ALLEGATO “I”

SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE AL DOCUMENTO UNICO
PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

Sommario

DEFINIZIONI 3
CAMPO DI APPLICAZIONE 3
SCOPO 4
DATA DI INIZIO E DURATA DELL'APPALTO 4
DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' 5
ELEMENTI COSTITUTIVI DEL SERVIZIO PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI 6
ORARI DI SOMMINISTRAZIONE ED UBICAZIONE DEI PLESSI OVE ESPLETARE IL SERVIZIO DI REFEZIONE 7
IDENTIFICAZIONE DELLE SEDI OPERATIVE 8
SOGGETTI CHE COOPERANO 9
FINALITÀ 11
INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI 12
DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA DA ATTUARE 14
QUADRO E COSTI ANALITICI DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI 17

DEFINIZIONI

Vengono fornite le seguenti definizioni secondo le indicazioni di cui alla Determinazione dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture.

a) Committente : L'Amministrazione Comunale di Magnago, soggetto titolare degli obblighi di cui al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. il quale affida all'Appaltatore il servizio di ristorazione a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole;
b) Appaltatore: il soggetto giuridico risultato aggiudicatario dell'appalto;
c) Datore di lavoro: qualsiasi soggetto obbligato dal D.Lgs.81/2008 e s.m.i. a redigere il Piano di sicurezza e che in modo diretto o indiretto svolge un'attività che si "incrocia" con le attività oggetto dell'appalto;
d) Capitolato Tecnico: il capitolato speciale d'appalto per il Servizio di Refezione Scolastica compresi tutti i suoi allegati.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Premessa

Il presente **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze** (D.U.V.R.I.) è stato redatto in applicazione dell'art. 26 dal D.Lgs. N° 81 del 9 Aprile 2008 e s.m.i., e costituisce parte integrante sia del Capitolato Tecnico per la Gestione del servizio di refezione scolastica ed altre utenze che della Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro elaborato dall' Appaltatore in conformità alla citata legge.

Il presente documento (DUVRI) riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale della Committente, il personale dell'Appaltatore e il personale del/i Datore/i di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio ditte incaricate di eseguire gli interventi di disinfestazione e derattizzazione presso il centro cottura e presso i refettori, l'esecuzione di manutenzioni ordinarie dei locali e degli impianti dei Centri Cottura, l'esecuzione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature, delle macchine, degli arredi presenti presso i Centri Cottura e presso i refettori.

Pertanto le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa di ristorazione che eseguirà il servizio.

Nella stesura del presente documento sono state prese in esame tutte le attività costituenti il servizio appaltato.

In particolare per quanto attiene il servizio di ristorazione risulta che le attività verranno svolte in parte presso le cucine (ricevimento derrate alimentari e preparazione dei pasti) ed in parte presso i refettori ubicati all'interno dei vari plessi scolastici.

Per quanto riguarda l'attività svolta presso le cucine, i rischi derivanti da interferenze risultano minimi in quanto vi opera esclusivamente personale dell'Impresa. I rischi potenziali sono

riconducibili alla sola consegna delle derrate alimentari. I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dall'attività specifica dell'Impresa di ristorazione. Tali rischi, relativi alle attività connesse con l'appalto in oggetto, devono essere individuati, valutati e descritti nella Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, redatto dall'Appaltatore, entro il tempo massimo 30 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio (D.Lgs.81/2008 e s.m.i.).
Per quanto riguarda invece l'attività che l' Appaltatore svolgerà presso i refettori (ricevimento dei pasti, somministrazione degli stessi agli utenti, pulizia e rigovernatura dei refettori) sono stati riscontrati rischi, evidenziati nelle tabelle più avanti riportate, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Appaltatore, il personale dei Datori di lavoro ed eventuali utenti presenti presso i diversi plessi scolastici.

Infine il presente documento come chiarito dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale è da considerarsi "dinamico" nel senso che la valutazione dei rischi effettuata dalla Committente prima dell'espletamento dell'appalto deve essere obbligatoriamente aggiornato nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze.
In tal caso il Documento deve essere adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate ed alle conseguenti soluzioni individuate.

SCOPO

Il presente Documento ha lo scopo di:

- fornire alle imprese partecipanti alla gara di appalto e soprattutto all'Impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto.

- promuovere la cooperazione e il coordinamento tra la Committente, l'Appaltatore ed i Datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'Impresa, dei Datori di lavoro e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno.

- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente, la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

DATA DI INIZIO E DURATA DELL'APPALTO

L’attività in appalto avrà inizio il 01/09/2014 e durerà fino al 31/08/2018.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA’

SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, da effettuare a cura e spese dell’O.E.A., sono così sintetizzabili:

- L’approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare il servizio;
- La produzione dei pasti per gli alunni e il personale insegnante presso le Cucine Centralizzate Comunali, in base al numero di presenze giornaliere, trasporto e consegna dei pasti pronti presso i locali di consumo, somministrazione agli utenti secondo i turni indicati dalla Committente;
- Il confezionamento ed il trasporto mediante il sistema del tegame misto in multirazione e la consegna dei pasti pronti presso i locali di consumo;
- L’allestimento dei tavoli dei refettori e successivo sbarazzo e pulizia degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie;
- La somministrazione dei pasti con servizio al tavolo, mediante l’utilizzo di carrelli termici messi a disposizione dalla Committente;
- La consegna della frutta a metà mattina presso i refettori;
- La fornitura e distribuzione delle merende agli alunni della scuola d’Infanzia che frequentano il post scuola;
- La preparazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti per il Centro ricreativo estivo comunale, se attivato;
- La pulizia e disinfezione dei locali di produzione; lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna dei pasti; riassetto delle Cucine Centralizzate Comunali e di ogni altro spazio utilizzato;
- Il ritiro dai locali di consumo dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto dei pasti e relativo lavaggio;
- L’effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei locali e degli impianti delle Cucine Centralizzate Comunali e dei locali di consumo dei pasti;
- L’effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie, dei macchinari e delle attrezzature, degli arredi presenti presso le Cucine Centralizzate Comunali, presso i locali di distribuzione dei pasti presso i plessi scolastici;
- La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- L’Appaltatore deve rendersi disponibile a collaborare con la Committente per l’utilizzo dei pasti non distribuiti o in eccesso, da destinare mediante convenzioni ad istituzioni No-Profit;

La prestazione prevede inoltre:

- L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei locali, degli impianti, nonché le manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi delle Cucine Comunali;
- L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie degli impianti, nonché le manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi presso i refettori.

ELEMENTI COSTITUTIVI DEL SERVIZIO PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Gli elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti sono i seguenti:

- **Scuola dell'infanzia comunale**

Il servizio, da effettuare secondo il calendario scolastico, prevede l'approvvigionamento dei generi alimentari preparazione dei pasti, confezionamento in multiporzione, il condimento, il trasporto e consegna alle unità terminali di distribuzione dei pasti, l'impiattamento e la somministrazione dei pasti con servizio "al tavolo", mediante l'utilizzo di carrelli termici messi a disposizione dalla Committente. In particolare:

  - Per gli alunni delle scuole d'Infanzia la spezzettatura dei secondi da effettuare presso le Cucine comunali e la fornitura e somministrazione delle merende per il pomeriggio.
  - Per tutti gli utenti il servizio prevede altresì la fornitura (esclusa la somministrazione) della frutta a metà mattina. Se non richiesto tale servizio, la frutta andrà consumata a pranzo.

Al termine del servizio di somministrazione del pranzo, l'Appaltatore deve provvedere al lavaggio delle stoviglie, alla sanificazione dei contenitori utilizzati, al rigoverno ed alla pulizia delle zone di consumo, delle zone comunque utilizzate per lo svolgimento del servizio e di tutti gli arredi e di tutte le attrezzature in uso.

- **Centri ricreativi diurni comunali estivi, se attivati**

Il servizio viene svolto come nel corso dell'anno scolastico e prevede la preparazione e la somministrazione dei pasti e delle merende agli utenti presso i refettori, sedi dei Centri Estivi, con le stesse modalità di servizio praticate durante l'anno scolastico.

- **Servizio di assistenza domiciliare**

Il servizio consiste nella preparazione, confezionamento in monoporzione, trasporto e consegna giornaliera lunedì-venerdì dei pasti a domicilio per mediamente 20/30 utenti assistiti dal Servizio di Assistenza Domiciliare.

ORARI DI SOMMINISTRAZIONE ED UBICAZIONE DEI PLESSI OVE ESPLETARE IL SERVIZIO DI REFEZIONE

Le consegne dei pasti sui terminali decentrati dovranno avvenire nei seguenti orari:

- Scuole dell'Infanzia		dalle ore 11.30 alle ore 11,45
- Scuole primarie	1°turno	ore 11.30/11.45
	2°turno	ore 12.30/12.45
- Scuola secondaria di primo grado		ore 13.15
- Cestini per gite		dalle ore 7.00
- Merende		orario da concordare con personale docente

Il servizio di distribuzione dei pasti dovrà avere inizio nei seguenti orari (salvo modifiche richieste dal Committente e concordate con l'Appaltatore):

- Scuola infanzia		ore 12.00
- Scuole primarie	1°turno	ore 12.10
	2°turno	ore 13.10
- Scuole secondaria primo grado	unico turno	ore 13.35
- Distribuzione della frutta o dessert		entro le ore 10,00
- Servizio di Assistenza Domiciliare		fra le ore 11,45 e le ore 12,45.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. I pasti devono essere consegnati con un anticipo massimo di 15 minuti dall'orario previsto per la somministrazione.

