

Alleg. tecnico n. 4)

COMUNE DI BIANDRATE

DUVRI

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI
(art.26. D.Lgs n°81/2008 e succ. mod ed integraz)

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

PREMESSA

Il presente **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze** (D.U.V.R.I.) è stato redatto in applicazione dell'articolo 26 del D.Lgs. n. 81 del 9 Aprile 2008 e costituisce parte integrante del Capitolato Speciale per la concessione del servizio di ristorazione scolastica.

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 del Committente, il personale del Datore di Lavoro diverso dal Committente, il personale dell'Impresa aggiudicataria e il personale del/i Datore/i di lavoro che operano presso gli stessi siti.

Pertanto il DUVRI non contiene la valutazione dei rischi specifici propri dell'attività dell'Impresa di ristorazione che eseguirà il servizio.

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 il servizio di concessione, l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

SCOPO

Il presente documento ha lo scopo di:

- **fornire** alle imprese partecipanti alla procedura ad evidenza pubblica 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 il Committente, l'Impresa aggiudicataria e i Datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto della concessione con particolare riguardo all'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 eventuali utenti esterni;
- **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.

Servizio di ristorazione scolastica da effettuarsi negli appositi locali della struttura scolastica denominata "Cittadella degli studi", come sopra identificata e con le modalità di cui ai successivi articoli.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

Il Comune di Biandrate affida, all'atto dell'aggiudicazione, in concessione il servizio di ristorazione scolastica da effettuarsi negli appositi locali del complesso scolastico comprendente separati edifici adibiti a scuola dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di primo grado, il centro di produzione pasti, gli uffici dell'Istituto Comprensivo – sito in Via Roma n. 65 – Biandrate

L'attività di ristorazione sarà svolta nel "Centro Produzione pasti", ove è presente una cucina centralizzata, comprensiva di refettorio, dotata di idonea struttura per eventuale servizio self service e nel "Refettorio" situato all'interno dell'edificio della scuola dell'infanzia della Cittadella degli Studi – separato dal locale adibito a centro di produzione pasti.

Detti locali sono concessi in comodato d'uso gratuito, comprensivo di impianti, arredi, attrezzature con l'osservanza di tutte le disposizioni al riguardo previste dal Codice Civile, . Della dotazione dei locali, arredi, attrezzature verrà redatto in sede di consegna apposito verbale, sottoscritto dalla parti per accettazione.

La concessione del servizio di ristorazione scolastica avrà la durata di cinque anni scolastici dal 1° settembre 2012 al 31 agosto 2017 (corrispondenti agli anni scolastici 2012/2013 – 2013/2014 – 2014/2015 – 2015/2016 – 2016/2017) ed in ogni caso in base al calendario scolastico.

I lavori oggetto della concessione di norma saranno eseguiti durante l'orario di lavoro dei plessi scolastici. È prevista la distribuzione dei pasti nei seguenti orari:

Scuola dell'infanzia:

⇒ dal lunedì al venerdì
merenda a metà mattina
Pranzo: alle ore 12,00

Scuola primaria e servizio post scuola:

⇒ lunedì/mercoledì: refezione scolastica
⇒ mercoledì/giovedì/venerdì: refezione post scuola
in entrambi i casi pranzo: alle ore 12,30

Scuola secondaria di primo grado e servizio post scuola

⇒ lunedì: refezione scolastica
⇒ martedì/ mercoledì/giovedì/venerdì: refezione post scuola
in entrambi i casi pranzo: alle ore 13,30

I dati suindicati sono forniti sulla base del calendario scolastico attualmente in corso e potrebbero subire variazioni in base all'effettivo calendario previsto per l'anno scolastico 2012-2013.

L'utenza del servizio di ristorazione scolastica è così composta:

- alunni della scuola dell'infanzia
- alunni della scuola primaria
- alunni della scuola secondaria di primo grado che aderiranno al servizio
- insegnanti e personale Ata aventi diritto al pasto
- alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado che aderiranno al servizio di post scuola

In occasione di feste, cerimonie, eventi l'utenza può essere composta da utenti esterni (ad esempio anziani, etc).

