALTO SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA  
per gli alunni e insegnanti della scuola primaria, della scuola secondaria di 1° grado, dei bambini  
iscritti all'asilo nido comunale e dei dipendenti comunali

## ALLEGATO A/6 DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

Servizio di Ristorazione.

### INDICE

1. INTRODUZIONE:	pag. 03
1.1. ABBREVIAZIONI UTILIZZATE NEL DOCUMENTO:	pag. 04
<i>Parte I - Aspetti generali della sicurezza:</i>	<i>pag. 04-07</i>
2. PREFERAZIONE	pag. 04
3. GESTIONE DEL DUVRI	pag. 04
3.1 ATTORI DELLE PROCEDURE	pag. 04
3.2 COMPETENZE E RESPONSABILITÀ	pag. 05
4. NORMATIVA DI RIFERIMENTO: NORME IN MATERIA DI SICUREZZA E DI IGIENE NEI LUOGHI DI LAVORO:	pag. 05
5. DOCUMENTAZIONE DI SICUREZZA E SALUTE:	pag. 06
5.1 DOCUMENTI DA INVIARE AL COMMITTENTE:	pag. 06
<i>Parte II - Identificazione dei soggetti coinvolti e descrizione delle opere:</i>	<i>pag. 07-09</i>
6. DATI RELATIVI AI LUOGHI DESTINATI AL SERVIZIO:	pag. 07
6.1 UBICAZIONE DEI LUOGHI DESTINATI AL SERVIZIO:	pag. 07
7. DATI RELATIVI ALLE ATTIVITA' DI SERVIZIO:	pag. 08

7.1 FIGURE DI RIFERIMENTO AI SENSI DEL D. LGS. DEL 09/04/2008 N.81:	pag. 08
8. DATI RELATIVI ALL'IMPRESA APPALTATRICE:	pag. 09
<i>Parte III - Rischi degli ambienti di Lavoro:</i>	<i>pag. 10-15</i>
9. CARATTERISTICHE TECNICHE E DESCRIZIONE DEI SERVIZI:	pag. 10
9.1 DESCRIZIONE DEI SERVIZI:	pag. 10
9.2 MODALITÀ DI INTERVENTO:	pag. 11
10. RISCHI DERIVATI DALL'AMBIENTE DI LAVORO:	pag. 11
10.1 RISCHI SPECIFICI DELLE SEDI OGGETTO DELL'APPALTO E MISURE PREVENTIVE:	pag. 11
10.2 OSSERVAZIONI CONSEGUENTI:	pag. 13
<i>Parte IV – Analisi delle interferenze e misure di prevenzione e protezione</i>	<i>pag 15-24</i>
11. RISCHI E MISURE CONNESSI A INTERFERENZE TRA LAVORAZIONI	pag. 15
12. MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI:	pag. 16
12.1 FATTORI DI RISCHIO INTERFERENZIALI PER LA SICUREZZA E LA SALUTE:	pag. 17
13. VALUTAZIONE DEL RISCHIO INTERFERENZIALE :	pag. 20
14. VALUTAZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA:	pag. 23
15. ACCETTAZIONE DEL DUVRI:	pag. 24

## 1)INTRODUZIONE

I Servizi in oggetto si articolano nelle seguenti fasi:

- a) approvvigionamento delle derrate alimentari, produzione, confezionamento dei pasti presso il centro di cottura sito a Lessolo in Via Caffaro Allera presso il polo scolastico, messo a disposizione della ditta aggiudicatrice.
- b) distribuzione dei pasti presso il refettorio del plesso scolastico e presso quello dell'asilo nido;
- c) riassetto, pulizia e sanificazione, del centro di cottura e dei refettori e di quanto usato per il servizio;
- d) manutenzione ordinaria dei locali cucina, dispense, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza degli impianti;
- e) manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari e delle attrezzature e degli arredi presenti presso le cucine ed i refettori.

I servizi oggetto d'appalto hanno la seguente durata: dal 01.09.2017 al 31.07.2021.

Per facilitarne la consultazione ed i successivi aggiornamenti, il presente documento è suddiviso in parti:

Parte I -Aspetti generali della sicurezza: lo scopo di questa parte è di fornire un'informazione di base a chiunque voglia consultare il documento unico di valutazione dei rischi interferenziali ( DUVRI ) e raccogliere l'indice delle disposizioni legislative, delle informazioni e i concetti che stanno alla base della redazione del presente elaborato e che potranno essere anche oggetto di approfondimento individuale.

Parte II – Identificazione dei soggetti coinvolti e descrizione delle opere: nella sezione sono individuati i soggetti prescritti dal D. Lgs 81/2008 e legge 123/2007 e s.m.i. e le aree destinate all'attività oggetto dei servizi di ristorazione oggetto del presente appalto.

Parte III – Rischi degli ambienti di lavoro: in questa sezione sono descritte le modalità esecutive delle attività, le tipologie dei pericoli legati alle zone oggetto dei lavori e le informazioni di base relative alle misure di pronto soccorso e gestione dell'emergenza inerenti i luoghi dove l'appaltatore opererà.

Parte IV – Analisi delle interferenze e misure di prevenzione e protezione: in questa sezione sono descritti i rischi derivanti dalla sovrapposizione delle attività del committente e dell'appaltatore; sono indicate le misure di prevenzione e protezione per eliminare e/o ridurre tali rischi interferenziali ed i costi della sicurezza. In questa parte è anche inserita l'accettazione del DUVRI con la firma di tutti i soggetti coinvolti.

## **1.1) Abbreviazioni utilizzate nel documento:**

RSPP = Responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi dell'art. 31 del D. Lgs n.81/2008 (ex.art. 8 del D. Lgs n.n.626/1994);

RLS = Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza ai sensi dell'art. 47 del D. Lgs n.81/2008 (ex. art. 18 del D. Lgs n.626/1994);

DPI = Dispositivi di protezione individuali (ad esempio autoprotettori, cinture di sicurezza, guanti, occhiali, ecc.).