IDENTIFICAZIONE DELLE SEDI OPERATIVE

Sedi scolastiche

A	CUCINE	INDIRIZZO	REC. TELEFONICO
1	Centro Cottura Comunale	Via Asilo	0331/659562
2	Centro Cottura Comunale	P.zza Italia	0331/659935

B	SCUOLE D'INFANZIA	INDIRIZZO	REC. TELEFONICO
1	MAGNAGO	Via Asilo	0331/658195

C	SCUOLE PRIMARIE	INDIRIZZO	REC. TELEFONICO
1	Magnago	Via Lambruschini	0331/657338
2	Bienate	Via G. Leopardi	0331/658312
3	Bienate – classi quinte (attualmente non attivo)	c/o plesso Via Don Milani	0331/658080

D	SCUOLE SECONDARIE DI I GRADO	INDIRIZZO	REC. TELEFONICO
1	Magnago	Via Don Milani	0331/305790

SOGGETTI CHE COOPERANO

Nelle seguenti schede sono indicati i soggetti chiamati a cooperare per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro nell'attività lavorativa oggetto dell'appalto ai sensi della legge n. 123 del 3/8/2007 e s.m.i.

DATI RELATIVI ALL'APPALTATORE ***(da compilare ad avvenuta aggiudicazione definitiva)***		
RAGIONE SOCIALE	**……**	
INDIRIZZO		
Rappresentante Legale (con riferimento al D.Lgs.81/2008 e s.m.i.)	**Nominativo** **Sig. ……**	Indirizzo Sede **……** Recapito telefonico **……** Recapito e mail **……**
Responsabile del S.P.P.	**Sig. ……**	Recapito telefonico **……**
Medico Competente (con riferimento al D.Lgs.81/2008 e s.m.i.**)**	**Dr. ……**	Recapito telefonico **……**
Direttore Tecnico del servizio	**Sig. ……**	Recapito telefonico **……**

DATI RELATIVI ALLA COMMITTENTE		
INDICAZIONE DEL RUOLO	**NOMINATIVO**	**RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE**
Direzione Committente	Sindaco Comune di MAGNAGO	Piazza Italia 1, 20020 Magnago (MI) - Tel 0331/658305
Responsabile del Procedimento	Dirigente di Settore Tunesi Antonella	Piazza Italia 1, 20020 Magnago (MI) - Tel 0331/658305
Responsabile del R.S.P.P. Comune di Magnago (ai sensi del D.Lgs.81/2008 e s.m.i.)	Ing. Barbosa Stéphane per Frareg s.r.l.	Frareg s.r.l. - viale Jenner 38, 20159 Milano
Medico Competente (ai sensi del D.Lgs.81/2008 e s.m.i.)	Dr Cuvello Patrizia	MEDILABOR S.A.S. – Corso Italia 8, 21013 Gallarate (VA)
R. L. S.	Teresa Rizzi – Geometra UTC -	Piazza Italia 1, 20020 Magnago (MI) - Tel 0331/658305

SCUOLE D'INFANZIA

1 - SCUOLA MAGNAGO	**VIA ASILO**	
Responsabile	Antonella Tunesi	Piazza Italia 1, 20020 Magnago (MI) - Tel 0331/658305
Referente per la sicurezza	Antonella Tunesi	Piazza Italia 1, 20020 Magnago (MI) - Tel 0331/658305

SCUOLE PRIMARIE

1 - SCUOLA MAGNAGO	**VIA LAMBRUSCHINI ***	
Referente emergenza evacuazione	Sig.ra Renzullo Stefania	Recapito telefonico 0331/657338 Recapito e mail primaria.magnago@icadanegri.it
Referente prevenzione incendi	Sig.ra Cavolino Anna, Gambaro Laura, Valli Giulia	Recapito telefonico 0331/657338 Recapito e mail primaria.magnago@icadanegri.it
Referente primo soccorso	Sig.re Turconi Manuela, Martinelli Stefania, Calidonna Carmela, Tarantino Antonietta	Recapito telefonico 0331/657338 Recapito e mail primaria.magnago@icadanegri.it

2 - SCUOLA BIENATE	**VIA G. LEOPARDI ***	
Referente emergenza evacuazione	Sig. Parini Giuseppe	Recapito telefonico 0331/658312 Recapito e mail primaria.bienate@icadanegri.it
Referente prevenzione incendi	Sig.re Croci Giancarla, Rivolta Roberta, Viceconti Antonia	Recapito telefonico 0331/658312 Recapito e mail primaria.bienate@icadanegri.it
Referente primo soccorso	Sig.re Puesi Maria, Centola Adele, Cirone Gaetana	Recapito telefonico 0331/658312 Recapito e mail primaria.bienate@icadanegri.it