Durante la somministrazione dei pasti, nei refettori, nei giorni del servizio post scuola, è presente personale di sorveglianza post scuola.

Occasionalmente possono essere presenti ispettori, personale del Comune, genitori.

DESCRIZIONE DELLE INTERFERENZE NELLE STRUTTURE OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Nella stesura del presente documento sono state prese in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione. Da tale esame è risultato che le attività verranno svolte in parte presso la cucina e refettorio del centro produzione pasti (ricevimento derrate alimentari e preparazione dei pasti, somministrazione) ed in parte presso il refettorio ubicato nella scuola dell'infanzia..

Per quanto riguarda l'attività svolta presso la cucina, i rischi derivanti da interferenze risultano minimi: oltre al personale dell'Impresa possono accedere, in tali ambienti, occasionalmente solo un supervisore per il Comune, organi di vigilanza ASL ed eventuali referenti della commissione mensa (genitori e insegnanti) e le ditte di manutenzione, secondo necessità.

I rischi potenziali maggiori derivano dall'attività specifica dell'Impresa di ristorazione e sono relativi alle mansioni connesse con la concessione in oggetto: gli stessi devono pertanto essere individuati, valutati e descritti nella Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, redatta dall'Impresa aggiudicataria, entro il tempo massimo 30 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio (D.Lgs. n. 81/2008).

Per quanto riguarda invece l'attività che l'Impresa svolgerà presso i refettori (preparazione tavoli, 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'Impresa, il personale di Datori di lavoro non coincidenti con Committente (docenti, personale ATA, alunni), personale di sorveglianza post scuola ed eventuali utenti esterni presenti in occasione di cerimonie, pranzi di Natale, etc

Nella fattispecie nei lavori oggetto del contratto i rischi di interferenza possono derivare da:

- Uso comune di impianti (impianto elettrico) e infrastrutture (servizi igienici, aree esterne di pertinenza del committente, vie di transito, uscite e vie di emergenza comuni)
- svolgimento di attività contemporanee fra i dipendenti del committente (Dirigente scolastico) e lavoratori dipendenti della ditta appaltatrice, lavoratori addetti al post scuola.
- organizzazione delle aree di lavoro;
- gestione in comune delle emergenze di primo soccorso e lotta antincendio ed evacuazione.

ALTRE ATTIVITÀ CHE POSSONO DARE INTERFERENZA

La derattizzazione all'interno della cucina e dei refettori viene gestita dall'impresa di ristorazione ma effettuata probabilmente da ditta esterna. Mentre nelle altre aree , tale operazione viene gestita dall'Ufficio Tecnico comunale tramite appalto a ditta privata.

La manutenzione ordinaria del centro cottura e refettori viene gestita dall'Impresa di ristorazione ma effettuata probabilmente da ditta esterna, mentre la manutenzione straordinaria viene gestita dall'Ufficio Tecnico comunale tramite appalto a ditta privata, così come la manutenzione ordinaria degli altri edifici esterni al centro cottura e refettori.

SOGGETTI CHE COOPERANO

Nelle seguenti schede sono indicati i soggetti chiamati a cooperare per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dei rischi sul lavoro nell'attività lavorativa oggetto della concessione ai sensi della vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro:

DATI RELATIVI AL COMMITTENTE

ENTE	COMUNE DI BIANDRATE
DATORE DI LAVORO (SEGRETARIO COMUNALE)	Dott. BRERA GIANFRANCO
RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO	PEROTTO CARLA
INDIRIZZO	Piazza Cesare Battisti,12 28061 Biandrate (NO)
TELEFONO/FAX	Tel. 032183122 – fax 0321838219
RSPP	Dott.ssa GIRELLI MONICA
MEDICO COMPETENTE	Dott. MAGLIO ROBERTO
RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA	OMARINI ROBERTO