## *Parte I -Aspetti generali della sicurezza*

### **2)PREFAZIONE**

Il DUVRI è stato redatto in conformità a quanto previsto dal D. Lgs n.81/2008 (ex. Decreto Legislativo n.626/1994 e legge n.123/07). Secondo le disposizioni del suddetto decreto, l'elaborato comprende:

- un insieme di notizie utili al fine della comprensione del DUVRI; si tratta di informazioni generali, di carattere contrattuale che regolano i rapporti tra Committenza e Appaltatore;
- una documentazione esecutiva che definisce le prescrizioni operative relative alle singole fasi di lavoro tenendo conto dei rischi interferenziali evidenziati e individuandone le relative misure di prevenzione.

Il DUVRI sarà utilizzato nell'ambito del coordinamento dell'appalto e ne rappresenterà il documento operativo di riferimento.

E' necessario revisionare e integrare il DUVRI ogni qualvolta, durante l'esecuzione dell'appalto, si manifesti l'esigenza di modificare le indicazioni precedentemente definite. Alla fine dell'appalto, il DUVRI sarà consegnato, in originale, alla Committenza e rappresenterà la certificazione del lavoro di coordinamento svolto.

### **3)GESTIONE DEL DUVRI**

#### **3.1 Attori delle procedure.**

Ai fini di una corretta attuazione del presente DUVRI, vengono di seguito definite le procedure che interessano i soggetti coinvolti nel servizio, ovvero gli "attori delle procedure". Relativamente agli attori delle procedure, nelle schede seguenti vengono illustrate le competenze e responsabilità e le relazioni e procedure.

#### **3.2 Competenze e responsabilità .**

Il Committente è il soggetto per conto del quale viene realizzato l'appalto, indipendentemente da eventuali frazionamenti della sua realizzazione. Nell'appalto in oggetto, il Committente, ai sensi della legge 123/07, coincide con il Datore di Lavoro del Comune .

Il Datore di lavoro è un soggetto pubblico o privato, titolare del rapporto di lavoro con i

lavoratori e responsabile dell'impresa o dello stabilimento. Secondo il D. Lgs n.81/2008 art. 26, il datore di lavoro, prima dell'inizio del servizio deve provvedere alla preparazione di un DUVRI; dovrà, in seguito pretendere l'osservanza di quanto previsto nel piano, o direttamente o mediante preposti incaricati.

I compiti del datore di lavoro sono:

- Predisporre un'organizzazione sicura del lavoro;
- Valutare i rischi interferenziali;
- Vigilare sull'applicazione del DUVRI;
- Individuare i necessari mezzi di protezione e prevenzione;
- Realizzare la massima sicurezza tecnologicamente fattibile;
- Richiedere periodiche verifiche delle attrezzature in uso;
- Provvedere, nei casi previsti dalla legge e secondo le modalità indicate, al controllo sanitario dei lavoratori;
- Produrre valutazioni dei rischi, dopo aver esaminato le metodologie previste per l'esecuzione dei lavori;
- Informare i lavoratori dei rischi cui sono soggetti in cantiere;
- Predisporre in cantiere l'opportuna cartellonistica di sicurezza;
- Fissare riunioni periodiche tra lavoratori interessati alla stessa fase lavorativa.

Il datore di lavoro, inoltre, ai sensi dell'art. 18 e 50 del D. Lgs n.81/2008, consulta preventivamente i rappresentanti per la sicurezza, i quali possono ricevere chiarimenti sui contenuti del DUVRI e formulare proposte al riguardo. I rappresentanti per la sicurezza sono consultati dal datore di lavoro anche in occasione di modifiche significative da apportare al documento.

#### **4)NORMATIVA DI RIFERIMENTO: NORME IN MATERIA DI SICUREZZA E DI IGIENE NEI LUOGHI DI LAVORO.**

Nella stesura del presente elaborato si è fatto riferimento a tutte le normative vigenti, in particolare:

- DECRETO LEGISLATIVO 9 aprile 2008 n. 81 - Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.
- Legge 03.08.2007 n. 123 - Misure in tema di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro e Delega al Governo per il riassetto e la riforma della normativa in materia. D. Lgs n.493/1996 – segnali di comando;
- D.P.R. n. 303 del 19/03/1956 - Norme generali per l'igiene del lavoro (articolo 64);
- D. Lgs. n.77 del 25/01/1992 - Attuazione della direttiva 88/364/CEE in materia di protezione dei lavoratori contro i rischi di esposizione ad agenti chimici, fisici e biologici durante il lavoro;
- Decreto legislativo n.257/2007 - Attuazione della direttiva 2004/40/CE sulle prescrizioni minime di sicurezza e di salute relative all'esposizione dei lavoratori ai rischi derivanti dagli agenti fisici (campi elettromagnetici);
- D.M. n.388/2003 -Regolamento recante disposizioni sul pronto soccorso aziendale, in attuazione dell'articolo 15, comma 3, del decreto legislativo 19 settembre 1994, n. 626, e successive modificazioni;