SCUOLE SECONDARIE DI I GRADO

SCUOLA MAGNAGO	**VIA DON MILANI ***	
Referente emergenza evacuazione	Sig. Tano Giuseppe	Recapito telefonico 0331/305790 Recapito e mail secondaria.magnago@icadanegri.it
Referente prevenzione incendi	Sig.ri Gaspari Giulio, De Bernardi Giuseppina (ata)	Recapito telefonico 0331/305790 Recapito e mail secondaria.magnago@icadanegri.it
Referente primo soccorso	Sig.ri Bienati Marina Donatella (ata), Novembre Giancarlo, Mancin Manuela	Recapito telefonico 0331/305790 Recapito e mail secondaria.magnago@icadanegri.it

***** con il nuovo anno scolastico possibili modifiche nominativi

N.B.

Si precisa che per ogni plesso scolastico sono attivi gli addetti alla gestione emergenze, nominati e formati dai Dirigenti Scolastici, in quanto datori di lavoro di riferimento degli stessi. L'elenco aggiornato è disponibile presso le segreterie scolastiche.

ALTRI DATORI DI LAVORO (Scheda da aggiornare ogni qualvolta vi sia un nuovo Datore di lavoro che possa interferire con le attività oggetto dell'appalto. Compilare una scheda per ogni Datore di lavoro)		
RAGIONE SOCIALE	**……**	
INDIRIZZO	**……**	
Rappresentante Legale (con riferimento al D.Lgs.81/2008 e s.m.i.)	**Nominativo** **Sig. ……**	Indirizzo Sede **……** Recapito telefonico **……** Recapito e mail **……**
Responsabile del S.P.P.	**Sig. ……**	Recapito telefonico **……**
Medico Competente (con riferimento al D.Lgs.81/2008 e s.m.i.)	**Dr. ……**	Recapito telefonico **……**
Direttore Tecnico	**Sig. ……**	Recapito telefonico **……**

FINALITÀ

Il presente Documento di Valutazione è stato redatto **prima di esperire la gara di appalto** in ottemperanza al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., per promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto dall'art. 26 e cioè:

- per cooperare all'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- per coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- per informarsi reciprocamente in merito a tali misure,

al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle attività costituenti l'oggetto dell'appalto.

INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI

INGRESSO PEDONALE

L’accesso pedonale ai locali interessati dall’attività in appalto avviene tramite gli ingressi normalmente utilizzati dagli utenti e dal personale scolastico.

INGRESSO DEI VEICOLI E SCARICO MERCI

E’ previsto l’ingresso di veicoli dell’Appaltatore nei cortili dei vari plessi scolastici.
I mezzi utilizzati hanno la possibilità di fermarsi e di effettuare le operazioni di scarico senza rischi in quanto gli spazi sono sufficientemente ampi.
Non ci sono rischi da interferenza in quanto il transito avviene in orari diversi da quelli di normale accesso degli studenti. Occorre comunque transitare con cautela, fare attenzione alle condizioni dei luoghi.

IMPIANTI

Sono presenti impianti elettrici, di riscaldamento e idraulici.
Il committente provvede alla manutenzione e attua le verifiche previste dalla normativa vigente.

GESTIONE EMERGENZE

Esiste un piano di emergenza. Sono presenti cassette di pronto soccorso. E' attivo un impianto di illuminazione di emergenza dotato di lampade ad attivazione automatica in caso di mancanza dell'energia elettrica. E' presente cartellonistica di emergenza indicante le uscite di emergenza, i pulsanti di allarme ed il divieto di fumo. Esiste una squadra di emergenza adeguatamente formata e vengono fatte periodicamente le prove di evacuazione.

L’Appaltatore deve preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l’indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza, comunicando alla scuola e alla Committente eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento del servizio.
I corridoi e le vie di fuga devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza e devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere anche se temporanei.

SMALTIMENTO RIFIUTI

Ogni lavorazione inerente lo svolgimento del servizio deve prevedere lo smaltimento di residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari, la delimitazione e la segnalazione delle aree per il deposito temporaneo, il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori.

BARRIERE ARCHITETTONICHE - PRESENZA DI OSTACOLI

L'attuazione delle attività oggetto di servizio non deve creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi. L'eventuale percorso alternativo deve essere adeguatamente segnalato e sicuro per gli utenti. La collocazione di attrezzature e di materiali non deve costituire inciampo, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; la raccolta e l'allontanamento del materiale deve essere disposta al termine delle lavorazioni.

SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO

L'Appaltatore deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori dell'impresa che eventualmente per il personale scolastico, il quale dovrà sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite. Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere.

UTENZE

La fornitura di servizi da parte del Committente riguarda l'acqua potabile che può essere prelevata nei locali scolastici (refettori, cucine office e servizi igienici) tramite gli appositi rubinetti e l'energia elettrica che può essere utilizzata mediante le prese ubicate nei vari locali scolastici.