DATI IDENTIFICATIVI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

(da compilare ad avvenuta aggiudicazione definitiva)

RAGIONE SOCIALE	
-----------------	--

DATORE DI LAVORO (RAPPRESENTANTE LEGALE)	
DIRETTORE TECNICO /RESPONSABILE DEL SERVIZIO	
INDIRIZZO	
TELEFONO/FAX	
RESPONSABILE DEL SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE	
MEDICO COMPETENTE	
RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA	

Il concessionario deve comunicare al Committente, prima dell'inizio dell'attività, i nominativi del personale che verrà impiegato per il compimento di quanto richiesto nell'oggetto del contratto. L'ingresso al centro cottura e locali di pertinenza, refettori verrà consentito solo al personale sopraindicato.

**SCUOLA DELL'INFANZIA "CITTADELLA DEGLI STUDI"
VIA ROMA,65 – 28061 BIANDRATE TEL.**

DATORE DI LAVORO (DIRIGENTE SCOLASTICO)	Dott.ssa ZAMBRUNO PAOLA
RESPONSABILE DEL SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE	Dott.ssa ROBERTA CRESPI
MEDICO COMPETENTE	Dott. BALLARE' FRANCO
RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA	Sig.ra PAOLA RAZZANO

**SCUOLA PRIMARIA "CITTADELLA DEGLI STUDI"
VIA ROMA,65 – 28061 BIANDRATE TEL.**

DATORE DI LAVORO (DIRIGENTE SCOLASTICO)	Dott.ssa ZAMBRUNO PAOLA	
RESPONSABILE DEL SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE	Dott.ssa ROBERTA CRESPI	
MEDICO COMPETENTE	Dott. BALLARE' FRANCO	
RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA	Sig.ra PAOLA RAZZANO	

SCUOLA SECONDARIA “ CITTADILLA DEGLI STUDI”
VIA ROMA,65 – 28061 BIANDRATE TEL.

DATORE DI LAVORO (DIRIGENTE SCOLASTICO)	Dott.ssa ZAMBRUNO PAOLA	
RESPONSABILE DEL SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE	Dott.ssa ROBERTA CRESPI	
MEDICO COMPETENTE	Dott. BALLARE' FRANCO	
RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA	Sig.ra PAOLA RAZZANO	

VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTEREFRENZA

Le interferenze sono state identificate e valutate secondo il seguente criterio:

Per la stima dei rischi si è adottato un modello matematico in cui l'entità del rischio (R) è espresso dal prodotto del fattore “magnitudo delle conseguenze” (D) e del fattore “probabilità di accadimento di un evento dannoso” (P):

$$R = D \times P$$

Sia per la magnitudo(D) che per la probabilità, l'indice di rischio è graduato da una scala di valori compresa tra 1 e 4.

Il fattore D rappresenta la gravità del danno ed assume 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 effetto reversibile. Esposizione cronica con effetti reversibili
D=3	GRAVE	Infortunio o esposizione acuta con effetti di 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

Il fattore P rappresenta la probabilità di accadimento dell'infortunio (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 simili situazioni
-----	-------------	---

P=2	POSSIBILE	Può verificarsi un infortunio solo in circostanze sfortunate Sono noti episodi rarissimi episodi già verificatisi in azienda o in simili situazioni
P=3	PROBABILE	Può verificarsi un infortunio in modo non automatico o diretto Sono noti alcuni episodi già verificatisi in azienda o in simili situazioni
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 simili situazioni

Il rischio è dunque raffigurabile attraverso la “Matrice di Valutazione del Rischio”, suddivisa in 16 caselle, opportunamente numerate, che identificano la valutazione del rischio “R” in funzione dei diversi valori assunti dalla probabilità “P” e dalla magnitudo “D”.