- D.P.R. n.524 del 08.06.1980 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro;
- D.M. del 17/03/1982 - Modificazione del D.M. 27/09/65 concernente la determinazione delle attività soggette al controllo dei Vigili del Fuoco;
- D.P.C.M. 1/01/19910 - Limiti massimi di esposizione al rumore negli ambienti abitativi e nell'ambiente esterno;
- Legge n. 475 del 2/07/1957 - Disposizioni sull'uso dei combustibili liquidi; D.P.R. n. 1391 del 22/12/1970 - Regolamento di applicazione della Legge n. 615; Norme UNI 8199 del 3/01/1981 - Rumore da impianti; D.M. Interno del 26/06/1984 e successivi;
- Reazione al fuoco dei materiali; D.M. Interno del 24/11/1984 -Utilizzazione del gas naturale;
- Circolare Ministeriale Interno n. 68 del 25/11/1969 - Direzione Generale della Protezione Civile;
- Norme UNI EN 81 -Impianti elettrici a servizio di ascensori e montacarichi; D.P.R. n.1497 del 9/05/1963 -Approvazione del regolamento per ascensori e montacarichi; D.M. n.587 del 4/12/1987;
- Adeguamento degli impianti elevatori alle direttive CEE; D.M. 1/12/1975 - Norme di sicurezza per apparecchi contenenti liquidi caldi sotto pressione; norme ISPESL - ENPI -VV.F. - C.T.I. - A.S.L.; D.M. n. 37/2008 (ex. D.P.R. n. 447 del 6/12/1991 - Regolamento di attuazione della legge 46/90);
- Norme C.E.I. (Comitato Elettrotecnico Italiano): 11.01 Norme generali per gli impianti elettrici;11.08 e varianti Impianti di messa a terra; 11.10 Impianti elettrici a servizio di ascensori e montacarichi; 11.11 Impianti elettrici negli edifici civili; 64.02 Impianti elettrici nei luoghi con pericolo di esplosione; 8 fino a 1000 Volt c.a.; 81.0 Impianti di protezione contro i fulmini; 81.1 Impianti di protezione conto le scariche atmosferiche.

## **5)DOCUMENTAZIONE DI SICUREZZA E SALUTE**

### **5.1 Documenti da inviare al Committente.**

Prima dell'inizio dell'appalto devono essere consegnati i seguenti documenti:

1. Visura Camerale aggiornata (data di emissione non superiore ai 6 mesi);
2. Elenco dei dipendenti operativi con relative informazioni riguardanti: Nominativo; Mansione; Verbale di formazione; Elenco e consegna DPI; Orario e luogo di lavoro presso le realtà del Comune cui è assegnato;
3. Curriculum aziendale;
4. Posizione INAIL/INPS;
5. Elenco attrezzature e mezzi d'opera idonei alla esecuzione dell'opera;
6. Elenco dei prodotti e delle schede di sicurezza;
7. Numero e tipologia degli infortuni;
8. Elenco e descrizione dei fattori di rischio legati alle mansioni svolte dai lavoratori/operatori;
9. Autocertificazione riguardanti gli adempimenti previsti dal D. Lgs. 09/04/2008 n. 81;
- 10.Documentazione indicante gli oneri per la sicurezza come previsto dalla legge n. 81 del 09/04/2008 capo 3°, art. 26, comma 5;
- 11.Registro infortuni vidimato dall'ASL competente;
- 12.Verbale informazione ai lavoratori sui rischi presenti nell'unità di produzione;
- 13.Comunicazione nominativo RSPP all'ASL;

- 14. Lettera di nomina RLS;
- 15. Lettera di nomina Datore di Lavoro;
- 16. Nomina e elenco degli Addetti alle Emergenze operanti presso la sedi regionali;
- 17. Piano di sicurezza.

Parte II - -Identificazione dei soggetti coinvolti e descrizione delle opere

**6)DATI RELATIVI AI LUOGHI DESTINATI AL SERVIZIO**

**6.1 Ubicazione luoghi destinati ai servizi.**

Centro di cottura unico	Lessolo, Via Caffaro Allera
Refettorio alunni Scuola Primaria e Scuola Secondaria di Primo Grado	Lessolo, Via Caffaro Allera
Refettorio Asilo Nido Comunale con annessa cucina di appoggio	Lessolo, Via Vittorio Veneto n. 57

**7)DATI RELATIVI ALLE ATTIVITA' DI SERVIZIO.**

COMMITTENTE	Comune di Lessolo (TO)
Via e n.ro	Via Cesare Battisti n. 3
Cap. e città	10010 Lessolo
Telefono e fax	0125 58103 – 0125 58115
Referente	Responsabile del Procedimento Mazzarino Dott.ssa Ingrid
Natura dell'appello	Servizio di preparazione pasti , trasporto e distribuzione nei plessi scolastici del Comune di Lessolo

**7.1 figure di riferimento ai sensi del D.Lgs del 09/04/2008 N.81**

COMMITTENTE COMUNITA' COLLINARE PICCOLO ANFITEATRO MORENICO CANAVESANO	
DATORE DI LAVORO	Savino Beilettil– Presidente c/o Comune di Strambino Piazza Municipio 1
R.S.P.P	
MEDICO COMPETENTE	
APPALTATORE	
DATORE DI LAVORO	
R.S.P.P	
MEDICO COMPETENTE	
R.L.S	

**8)DATI RELATIVI ALL'IMPRESA APPALTANTE:**

RAGIONE SOCIALE	
DATI GENERALI	
SEDE LEGALE	
CAP CITTA' PROV	
TELEFONO FAX	
TIPOLOGIA DITTA	
N.RO ISCRIZIONE INAIL	
N.RO ISCRIZIONI CCIA/TRIBUNALE	
REFERENTI PER LA SICUREZZA	



QUALIFICA	COGNOME E NOME	TELEFONO	
Lavoratori per la gestione emergenze Comune di Airasca			
DIPENDENTI			
NUMERO DIPENDENTI	DI CUI	M	F
DATI DELL'APPALTO			
Importo appalto dei servizi			
Data inizio servizi			
Data ultimazione servizi			

### Parte III - Rischi degli ambienti di lavoro

#### 9) CARATTERISTICHE TECNICHE E DESCRIZIONE DEI SERVIZI

##### 9.1 Descrizione dei servizi.

Il servizio, sulla base dell'attuale conduzione, è articolato nel seguente modo:

1. Ai soli fini contabili e fiscali si indicano il numero dei pasti annui che potrebbero essere complessivamente richiesti: 19.500, per un totale complessivo di pasti per l'intero periodo del presente appalto che potrebbero essere richiesti per numero 78.000.
2. Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserebbe di fatto e il gestore non potrebbe pretendere, anche in tale evenienza alcun compenso o indennizzo.
3. Si precisa che il numero dei pasti indicato ha solo valore indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito.

	gg. servizio/sett.	Media pasti bambini/giorno	Media pasti adulti/giorno	Media Pasti/anno
Scuola Elementare Lessolo	5	65	5	11.500
Scuola Media Lessolo	4	35	3	4.560
Asilo Nido Lessolo	5	15	2	3.300
Dipendenti Comunali	2		2	140
<b>TOTALE PASTI ANNUI</b>				<b>19.500</b>

4. Per l'asilo Nido sono inoltre previste due merende: una al mattino (sempre frutta fresca) ed una al pomeriggio per i bimbi più grandi (il cui occorrente potrà essere consegnato con il pasto);
5. In caso di sciopero parziale del personale docente va comunque garantito il servizio per gli utenti che prenoteranno il pasto
6. Gli orari di distribuzione/consegna dei pasti sono i seguenti:
  - Scuola primaria: 12.30
  - Scuola secondaria di primo grado: 13.10
  - Asilo nido: merenda del mattino ore 10.00, pasto ore 11.30 (con consegna anche dell'occorrente per la merenda del pomeriggio)
  - Personale comunale: 12.30

## **9.2 Modalità di intervento**

Il servizio comprende:

- a) la fornitura di tutti i generi alimentari per la predisposizione dei pasti indicati;
- b) la preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti con il sistema del legume fresco-caldo, con esclusione dei cibi precotti e pre-confezionati, il porzionamento e la distribuzione dei pasti, veicolazione presso i terminali serviti in asporto: tutte queste operazioni verranno effettuate in parte presso il centro di cottura sito in via Caffaro Allera ed in parte presso i refettori di Via Caffaro Allera (scuole) e di Via Vittorio Veneto n. 57 (asilo nido);
- c) il rigoverno dei locali e delle attrezzature utilizzate;
- d) la fornitura di stoviglie, posate, bicchieri, tovaglioli vassoi e tovaglette;
- e) la raccolta differenziata dei rifiuti e lo smaltimento degli stessi nei cassonetti esterni.

## **10) RISCHI DERIVATI DALL'AMBIENTE DI LAVORO**

I pericoli a cui potenzialmente può essere esposto il personale dell'appaltatore nell'ambiente di lavoro in cui opera riguardano essenzialmente quelli derivanti dal luogo di lavoro in cui viene svolto il lavoro del personale dell'appaltatore ed in particolare:

TIPI DI FATTORE DI RISCHIO (PERICOLI)	DETTAGLIO
<p>1. Per la sicurezza antinfortunistica e l'emergenza, in specie presso i locali cucina dati in uso.</p>	<p>1.1 Viabilità interna/aree di transito (ingombri, ostacoli), scale, porte interne, porte di uscita (uscite di sicurezza), pavimenti (lisci o sconnessi).</p> <p>1.2 Pareti (tradizionali o mobili), superfici pericolose (bordi acuminati, spigoli, punte, superfici abrasive, ecc.).</p> <p>1.4 Immagazzinamento di oggetti (beni consumo, ecc.), prodotti ed uso di attrezzature mobili (scale, ecc.).</p> <p>1.5 Vie di fuga, uscite di sicurezza, illuminazione di sicurezza, segnaletica di sicurezza.</p> <p>1.6 Presenza di materiali combustibili e/o infiammabili (carico d'incendio).</p> <p>1.7 Reti di distribuzione e apparecchi utilizzo gas, impianti termici.</p> <p>1.8 Distribuzione impianti elettrici (rete principale di alimentazione, circuiti di illuminazione, ecc.).</p> <p>1.9 Emergenza e pronto soccorso.</p>
<p>2. Per la salute</p>	<p>2.1 Illuminazione locali.</p> <p>2.2 Rumore .(*)</p> <p>2.3 Pulizia ed igiene dei locali.</p> <p>2.4 Divieto di fumare.</p>

Il fattore di rischio evidenziato con (\*) può essere presente solo in alcune sedi dell'attività destinata al servizio (Cucina, ecc.) essi sono segnalati con apposita cartellonistica. Le misure da adottare in questi casi saranno indicate dalla cartellonistica.

### **10.1 Rischi Specifici delle sedi oggetto dell'appalto e misure preventive.**

Prima di indicare nel dettaglio le misure preventive per ciascuno dei fattori di rischio precedentemente individuati, riportiamo nella tabella che segue delle indicazioni di buon e pratiche utili a ridurre alcune tipologie molto diffuse di rischi.

## RISCHI ASSOCIATI ALLE SEDI E MISURE PREVENTIVE

- Rischio di elettrocuzione: gli apparecchi elettrici e le prese elettriche possono essere fonte di pericolo di folgorazione.
- Trattare con molta cautela prese, spine, cavi di alimentazione.
- Non utilizzare acqua in prossimità di prese e cavi elettrici.
- Non effettuare alcun intervento su macchine o impianti elettrici se non espressamente autorizzati.
- Segnalare danneggiamenti evidenti e cattivo stato di manutenzione di impianti o parti di impianto, evitando di intervenire personalmente sulle riparazioni.
  - Rischio incendio: il materiale cartaceo e gli arredi presenti nella sede possono essere sorgenti di incendio.
- Non fumare o usare fiamme libere dove è vietato espressamente.
- Non gettare cicche e ceneri accese nei cestini della carta.
- I depositi di materiali combustibili (carte, cartoni, prodotti infiammabili...) devono essere tenuti lontani da qualsiasi fonte di calore.
- Non depositare materiali davanti a mezzi di estinzione (estintori o idranti) né davanti alla segnaletica di sicurezza.
- Il materiale di risulta deve essere rapidamente sgomberato e non deve ostruire le uscite di sicurezza e le vie di esodo individuate.