ATTREZZATURE E ARREDI

I lavoratori dell'Appaltatore operano in ambienti in cui sono presenti attrezzature e arredi di proprietà della Committente e/o della scuola.

E' consentito l'utilizzo da parte della ditta di attrezzature di proprietà comunale, quali lavelli, lavastoviglie, frigoriferi, carrelli scaldavivande e altre attrezzature a norma, consegnate alla ditta stessa, che deve provvedere alla manutenzione osservando le seguenti regole:

- divieto di apportare modifiche, di qualsiasi genere, senza preventiva autorizzazione;
- divieto di rimuovere, modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza e/o protezione.

L'Appaltatore se utilizza attrezzature che possano comportare un rischio evidente per gli utenti del servizio o il personale scolastico informa il responsabile della scuola. Le apparecchiature, quando necessario, devono essere marchiate CE ed oggetto di regolare manutenzione. Le apparecchiature elettriche devono essere connesse a terra oppure a doppio isolamento. L'Appaltatore si impegna a sorvegliare le attrezzature utilizzate e a non lasciarle incustodite.

LAVORAZIONI CHE RICHIEDONO SPECIFICA AUTORIZZAZIONE

Eventuali attività diverse da quelle previste nel presente documento dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate dalla Committente e dalla scuola.

DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA DA ATTUARE

Con il presente documento unico preventivo, vengono fornite ai concorrenti e di conseguenza all'Impresa che risulterà aggiudicataria, le informazioni relative a:

- **i rischi di carattere generale** esistenti sui luoghi di lavoro ove verranno espletate le attività oggetto dell'appalto e i rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui è destinato ad operare l'Appaltatore nell'espletamento del servizio di refezione, nonché sulle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuate;

- **i costi per la sicurezza che** sono stati determinati in base alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze. Tali costi sono stati ricavati da un'indagine di mercato ed in base al costo di dispositivi similari a quelli individuati.

  I costi stimati per la eliminazione e comunque per la riduzione al minimo dei rischi da interferenze per il servizio di refezione sono stati stimati in base al numero complessivo di pasti da produrre e fornire nell'intera durata contrattuale (circa 98.774 in 1 anno) . E' stata poi stimata l'incidenza del costo sul singolo pasto.

I costi della sicurezza, compresi nel valore economico dell'appalto e pertanto riportato su tutti i documenti afferenti alla gara di appalto, non sono soggetti a ribasso e, su richiesta, potranno essere messi a disposizione sia dei Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza, sia delle Organizzazioni sindacali dei lavoratori dell'Appaltatore.

Di seguito si riporta la metodologia e criteri di valutazione dei rischi da interferenza

VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

Le situazioni di rischio per la salute e la sicurezza dei lavoratori dovute alla interferenza tra l'attività svolta dall'Appaltatore e l'attività svolta dalla scuola e dalla Committente, sono state identificate e successivamente valutate secondo il criterio di seguito riportato.

CRITERIO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

Per ogni pericolo individuato vengono definiti due fattori il cui prodotto fornisce l'entità del rischio secondo la seguente formula: **R = P x D** in cui:

R = entità del rischio
P = probabilità di accadimento
D = gravità del danno

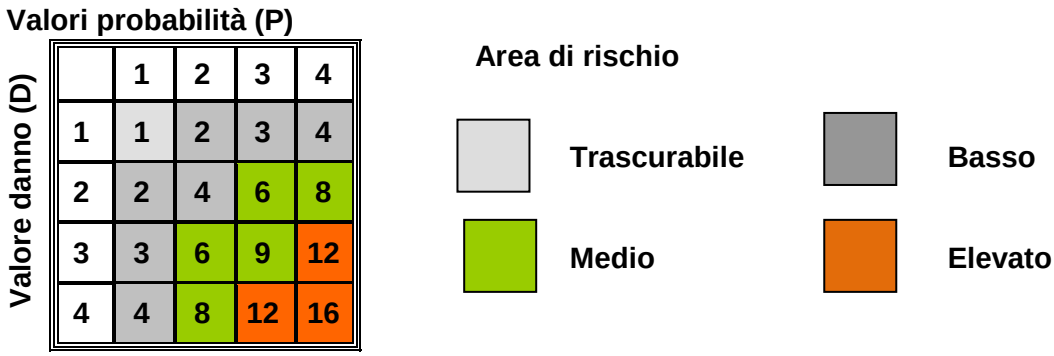
Il fattore **P** rappresenta la probabilità di accadimento dell'infortunio, ossia la probabilità che un potenziale pericolo possa comportare un danno o una lesione, e può assumere i seguenti valori:

P=1	IMPROBABILE	Può verificarsi un infortunio per la concomitanza di più eventi indipendenti poco probabili. Non sono noti episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative
P=2	POSSIBILE	Può verificarsi un infortunio solo in circostanze sfortunate. Sono noti rarissimi episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative
P=3	PROBABILE	Può verificarsi un infortunio in modo non automatico o diretto. Sono noti alcuni episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative
P=4	MOLTO PROBABILE	Esiste correlazione diretta tra il pericolo individuato e la possibilità che si verifichi l'infortunio. Sono noti episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative

Il fattore di danno **D** rappresenta la gravità del danno e può assumere i seguenti valori:

D=1	LIEVE	Infortunio o esposizione acuta con inabilità rapidamente reversibile Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili
D=2	MEDIO	Infortunio o esposizione acuta con inabilità reversibile. Esposizione cronica con effetti reversibili
D=3	GRAVE	Infortunio o esposizione acuta con effetti di invalidità parziale Esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente invalidanti
D=4	GRAVISSIMO	Infortunio o esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale Esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente invalidanti

I valori che possono essere assunti dall'entità del rischio R sono stati raggruppati in 4 classi omogenee, ad ognuna delle quali corrisponde un diverso livello di gravità del rischio.



I RISULTATI DELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI E COSTI DELLA SICUREZZA

Con riferimento all'attività svolta in appalto non si ravvisano particolari interferenze reciproche tra l'attività svolta dai lavoratori dell'Appaltatore, gli utenti del servizio mensa ed il personale scolastico.

L'unica ipotesi di rischio da interferenza è ravvisabile durante le operazioni di pulizia delle superfici di transito che possono risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori dell'Appaltatore che per il personale scolastico.

I risultati della valutazione del rischio e l'entità dei costi della sicurezza sono riportati nella tabella che segue. Data l'entità dei costi, essi si intendono inclusi nell'importo contrattuale.

QUADRO E COSTI ANALITICI DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI

A) Servizio di ristorazione per gli utenti della refezione scolastica (compresa la consegna delle merende)

SEDI INTERESSE	TIPOLOGIA ATTIVITA' PERSONALE/UTENZA SCOLASTICA	TIPOLOGIA ATTIVITA' PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA	PERIODICITA' INTERVENTI APPALTATORE	RISCHI DA INTERFERENZA	MISURE PREVENZIONE E PROTEZIONE	VALUTAZIONE RISCHIO
SPAZI DI RIGOVERNO E SPAZI DI PERTINENZA						
SPAZI DI RIGOVERNO E SPAZI DI PERTINENZA	Attività didattica e attività amministrativa con uso di apparecchiature d'ufficio ed ausiliarie di pulizia	Gestione spazio rigoverno e spazi di pertinenza assegnati	Fissa	Rischio cadute/scivolamento Rischio inalazione composti chimici pericolosi Rischio elettrico	1.Fare rispettare divieti acceso agli spazi di rigoverno e relativi spazi di pertinenza (magazzino, dispensa, etc.) delle persone estranee al servizio o comunque non dipendenti dall'Appaltatore 2.Fare rispettare divieto svolgimento attività fuori spazi assegnati 3.Obbligo segnalazione zone di lavoro assegnate, con cartellonistica (vedi DLgs81/2008 – allegati da XXIV a XXVIII)	**BASSO**
				Rischio incendio Gestione emergenze	1.Formazione personale su utilizzo sicuro delle attrezzature 2.Informazione e formazione del personale su modalità allarme/ evacuazione, antincendio/ primo soccorso (Addetti alle emergenze) 3.Garantire manutenzione attrezzature come previsto da capitolato appalto 4.Fornire all'Appaltatore indicazioni circa comportamento da tenere in caso di emergenza e coinvolgere personale dell'Appaltatore nelle esercitazioni di emergenza evacuazione annuali 5.Prevedere numero adeguato di addetti per gestione emergenza e incendio e sanitarie (vedi DM All. IX del 10/3/98 e Allegato 4 del DM 388/2003)	**BASSO**

				Movimentazione materiali/transito carrelli a ruote e carrelli termici	1.Apposizione cartellonistica conforme alla normativa vigente negli spazi percorsi da altre persone. 2.Attuare comportamenti idonei ai rischi presenti e alla particolare utenza presente (alunni)	
				Deposito materiali	1.Obbligo a non depositare materiale in corrispondenza delle vie di esodo e uscite sicurezza; osservare zone stoccaggio,etc. 2.Evitare stoccaggi instabili con rischio caduta materiali	