I rischi maggiori occuperanno graficamente all'interno della matrice le caselle in alto a destra, per cui il massimo valore 16 corrisponderà ad un danno potenzialmente letale con elevata probabilità di accadimento; i rischi minori occuperanno le caselle in prossimità dell'origine degli assi cartesiani, per cui il valore minimo 1 corrisponderà ad un danno lieve con trascurabile probabilità di accadimento.

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

L'indice di rischio viene assunto a base della programmazione delle misure da adottare. Si individuano 3 aree di livello di rischio, evidenziate con lo stesso sfondo diverso anche nella seguente tabella.

Livelli di rischio

AREE DI RISCHIO	LIVELLO VALORE	LIEVE	BASSO	MEDIO	ALTO
		1	2 – 3 – 4	6 – 8 – 9	12 – 16

Le MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE individuate idonee per eliminare e, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo il rischio interferenze sono principalmente di natura organizzativa e gestionale e saranno condivise durante le riunioni di coordinamento da tenersi dopo l'aggiudicazione, prima dell'inizio dei lavori.

ATTIVITA'	POSSIBILI RISCHI DA INTERFERENZE	VALUTAZIONE			MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE per eliminare e, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo il rischio interferenze
		P	D	R	
Utilizzo di parti comuni (area esterna) per l'accesso e uscita dal centro cottura , la consegna delle derrate alimentari e non con mezzi, fino alla cucina, conferimento dei rifiuti nel punto di raccolta	Investimento	1	4	4	<p>L'accesso con mezzi nel piazzale deve avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l'accesso e per l'uscita dei bambini, personale scolastico e comunque previa verifica della non presenza di bambini nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi.</p> <p>In ogni caso la velocità di accesso e percorrenza di mezzi di trasporto dovrà essere limitata ai 10 km/h; si deve rispettare la segnaletica orizzontale e verticale predisposta nelle vie di circolazione ed i sensi di marcia</p> <p>Prestare attenzione ai pedoni</p> <p>I conducenti dei veicoli dovranno attenersi scrupolosamente alle norme di circolazione del codice della strada e di quelle particolari relative alle aree oggetto della concessione e alle norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro, prestare particolare attenzione ai pedoni e in particolare ai bambini.</p> <p>I mezzi impiegati dovranno avere sempre caratteristiche e dimensioni tali da poterli manovrare agevolmente nelle aree interessate.</p> <p>L'impiego di qualsiasi autoveicolo di proprietà della Ditta aggiudicatrice all'interno della Cittadella dovrà essere preventivamente autorizzato dal committente.</p> <p>E' vietato sostare e parcheggiare lungo le vie di transito ed in prossimità di uscite di emergenza ; utilizzare gli appositi parcheggi. e nella zona antistante il punto di raccolta.</p> <p>Qualora venga dato l'indicazione di spostare l'automezzo questa azione deve essere immediatamente effettuata senza tergiversare.</p> <p>Il personale a piedi dovrà raggiungere il centro cottura camminando al bordo del piazzale e prestare molta attenzione ai mezzi in transito.</p> <p>Smaltire i rifiuti in orari in cui vi è pressochè assenza di mezzi in movimento</p>
	Incidente, collisione	1	2	2	
	Urti, colpi, impatti, compressioni	1	3	3	
	Ingombri, intralcio	2	2	4	

