



COMUNE DI ITRI PROVINCIA DI LATINA

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA RELATIVA A 24 MESI NATURALI A DECORRERE DALLA DATA DI
STIPULA DEL CONTRATTO PER GLI ALUNNI, INSEGNANTI E GLI AVENTI DIRITTO DELLA SCUOLA
DELL'INFANZIA, PRIMARIA E DELL'ASILO NIDO DEL COMUNE DI ITRI.**

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI (DUVRI)

(Ai sensi dell'art. 26, comma I lettera b, del D.lgs. 81/08 e così come modificato dal D.lgs. 106/09 e s.m.i)

INDICE

- 1) DATI RELATIVI AL COMMITTENTE
- 2) FINALITA'
- 3) DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO
- 4) INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE
- 5) INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI PRESENTI NELL'AMBIENTE IN CUI E' CHIAMATO AD INTERVENIRE L'IMPRESA APPALTATRICE E SULLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE ADOTTATE IN RELAZIONE ALL'ATTIVITA' DEL COMMITTENTE
- 6) METODOLOGIA DI ANALISI E VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI
- 7) VALUTAZIONE DEI SOGGETTI E DEI MOMENTI POTENZIALMENTE INTERFERENTI
- 8) QUANTIFICAZIONE DEGLI ONERI PER LA SICUREZZA INTERFERENZIALE

1) DATI RELATIVI AL COMMITTENTE

ANAGRAFICA AZIENDA	
PUBBLICA AMMINISTRAZIONE	
SEDE LEGALE/OPERATIVA	
Indirizzo	PIAZZA UMBERTO I 04020
Comune	ITRI
provincia	LT
FIGURE E RESPONSABILI	
Datore di Lavoro	RUP DI RIFERIMENTO
RSPP	VEDI LETTERA DI INCARICO
RLS	VEDI VERBALE DI NOMINA
Medico del Lavoro	VEDI LETTERA DI INCARICO
Addetto alla gestione emergenze ed evacuazione locali e all'antincendio	VEDI VERBALE DI NOMINA
Addetto primo soccorso	VEDI VERBALE DI NOMINA

2) FINALITA'

L'art. 26, comma 1 lettera b, del D.lgs. 81/08 e s.m.i. impone al Datore di Lavoro di fornire alle Aziende Appaltatrici o ai lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività. Il comma 3 dello stesso D.lgs., inoltre, impone al datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi da interferenze (nel seguito denominato DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Il presente documento ha lo scopo di indicare i rischi, le prevenzioni ed eventuali DPI inerenti le interferenze con le attività svolte in azienda da parte di aziende esterne alle quali sia stato appaltato uno o più servizi mediante regolare contratto, al quale verrà allegato il presente DUVRI.

La Valutazione dei Rischi cui sono esposti i lavoratori delle aziende esterne ha richiesto l'analisi dei luoghi di lavoro e delle situazioni in cui i lavoratori delle aziende esterne vengono a trovarsi nello svolgimento delle attività appaltate, ed è finalizzata all'individuazione e all'attuazione di misure di prevenzione e di provvedimenti da attuare.

Pertanto essa è legata sia al tipo di attività lavorativa svolta nell'unità produttiva sia a situazioni determinate da sistemi quali ambiente di lavoro, strutture ed impianti utilizzati, materiali e prodotti coinvolti nei processi.

L'obbligo di perazione imposto al committente, e di conseguenza il contenuto del presente DUVRI, è limitato all'attuazione di quelle misure rivolte ad eliminare i pericoli che, per effetto dell'esecuzione delle opere o dei servizi appaltati, vanno ad incidere sia sui dipendenti dell'appaltante sia su quelli dell'appaltatore, mentre per il resto ciascun datore di lavoro deve provvedere autonomamente alla tutela dei propri prestatori d'opera subordinati, assumendone la relativa responsabilità.

3) DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto consiste nell'individuazione di un operatore economico a cui affidare il servizio di ristorazione scolastica per l'asilo nido comunale, scuola dell'infanzia e scuola primaria, a tempo pieno **RELATIVA A 24 MESI SCOLASTICI 2023/2024 E 2024/2025.**

Nei 24 mesi di validità del contratto il servizio dovrà essere garantito in concomitanza degli anni scolastici e tipicamente:

- dal 1° Ottobre- 30 Maggio scuola dell'infanzia e primaria;
- dal 1°ottobre al 30 Giugno per l'asilo nido.

L'appaltatore dovrà garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti nei giorni di frequenza della scuola, dal lunedì al venerdì, in relazione al calendario scolastico regionale, con interruzione nei periodi di sospensione delle attività didattiche per le vacanze.

La fornitura dei pasti dovrà avvenire indicativamente tra le ore 12,00 e le ore 14,00 secondo le modalità impartite dall'Ufficio Scuola del Comune.

Per i bambini dell'Asili Nido inoltre dovrà essere preparata una merenda/spuntino.

I pasti medi erogabili in un anno scolastico sono stimati in 400 pasti al giorno così ripartiti:

- Scuola dell'infanzia e primaria (dal 1° ottobre al 30 Maggio) circa 340 pasti;
- Asilo Nido (dal 1° ottobre al 30 Giugno) circa 60 pasti.

Considerando quanto sopra indicato, ne deriva che il numero complessivo presunto dei pasti da erogare, per tutta la durata contrattuale dell'appalto (due anni scolastici) è pari 128.000 questo dato è stato calcolato in eccesso tenendo conto della variabilità dei giorni scolastici nei diversi anni.

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel Capitolato Speciale di Appalto e nei vari allegati che costituiscono il progetto del servizio e costituiranno parte integrante del contratto. Tali standard sono da considerarsi minimi.

Oltre ai servizi principali, l'appaltatore dovrà provvedere a garantire anche:

- la fornitura di tovaglioli di carta, piatti, bicchieri e posateria monouso, materiali e attrezzi per la pulitura dei locali e dei servizi igienici del personale, sacchetti per lo smaltimento dei rifiuti, il rigoverno della stoviglieria di tipo tradizionale (piatti in ceramica e bicchieri di vetro, posate in acciaio inox);
- la fornitura del vestiario del personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti, e alla pulizia, compreso il distintivo visibile;
- un programma di formazione del personale con particolare riferimento all'igiene delle preparazioni alimentari e alle modalità di gestione del servizio oggetto dell'appalto;
- la disinfestazione, almeno due volte nell'anno scolastico di riferimento, dei locali avuti in gestione;
- la manutenzione di impianti e attrezzature nel refettorio, centri di cottura e locali annessi;
- l'integrazione delle attrezzature, nel caso in cui quelle messe a disposizione dall'Ente non siano sufficienti per l'attuazione del servizio;
- la pulizia dei locali ove ha sede il centro di cottura e dei refettori.

Il servizio di refezione dovrà essere garantito in ciascuna delle varie sedi in quanto, considerando la conformazione del territorio comunale, le stesse non possono essere accentrate.

L'Amministrazione Comunale, oltre alla concessione dei locali adibiti a mensa comunale, porrà a proprio carico le spese per le utenze (gas metano, l'energia elettrica, l'acqua).

Il personale, per uno svolgimento ottimale del servizio, dovrà essere alle dipendenze dell'Impresa ed in possesso di comprovata e pluriennale esperienza per l'attività alla quale è adibita, o comunque dotato di documentata professionalità.

4) INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

4.1 Aree ove dovrà ad essere svolto il servizio e tipologia lavorativa svolta nelle zone oggetto delle prestazioni

I luoghi ove andranno ad essere svolti i servizi oggetto dell'appalto, risultano puntualmente indicati nel Capitolato Speciale d'Appalto (CSA).

Il centro di produzione dei pasti è sito nel Comune di Itri in via della Repubblica e la somministrazione dei pasti avviene:

- nella sala refettorio adiacente al centro produzione per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria,
- nei locali siti in Via 8 Marzo per l'Asilo Nido.

I pasti, conservati in appositi ed idonei contenitori, dove il centro di cottura non sia all'interno delle strutture munite di refettorio devono essere trasferiti, con le modalità e le prescrizioni di legge, sempre a cura e spesa dell'appaltatore, presso i corrispondenti refettori.

In funzione della tipologia distributiva e la preparazione dei pasti, le attività lavorative normalmente svolte nei vari spazi risultano essere:

- carico su automezzi delle derrate alimentari per la preparazione dei pasti in spazi riservati
- scarico da automezzi dei contenitori contenenti le derrate alimentari e pasti in spazi riservati

Qualora, all'interno delle aree dove dovranno essere resi i servizi oggetto dell'appalto, dovessero svolgersi delle attività diverse rispetto a quelle indicate sul presente documento e interferenti con i lavori in oggetto, sarà cura del Responsabile Unico del Procedimento (RUP), informare con congruo anticipo l'impresa Appaltatrice (IA), al fine di ridurre possibili rischi derivanti da attività interferenziali.

4.2 Numero delle persone presenti nella zona dove deve essere reso il servizio e relativi periodi di presenze

Il numero delle persone presenti nell'ambito delle zone dove deve andranno ad essere rese le attività di servizio oggetto dell'Appalto, sarà variabile in funzione dei vari momenti legati al servizio stesso.

4.3 Disponibilità dei servizi igienici, mensa e spogliatoi

L'Ente provvederà a concedere alla ditta, in comodato d'uso gratuito, i locali attualmente esistenti nei plessi scolastici, quali i centri di cottura, i relativi refettori, la dispensa, lo spogliatoio, i servizi igienici per il personale e per gli utenti del servizio.

4.4 Locali adibiti al primo intervento di pronto soccorso/ cassetta di pronto soccorso

Presso le aree lavorative vi è la presenza di presidi medici di primo soccorso, rimane comunque compito dell'impresa appaltatrice, il provvedere a quanto disposto dalla specifica legislazione in materia di sicurezza del proprio personale.

4.5 Apparecchi telefonici da utilizzare per comunicazioni interne/esterne

Presso le strutture scuole sono presenti per le comunicazioni telefoni, resta a carico dell'Impresa Appaltatrice il provvedere a quanto disposto dalla specifica legislazione in ordine alla sicurezza dei propri lavoratori.

4.6 Attrezzature utilizzate

Fornitura delle stoviglie (posate in acciaio, bicchieri di vetro e piatti in ceramica), predisposizione dei tavoli a carico dell'appaltatore, compreso il trasporto dei pasti. L'Ente provvederà a concedere all'appaltatore, in comodato d'uso gratuito, i beni e le attrezzature presenti nelle strutture.

4.7 Lavoratori della Committente che collaborano con l'impresa Appaltatrice nell'esecuzione

Nella gestione del servizio, l'appaltatore, avrà in forza 2 "Addetti mensa" dipendenti del Comune di Itri con categoria giuridica B1 a 34 ore settimanali.

4.8 Microclima

Si evidenzia come le attività oggetto dell'appalto saranno parte in esterno (scarico automezzo e parte in interno (sistemazione derrate alimentari, preparazione e somministrazione pasti), ma comunque in aree e per tempi non comportanti rischio da microclima.

4.9 Illuminazione

Premesso che il servizio andrà ad essere svolto esclusivamente in orario diurno ed in spazi normalmente provvisti di abbondanti finestrature, si segnala come gli spazi interni dove andranno ad effettuarsi i servizi oggetto dell'appalto, risultano tutti provvisti di adeguati sistemi di illuminazione artificiale.

4.10 Luoghi dove viene assolutamente precluso accesso al personale dell'Impresa Appaltatrice

Si fa esplicito divieto a tutti i locali contraddistinti dalla segnaletica, "DIVIETO DI ACCESSO AI NON AUTORIZZATI", nonché in ogni altro spazio o locale di pertinenza della struttura scolastica, dove non deve essere prestato servizio.

4.11 Altre disposizioni di carattere generale

Quando, per qualsiasi motivo, a seguito delle attività dell'impresa Appaltatrice, vengono a determinarsi delle situazioni che possono determinare dei rischi per le persone o i beni, l'area potenzialmente pericolosa deve essere opportunamente delimitata e circoscritta o presidiata da personale dell'Impresa Appaltatrice stessa, fintantoché non sarà ripristinata la situazione preesistente, in particolare, nei momenti di compresenza di personale della Committente, ovvero di personale della scuola, ovvero di alunni, e di personale dell'Impresa Appaltatrice. Si richiamano quindi di seguito, le disposizioni di carattere generale da rispettarsi in ogni luogo di lavoro oggetto delle prestazioni di servizio considerate:

- È obbligatorio rispettare la segnaletica di sicurezza affissa nei vari ambiti lavorativi e all'interno della struttura scolastica, relativamente alla prevenzione e protezione degli infortuni sul lavoro.
- E' obbligatorio rispettare le regole di accesso e di circolazione nell'ambito delle pertinenze della struttura scolastica.
- E' obbligatorio rispettare le regole previste per l'evacuazione in caso di emergenza.

- È vietato accedere all'interno dei luoghi di lavoro in pantaloncini corti o a torso nudo, in sandali o ciabatte, durante lo svolgimento delle attività previste dall'appalto.
- In tutti i locali chiusi, ed inoltre, in presenza della specifica segnaletica, è vietato fumare ed usare fiamme libere.
- È vietato effettuare operazioni di manutenzione, pulizia e/o lavaggio di automezzi, all'interno di tutti i luoghi di lavoro.
- È vietato rimuovere danneggiare la segnaletica di sicurezza e le attrezzature di emergenza presenti nei vari ambiti lavorativi e all'interno delle strutture scolastiche e presso il centro cottura, e tenere comportamenti che potrebbero causare pericolo.
- E' richiesto di disporre le derrate alimentari , esclusivamente nell'ambito specifico delle zone individuate.
- E' vietato depositare materiali vicino alle vie di transito, ed in particolare lungo i percorsi di fuga ed evacuazione, nonché delle uscite di sicurezza.
- E' vietato usare materiali e attrezzature di proprietà della Committente.
- E' vietato avvicinarsi ad impianti o macchine in funzione
- E' fatto obbligo di mantenere costantemente ordinate e pulite le aree di lavoro e le vie di transito.
- E' richiesto di non creare intralci e disagi alle attività svolte dal personale della Committente, della scuola e degli alunni.
- Viene fatto espresso divieto di depositare materiali infiammabili e/o combustibili nelle aree di lavoro.
- E' richiesto all'Impresa Appaltatrice, di far rispettare al proprio personale, tutte le prescrizioni di sicurezza e quindi di far attuare tutte le misure di protezione dai rischi specifici correlati con l'attività propria dell'Impresa Appaltatrice stessa.