REFETTORIO						
Refettorio		Gestione refettori. Transito e trasporto pasti pronti carrelli	Fissa	Rischio cadute/scivolamento	1. Le operazioni di pulizia devono essere svolte preferibilmente senza la presenza di persone estranee alle operazioni; in caso contrario fare interrompere l'attività di pulizia 2.Mantenere costantemente pulito il piano di calpestio, al fine di evitare scivolamenti/ cadute provocati da acqua o residui di alimenti,etc. 3. Segnalare le zone interessate dai lavori di pulizia tramite apposita cartellonistica 4.Non utilizzare prodotti ceranti o qualunque prodotto che renda il piano di calpestio scivoloso. 5. Evitare collegamenti elettrici che prevedono l'uso di prolunghe, etc.; qualora non fosse possibile, svolgere cavi lungo le pareti o chiudere gli spazi fino al termine delle operazioni.	**BASSO**
				Rischio elettrico	1.Divieto da parte del personale dell'Appaltatore di utilizzare apparecchiature elettriche non previste dal capitolato d'appalto, salvo esplicite autorizzazioni 2.Divieto di pulire o intervenire su specifiche attrezzature elettriche in tensione. 3.Garantire la manutenzione previste nel capitolato d'appalto. 4.Le a attività che prevedono l'uso di attrezzature elettriche devono essere precedute da una verifica sull'idoneità di cavi, spine, quadri, et. 5.Non devono essere utilizzate attrezzature o conduttori elettrici danneggiati 6.Evitare di far passare persone su cavi in tensione dell'Appaltatore 7.Assegnare all'Appaltatore le prese dalle quali poter allacciarsi per prelevare corrente.	
		Derattizzazione	Bimestrale	Esposizioni per inalazione e contatto di agenti chimici	1.Effettuare tale lavorazione in assenza totale di persone 2. Predisporre tempi di sicurezza idonei a	

					decontaminazione	
		Manutenzioni	Secondo necessità	Rischio Urti/ scivolamenti/inciampi, Rischio elettrico; Esposizioni a rumore e polveri	1.Effettuare tale lavorazione durante gli orari di chiusura delle scuole 2.Delimitare le zone usando cartellonistica idonea	

REFETTORI, DISIMPEGNI E VIE DI TRANSITO						
Refettori, disimpegni e vie di transito	Attività didattica e attività amministrativa con uso di apparecchiature d'ufficio ed ausiliarie di pulizia	Gestione refettori. Transito e trasporto pasti pronti con carrelli	Fissa	Movimentazione materiali/transito carrelli a ruote e temici	1. Apposizione cartellonistica conforme alla normativa vigente negli spazi percorsi da altre persone 2.Attuare comportamenti idonei ai rischi presenti ed alla particolare utenza presente (alunni).	**BASSO**
				Rischio inalazione composti chimici pericolosi	1.Effettuare pulizie e che prevedono utilizzo prodotti non pericolosi in assenza di altre persone ed arieggiare i locali. 2.Stoccare prodotti di pulizia in locali idonei, in armadi specifici forniti dal Committente e dotati di cartellonistica conforme alla normativa vigente. 3.Messa a disposizione di locali idonei per stoccaggio prodotti pulizia, disinfestazione e derattizzazione da blatte e roditori 4. Utilizzare DPI previsti per la tipologia di intervento e cartellonistica idonea; predisporre tempi di sicurezza idonei alla decontaminazione	
				Possibili contatti con parti calde di attrezzature, con liquidi e/io solidi in ebollizione o comunque ad alta temperatura, con vapori	1.Apposizione cartellonistica conforme alla normativa vigente. 2.Attuare comportamenti idonei a rischi presenti ed alla particolare utenza presente.	
				Deposito materiali	1. Non depositare materiale in corrispondenza delle vie di esodo e delle uscite: stoccare materiali , prodotti e attrezzature negli spazi	

					concordati con il Committente 2.Evitare stoccaggi instabili con rischio caduta materiali.	
				Rischio incendi. Gestione emergenze. Evacuazione	1.Formazione personale dell'Appaltatore circa modalità corrette e sicure per utilizzo delle attrezzature in uso nei centri di cottura (vedi capitolato oneri) 2.Informare l'Appaltatore sulle modalità di allarme/ evacuazione, mettere a conoscenza circa il lay-out di evacuazione e della dislocazione delle attrezzature antincendio e dei presidi di primo soccorso mediante gli addetti alle emergenze 3.Garantire manutenzione prevista dal capitolato appalto sull'uso corretto delle attrezzature in uso (vedi capitolato). 4.Fornire all'Appaltatore informazioni circa comportamenti corretti in caso di emergenza e coinvolgerlo nelle esercitazioni di emergenza/ evacuazioni annuali 5.Prevedere un numero adeguato di personale formato alla gestione delle emergenze incendio e sanitarie.	**BASSO**