ATTIVITA'	POSSIBILI RISCHI DA INTERFERENZE	VALUTAZIONE			MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE per eliminare e, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo il rischio interferenze
		P	D	R	
Preparazione e cottura dei pasti in cucina e locali attigui.	Scivolamento,Caduta a livello (pavimento bagnato, versamenti liquidi/solidi)	2	2	4	<p>E' vietato l'accesso in cucina e area preparazione pasti. Solo il personale del concessionario può accedere. Il divieto di accesso è segnalato anche con cartelli apposti all'ingresso dell'area</p> <p>Mantenere le porte chiuse</p> <p>In caso di accesso di persone estranee al servizio per controlli ispettivi: dotazione DPI</p> <p>Depositare derrate, carrelli,materiale ..nelle aree predisposte</p> <p>Le attrezzature/utensili dati in dotazione devono essere posti correttamente sui ripiani di lavoro- evitare sporgenze pericolose</p> <p>Divieto di utilizzo attrezzature alle persone non autorizzate</p> <p>Mantenere stoccati correttamente i viveri negli appositi scaffali</p> <p>Non depositare materiale sulle vie di fuga e uscite di emergenza</p> <p>Mantenersi a debita distanza dalle attrezzature, pentole, fuochi, etc</p> <p>Garantire manutenzione attrezzature come previsto da capitolato speciale per l'affidamento in concessione</p> <p>Aerare locali e usare aspirazione</p> <p>Immagazzinare eventuale materiale infiammabile in quantità limitate negli appositi locali.</p> <p>Informazione al concessionario relativamente al piano di emergenza generale. Il concessionario deve predisporre un proprio piano di evacuazione ed emergenza,relativo agli ambienti di pertinenza, coordinato con quello generale fornito e designare i propri addetti antincendio, emergenze e primo soccorso in numero adeguato e informare il proprio personale.</p>
	Caduta oggetti,materiale	2	1	2	
	Urti,colpi,impatti,compressioni, schiacciamenti	2	2	4	
	Tagli,punture,abrasioni	2	2	4	
	Ingombri,intralcio	1	2	2	
	Caduta oggetti dall'alto	1	3	3	
	Ustioni	2	2	4	
	Microclima	2	1	2	
	Rischio Incendio e Esplosioni (presenza di gas in cucina) con conseguente trasmissione agli ambienti circostanti	1	4	4	

	Elettrocuzione	1	4	4	<p>Divieto di utilizzo di attrezzature che generano fiamme libere o l'esecuzione di lavori che comportino la produzione di scintille senza autorizzazione del Committente</p> <p>Divieto di fumo in tutti gli ambienti di lavoro</p> <p>Il concessionario deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> -utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; -utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni <p>Divieto di spostare le attrezzature elettriche dal posto dove sono collocate senza preventiva autorizzazione</p> <p>Gli interventi su impianti elettrici devono essere effettuati esclusivamente da personale idoneo, previa autorizzazione del Committente e tutti i lavori devono essere eseguiti dopo avere tolto la tensione, adottando tutte le precauzioni per impedire che essa venga riattivata, anche accidentalmente.</p> <p>Informare il Committente tempestivamente di ogni anomalia, malfunzionamenti, criticità rilevata nei locali, nelle attrezzature, nei collegamenti elettrici , impianti che pregiudichi la sicurezza e l'incolumità delle persone.</p>
VALUTAZIONE					

ATTIVITA'	POSSIBILI RISCHI DA INTERFERENZE	P	D	R	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE per eliminare e, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo il rischio interferenze
Preparazione tavoli, distribuzione dei pasti agli alunni ed a quanti siano autorizzati ad usufruire del servizio nelle apposite sale mensa (personale scolastico, alunni, occasionalmente utenti esterni) nonché alla distribuzione della merenda e pasti nel refettorio della scuola dell'infanzia	Scivolamento (per caduta cibo, versamenti liquidi)	2	2	4	L'attività deve essere svolta solo da personale della ditta aggiudicataria. In caso di accidentali spandimenti, caduta cibo: rimozione immediata e pulizia pavimento effettuata dal concessionario, previo allontanamento dei bambini presenti/mantenimento a debita distanza da parte del personale scolastico e non di sorveglianza; se il rischio non è tempestivamente rimovibile, delimitazione e segnalazione con cartelli dell'area interessata dall'intervento Prestare attenzione Vigilanza costante sulla corretta disposizione degli arredi Non spostare il carrello termico e controllare costantemente che nessuno si avvicini. Durante l'utilizzo delle attrezzature elettriche, il personale del concessionario deve vigilare e tenere a debita distanza le persone presenti. Al termine dell'utilizzo, staccare la spina dalla presa. In caso di malfunzionamento, non usare Informare i propri lavoratori sul rischio e misure preventive Segnalare immediatamente casi sospetti di malattia o contagio. Vaccinazioni consigliate Allontanamento immediato in caso di gravidanza del personale
	Urti, colpi, impatti, compressioni	1	1	1	
	Caduta materiale durante manipolazione	1	2	2	
	Tagli, abrasioni	1	2	2	
	Ustioni (contatto con parti calde – carrello scaldavivande, cibi)	1	2	2	
	Elettrico	1	4	4	
Biologico potenziale (presenza di con bambini in età pre scolare che possono essere affetti da malattie trasmissibili)	2	2	4		
Trasporto dei pasti in contenitori isotermitici dalla cucina alla scuola dell'infanzia con carrello manuale	Urti, colpi, impatti, compressioni	1	2	2	Verifica preventiva dell'assenza di persone nell'area di transito. Eventuale allontanamento di eventuali persone presenti.
	Caduta materiale	1	2	2	
	Scivolamento	1	2	2	
	Inciampi	1	2	2	