Provvedere, al termine dello scarico derrate alimentari, a sgomberare e pulire l'area di lavoro dai materiali e da altri impedimenti che possano intralciare il normale lavoro e costituire pericolo per il personale della Committente, della scuola e degli alunni, ovvero per 'il personale di altre ditte prestanti servizi nell'ambito degli spazi normalmente assegnati per lo svolgimento delle attività affidate in appalto; in merito ai rifiuti raccolti scatoli di cartone, buste ed altro) dal personale dell'Impresa Appaltatrice, si ricorda come gli stessi debbano essere allontanati dallo stesso personale dell'Impresa Appaltatrice.

Fatto salvo quanto preventivamente e formalmente autorizzato per iscritto dal Responsabile Unico del Procedimento (RUP), viene fatto esplicito divieto di intervenire sui quadri, le apparecchiature, e gli impianti elettrici.

5) INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI PRESENTI NELL'AMBIENTE IN CUI E' CHIAMATO AD INTERVENIRE L'IMPRESA APPALTATRICE E SULLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE ADOTTATE IN RELAZIONE ALL'ATTIVITA' DELLA COMMITTENTE

5.1 Rischio Elettrico

L'appalto non prevede l'utilizzo, di macchine, attrezzature ed impianti elettrici se non quelli utilizzati all'interno del centro cottura alimentati a un impianto certificato e mantenuto, pertanto il rischio elettrocuzione è da considerarsi Molto Basso .

Misure da adottare da parte della Committente per far fronte a questo fattore di rischio	
	Verifiche stabilite per legge
	Manutenzione periodica impianti elettrici.

5.2 Rischio esplosione e/o incendio

Le zone dove l'impresa Appaltatrice è chiamata a prestare servizio, possono presentare particolari rischi di esplosione o incendio, in quanto è possibile la presenza di gas metano e materiale infiammabile nella cucina.

Misure da adottare da parte della Committente per far fronte a questo fattore di rischio	
	Promozione dell' attività di coordinamento con Ente proprietario degli immobili, ovvero con l'Ente gestore dell'attività
	Formazione specifica del proprio personale.
	Richiesta all'Ente proprietario, della manutenzione periodica delle macchine e delle apparecchiature utilizzate per le attività affidate all'Impresa Appaltatrice.
	Rispetto dei requisiti di prevenzione incendi previsti nel DVR delle strutture in cui sarà svolto il servizio

5.3 Piano di emergenza e comportamenti da adottare in caso di emergenza

Si rimanda al piano di emergenza previsti per le scuole e per il centro cottura, tuttavia la ditta aggiudicatrice dell'appalto, produrrà proprio piano di emergenza ed evacuazione.

Misure da adottare da parte della Committente per far fronte a questo fattore di rischio	
	Promozione dell' attività di coordinamento con Ente proprietario degli immobili, ovvero con l'Ente gestore dell'attività
	Formazione specifica del proprio personale.

5.4 Zone interessate alla movimentazione e deposito dei carichi

Nell'ambito delle varie attività che possono essere effettuate all'interno dei luoghi di lavoro oggetto dell'appalto, normalmente non sono previste attività o lavorazioni che comportano la movimentazione di carichi, se non quelle legate allo scarico delle derrate alimentari ed al trasporto dei pasti; pur tuttavia, dal momento che l'Ente Proprietario e/o Ente Gestore, potrebbero utilizzare per propri scopi, delle zone o settori, normalmente occupati per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, non è possibile escludere a priori la possibilità che avvengano delle attività di movimentazione e deposito di carichi pesanti e/o ingombranti.

Misure da adottare da parte della Committente per far fronte a questo fattore di rischio	
	Promozione dell'attività di coordinamento con l'Ente proprietario degli immobili, ovvero con l'Ente gestore dell'attività
	Formazione specifica del proprio personale.

5.5 Zone per le quali devono essere adottati sistemi e misure di protezione particolari

Non si evidenziano zone soggette al rispetto di sistemi e misure di protezione particolari rispetto a quanto riportato sul presente documento, pur tuttavia, dal momento che l'Ente Proprietario e/o dall'Ente Gestore, potrebbero richiedere la consegna per propri fini di zone o settori normalmente occupati per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, non è possibile escludere a priori la presenza di materiali pericolosi, o comunque di materiali da trattare con procedure di cautela. Qualora dovessero manifestarsi delle variazioni rispetto a quanto sopra, sarà cura del RUP, evidenziare tempestivamente tali situazioni al fine di ridurre possibili rischi derivanti da attività interferenziali.

Misure da adottare da parte della Committente per far fronte a questo fattore di rischio	
	Promozione dell'attività di coordinamento con l'Ente proprietario degli immobili, ovvero con l'Ente gestore dell'attività
	Formazione specifica del proprio personale.

5.6 Macchine od impianti per i quali è necessaria un'autorizzazione scritta della Committente

Non saranno utilizzate macchine ed attrezzature dall'impresa appaltatrice, se non quelle presenti nelle cucine centro cottura e trasporto.

5.7. Zone ad accesso controllato per le quali è necessaria un'autorizzazione scritta della Committente

Anche in funzione della presenza di altri intervenienti all'interno dei luoghi di lavoro contemplati nell'appalto, potrà manifestarsi la necessità di interdire determinate porzioni dei luoghi di lavoro, in questo caso, sarà cura del Dirigente scolastico e/o RSPP Scolastico, evidenziare tempestivamente tali situazioni al Coordinatore dell'Impresa al fine di ridurre possibili rischi derivanti da attività interferenziali.

Misure da adottare da parte della Committente per far fronte a questo fattore di rischio	
	Promozione dell'attività di coordinamento con l'Ente proprietario degli immobili, ovvero con l'Ente gestore dell'attività
	Formazione specifica del proprio personale.

5.8. Elenco dei prodotti e materiali pericolosi che possono essere presenti nelle aree interessate dai lavori

Vista la destinazione d'uso dei vari ambienti, di norma, non vengono utilizzati prodotti o materiali pericolosi nelle aree interessate dai servizi richiesti all'Impresa Appaltatrice, pur tuttavia, dal momento che l'Ente Proprietario e/o dall'Ente Gestore, potrebbero richiedere l'esecuzione di servizi ovvero opere, anche

nell'ambito dei luoghi di lavoro contemplati nell'appalto, non è possibile escludere a priori la presenza di materiali pericolosi, o comunque di materiali da trattare con procedure di cautela.

Qualora dovessero manifestarsi delle variazioni rispetto alla situazione ordinaria, sarà cura RUP del Dirigente scolastico e/o RSPP Scolastico, evidenziare tempestivamente tali situazioni al Coordinatore dell'Impresa al fine di ridurre possibili rischi derivanti da attività interferenziali, e se del caso richiedere una riunione di coordinamento.

Misure da adottare da parte dalla Committente per far fronte a questo fattore di rischio	
	Promozione dell'attività di coordinamento con l'Ente proprietario degli immobili, ovvero con l'Ente gestore dell'attività
	Formazione specifica del proprio personale.