### 10.2 Osservazioni conseguenti

A fronte di quanto su descritto si richiamano le seguenti prescrizioni preventive per ridurre i "Rischi dell'Ambiente":

#### 1.1 Vie di circolazione

Devono essere mantenute sgombre da ostacoli. Esse risultano idonee per le attività già eseguite nei locali messi a disposizione dalla stazione appaltante, ma l'appaltatore si impegna a verificare preventivamente l'idoneità in rapporto alle attività specifiche oggetto dell'appalto e, ove necessario, il medesimo dovrà adottare misure integrative da concordare con il Rappresentante della stazione appaltante.

#### 1.2 Superfici pericolose

Non sono in genere presenti. L'appaltatore si impegna, comunque, sia a verificarne preventivamente la presenza in prossimità delle aree in cui si svolgono le attività oggetto di appalto, che ad adottare idonee misure di protezione (ad es. copertura spigoli con materiali che ne attutiscano gli urti).

#### 1.3 Immagazzinamento

L'appaltatore, in rapporto alle attività oggetto di appalto, si impegna ad adottare tutte le misure di sicurezza inerenti la movimentazione manuale dei carichi, compresa la verifica di idoneità, prima dell'utilizzo di attrezzature (scaffali, scale, ecc. in specie per i locali cucina dati in uso).

#### 1.4 Vie ed uscite di emergenza ed illuminazione di sicurezza

Ai fini di un'immediata ed agevole evacuazione dei luoghi di lavoro interessati dalle attività dell'appaltatore, lo stesso dovrà prendere visione del piano di emergenza (specie per quanto attiene l'evacuazione dei locali) con le rispettive procedure da rispettare, in particolare le vie e le uscite di emergenza (e per queste ultime il relativo sistema di apertura). Le planimetrie di evacuazione sono apposte lungo le vie di fuga delle sedi comunali. Lungo le vie di fuga sono state installate in numero sufficiente le luci di emergenza.

#### 1.5 Rischio incendio

Oltre a quanto indicato al successivo punto 1.6, l'appaltatore qualora operi in locali soggetti a tale rischio (es. cucina, ecc.) deve tenere conto delle caratteristiche dei luoghi di lavoro, delle specifiche di cui al D. Lgs. n.81/2008, e della collocazione dei materiali e di ogni altro elemento combustibile presente. Inoltre sono illustrati attraverso la posizione della segnaletica, i mezzi di protezione (in particolare estintori, ecc.) e di allarme disponibili nonché le relative dotazioni, collocazioni e modalità di impiego e/o di attivazione degli stessi, l'appaltatore si impegna quindi ad adottare tutte le misure precauzionali per i luoghi con pericolo di incendio.

#### 1.6 Impianti termici (a gas, a gasolio, ecc.), reti di distribuzione gas

I luoghi di lavoro possono essere serviti da reti del tipo in oggetto aventi idonee caratteristiche di sicurezza, la loro collocazione e le relative modalità di impiego sono state preventivamente illustrate all'appaltatore qualora operi in prossimità di tali reti. L'appaltatore qualora intervenga nelle aree in cui sono presenti detti impianti è stato dettagliatamente informato sia circa le caratteristiche degli impianti in oggetto, in particolare per quanto attiene alla sicurezza antinfortunistica e/o il rischio di incendio, esplosioni, ecc., che circa i sistemi di allarme e/o di sicurezza relativi agli impianti in argomento, i mezzi di protezione disponibili (sezionamento alimentazione elettrica, utilizzo di estintori posti nelle zone degli impianti, ecc.) nonché le relative dotazioni, collocazioni e modalità di impiego, in specie per i locali scolastici.

#### 1.7 Impianti elettrici

I luoghi di lavoro sono dotati di impianti elettrici rispondenti alle normative di sicurezza, la loro collocazione e le relative caratteristiche, in particolare per quanto attiene alla sicurezza antinfortunistica (specificatamente contro i contatti accidentali, diretti ed indiretti con parti in tensione), sono state esaurientemente illustrate all'appaltatore qualora operi in

prossimità /utilizzi tali impianti. In caso di necessità/emergenza l'appaltatore dovrà utilizzare i mezzi di protezione disponibili (sezionamento alimentazione elettrica, utilizzo degli estintori posti in prossimità degli impianti elettrici, ecc.), delle cui dotazioni, collocazioni e modalità di impiego l'appaltatore si impegna a prendere preventiva visione.

### 1.8 Emergenze e apprestamenti di pronto soccorso

Nei casi di emergenza l'appaltatore si impegna ad applicare quanto indicato al punto 1.4 precedente. L'appaltatore si impegna a verificare, anche sulla base delle indicazioni del piano di emergenza, la posizione in cui è collocato e la disponibilità del pacchetto di medicazione.

### 2.1 Illuminazione locali.

L'illuminazione artificiale presente è idonea per le attività del Comune. Per le attività oggetto di appalto l'appaltatore si impegna ad integrare eventualmente la medesima sino a garantire idonee condizioni di sicurezza.