ATTIVITA'	POSSIBILI RISCHI DA INTERFERENZE	VALUTAZIONE			MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE per eliminare e, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo il rischio interferenze
		P	D	R	
Pulizie e sanificazione refettorio, locali di servizio cucina	,				Eseguire l'attività in assenza di persone nei locali
	Rischio chimico (inalazioni prodotti chimici, contatto)	2	2	4	Utilizzare cartellonistica idonea a cavalletto indicante il pericolo di inciampo, di scivolamento, di pavimento bagnato, posizionata a monte e a valle del punto interessato e da rimuovere al ripristino della situazione
	scivolamenti, inciampi	2	2	4	In caso di utilizzo attrezzature, i conduttori e le condutture mobili (prolunghe mobili) dovranno essere sempre sollevati da terra soprattutto in punti soggetti ad usura, colpi, abrasioni è obbligatorio l'esercizio della sorveglianza da parte del personale della ditta appaltatrice e la predisposizione di specifica segnaletica di sicurezza
	Rischio di inalazione di polveri.	1	2	2	
	Caduta oggetti durante la manipolazione	1	2	2	
	Biologico (contatto accidentale con materiale infetto smaltimento rifiuti, servizi igienici)	1	2	2	Uso DPI – procedure per gli addetti
	Caduta dall'alto	1	4	4	Stoccaggio dei prodotti chimici in luogo sicuro (locali appositi) in quantità limitate provviste di schede di sicurezza in loco L'accesso ai locali in cui vengono conservati detti prodotti di pulizia deve essere strettamente regolamentato, ed assolutamente interdetto ai non addetti ai lavori Divieto di lasciare incustoditi i prodotti e carrelli
	Caduta materiale dall'alto	1	3	3	Aerazione locali durante l'utilizzo In caso di accidentali spandimenti di prodotti: rimozione immediata
	Urti, impatti, compressioni	2	2	4	
Elettrico	1	4	4	Eseguire interventi in altezza con scale, etc in assenza di persone nei locali ; in ogni caso delimitare la zona di intervento ove vi è pericolo di caduta oggetti dall'alto. Un addetto a terra deve presidiare	
					Controllare sempre che il materiale sia stoccato correttamente su scaffali saldamente ancorati

