



Unione dei Comuni delle Serre Salentine

COMUNI DI ARADEO, COLLEPASSO, NEVIANO, TUGLIE, SANNICOLA, SECLÌ

PROVINCIA DI LECCE

Sede legale: Municipio di Aradeo - Via A. Moro, 2 - 73040 Aradeo - Tel. 0836-552583

Sede operativa - Municipio di Sannicola - piazza della Repubblica n. 1 - 73017 Sannicola:

C.F. 93067260757 - P.I. 03704680754

www.unioneserresalentine.it - PEC: unionecomuniserresalentine@pec.rupar.puglia.it

DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA (D.U.V.R.I.) (ART. 26, CO. 3, DEL D.LGS. N. 81/2008)

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E
PRIMARIA UBICATE NEI COMUNI DI ARADEO, COLLEPASSO,
NEVIANO.TUGLIE E SECLÌ**

CPV 55300000-3 - Servizi di ristorazione e distribuzione pasti

PREMESSE

Il presente documento di valutazione contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza che dovranno essere adottate dall'impresa o dal lavoratore autonomo, per ogni lavoro, al fine di eliminare le interferenze in ottemperanza all'art. 26 comma 3 del D. Lgs. 81/08.

Secondo tale articolo "Il Datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare le interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o d'opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi".

I datori di lavoro devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento in particolare:

- a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- b) coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Prima dell'affidamento delle attività, ferme restando le verifiche di idoneità tecnico professionale dell'appaltatore effettuate in sede di gara e gli ulteriori adempimenti al riguardo previsti dalla normativa vigente, si provvederà:

1. a fornire in allegato al contratto il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza definitivo che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato su proposta dell'appaltatore in sede di sottoscrizione del contratto, alla luce anche della propria proposta di offerta tecnica risultata aggiudicataria;
2. ad effettuare, prima dell'inizio degli interventi, le riunioni di coordinamento e a redigere relativo verbale.

Si precisa che la ditta appaltatrice dovrà produrre, prima dell'inizio di ogni lavorazione, un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche oggetto dell'appalto.

Tale piano operativo dovrà essere confrontato e coordinato con il presente DUVRI a formare il DVR unico definitivo.

COMMITTENTE

Generalità

Ragione sociale	UNIONE DEI COMUNI DELLE SERRE SALENTINE (PROV. LE)
Sede Legale	Municipio di Aradeo – Via A. Moro n. 2- 73040 ARADEO (LE)
Partita IVA	03704680754
Numero di telefono	0836 552583
Attività svolte	Servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione di pasti per le scuole dell'Infanzia e Primaria a tempo Pieno dei Comuni di Aradeo, Collepasso, Neviano, Tuglie e Secli
Settore	Affari Generali

Funzioni in materia di prevenzione dei rischi sui luoghi di lavoro

Datore di Lavoro committente	Presidente Unione dei Comuni
Responsabile Servizio di prevenzione e protezione	Dott.
Medico Competente/Autorizzato	Dott.
Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza (RLS)	Dott.

Servizio Unità operativa di riferimento: SETTORE PUBBLICA ISTRUZIONE

Datore di Lavoro committente	Dirigente Servizio
Responsabile U.O.	Dott.
Personale incaricato a seguire l'appalto	

APPALTATORE

Generalità

Ditta	
Sede Legale	
Partita IVA	
Numero di telefono	
Numero di fax	
Attività svolte	
Settore	

Funzioni in materia di prevenzione dei rischi sui luoghi di lavoro

Datore di Lavoro	
Responsabile Servizio di Prevenzione e Protezione	
Medico Competente/Autorizzato	
Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza (RLS)	

Personale di riferimento

Responsabile dell'appalto	
Telefono	
Responsabile operativo	
Telefono	

OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto del presente appalto è il servizio di refezione scolastica per i seguenti plessi scolastici dei Comuni dell'Unione dei Comuni delle Serre Salentine:

- Scuola Infanzia di via Sereni di Aradeo (LE) – plesso di via Sereni
- Scuola Infanzia di via Di Salvo di Aradeo (LE) – plesso di via Di Salvo
- Scuola Infanzia di via Della Costituzione (ex Grassi) (LE) – plesso di via Della Costituzione.
- Scuola Primaria di via Sereni di Aradeo (LE) – plesso di via Sereni
- Scuola Primaria di via Togliatti di Aradeo (LE) – plesso di via Togliatti
- Scuola Primaria e Scuola Statale dell'Infanzia di Collepasso (LE) – plesso di via Regina Elena/via Regina Elena che utilizzano la stessa mensa scolastica ubicata nell'area di pertinenza della scuola con servizio effettuato in due orari differenti (ore 12:00 Scuola dell'Infanzia, ore 13:00 Scuola Primaria)
- Scuola dell'Infanzia Paritaria "Cristo Re" – plesso di via Roma;
- Scuola Infanzia di via Dante di Neviano (LE) – plesso di via Dante;
- Scuola Primaria di via G. Perlasca 3 di Neviano (LE) – plesso di via G. Perlasca 3;
- Scuola Infanzia via San Paolo di Seclì (LE) – plesso di via San Paolo;
- Scuola Infanzia "Sorelle Luceri" di Tuglie (LE) – plesso di via Genova.

L'affidamento del servizio di refezione scolastica prevede:

1. la preparazione dei pasti nei centri cottura di proprietà comunale;
2. la somministrazione dei pasti preparati per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria a tempo pieno.

La preparazione dei pasti avverrà nei centri cottura messi a disposizione dai Comuni di Aradeo, Collepasso e Tuglie ubicati in:

- Centro cottura di Aradeo: via R. Di Salvo snc
- Centro Cottura di Collepasso: via Regina Elena n°4
- Centro Cottura di Tuglie: via Genova snc

In caso di temporanea indisponibilità di uno o più dei suddetti centri di cottura, la preparazione dei pasti dovrà avvenire negli altri centri di produzione (se hanno capacità residua sufficiente a soddisfare la necessità) oppure nel centro di produzione indicato dall'aggiudicatario nella propria offerta tecnica in sede di gara.

La media giornaliera dei pasti è quantificata nella misura di circa 845 pasti giornalieri per un totale di n. 126.716 pasti per anno scolastico (su un totale di 150 gg).

Il servizio dovrà essere svolto dal lunedì al venerdì, per cinque giorni settimanali, salvo i giorni festivi infrasettimanali e le chiusure per festività riconosciute dal calendario scolastico.

L'erogazione giornaliera del servizio prevede:

- acquisto delle derrate, preparazione e cottura pasti nel Centro di Produzione, confezionamento dei pasti con il sistema del legume fresco-caldo, secondo i menu predisposti ed approvati dalla competente Azienda Sanitaria Locale;
- la preparazione dei pasti nei centri cottura su indicati;
- il trasporto dei pasti dai Centri di Produzione ai refettori delle sedi scolastiche o agli ambienti scolastici

appositamente individuati per il consumo dei pasti;

- il porzionamento e la somministrazione dei pasti presso i refettori allestiti presso le scuole;
- l'approntamento e riassetto sedi mensa, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche, delle attrezzature di uso generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione dei servizi oggetto dell'appalto seppur non espressamente specificato nel capitolato speciale d'appalto. Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura del materiale occorrente per il riassetto e il lavaggio predetti (detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.);
- la raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti secondo le disposizioni vigenti nel comune interessato;
- la fornitura di posate in acciaio e stoviglie in ceramica/porcellana, in numero sufficiente, lavabili in lavastoviglie e di bicchieri monouso, oltre che di tovaglie e tovaglioli monouso (materiale a perdere o riciclabile);

Si rinvia al Capitolato Speciale d'Appalto in ordine al dettaglio dei singoli servizi da erogare oggetto dell'appalto.