### 2.2 Rumore

Viene espressamente richiamato l'obbligo per l'appaltatore di non esporre le persone presenti nei locali oggetto di appalto ed i propri lavoratori ad un livello (Lepd) superiore a quello consentito dalla legislazione vigente (D. Lgs. n.81/2008, art. 189). Qualora tale condizione possa essere generata dalle attività dell'appaltatore, si impegna sia a ridurre a norma i livelli di rumore alla fonte, che a dotare i lavoratori dei mezzi di protezione (DPI) necessari per quelle attività che possano comportare rischi specifici da esposizione, curando la vigilanza sulla loro corretta utilizzazione.

### 2.3 Pulizia ed igiene dei locali

Il Comune garantisce, in relazione alle proprie attività, adeguate condizioni di pulizia e igiene. L'appaltatore si impegna a mantenere tali livelli eliminando tempestivamente ogni forma di sporcizia, deposito, ecc. e/o non attuando interventi che possano alterare tali condizioni di igiene.

### 2.4 Divieto di fumo

Il Comune al fine di garantire la salubrità degli ambienti di lavoro ha condotto, quale misura di prevenzione specifica, il divieto di fumo di tabacco negli stessi. L'appaltatore è tenuto a fare rispettare tale divieto anche ai propri lavoratori quando si trovano ad operare nei locali del Comune. In caso di ripetuta inosservanza della specifica misura di prevenzione si riserva la facoltà di procedere ad azioni di tutela.

## Parte IV – Analisi delle interferenze e misure di prevenzione e protezione

### **11. RISCHI E MISURE CONNESSI A INTERFERENZE TRA LAVORAZIONI**

In questo paragrafo, per maggior chiarezza vengono riassunte le misure di prevenzione e protezione dei rischi derivanti dalla sovrapposizione di attività lavorativa tra diversi lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi. Quindi si individueranno le circostanze nelle quali si verificano rischi da interferenza tra il personale del committente e quello dell'appaltatore che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti.

Nel caso le interferenze fossero solo temporali e non spaziali, e le conseguenze di eventuali incidenti non possano coinvolgere locali adiacenti, le lavorazioni potranno avvenire contemporaneamente. Le imprese devono porre particolare attenzione e sensibilizzare i loro lavoratori in merito.

Le imprese dovranno inoltre considerare che il loro POS dovrà prendere in considerazione il fatto di lavorare in ambienti di lavoro in parte occupati da visitatori esterni.

Le azioni di coordinamento sono contenute, per ogni lavorazione, all'interno dei capitoli successivi e sono diseguito riassunte:

- evitare la presenza di operatori non addetti alle specifiche lavorazioni;
- in caso di uso di attrezzature da parte di più imprese, e specialmente quando un'attrezzatura venga concessa per un certo tempo in uso esclusivo ad altra impresa, alla consegna ed alla restituzione della stessa si dovrà verificare la sua rispondenza alle norme di sicurezza;
- in caso di uso contemporaneo di un'attrezzatura da parte di più imprese, le imprese dovranno evitare di alterare la rispondenza alle norme di sicurezza dell'attrezzatura;
- qualora in corso d'opera si presenti la necessità di interferenze non previste, le stesse dovranno essere preventivamente comunicate al Datore di Lavoro Committente ed autorizzate.

Si prevedono le seguenti attività contemporanee:

- somministrazione dei pasti;
- manutenzioni (edili e impiantistiche per i locali );
- pulizie;
- movimentazione manuale dei carichi delle derrate alimentari.

## **12. MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI**

Il presente piano contiene l'individuazione, l'analisi, la valutazione dei rischi interferenziali e le conseguenti procedure esecutive e le attrezzature atte a garantire il rispetto delle norme per la prevenzione degli infortuni e la tutela della salute dei lavoratori.

La valutazione dei rischi vera e propria comporta un confronto tra la fonte di pericolo che è stata individuata ed il gruppo di soggetti a rischio (o il soggetto) ad essa relativi.

Nell'ottica di un processo logico rigoroso, occorre stabilire le unità di misura dei parametri che consentono di pervenire ad una qualche gradazione del rischio atteso, stante la necessità di ottenere una scala di priorità di intervento, a partire dai rischi più elevati. La metodologia utilizzata è quella di definire scale qualitative di valutazione, che possono dar conto in modo semplice dell'entità delle variabili in gioco.

Lo strumento proposto intende anzitutto rispondere alle esigenze della fase di identificazione dei possibili rischi in conseguenza della quale gli stessi vengono valutati e sottoposti a misure correttive.

La fase di identificazione dei rischi prevede di individuare le fonti potenziali di pericolo per la sicurezza e la salute dei lavoratori. Allo scopo, si è utilizzato il sottostante prospetto contenente l'elenco dei fattori di rischio per la sicurezza e per la salute dei lavoratori.

### **12.1 Fattori di rischio interferenziali per la sicurezza e la salute:**

#### -Rischi per la sicurezza

- Proiezione di schegge, di materiale incandescente, getti e schizzi, in specie per i locali cucina;
- Elettrocuzione;
- Caduta di materiale dall'alto (scaffali);
- Scivolamenti - cadute;
- Cadute di persone (inciampo);
- Investimenti;
- Incendio.

#### -Rischi fisici, chimici e biologici per la salute

- Rumore;
- Polveri;



- Vapori, fumi, gas;
- Allergeni;
- Sostanze tossiche e/o inquinanti nell'ambiente e nelle acque di scarico;
- Microrganismi;
- Radiazioni non ionizzanti.

La fase conseguente all'individuazione dei rischi interferenziali comporta l'analisi e la valutazione dei rischi stessi; in tal senso si prevede il confronto tra la fonte potenziale di pericolo ed il soggetto/i esposto/i; nello specifico si procede ad una stima di ciascuna situazione a rischio al fine di valutarne la gravità. La gravità di ogni situazione a rischio viene esplicitata tenendo conto della specifica situazione di lavoro e del possibile sistema di prevenzione proposto. Ogni situazione di rischio viene valutata utilizzando la sottostante scala qualitativa di gravità.