5.9. Luoghi per i quali è possibile l'esposizione, ad agenti fisici o chimici

Vista la destinazione d'uso dei vari ambienti, di norma, non si manifesta l'esposizione ad agenti fisici o chimici pericolosi nelle aree interessate dai servizi richiesti all'Impresa Appaltatrice, pur tuttavia, dal momento che Ente Proprietario e/o dall'Ente Gestore, potrebbero richiedere l'esecuzione di servizi ovvero opere anche nell'ambito dei luoghi di lavoro contemplati nell'appalto, non è possibile escludere a priori l'esposizione in argomento. Durante le fasi di pulizia, saranno usati comuni detergenti e disinfettanti, nelle modalità e quantitativi come da schede tecniche di sicurezza. Qualora dovessero manifestarsi delle variazioni rispetto a quanto sopra, sarà cura del RUP, del Dirigente scolastico e/o RSPP Scolastico evidenziare tempestivamente tali situazioni al Coordinatore dell'impresa al fine di ridurre possibili rischi derivanti da attività interferenziali, e se del caso fissare una riunione di coordinamento.

Misure da adottare da parte dalla Committente per far fronte a questo fattore di rischio	
	Promozione dell'attività di coordinamento con l'Ente proprietario degli immobili, ovvero con l'Ente gestore dell'attività
	Formazione specifica del proprio personale.
	Collocazione di opportuna segnaletica
	Gestione degli spazi andando a segnalare, ovvero se del caso interdire l'accesso, le zone potenzialmente pericolose
	Utilizzo di idonei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

5.10. Luoghi per i quali è possibile l'esposizione, ad agenti biologici

Vista la destinazione d'uso dei vari ambienti, si può escludere a priori che vengano svolte attività o lavorazioni che comportino la presenza deliberata di agenti biologici, pur tuttavia, dal momento che l'attività prevede la possibilità di contatto con un grande numero di utenti potenzialmente portatori di infezioni di vario tipo e natura, non è possibile escludere a priori la possibilità di esposizione indiretta ad agenti biologici. Pertanto sarà rispettata scrupolosamente la normativa vigente.

Misure da adottare da parte della Committente per far fronte a questo fattore di rischio	
	Promozione dell'attività di coordinamento con l'Ente proprietario degli immobili, ovvero con l'Ente gestore dell'attività
	Formazione specifica del proprio personale.
	Utilizzo di idonei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

5.11.Luoghi per i quali è possibile l'esposizione al traffico veicolare

I soli spazi per i quali è possibile escludere l'esposizione al traffico veicolare, risultano essere i locali interni alla scuola ed al centro cottura, in quanto, le vie carrabili sono potenzialmente utilizzabili, sia da quanti impegnati nella consegna delle derrate alimentari, sia da terzi chiamati dalla Committente piuttosto che dell'Ente proprietario o dell'Ente Gestore o da altri cittadini.

Misure da adottare da parte della Committente per far fronte a questo fattore di rischio	
	Promozione dell'attività di coordinamento con l'Ente proprietario degli immobili, ovvero con l'Ente gestore dell'attività
	Formazione specifica del proprio personale.
	Collocazione di opportuna segnaletica
	Gestione degli spazi andando a segnalare, ovvero se del caso interdire l'accesso, le zone potenzialmente pericolose
	Definizione dei percorsi da utilizzarsi dalle ditte incaricate del trasporto e della consegna delle derrate alimentari e dei pasti
	Prescrizione del limite di velocità massima "a passo d'uomo" all' Interno di tutti gli spazi della struttura scolastica
	Dotare di appositi segnalatori acustici per la retromarcia, gli automezzi utilizzati per il trasporto e la consegna delle derrate alimentari e dei pasti
	Programmare l'accesso di automezzi nei momenti di minor presenza possibile di persone
	Prescrizione dell'obbligo di indossare un giubbotto ad alta visibilità per il personale addetto al trasporto e alla consegna delle derrate alimentari e dei pasti
	Prescrizione dell'obbligo di esporre il tesserino di riconoscimento ai sensi del art. 18 comma I lett.u del d.lgs. 81-08 e s.m.i, per tutto il personale addetto al trasporto e alla consegna delle derrate alimentari e dei pasti

5.12.Luoghi per i quali è possibile l'esposizione ad infestanti urbani

E' possibile la presenza di infestanti urbani sia striscianti che volanti, presso ogni singolo luogo di lavoro. In occasione dei trattamenti di disinfestazione periodici, ovvero 'in occasione di interventi sarà cura dell'azienda evidenziare tempestivamente tali situazioni al fine di ridurre possibili rischi derivanti da attività interferenziali, e se del caso fissare una riunione di coordinamento.

Misure da adottare da parte della Committente per far fronte a questo fattore di rischio	
	Promozione dell'attività di coordinamento con l'Ente proprietario degli immobili, ovvero con l'Ente gestore dell'attività
	Formazione specifica del proprio personale.

	Gestione degli spazi andando a segnalare, ovvero se del caso interdire l'accesso, le zone potenzialmente pericolose
	Programmazione di Interventi per la disinfestazione sia periodici, che al bisogno puntuali
	Utilizzo di idonei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

5.13.Luoghi per i quali è possibile trovare una situazione di totale mancanza di persone

Nonostante gli orari di lavoro previsti e la tipicità dei luoghi dove 'il personale dell'impresa Appaltatrice è chiamato a svolgere il proprio servizio, è bassa la possibilità che alcune zone risultino deserte. Si evidenzia come dal momento che i vari spazi risultano nell'arco della giornata accessibili al pubblico, non risulta possibile escludere episodi di aggressione da parte di malintenzionati

Misure da adottare da parte dalla Committente per far fronte a questo fattore di rischio	
	Programmazione dell'attività lavorativa in maniera da garantire la compresenza di almeno 2 persone
	Formazione specifica del proprio personale.
	Collocazione di opportuna segnaletica

5. 14.Attività con rischio specifico di ustione

Nell'ambito delle varie attività che possono essere effettuate all'interno dei luoghi di lavoro oggetto dell'appalto, il personale vi è la possibilità di ustioni, tuttavia nell'area cucine del centro cottura, sarà presente il solo personale idoneo, qualificato e formato sui rischi dell'attività lavorativa a farsi nelle cucine.

Si sottolinea come i rischi specifici correlati con l'attività oggetto dell'appalto, dovranno essere oggetto di valutazione unicamente da parte dell'Impresa Appaltatrice, in quanto trattasi di accertamenti connessi a rischi specifici propri dell'attività dell'Impresa Appaltatrice stessa.

Misure da adottare da parte dalla Committente per far fronte a questo fattore di rischio	
	Promozione dell' attività di coordinamento con l'Ente proprietario degli immobili, ovvero con l'Ente gestore dell'attività
	Formazione specifica del proprio personale.
	Utilizzo di idonei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

6) METODOLOGIA DI ANALISI E VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

L'analisi valutativa effettuata può essere, nel complesso, suddivisa nelle seguenti due fasi principali:

- A) Individuazione di tutti i possibili PERICOLI per ogni interferenza esaminata
- B) Valutazione dei RISCHI relativi ad ogni pericolo individuato nella fase precedente

Nella fase A sono stati individuati i possibili pericoli osservando i lavoratori nello svolgimento delle attività lavorative

Nella fase B, per ogni pericolo accertato, si è proceduto a:

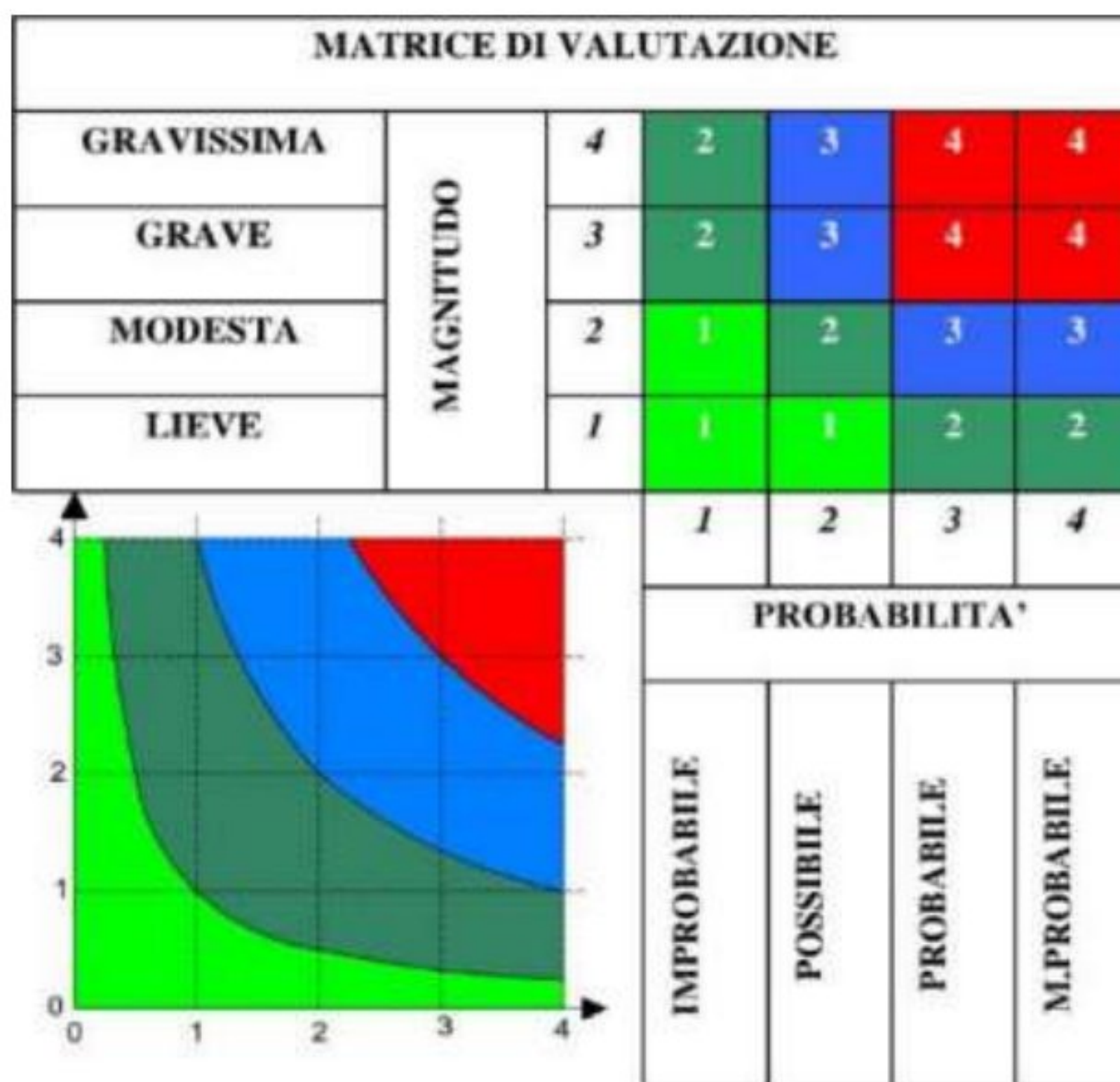
1. individuazione delle possibili conseguenze, considerando ciò che potrebbe ragionevolmente accadere, e scelta di quella più appropriata tra le quattro seguenti possibili MAGNITUDO del danno e precisamente

MAGNITUDO	VALORE	DEFINIZIONE
LIEVE	1	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica rapidamente reversibile che non richiede alcun trattamento
MODESTA	2	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con inabilità reversibile e che può richiedere un trattamento di primo soccorso
GRAVE	3	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con effetti irreversibili o di invalidità parziale e che richiede trattamenti medici
GRAVISSIMA	4	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con effetti letali o di invalidità totale

2. valutazione della PROBABILITA' della conseguenza individuata nella precedente fase A, scegliendo quella più attinente tra le quattro possibili:

PROBABILITA'	VALORE	DEFINIZIONE
IMPROBABILE	1	L'evento potrebbe in teoria accadere, ma probabilmente non accadrà mai. Non si ha notizia di infortuni in circostanze simili
POSSIBILE	2	L'evento potrebbe accadere, ma solo in rare circostanze ed in concomitanza con altre condizioni sfavorevoli
PROBABILE	3	L'evento potrebbe effettivamente accadere, anche se non automaticamente. Statisticamente si sono verificati infortuni in analoghe circostanze di lavoro.
M.PROBABILE	4	L'evento si verifica nella maggior parte dei casi, e si sono verificati infortuni in azienda o in aziende similari per analoghe condizioni di lavoro.

3. valutazione finale dell' entità del RISCHIO in base alla combinazione dei due precedenti fattori e mediante l'utilizzo della seguente MATRICE di valutazione, ottenuta a partire dalle curve Iso-Rischio.



Dalla combinazione dei due fattori precedenti (PROBABILITA' e MAGNITUDO) viene ricavata, come indicato nella Matrice di valutazione sopra riportata, l'Entità del RISCHIO, con la seguente gradualità:

MOLTO BASSO	BASSO	MEDIO	ALTO
-------------	-------	-------	------

METODOLOGIA SPECIFICA PER L'INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

La individuazione dei RISCHI DA INTERFERENZA si compone essenzialmente di due fasi:

- la prima è l'acquisizione delle informazioni sulle attività che dovranno essere svolte dall'Azienda Appaltatrice all'interno dell'Azienda Committente e nel recepimento del documento di valutazione dei rischi specifici della Azienda Appaltatrice, in modo da individuare eventuali attrezzature o sostanze pericolose impiegate o particolari lavorazioni che potrebbero generare pericoli in caso di interferenza con altre lavorazioni
- la seconda prevede la definizione delle aree interessate, la individuazione dei soggetti interferenti e l'esplicitazione dei rischi che potrebbero essere generati dalla interferenza di più lavorazioni contemporanee.

7) VALUTAZIONE DEI SOGGETTI E DEI MOMENTI POTENZIALMENTE INTERFERENTI INDICAZIONI DEI RISCHI DA INTERFERENZA AZIONI DI TUTELA E COSTI RELATIVI

L'obiettivo della valutazione consiste nell'individuare le interferenze fra le attività affidate all'appaltatore con riguardo alla possibile presenza di altri lavoratori altro personale nella medesima area o comunque in prossimità dell'area dei lavori, nello stesso arco temporale. Dal momento, che la specifica tipicità delle lavorazioni affidate in appalto, non consente di escludere il determinarsi di interferenze, si riportano di seguito i potenziali soggetti, i momenti di interferenzialità, i rischi interferenti, le azioni di tutela ed i costi relativi. Si precisa, che le misure di tutela sono state individuate, considerando come nei vari luoghi di lavoro potrebbero essere presenti, oltre al personale dell'Impresa Appaltatrice, anche i soggetti meglio specificati nella tabella di seguito riportata:

Personale della Committente
Altre figure demandate dalla Committente
Lavoratori della ditta alla quale è stato affidato il servizio
Alunni, Maestre, Personale scolastico, ecc.
Ispettori impegnati nei controlli ai fini del rispetto delle procedure
Persone in transito all'esterno dell'edificio scolastico e del centro di cottura

SOGGETTI E RELATIVI MOMENTI DI INTERFERENZIALITA'

In rapporto alla modalità operative per lo svolgimento del servizio stesso, nella tabella seguente, vengono ad essere indicati i momenti di possibile interferenza, fra i vari soggetti coinvolti nelle varie fasi del servizio oggetto dell'appalto.