VALUTAZIONE ATTIVITÀ INTERFERENTI

Nella stesura del presente documento sono state prese in esame tutte le attività costituenti il servizio di refezione scolastica a mezzo pasti veicolati, che avverranno dai centri cottura (sia quelli messi a disposizione dai comuni, sia quello nella disponibilità della Ditta appaltatrice) ai locali mensa dei singoli plessi scolastici. I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dall'attività di trasporto, somministrazione e porzionamento dei pasti da parte dell'affidatario del servizio.

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, redatta dall'impresa aggiudicataria entro il tempo massimo 30 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio.

Per quanto riguarda l'attività che l'Impresa svolgerà presso il locale di consumo pasti (somministrazione dei pasti agli utenti, pulizia e rigovernatura dei locali) sono stati riscontrati rischi, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, il personale dei Datori di lavoro ed eventuali utenti presenti presso l'edificio scolastico.

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 a ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate e alle conseguenti soluzioni individuate.

TIPOLOGIA DEI RISCHI INTERFERENTI CONSIDERATI

Sono considerati rischi interferenti, per i quali è predisposto il presente DUVRI, i seguenti rischi:

1. derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi;
2. immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
3. esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
4. derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportano rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata), richieste esplicitamente dal committente.

INDIVIDUAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA

Il presente documento è redatto, ai sensi dell'art. 26, co. 3 del D.lgs. n. 81/08, quale strumento di relazione

tra il L'Unione dei Comuni delle Serre Salentine, la ditta aggiudicataria e il personale ausiliario educativo delle scuole dell'infanzia e primaria al fine di trasferire informazioni, definire modalità comportamentali e promuovere la cooperazione e il coordinamento fra gli stessi.

Il servizio viene considerato nella sola parte della consegna e somministrazione dei pasti pronti, in quanto la preparazione dei pasti avverrà presso i centri di cottura dei suddetti Comuni e/o nel centro di produzione della ditta appaltatrice, nell'ambito dei quali può essere presente solo il personale della Ditta appaltatrice.

La valutazione di rischi da interferenza tiene conto che il servizio di somministrazione si svolge all'interno di edifici di proprietà comunale (Istituti scolastici), ove è presente un datore di lavoro diverso dal committente (Comune) ovvero il responsabile del plesso scolastico; la valutazione dei rischi è fatta con riferimento ai lavoratori dell'impresa appaltatrice che saranno adibiti alla consegna giornaliera dei pasti, allo porzionamento, alla somministrazione dei pasti agli alunni e al personale scolastico.

Come precisato nella parte introduttiva, il presente documento viene redatto quale documento dinamico e quindi modificabile e integrabile a seguito di specifiche segnalazioni della Ditta appaltatrice o dal Dirigente delle Istituzioni scolastiche interessate, fermo restando che il servizio sarà svolto secondo le modalità e nella ferma osservanza di quanto stabilito dal Capitolato Speciale d'Appalto.

A fronte della valutazione preliminare circa l'esistenza dei rischi derivanti dalle interferenze delle attività connesse all'esecuzione dell'appalto in oggetto, si sono rilevate possibili situazioni di interferenza.

In relazione all'appalto in oggetto, le interferenze individuate sono ascrivibili ad alcune fasi dell'attività, di seguito evidenziate, mentre per altre fasi l'attività dell'appaltatore viene effettuata in orari non coincidenti all'attività della scuola.

L'eventuale sovrapposizione dei tempi di lavoro, che comporterebbe una compresenza (condivisione contemporanea) sul luogo di lavoro, è relativa alla fase di consegna pasti, somministrazione, porzionamento e pulizia dei locali mensa.