<b>Entità del danno (D):</b>	<b>Possibilità di accadimento(P):</b>
-lieve	-improbabile
-media	-poco probabile
-grave	-probabile
-gravissima	-altamente probabile

### **Scala delle probabilità (P):**

4	<b>Altamente probabile</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Esiste una correlazione diretta tra la mancanza rilevata ed il verificarsi del danno ipotizzato per i lavoratori.</li> <li>- Si sono già verificati danni per la stessa mancanza rilevata nel territorio simili o in situazioni operative simili (consultare le fonti di dati su infortuni e malattie professionali, del Comune, dell'ASL, dell'ISPESL, ecc.).</li> <li>- Il verificarsi del danno conseguente la mancanza rilevata non susciterebbe alcuno stupore in Comune.</li> </ul>
3	<b>Probabile</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La mancanza rilevata può provocare un danno, anche se non in modo automatico o diretto.</li> <li>- È noto qualche episodio in cui alla mancanza ha fatto seguito il danno.</li> <li>- Il verificarsi del danno ipotizzato, susciterebbe una moderata sorpresa in Comune.</li> </ul>

2	<b>Poco probabile</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La mancanza rilevata può provocare un danno solo in circostanze sfortunate di eventi.</li> <li>- Sono noti solo rarissimi episodi già verificatisi.</li> <li>- Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe grande Sorpresa.</li> </ul>
1	<b>Improbabile</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La mancanza rilevata può provocare un danno per la concomitanza di più eventi poco probabili indipendenti.</li> <li>- Non sono noti episodi già verificatisi.</li> <li>- Il verificarsi del danno susciterebbe incredulità</li> </ul>

**Scala dell'entità del danno (D):**

4	<b>Gravissimo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale.</li> <li>- Esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente Invalidanti.</li> </ul>
3	<b>Grave</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti di invalidità parziale.</li> <li>- Esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente Invalidanti.</li> </ul>
2	<b>Medio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità reversibile.</li> <li>-Esposizione cronica con effetti reversibili.</li> </ul>
1	<b>Lieve</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità rapidamente reversibile.</li> <li>- Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili.</li> </ul>

Definiti il danno e la probabilità, il rischio viene automaticamente graduato utilizzando l'espressione  $R = P \times D$  ed è raffigurabile mediante un grafico-matriciale (Figura 1), avente in ascisse la gravità del danno atteso e in ordinate la probabilità del suo verificarsi.

Figura 1 - Esempio di matrice di Valutazione del rischio interferenziale:  $R = P \times D$ .

P

4	8	12	16
3	6	9	12
2	4	6	8
1	2	3	4

1 2 3 4 D

I rischi maggiori occupano, nella matrice, le caselle in alto a destra (danno letale, probabilità elevata), quelli minori le posizioni più vicine all'origine degli assi (danno lieve, probabilità trascurabile), con tutta la serie di posizioni intermedie facilmente individuabili.

Una tale rappresentazione costituisce di per sé un punto di partenza per la definizione delle priorità e la programmazione temporale degli interventi di protezione e prevenzione da adottare.

La valutazione numerica del rischio permette di identificare una scala di priorità degli interventi, ad esempio:

<b>R &gt; 8</b>	Azioni correttive indilazionabili
<b>4 &lt; R &lt; 8</b>	Azioni correttive necessarie da programmare con urgenza
<b>2 &lt; R &lt; 3</b>	Azioni correttive e/o migliorative da programmare nel breve – medio termine
<b>R &lt; 2</b>	Azioni migliorative da valutare in fase di programmazione

### 13. VALUTAZIONE DEL RISCHIO INTERFERENZIALE

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

Per le attività di cucina all'interno dei locali di proprietà comunale messi a disposizione a Strambino Via Modesto Panetti è necessario tenere lontane le persone non addette ai lavori con divieti espressi di ingresso e cartelli di segnalazioni / avvisi richiamanti il pericolo apposti in punti ben visibili.

<b>Fase operativa: Preparazione pasti Centro di cottura di Via Caffaro Allera</b>	<b>Rischio da interferenza</b>	<b>Quantificazione del Rischio R=PxD</b>	<b>Misura di Prevenzione e Protezione</b>
Utilizzo macchinari ed apparecchiature elettriche (ex. Allacciamenti ai servizi; impianti. Utilizzo di impianti elettrici.	Elettrolucuzioni per contatto I.E.	4(4 x 1)	Informazione corretta da parte degli appaltatori agli operatori sull'uso dei macchinari; i cavi di alimentazione e le spine devono essere a norma e in buono stato di integrità.
Utilizzo strumenti di cottura ed utensili da cucina.	Proiezione schizzi di materiale bollente e, tagli da usi di	4(2 x 2)	Attenzione e cura nella gestione dei fuochi e degli utensili. Chiusura dei contenitori con i tappi quando vengono