Per ogni fase del servizio, saranno espresse le possibili interferenze come segue:

XXX presenza certa

XX presenza probabile

X presenza possibile, ma poco probabile

O operazioni da eseguire tassativamente in assenza della categoria di persone specifiche

FASE	ATTIVITA' CONSIDERATE						IMPRESA APPALTATRICE	COMMITTENTE	ENTE GESTORE	ALUNNI	TERZI ADDETTI AD ATTIVITA' DI CONTROLLO AI FINI	TERZI IMPEGNATI IN ATTIVITA' DIVERSE DAL CONTROLLO	PERSONE IN TRANSITO ALL' ESTERNO O INTERNO DELL' EDIFICIO SCOLASTICO E DEL CENTRO COTTURA
	ARRIVO E PARTENZA IN AREA CARICO E SCARICO DA AUTOMEZZI PROPRI DEI CONTENITORI CONTENENTI LE DERRATE ALIMENTARI E PASTI						XXX	X	X	X	X	X	XX
	PREPARAZIONE PASTI						XXX	X	X	X	X	X	X
	DISTRIBUZIONE PASTI						XXX	X	XX	XXX	X	X	X
	SISTEMAZIONE E PULIZIA AREE						XXX	X	XX	X	X	X	X

1) RISCHI INTERFERENTI ED AZIONI DI TUTELA

ATTIVITA' SCARICO E CARICO DA AUTOMEZZI DELLE DERRATE ALIMENTARI E PASTI E RELATIVA RIPARTENZA

Descrizione: Le derrate alimentari saranno consegnate e scaricate in sede nell'area pertinenziale individuata. L'autotrasportatore provvederà a scaricare i contenitori contenenti le derrate alimentari dal proprio automezzo e quindi a collocarli in apposite aree/ locali deposito/ frigoriferi, precedentemente individuate, alla fine dello scarico, provvederà alla raccolta di eventuali scatole/contenitori svuotati e provvederà al loro smaltimento; infine ripartirà dalla scuola per raggiungere altra destinazione.

RISCHI INTERFERENTI

RI	RISCHIO DI INVESTIMENTO DA PARTE DI AUTOMEZZO, DURANTE LA FASE DI CONSEGNA DEI CONTENITORI DERRATE ALIMENTARI E NELLA FASE DI RIPARTENZA ALLA FINE DELLE CONSEGNE
-----------	--

Il personale dell'Impresa Appaltatrice così come ogni altra persona che dovesse trovarsi lungo il percorso dell'automezzo addetto alla consegna delle derrate alimentari, potrebbe essere investita dall'automezzo stesso.

Valutazione del rischio			
P	D	R	AREA DI RISCHIO
2	4	3	MEDIO

MISURE DA ADOTTARE

Misura	M1	DEFINIZIONE DEL LIMITE DI VELOCITÀ PER GLI AUTOMEZZI
--------	----	--

<i>Descrizione M1</i>	Viene stabilito come il limite di velocità per tutti gli automezzi in transito all'interno dei cortili delle scuole e dell'area centro cottura, sia fissato "A PASSO D'UOMO".	
-----------------------	---	--

Misura	M2	INDIVIDUAZIONE DEGLI ORARI E DEI PERCORSI DA RISPETTARE PER LE ATTIVITÀ DI CONSEGNA DERRATE ALIMENTARI
--------	----	--

<i>Descrizione M2</i>	In funzione della quantità dei contenitori da consegnare, e dell'accessibilità ai vari luoghi dove dovranno essere resi gli stessi, andranno ad essere definiti i percorsi che dovranno essere rispettati dal trasportatore per la consegna. Andranno individuati e rispettati gli orari di consegna.	
-----------------------	---	--

Misura	M2	INFORMAZIONE PERSONALE INFORMAZIONE DEL PERSONALE DELL'ENTE GESTORE.
--------	----	---

<i>Descrizione M2</i>	Prima dell'inizio dei lavori tutto il personale sarà formato ed informato sui rischi specifici. Saranno eseguite riunioni periodiche di coordinamento da parte della ditta Appaltatrice ed alle quali parteciperà anche personale responsabile dell'ente gestore.	
-----------------------	--	--

R2	RISCHIO DI ACCESSO E DI PASSAGGIO DI PERSONALE NON AUTORIZZATO O DI ALUNNI DURANTE LE FASI DI SCARICO E CARICO DEGLI AUTOMEZZI
-----------	---

Descrizione : Durante le attività di scarico dell'automezzo, si può manifestare la presenza nelle aree di lavoro, di personale non addetto alle operazioni o alunni. I rischi in tale caso non sono qualificabili, ma certamente la situazione è di elevato pericolo, in quanto, in queste zone è possibile la caduta rovinosa a terra dei carichi movimentati, ed in primis dei contenitori di derrate alimentari.

Valutazione del rischio			
P	D	R	AREA DI RISCHIO
2	3	3	MEDIO

MISURE DA ADOTTARE

Misura	M3	INFORMAZIONE PERSONALE INFORMAZIONE DEL PERSONALE DELL'ENTE GESTORE.
--------	----	---

Descrizione M3	Prima dell'inizio dei lavori tutto il personale sarà formato ed informato sui rischi specifici. Saranno eseguite riunioni periodiche di coordinamento da parte della ditta Appaltatrice ed alle quali parteciperà anche personale responsabile dell'ente gestore.
----------------	--

Misura	M4	INTERDIZIONE ALL'ACCESSO E AL PASSAGGIO DURANTE LE FASI DI SCARICO DELLE DERRATE ALIMENTARI
--------	----	---

Descrizione M4	La misura prevede: a) il sospendere l'attività di scarico finchè la zona non risulterà completamente libera e perfettamente agibile; b) l'interdizione mediante l'installazione di barriere e/o recinzioni tali da impedire il passaggio di terzi nelle aree dove vengono svolte le attività lavorative; c) il posizionamento della cartellonistica di sicurezza
----------------	---

R3	RISCHIO DI SCIVOLAMENTO E CADUTE LIN PIANO E URTI
-----------	--

Descrizione; Durante le attività di consegna derrate alimentari è possibile lo scivolamento e la caduta,

Valutazione del rischio			
P	D	R	AREA DI RISCHIO
2	2	2	BASSO

MISURE DA ADOTTARE

Misura	M3	INFORMAZIONE PERSONALE INFORMAZIONE DEL PERSONALE DELL'ENTE GESTORE.
--------	----	---

<i>Descrizione M3</i>	Prima dell'inizio dei lavori tutto il personale sarà formato ed informato sui rischi specifici. Saranno eseguite riunioni periodiche di coordinamento da parte della ditta Appaltatrice ed alle quali parteciperà anche personale responsabile dell'ente gestore.
-----------------------	--

Misura	M5	PULIZIA DELLA PAVIMENTAZIONE E/O AREE DI PASSAGGIO
--------	----	--

<i>Descrizione M5</i>	In caso di sversamenti o cadute di liquidi o altro, provvedere immediatamente alla raccolta e pulizia, lasciando il pavimento asciutto, in caso contrario, posizionare cartellonistica pavimento bagnato.
-----------------------	---