A seguito della valutazione effettuata, vengono inoltre valutati i costi per la sicurezza relativamente:

- alle procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza;
- alle misure di coordinamento previste nel DUVRI relative all'uso comune di spazi, locali, attrezzature.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ PER LE QUALI SI VALUTA IL RISCHIO DI INTERFERENZA

Il servizio di refezione, affidato in appalto con la tipologia dei "pasti pronti veicolati", la cui preparazione è effettuata presso i centri cottura messi a disposizione dai Comuni di Aradeo, Collepasso e Tuglie, comporta la consegna giornaliera dei pasti pronti dai predetti centri di cottura, in orari diversificati, alle seguenti scuole:

- Scuola Infanzia di via Sereni di Aradeo (LE) – plesso di via Sereni
- Scuola Infanzia di via Di Salvo di Aradeo (LE) – plesso di via Di Salvo
- Scuola Infanzia di via Della Costituzione (ex Grassi) (LE) – plesso di via Della Costituzione.
- Scuola Primaria di via Sereni di Aradeo (LE) – plesso di via Sereni
- Scuola Primaria di via Togliatti di Aradeo (LE) – plesso di via Togliatti
- Scuola Primaria e Scuola Statale dell'Infanzia di Collepasso (LE) - plesso di via Regina Elena/via Reggio Calabria;
- Scuola dell'Infanzia paritaria "Cristo Re" di Collepasso (LE) - plesso di via Roma;
- Scuola Infanzia di via Dante di Neviano (LE) – plesso di via Dante;
- Scuola Primaria di via G. Perlasca 3 di Neviano (LE) – plesso di via G. Perlasca 3;
- Scuola Infanzia via San Paolo di Seclì (LE) – plesso di via San Paolo;
- Scuola Infanzia "Sorelle Luceri" di Tuglie (LE) – plesso di via Genova.

L'attività in appalto è svolta in maniera continuativa secondo il calendario scolastico.

I locali di proprietà dei diversi comuni dell'Unione in cui si svolge il servizio di refezione oggetto di appalto sono situati all'interno delle varie scuole.

Al momento della somministrazione dei pasti non è di norma presente il personale comunale (salvo eccezionalmente il personale dell'ufficio competente, membri del Comitato mensa o altri professionisti per il controllo il servizio), mentre sono presenti gli alunni e il personale scolastico (insegnanti, personale ausiliario dipendente dallo Stato).

PREVENZIONE E PROTEZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

Di seguito si effettua un elenco delle tipologie di rischio e delle relative misure di prevenzione e protezione per la tutela dell'utente e degli operatori.

Le prescrizioni previste nel presente documento non si estendono a rischi specifici; i rischi potenziali sono riconducibili solo alla consegna dei pasti pronti, allo porzionamento, alla somministrazione dei pasti e alla pulizia della sala mensa.

Ai fini della valutazione dei rischi interferenziali, si evidenziano le seguenti misure di prevenzione e protezione e di tipo organizzativo da porre in atto a cura dell'appaltatore e del personale scolastico.

RISCHIO DERIVANTE DAL TRANSITO DI AUTOMEZZI - MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

È fatto divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio di consegna dei pasti, se non specificatamente autorizzati dalle autorità scolastiche.

È fatto divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con i contenitori adibiti alla conservazione dei pasti durante il trasporto.

È previsto l'ingresso di veicoli dell'impresa appaltatrice nei cortili/aree esterne dei vari plessi scolastici.

Gli automezzi della ditta appaltatrice incaricati della consegna dei pasti dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili e nelle aree di sosta dei locali scolastici a velocità tale da non costituire pericolo per le persone o altri automezzi.

La consegna dei pasti dovrà essere inoltre effettuata evitando da parte della ditta appaltatrice interferenze con il personale scolastico.

Gli automezzi della Ditta dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili, nelle aree di sosta, ecc. delle sedi di lavoro a velocità tale da non risultare di pericolo sia per le persone presenti che agli altri automezzi.

L'area di intervento sarà comunque interdetta al transito di persone e altri mezzi. Dovranno essere indicati i percorsi alternativi per i pedoni e per i mezzi.

L'accesso dei mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti presso le aree scolastiche deve avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l'uscita dei bambini da scuola e comunque previa verifica della non presenza di bambini nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi.