					<p>Non depositare materiale, carrelli, ingombri lungo le vie di transito e uscite di emergenza. Riporre le attrezzature utilizzate al termine delle pulizie nell'apposito locale</p> <p>V. sopra (misure per preparazione pasti)</p>
Derattizzazione/ disinfestazione	Rischio chimico Inalazione, contatto	1	3	3	<p>Effettuare tale operazione in assenza totale di persone nei locali. Programmare le date e orari di intervento, preavvisando tutti i Datori di Lavoro Esecuzione dell'attività solo persone abilitate, formate, con adeguati DPI Interdizione dell'area a tutte le persone estranee all'attività Segnalazione con appositi cartelli indicanti l'esecuzione di intervento di disinfestazione e derattizzazione in posizione idonea. Il cartello non dovrà essere rimosso fino al ripristino della situazione normale</p> <p>Chiusura dei locali, aerazione naturale, rispetto assoluto delle modalità di impiego e di conservazione dei prodotti utilizzati.</p> <p>Segnalazione continua con cartelli della presenza di esche.</p> <p>E' vietato rimuovere le esche – carogne di roditori (solo personale abilitato)</p> <p>Nessun prodotto, esca o residuo di lavorazione dovrà essere conservato o lasciato presso i locali del centro</p>
		VALUTAZIONE			
ATTIVITA'	POSSIBILI RISCHI DA	P	D	R	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE per eliminare e,

	INTERFERENZE				ove ciò non è possibile, ridurre al minimo il rischio interferenze
Eventuale trasporto dei pasti dalla cucina alle sedi di consumo (A domicilio agli anziani o adulti in difficoltà) mediante contenitori isotermici su appositi autoveicoli del concessionario	Incidente stradale Investimento nel piazzale	1	4	4	Caricare l'automezzo nell'apposita zona adiacente la cucina, allontanando eventuali persone presenti non coinvolte nei lavori Transitare con i mezzi nel piazzale in orari diversi da quelli stabiliti per l'accesso e per l'uscita dei bambini , personale scolastico e comunque previa verifica della non presenza di bambini nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi. In ogni caso la velocità di percorrenza di mezzi di trasporto nelle aree esterne dovrà essere limitata ai 10 km/h. Concordare e avisare Comune e Dirigenti scolastici sugli orari e date
	Urti,colpi, impatti, compressioni	1	2	2	
Compresenza presso i refettori di personale scolastico, ditta appaltatrice, addetti sorveglianza post scuola	stress da lavoro correlato (rapporti, scarsa chiarezza dei ruoli e mansioni affidate)	1	2	2	Coordinamento preventivo delle attività: Istituzione di procedure operative e chiare disposizioni sulle attività e responsabilità dei lavoratori. Situazioni critiche nella gestione dei rapporti tra il personale, saranno affrontate congiuntamente dal concessionario /Comune/Dirigente scolastico, anche attraverso l'attività di coordinamento operativo-organizzativo. Si valuterà l'opportunità di momenti formativi collettivi per tutto il personale operativo, mirati alla consapevolezza e gestione dello stress correlato all'attività lavorativa
Manutenzioni su attrezzature/macchinari /impianti/strutture	Possibili urti,impatti, compressioni	1	3	3	Coordinamento tra impresa appaltatrice, Comune,Dirigente scolastico per effettuare manutenzioni durante gli orari di chiusura delle scuole e servizio mensa o eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza, delimitando le zone di intervento, utilizzando idonea cartellonistica indicante i lavori in corso ed eventuali lavorazioni rumorose. Il cartello non deve essere rimosso fino al ripristino della situazione normale.
	Tagli	2	2	4	
	scivolamenti,inciampi elettrico	1	4	4	
	esposizione a polveri	2	2	4	
	esposizione a rumore	2	2	4	
caduta materiale,persone dall'alto	1	4	4		

MISURE GENERALI DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DELLA CONCESSIONE

Per una migliore gestione della sicurezza in ambito lavorativo di seguito vengono riportati regole, divieti ed obblighi di carattere generale e norme comportamentali specifiche in funzione dell'attività svolta.