LUOGO INTERESSATO DALL'O SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITA'

ASILO NIDO COMUNALE, SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E CENTRO COTTURA

SOGGETTI ESPOSTI AL RISCHIO DA INTERFERENZE

IMPRESA APPALTARICE	RI-R2-R3
COMMITTENTE	RI-R2-R3
ENTE GESTORE	RI .R2-R3
ALUNNI	RI-R2-R3
TERZI ADDETTI AD ATTIVITA' DI CONTROLLO AI FINI HACCP	RI-R2-R3
TERZI IMPEGNATI IN ATTIVITA' DIVERSE DAL CONTROLLO	RI-R2-R3
PERSONE IN TRANSITO ALL' ESTERNO DELL'EDIFICIO SCOLASTICO	RI-R2-R3

ATTIVITA' PREPARAZIONE PASTI PRESSO CENTRO DI COTTURA

Descrizione: La preparazione dei pasti avverrà presso il centro di cottura. Sarà fatto divieto di ingresso al tutto il personale non autorizzato

RISCHI INTERFERENTI

R3	RISCHIO DI SCIVOLAMENTO E CADUTE LIN PIANO E URTI
-----------	--

Valutazione del rischio			
P	D	R	AREA DI RISCHIO
2	2	2	BASSO

MISURE DA ADOTTARE

Misura	M3	INFORMAZIONE PERSONALE INFORMAZIONE DEL PERSONALE DELL'ENTE GESTORE.
--------	----	---

Descrizione M3	Prima dell'inizio dei lavori tutto il personale sarà formato ed informato sui rischi specifici. Saranno eseguite riunioni periodiche di coordinamento da parte della ditta Appaltatrice ed alle quali parteciperà anche personale responsabile dell'ente gestore.
-----------------------	--

Misura	M5	PULIZIA DELLA PAVIMENTAZIONE E/O AREE DI PASSAGGIO
--------	----	--

Descrizione M5	In caso di sversamenti o cadute di liquidi o altro, provvedere immediatamente alla raccolta e pulizia, lasciando il pavimento asciutto, in caso contrario, posizionare cartellonistica pavimento bagnato.
-----------------------	---

LUOGO INTERESSATO DALL'OLGIMENTO DELL'ATTIVITA'

CENTRO COTTURA

SOGGETTI ESPOSTI AL RISCHIO DA INTERFERENZE

IMPRESA APPALTARICE	R3
COMMITTENTE	R3
ENTE GESTORE	R3
ALUNNI	0
TERZI ADDETTI AD ATTIVITA' DI CONTROLLO AI FINI HACCP	R3
TERZI IMPEGNATI IN ATTIVITA' DIVERSE DAL CONTROLLO	R3
PERSONE IN TRANSITO ALL' ESTERNO DELL'EDIFICIO SCOLASTICO	0

ATTIVITA' FORNITURA «PASTI E MERENDE

Descrizione: L'appaltatore dovrà garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti nei giorni dal lunedì al venerdì escluse le festività previste dal calendario scolastico. La fornitura dei pasti dovrà avvenire indicativamente tra le ore 12,00 e le ore 14,00 secondo le modalità impartite dall'Ufficio Scuola del Comune. La fornitura dei pasti avverrà nella sala refettorio adiacente al centro produzione per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria, nei locali siti in Via 8 Marzo per l'Asilo Nido.

RISCHI INTERFERENTI

R3	RISCHIO DI SCIVOLAMENTO E CADUTE LIN PIANO E URTI
-----------	--

Valutazione del rischio			
P	D	R	AREA DI RISCHIO
2	2	2	BASSO

MISURE DA ADOTTARE

Misura	M3	INFORMAZIONE PERSONALE INFORMAZIONE DEL PERSONALE DELL'ENTE GESTORE.
--------	----	---

<i>Descrizione M3</i>	Prima dell'inizio dei lavori tutto il personale sarà formato ed informato sui rischi specifici. Saranno eseguite riunioni periodiche di coordinamento da parte della ditta Appaltatrice ed alle quali parteciperà anche personale responsabile dell'ente gestore.
-----------------------	--

Misura	M5	PULIZIA DELLA PAVIMENTAZIONE E/O AREE DI PASSAGGIO
--------	----	--

<i>Descrizione M5</i>	In caso di sversamenti o cadute di liquidi o altro, provvedere immediatamente alla raccolta e pulizia, lasciando il pavimento asciutto, in caso contrario, posizionare cartellonistica pavimento bagnato.
-----------------------	---

LUOGO INTERESSATO DALL'O SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITA'

ASILO NIDO COMUNALE, SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA

SOGGETTI ESPOSTI AL RISCHIO DA INTERFERENZE

IMPRESA APPALTARICE	R3
COMMITTENTE	R3
ENTE GESTORE	R3
ALUNNI	R3
TERZI ADDETTI AD ATTIVITA' DI CONTROLLO AI FINI HACCP	R3
TERZI IMPEGNATI IN ATTIVITA' DIVERSE DAL CONTROLLO	R3
PERSONE IN TRANSITO ALL' ESTERNO DELL'EDIFICIO SCOLASTICO	0

ATTIVITA' PULIZIA E SANIFICAZIONE AREE

Descrizione: La ditta appaltatrice, provvederà alla pulizia, disinfezione e lavaggio delle stoviglie, della utensileria, degli impianti, degli arredi, delle attrezzature e di quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio. Inoltre provvederà alla pulizia, disinfezione e allestimento dei refettori e dei locali in cui avviene la preparazione e la somministrazione dei pasti. La stessa ditta provvederà a differenziare i rifiuti.

Valutazione del rischio			
P	D	R	AREA DI RISCHIO
2	2	2	BASSO

MISURE DA ADOTTARE

Misura	M3	INFORMAZIONE PERSONALE INFORMAZIONE DEL PERSONALE DELL'ENTE GESTORE.
--------	----	---

<i>Descrizione M3</i>	Prima dell'inizio dei lavori tutto il personale sarà formato ed informato sui rischi specifici. Saranno eseguite riunioni periodiche di coordinamento da parte della ditta Appaltatrice ed alle quali parteciperà anche personale responsabile dell'ente gestore.
-----------------------	--

Misura	M5	PULIZIA DELLA PAVIMENTAZIONE E/O AREE DI PASSAGGIO
--------	----	--

<i>Descrizione M5</i>	In caso di sversamenti o cadute di liquidi o altro, provvedere immediatamente alla raccolta e pulizia, lasciando il pavimento asciutto, in caso contrario, posizionare cartellonistica pavimento bagnato.
-----------------------	---

LUOGO INTERESSATO DALL'O SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITA'

ASILO NIDO COMUNALE, SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E CENTRO COTTURA

SOGGETTI ESPOSTI AL RISCHIO DA INTERFERENZE

IMPRESA APPALTARICE	R3
COMMITTENTE	R3
ENTE GESTORE	R3
ALUNNI	R3
TERZI ADDETTI AD ATTIVITA' DI CONTROLLO AI FINI HACCP	R3
TERZI IMPEGNATI IN ATTIVITA' DIVERSE DAL CONTROLLO	R3
PERSONE IN TRANSITO ALL' ESTERNO DELL'EDIFICIO SCOLASTICO	0

MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE INCENDI



In caso di incendio nell'ambito dell'edificio scolastico, il personale dell'ente Gestore dovrà:

- interrompere la propria attività;
- dar corso alle misure di protezione previste dal piano antincendio;
- darne immediatamente avviso al personale dell'Impresa Appaltatrice, affinché possano a loro provvedere per quanto di propria competenza, ovvero evacuare l'edificio

Qualora vi fossero dei lavoratori dell'impresa Appaltatrice designati quali addetti alla gestione delle emergenze in aiuto alle squadre interne presenti nell'ambito della Scuola, dopo aver interrotto il loro lavoro, essi andranno a raggiungere immediatamente il luogo di ritrovo designato, così da mettersi a disposizione del Coordinatore delle Emergenze per tutti i possibili ed eventuali supporti. In caso di incendio nell'ambito dei locali normalmente impegnati dalle attività oggetto dell'appalto il personale dell'Impresa Appaltatrice dovrà:

- interrompere il lavoro;
- se competente ed in possesso di idoneo addestramento e formazione, eseguire gli interventi di lotta attiva agli incendi valutati necessari, fermo restando il principio di autotutela.
- far allontanare tempestivamente l'eventuale personale di imprese esterne, eventualmente presente nell'ambito dei locali normalmente impegnati dalle attività oggetto dell'appalto;
- darne immediatamente avviso al personale dell'Ente Proprietario, o dell'Ente Gestore presenti all'interno dell'edificio scolastico, affinché possano avviare le procedure di protezione e di evacuazione;
- disinserire elettricamente le varie macchine ed attrezzature utilizzate;
- se possibile, intercettare la valvola di chiusura del gas posta all'esterno della zona cucina;
- mettere in condizioni di sicurezza gli ambienti di lavoro e le attrezzature utilizzate;
- allontanarsi dai locali.

Qualora vi fossero dei lavoratori dell'impresa Appaltatrice, designati quali addetti alla gestione delle emergenze in aiuto alle squadre interne presenti nell'ambito della scuola, dopo aver interrotto il loro lavoro, essi devono raggiungere immediatamente il luogo di ritrovo designato e mettersi a disposizione del Coordinatore delle Emergenze per tutti i possibili ed eventuali supporti.

MISURE E PROCEDURE PER L'EVACUAZIONE DELL'EDIFICIO



Nel rispetto di quanto previsto dai specifici piani per l'evacuazione, il personale all'uopo incaricato dell'Ente Gestore, provvederà a:

- interrompere il proprio lavoro;
- dal corso alle misure previste dagli specifici piani di evacuazione.
- darne immediatamente avviso al personale dell'Impresa Appaltatrice, affinché possano a loro provvedere per quanto di propria competenza, ovvero evacuare l'edificio

Qualora vi fossero dei lavoratori dell'impresa Appaltatrice, designati quali addetti alla gestione delle emergenze in aiuto alle squadre interne presenti nell'ambito della scuola, dopo aver interrotto il loro lavoro, essi andranno a raggiungere immediatamente il luogo di ritrovo designato, così da mettersi a disposizione del Coordinatore delle Emergenze per tutti i possibili ed eventuali supporti.

Al segnale di allarme il personale dell'impresa Appaltatrice dovrà:

- interrompere il lavoro;
- disinserire elettricamente le varie macchine ed attrezzature utilizzate,
- se possibile intercettare la valvola di chiusura del gas posta all'esterno della zona cucina;
- mettere in condizioni di sicurezza gli ambienti di lavoro e le attrezzature utilizzate,
- far allontanare l'eventuale personale di imprese esterne, eventualmente presente nell'ambito dei locali normalmente impegnati dalle attività oggetto dell'appalto;
- allontanarsi dai locali seguendo le indicazioni delle squadre di emergenza.

Qualora vi fossero dei lavoratori dell'impresa Appaltatrice, designati quali addetti alla gestione delle emergenze in aiuto alle squadre interne presenti nell'ambito della scuola, dopo aver interrotto il loro lavoro, essi devono raggiungere immediatamente il luogo di ritrovo designato e mettersi a disposizione del Coordinatore delle Emergenze per tutti i possibili ed eventuali supporti.

Nel caso in cui il segnale di evacuazione sia dovuto ad un incendio che si è sviluppato in una delle zone normalmente impegnate dalle attività oggetto dell'appalto, dopo aver dato l'allarme, il personale dell'Impresa Appaltatrice dovrà interrompere immediatamente l'attività lavorativa in essere e, se competente ed in possesso di idoneo addestramento e formazione, eseguire gli interventi di lotta attiva agli incendi valutati necessari, fermo restando il principio di autotutela.

MISURE E PROCEDURE DI PRIMO SOCCORSO



Chiunque rilevi una situazione di emergenza sanitaria legata a malore o trauma lesivo, deve provvedere immediatamente a:

- interrompere il lavoro;
- dar corso alle misure di protezione previste dal piano di primo soccorso;
- se competente ed in possesso di idoneo addestramento e formazione, prestare tutta l'assistenza necessaria all'infortunato;

EVITARE ASSOLUTAMENTE DI COMPIERE MANOVRE O INTERVENTI SULL'INFORTUNATO, SE NON IN POSSESSO DI ADEGUATA FORMAZIONE SPECIFICA;

- se del caso provvedono alla chiamata del servizio di emergenza sanitaria.

8) QUANTIFICAZIONE DEGLI ONERI PER LA SICUREZZA INTERFERENZIALE

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 26 commi 5 e 6 del D.lg. 81/08 e s.m.i, come di seguito vengono a essere riportati i costi delle misure previste per eliminare, ovvero ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti da interferenza delle lavorazioni, ovvero, come nel caso specifico, delle varie attività affidate all'impresa Appaltatrice rispetto a tutti gli altri intervenienti nell'ambito dei vari edifici scolastici. Oltre a quanto di eseguito riportato, l'azienda appaltatrice, garantirà, per tutta la durata dell'appalto, una esecuzione del servizio, nel rispetto completo di quanto prescritto dal DLgs81/08 e s.m.i..

Codice	Descrizione	UM	Prezzo	Quantità	Totale
S1	Riunione di coordinamento, promossa dalla Committente, nella quale verranno affrontate eventuali modifiche o integrazioni attinenti aspetti della sicurezza interferenziale, proposti dalla Committente ovvero dall'Impresa Appaltatrice ed alla quale dovranno prenderanno parte: Il Delegato alla scuola e/o Il Responsabile Ufficio Scuola e/o IL RUP e/o Il RSPP Ente Comune Il Dirigente scolastico e/o RSPP scolastico; RSPP dell'impresa Appaltatrice;				

Codice	Descrizione	UM	Prezzo	Quantità	Totale
S2	Posizionamento di cartellonistica verticale area di carico e scarico dell'automezzo				

Codice	Descrizione	UM	Prezzo	Quantità	Totale
S2	Posizionamento di cartellonistica verticale procedere a passo d'uomo				

Codice	Descrizione	UM	Prezzo	Quantità	Totale
S3	Applicazione protocollo COVID-19				
TOTALE ONERI PER LA SICUREZZA INTERFERENZIALE PER TUTTA LA DURATA DELL'APPALTO, NON SOGGETTI A RIBASSO, Valutati con incidenza di 0.04€ a pasto (128.000 pasti)					€ 5120,00

Note:

Nel caso di proroga del contratto gli oneri relativi alla sicurezza interferenziale, andranno ad essere determinati in maniera proporzionale alla durata della proroga stessa, con le modalità sopra riportate.