Dovranno essere attuate cautele nelle fasi di apertura dei cancelli d'accesso all'area, in particolare se dotati di sistemi automatici; le operazioni di apertura e chiusura di detti cancelli dovrà avvenire sotto controllo visivo (fino a completa chiusura) di un addetto della scuola atto a verificare che non possa verificarsi la presenza di persone nell'area di manovra o la introduzione di persone non autorizzate nell'area scolastica.

Il trasporto e la somministrazione dei pasti nei refettori dovranno avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità e antiribaltamento.

RISCHIO CORRELATO ALL'ATTIVITA' DI SPORZIONAMENTO E DI CONSEGNA DEL PASTO

Nell'ambito dello svolgimento dell'attività di consegna dei pasti presso le scuole, il personale occupato dall'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

L'accesso e il transito dei dipendenti della Ditta sarà comunque accompagnato da un referente della scuola stessa che impedirà interferenze con attività concomitanti alla consegna dei pasti.

Prima di intraprendere qualsiasi operazione di movimentazione dei colli contenenti le derrate, dovranno essere concordate con il referente di sede, le sequenze di lavoro, le modalità di comportamento e di accatastamento momentaneo del materiale movimentato.

Il personale scolastico nello svolgimento del servizio di assistenza alla refezione degli alunni non reca interferenze con le attività degli operatori della ditta appaltatrice addetti allo porzionamento e somministrazione. Il personale scolastico cui eventualmente compete la pulizia dei refettori o degli eventuali locali annessi potrà accedere agli stessi solamente una volta che gli operatori della ditta appaltatrice avranno provveduto alla rimozione dei contenitori adibiti alla conservazione dei pasti dai locali ove avviene il porzionamento.

RISCHIO CONNESSO ALL'URTO CON ARREDI ED OGGETTI PRESENTI NELLE SEDI DI LAVORO, CADUTE, COLPI, ABRASIONI, TAGLI, SCHIACCIAMENTO

I Comuni, i dirigenti scolastici e la ditta appaltatrice, ognuno per le proprie competenze, dovranno concordare la rimozione di eventuali ostacoli alla movimentazione degli arredi.

La sovrapposizione delle attività tra il personale della ditta appaltatrice e il personale scolastico dovrà essere limitata unicamente alla fase di consumo dei pasti.

Nelle fasi di necessaria compresenza il personale della ditta di refezione dovrà prestare la massima attenzione a non introdurre rischi specifici a carico di altri lavoratori e degli utenti, in particolare in occasione di movimentazione dei carichi, quali casse di cottura, o utilizzo di carrelli portacontenitori o simili.

Dovrà essere assolutamente evitata nei locali adibiti a refettorio e in quelli accessori la presenza del personale scolastico e degli alunni nelle fasi di allestimento dei pasti effettuate dal personale della ditta appaltatrice.

RISCHIO CONNESSO ALL'ESPLETAMENTO DELL'ATTIVITÀ DI PULIZIA NEI LOCALI SCOLASTICI

Il personale della ditta appaltatrice del servizio di refezione scolastica è obbligato ad utilizzare i prodotti chimici (materiali di pulizia e simili) in conformità alla scheda tecnica e di sicurezza dei prodotti e delle attrezzature utilizzate e in maniera da non arrecare pregiudizio al personale scolastico o agli utenti del servizio.

Nel corso delle operazioni di pulizia e lavaggio pavimenti interni o esterni, le relative zone dovranno essere interdette ad ogni transito (del personale scolastico e degli alunni) con opportuni preavvisi. Solo in caso di assoluta necessità potrà essere consentito il transito attraverso di esse e comunque richiamando le persone a prestare particolare attenzione. In caso di interventi manutentivi di qualsiasi natura in locali ed ambienti durante le operazioni di lavaggio degli stessi, le operazioni di pulizia andranno sospese e i pavimenti asciugati prima di consentire l'inizio dell'intervento manutentivo.