	utensili.		utilizzati in grande quantità prodotti infiammabili.
Pulizia locali cucina, lavaggio utensili, con uso di prodotti chimici: detergenti, disinfettanti ecc..	Allergie / irritazioni.	4(2 x 2)	Chiusura dei contenitori con i tappi; quando vengono utilizzati in grande quantità prodotti puri o generalmente irritanti, operare sempre con una buona ventilazione dei locali di lavoro; occuparsi a fine turno del riordino delle sostanze utilizzate evitando l'accumulo di prodotti nei locali di lavoro.
Smaltimento dei rifiuti derivanti dell'attività di lavorazione.	Sostanze inquinanti nell'ambiente e nelle acque di scarico.	4(2 x 2)	Occuparsi a fine turno del riordino delle sostanze utilizzate evitando l'accumulo di prodotti nei locali di lavoro; chiusura dei contenitori con i tappi; è fatto preciso divieto di utilizzare i servizi igienici e i cortili come luogo entro cui scaricare i rifiuti delle lavorazioni.
Accesso di automezzi di proprietà della ditta appaltatrice per carico/scarico materiale e attrezzature.	Traumi, contusioni, fratture a seguito di incidenti, investimenti;	4(2 x 2)	Usare velocità tale da non risultare di pericolo per le persone presenti o gli altri automezzi; interdire ove possibile il passaggio di persone o altri mezzi, indicando i percorsi alternativi.
Allacciamenti ai servizi; impianti di cucina; preparazione pasti.	Incendio	4(4 x 1)	Verificare che la potenza dell'apparecchiatura utilizzata sia compatibile con la presa che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi già collegati. Corretto stoccaggio/trasporto dei prodotti; controllare l'assenza di sorgenti di fiamma o di scintilla

<b>Fase operativa : <u>Distribuzione pasti</u> -Refettorio di Via Caffaro Allera - Refettorio Asilo Nido Via Vittorio Veneto 57</b>	<b>Rischio da interferenza</b>	<b>Quantificazione del Rischio R=PxD</b>	<b>Misura di Prevenzione e Protezione</b>
---	--------------------------------	--	---

Utilizzo di impianti elettrici.	Elettrolucuzioni per contatto I.E:	1(1 x 1)	Il plesso scolastico ed i locali cucina dispongono di certificati di conformità I.E. Non sono autorizzati interventi in tensione.
Incendio	Gli stabili dispongono di dichiarazioni di inizio attività in materia di prevenzione incendi	4(2 x 2)	Il datore di lavoro ha provveduto all'istallazione di un piano di emergenza.
Scivolamento e cadute	Durante l'attività vige l'obbligo di utilizzo DPI (scarpe antinfortunistiche)	2 (2 x 1)	Usare utensili a norma e in modo appropriato; non lasciare oggetti per terra; non sovraccaricare le attività di somministrazione oltre il limite massimo indicato
Pulizia locali refettorio,, con uso di prodotti chimici: detergenti, disinfettanti ecc..	Allergie / irritazioni.	4(2 x 2)	Chiusura dei contenitori con i tappi; quando vengono utilizzati in grande quantità prodotti puri o generalmente irritanti, operare sempre con una buona ventilazione dei locali di lavoro; occuparsi a fine turno del riordino delle sostanze utilizzate evitando l'accumulo di prodotti nei locali di lavoro.

<b>Fase operativa : <u>Veicolazione e distribuzione pasti</u> - refettorio Asilo Nido</b>	<b>Rischio da interferenza</b>	<b>Quantificazione del Rischio R=PxD</b>	<b>Misura di Prevenzione e Protezione</b>
Utilizzo di impianti elettrici.	Elettrolucuzioni per contatto I.E:	1(1 x 1)	Il plesso scolastico ed i locali cucina dispongono di certificati di conformità I.E. Non sono autorizzati interventi in tensione.
Incendio	Gli stabili dispongono di dichiarazioni di inizio attività in materia di	4(2 x 2)	Il datore di lavoro ha provveduto all'istallazione di un piano di emergenza.

	prevenzione incendi		
Scivolamento e cadute	Durante l'attività vige l'obbligo di utilizzo DPI (scarpe antinfortunistiche)	2 (2 x 1)	Usare utensili a norma e in modo appropriato; non lasciare oggetti per terra; non sovraccaricare le attività di somministrazione oltre il limite massimo indicato
Accesso di automezzi di proprietà della ditta appaltatrice per carico/scarico pasti veicolati.	Traumi, contusioni, fratture a seguito di incidenti, investimenti;	4(2 x 2)	Usare velocità tale da non risultare di pericolo per le persone presenti o gli altri automezzi; interdire ove possibile il passaggio di persone o altri mezzi, indicando percorsi alternativi.
Pulizia locali scodellamento e refettorio, lavaggio utensili, con uso di prodotti chimici: detergenti, disinfettanti ecc..	Allergie / irritazioni.	4(2 x 2)	Chiusura dei contenitori con i tappi; quando vengono utilizzati in grande quantità prodotti puri o generalmente irritanti, operare sempre con una buona ventilazione dei locali di lavoro; occuparsi a fine turno del riordino delle sostanze utilizzate evitando l'accumulo di prodotti nei locali di lavoro.

#### 14. VALUTAZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA

Rispetto alla complessità dell'appalto i costi della sicurezza sono così articolati

CONTRATTO DURATA DAL 1.09.2017 AL 31.07.2021		
OFFERTA ECONOMICA A BASE DI GARA	IMPORTO PREVISTO	COSTI PER LA SICUREZZA
-Pasto alunni scuola primaria, scuola secondaria di primo grado, iscritti all'asilo nido comunale, insegnanti, dipendenti comunali.	€ 4,,20, oltre I.V.A., base di gara per ogni pasto, comprensivo degli oneri per la sicurezza, € 0,40 oltre I.V.A., base per ogni merenda per un totale di € 331.600,00, più I.V.A, per il totale presunto di pasti da fornire di numero 78.000 e di presunte 10.000 merende per l'intero periodo contrattuale	€ 0,04, oltre I.V.A., per ogni pasto, per un totale di € 3.120,00, più I.V.A. per l'intero periodo contrattuale, in relazione ad un numero complessivo presunto di pasti da fornire di 78.000

## 15. ACCETTAZIONE DEL DUVRI

Il DUVRI deve essere sottoscritto per accettazione da tutti i soggetti interessati nelle varie fasi:

### **Committente**

-Datore di Lavoro

Data .....

firma.....

### **Appaltatore**

-Datore di Lavoro

Data .....

firma.....