AREA CORTILIZIA ESTERNA						
Area cortilizia esterna	Transito persone, autoveicoli. Movimentazione materiali	Transito trasporto pasti pronti nei carrelli	Fissa	Rischio investimento da parte di autoveicoli e carrelli in transito	1.Apposizione cartellonistica in base alla normativa vigente 2.Indossare indumenti ad alta visibilità da parte dei lavoratori dell'Appaltatore 3.Fornire informazione sulle norme di comportamento da attuare nell'ambito dell'insediamento 4.Attuare tutti i comportamenti idonei alla sicurezza indicati dal Dirigente Scolastico 6. Installare sugli automezzi avvisatori acustici e luminosi	**BASSO**
Area cortilizia esterna	Transito persone, autoveicoli. Movimentazione materiali	Stoccaggio e movimentazione materiali e rifiuti	Fissa	Rischio interferenze materiali e rifiuti stoccati/movimentati dall'Appaltatore	Rispettare il divieto di stoccare/movimentare materiali/rifiuti al di fuori degli spazi assegnati dal Dirigente Scolastico.	**BASSO**
AREA COMPLESSIVAMENTE INTERESSATA DALL'APPALTO						
Area Complessivamente interessata dall'Appalto		Attività legate all'appalto	Fissa	Rischio interferenze	Riunione di coordinamento delle attività interferenti	**BASSO**

Di seguito vengono indicati in dettaglio i costi a carico dell'Appaltatore finalizzati ad eliminare/ridurre i rischi derivanti dalle interferenze, indicati accorpati nel contratto di appalto:

Tipologia misura di sicurezza	**Unità di misura**	**Quantità max**	**Prezzo unità (Euro)**	**Totale (Euro) per quadriennio**
Cartellonistica/pannelli mobili indicanti rischi, obblighi,divieti	A corpo	6	50,00	300,00
Formazione del personale dell'Appaltatore circa le modalità corrette e sicure di utilizzo delle attrezzature in uso	A ore	12	80,00	960,00
Formazione del personale dell'Appaltatore alla gestione delle emergenze (vedi Allegato IX del DM 10/3/98)	A ore	10	40,00	400,00
Formazione del personale dell'Appaltatore alla gestione delle emergenze sanitarie (vedi All. 4 del DM 388/2003)	A ore	15	40,00	600,00
Delimitazione zone scivolose, cartellonistica idonea (attività di pulizia)	A corpo	1	200,00	200,00
Delimitazione zone interessate , DPI e la cartellonistica idonea – (disinfestazione e derattizzazione)	A corpo	1	200,00	200,00
Gilet ad alta visibilità lavoratori dell'Appaltatore per attività all'aperto	Almeno 1 per luogo di lavoro	9	20,00	180,00
Riunione di coordinamento per le attività interferenti	A ore	27	40,00	1080,00
Totale costi per la sicurezza				**3.920,00**

I costi degli oneri si intendono per tutta la durata dell'appalto (4 anni).

L'incidenza sul costo pasto è quantificabile in 0,0099 € per pasto.

N.B

Per i costi della sicurezza relativi all'esercizio dell'attività svolta da ciascuna impresa, resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

I suddetti costi sono a carico dell'Appaltatore, il quale deve dimostrare, in sede di verifica dell'anomalia delle offerte, che gli stessi siano congrui rispetto a quelli desumibili dai prezzari o dal mercato. I costi della sicurezza necessari per la eliminazione dei rischi da interferenze vanno tenuti distinti dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso.

Resta inteso che sulla base dei rischi specifici individuati, l'Appaltatore provvederà a :

-produrre un proprio documento di valutazione dei rischi specifici;

-informare e formare i lavoratori (artt. 36 e 37 del DLgs 81/08);

-mettere a disposizione dei lavoratori adeguate ed appropriate attrezzature (art. 71 D.Lgs. 81/08);

-fornire ai lavoratori idonei DPI (art. 77 D.Lgs. 81/08).

PRIMA DELLA STIPULA DEL CONTRATTO SI PROVVEDERÀ

- **a fornire**, in caso di varianti proposte dall'Appaltatore e accettate dalla Committente, **il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenze definitivo**, che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che l'Appaltatore dovrà esplicitare in sede di gara. Il documento definitivo dovrà essere allegato al contratto al pari delle altre Specifiche Tecniche costituenti parte integrante e sostanziale del Capitolato Speciale d'appalto (Capitolato Tecnico).

DOPO LA STIPULA DEL CONTRATTO

- **l'Appaltatore** deve redigere il "**Verbale di riunione cooperazione coordinamento"/ "sopralluogo congiunto**" da sottoscriversi ai sensi del D.Lgs.81/2008 e s.m.i. tra il Rappresentante Legale del comune di Magnago (Committente) e il Direttore Tecnico del servizio o altra persona avente titolo a rappresentare a tutti gli effetti l'Appaltatore.

ENTRO 30 GIORNI

- dall'inizio delle attività **l'Appaltatore** dovrà produrre un proprio **Piano Operativo** sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere Coordinato con il Documento Unico Valutazione Rischi Interferenze (DUVRI) definitivo.

Magnago, 17/04/2014

Il Responsabile del Settore / Procedimento
(Tunesi Antonella)