Il personale della ditta appaltatrice ha l'obbligo di curare il corretto stoccaggio prodotti chimici per operazioni di pulizia e simili nei depositi, scaffalature e armadi e comunque negli spazi assegnati, tenendo separati prodotti chimici tra loro incompatibili e tenendo altresì conto di eventuali altri materiali, sostanze, prodotti già presenti, e conservandoli in modo tale da non essere accessibili all'utenza ed a terzi.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

RISCHIO INCENDIO O DA EVENTI CALAMITOSI.

La ditta appaltatrice dovrà prendere visione delle planimetrie dei locali, dei percorsi di esodo e della localizzazione dei presidi di emergenza, del piano di sicurezza del locale scolastico e darne pronta informazione a tutto il proprio personale.

E' fatto divieto di fumare nei locali scolastici.

Le ditte che intervengono nelle strutture dei comuni interessati e nei locali delle istituzioni scolastiche devono preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza comunicando al Datore di Lavoro committente o suo incaricato ed al Servizio di Prevenzione e Protezione eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi oggetto dell'appalto.

Devono inoltre prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas.

Le imprese saranno inoltre informate sui nominativi degli addetti alla gestione delle emergenze nell'ambito delle sedi o dei locali dove si interviene.

I corridoi e le vie di fuga in generale dovranno essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; saranno sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (macchine per la distribuzione di caffè, di bibite, ecc.), anche se temporanei.

Sarà garantito che i mezzi di estinzione siano sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi.

MISURE GENERALI DI SICUREZZA

Obblighi e divieti a carico del personale della ditta appaltatrice:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni in atto da parte del personale scolastico;
- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti presenti nei locali scolastici per i quali non si sia stati espressamente autorizzati;
- divieto di accedere ai locali ad accesso limitato o a zone diverse da quelle interessate al servizio se non specificatamente autorizzati;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di fumare nei luoghi oggetto dell'appalto;
- divieto di rimuovere o manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del servizio, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura della ditta aggiudicataria e a tutela del personale scolastico e di quello dell'aggiudicataria stessa;
- divieto di compiere di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere la sicurezza anche di altre persone;
- divieto di compiere qualsiasi operazione (pulizia, lubrificazioni, riparazioni, registrazioni, ecc.) su organi in moto o su impianti in funzione; qualora strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, dovranno essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'aggiudicataria e a tutela del personale scolastico e di quello dell'aggiudicataria stessa;
- 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 o per altre persone;
- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;

- obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune interessato o dell'autorità scolastica in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
- obbligo di impiegare macchine, attrezzi ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge ed in conformità alle stesse;
- 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).

Si ritiene utile che possano essere effettuate riunioni di coordinamento tra la ditta che gestisce il servizio mensa e l'autorità scolastica in cui possano essere stabiliti i provvedimenti operativi e le modalità previste per l'eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali individuati nel presente documento.

La ditta che gestisce il servizio mensa avrà inoltre cura di richiedere all'autorità scolastica informazioni in merito alla possibile interferenza con personale di altre ditte incaricate dalla stessa autorità (datore di lavoro committente) all'esecuzione di lavori o alla gestione di altri servizi (lavori di manutenzione, servizi di pulizia generale della scuola, ecc.).

COSTI DELLA SICUREZZA PER L'ELIMINAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Per la riduzione al minimo o l'eliminazione dei rischi da interferenza secondo le indicazioni contenute nel presente documento viene calcolata in **€ 0,03** l'incidenza, in relazione ad ogni singolo pasto, dei costi della sicurezza. L'importo complessivo dei costi e degli oneri per la sicurezza, pertanto, per la durata biennale dell'appalto, è di euro 7.534,50, che vengono suddivisi per il numero stimato di 126.726 pasti/annui.

I costi per la formazione del personale, che corrisponde al maggiore onere, vengono stimati in euro 2.577,25 annui, per un importo complessivo per i due anni di servizio di euro 5.154,50.