I lavoratori del concessionario che opereranno all'interno delle strutture oggetto della concessione ai fini della tutela della propria salute e di quella degli altri debbono rispettare e seguire le indicazioni riportate di seguito:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni in atto non di propria competenza;
- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti di proprietà della scuola e/o del Comune di Biandrate , altri appaltatori se non espressamente autorizzati;
- divieto di accedere ai locali ad accesso limitato o a zone diverse da quelle interessate ai servizi se non specificatamente autorizzati dal Dirigente scolastico/Comune con apposito permesso;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- rispettare il contenuto della segnaletica installata nei locali;
- è vietato correre all'interno delle aree di lavoro, a meno che non si verifichi una situazione di emergenza;
- è vietato fumare e utilizzare fiamme libere e fonti di calore e di innesco di qualsiasi genere;
- è vietato consumare cibi o bevande in aree non idonee;
- non effettuare movimenti bruschi e pericolosi che possono creare disattenzione di altri lavoratori;
- Non bere alcool, non fare uso di stupefacenti, o medicinali che creano uno stato confusionale con conseguente diminuzione dell'attenzione sul lavoro;
- divieto di rimuovere o manomettere in un alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non autorizzati e abilitati;
- è vietato compiere di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere la sicurezza anche di altre persone;
- obbligo di segnalare immediatamente al Comune/Dirigente scolastico guasti e anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro;
- obbligo di utilizzare macchine, attrezzi ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge ed in conformità alle stesse e alle istruzioni di utilizzo del costruttore;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza (adoperandosi direttamente, ma solo in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli).
- divieto di compiere qualsiasi operazione (pulizia, lubrificazioni, riparazioni, registrazioni, ecc.) su organi in moto o su impianti in funzione;
- divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa;
- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti.

GESTIONE EMERGENZE INCENDIO ED EVACUAZIONE, PRIMO SOCCORSO

Ad aggiudicazione della concessione, in sede di riunione di coordinamento e sopralluogo congiunto il Committente consegna il piano di evacuazione ed emergenze generale della struttura oggetto della concessione, segnalando::

- gli accessi e le uscite di emergenze;
- gli interruttori per l'interruzione dell'erogazione del combustibile e dell'energia elettrica;
- la presenza dei dispositivi antincendio;
- i percorsi di esodo

Il concessionario deve predisporre un proprio piano di evacuazione ed emergenza, relativo agli ambienti di pertinenza, coordinato con quello generale fornito e designare i propri addetti antincendio, emergenze e primo soccorso in numero adeguato e informare il proprio personale.

A seguito dell'analisi dei rischi interferenti compiuta, si rileva che la corretta gestione degli stessi comporta un aggravio di spesa rispetto la normale attività di gestione della sicurezza del concessionario relativa alle seguenti voci:

Riunioni di cooperazione, coordinamento ed informazione (n. 2 annuali) € 150,00

Riunioni di verifica (annuale) € 50,00

Segnaletica e cartellonistica €100,00

Pertanto i costi della sicurezza risultano quantificati in euro 1.500,00 oltre all'Iva per l'intero periodo di validità della concessione e non soggetti a ribasso d'asta (importo annuale €300,00 oltre all'Iva),

PRIMA DELLA STIPULA DEL CONTRATTO SI PROVVEDERA':

a fornire, in caso di varianti proposte dal concessionario e Dirigenti scolastici, 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 il concessionario e i datori di lavoro diversi dal Committente dovranno esplicitare prima dell'inizio attività. Il documento definitivo dovrà essere allegato al contratto.

DOPO LA STIPULA DEL CONTRATTO SI PROVVEDERA' A:

1. effettuare una riunione di cooperazione, coordinamento e un "sopralluogo congiunto" e redigere apposito verbale sottoscritto tra il Committente, Dirigente scolastico e Impresa aggiudicataria.
2. **entro 30 giorni** dell'inizio delle attività l'Impresa aggiudicataria dovrà produrre un proprio Documento di valutazione sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere coordinato con il Documento Unico Valutazione Rischi Interferenze (DUVRI) definitivo.

Infine il presente DUVRI , come chiarito dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale, è da considerarsi "dinamico" nel senso che la valutazione dei rischi effettuata dal Committente prima dell'espletamento della concessione 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.

Biandrate,.....

Datore di Lavoro Ente Committente Comune di Biandrate
Responsabile del procedimento Comune di Biandrate
Datore di Lavoro Dirigente scolastico
Datore di Lavoro Concessionario