DESCRIZIONE	QUANTITÀ	COSTO UNITARIO	COSTO TOTALE SU PREVISIONE BIENNALE
Segnale di avviso in polipropilene di con segnale vietato entrare al personale non autorizzato	n. 20	€ 30,00	€ 600,00
Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo con segnale pavimento bagnato	n. 18	€ 30,00	€ 540,00
Segnalatore fughe di gas metano	n. 3	€ 80,00	€ 240,00
Formazione ed Informazione specifica del personale in merito all'attività oggetto di concessione	130 ore	€ 39,65	€ 5.154,50
Oneri vari (rivenienti anche dall'aggiornamento del DUVRI)	1	€ 1.000,00	€ 1.000,00
TOTALE COSTO BIENNALE			€ 7.534,50

I costi relativi alle misure per eliminare o ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivante dalle interferenze delle lavorazioni sono compresi nel valore economico dell'appalto e non sono soggetti a ribasso.

I costi della sicurezza sono in particolar modo quelli relativi alla formazione del personale, all'organizzazione del coordinamento fra gli operatori scolastici e della ditta appaltatrice e alla fornitura di eventuale segnaletica di sicurezza.

Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'impresa aggiudicataria, resta immutato l'obbligo, gravante su di essa, di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

La ditta aggiudicataria del servizio può presentare proposte di integrazione alla presente valutazione dei rischi, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza nell'ambito dello svolgimento del servizio sulla base della propria esperienza.

Il presente documento verrà integrato da parte dei Dirigenti Scolastici, con l'indicazione dei rischi specifici da interferenza presenti nelle aree scolastiche nelle quali verrà espletato l'appalto e sottoscritto dallo stesso.

MENSA SCOLASTICA – Rischi e Misure tabella di sintesi

Rischio Interferenziale	Misure di Prevenzione e Protezione
Intralcio nei corridoi, passaggi condivisi con gli alunni	Definizione di percorsi riservati al personale servizio mensa; orari di accesso con alunni non coincidenti con quelli degli alunni con alunni
Inciampo/scivolamento per liquidi o cibi	Segnalazione tempestiva dei pericoli; tappeti o vaschette raccolta; pulizia immediata; cartelli "pavimento bagnato"
Interazione tra attrezzature calde e alunni/personale scolastico	Chiusura cucine e aree a rischio; accesso vietato ad estranei; cartellonistica di pericolo
Movimentazione di carrelli/attrezzature	Percorsi separati; carrelli a norma; formazione sull'uso corretto dei DPI e tecniche di sollevamento
Ritiro/consegna pasti e rifiuti alimentari	Fasce orarie programmate al di fuori dell'orario scolastico; area di carico/scarico definita e segnalata
Accesso non autorizzato a cucine o dispense	Porte chiuse a chiave; badge identificativo; divieti di accesso affissi
Interferenze durante le pulizie	Programmare pulizie al termine delle lezioni o in assenza di alunni; uso di prodotti sicuri e schede di sicurezza (SDS); formazione degli addetti
Emergenze (es. incendio)	Partecipazione alle prove di evacuazione scolastiche; presenza di piano di emergenza condiviso; istruzioni visibili nei locali mensa

MISURE GENERALI DA ADOTTARE IN SEGUITO ALL'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

- Aggiornamento del DUVRI in collaborazione con la Ditta appaltatrice e le scuole
- Sopralluogo congiunto tra le parti prima dell'avvio del servizio

- Designazione dei referenti per la sicurezza (Impresa, scuola, Comune)
- Formazione obbligatoria del personale dell'affidatario del servizio (sicurezza, HACCP, primo soccorso)
- Aggiornamento periodico del piano dei rischi
- Piano condiviso di emergenza e evacuazione
- Uso obbligatorio di dispositivi di protezione individuale (DPI) ove previsto
- Cartellonistica e segnaletica chiara e ben visibile.