

COMUNE di VILLORBA
Provincia di TREVISO

Piazza Umberto I n. 19 - 31020 Villorba (TV)
Tel.: +39 0422 6178

DUVRI : DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DI INTERFERENZA
EX ART. 26 COMMA 3 - 5 DLGS 81/2008

ALLEGATO AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER
L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Committente:			
Ragione sociale:	Comune di Villorba		
Sede:	Piazza Umberto I n°19	31020 Villorba	(TV)
Tel.:	0422 6178		
Fax:	0422 61799		
Cantiere:			
Ubicazione cantiere	COMUNE DI VILLORBA		
Natura dell'opera:	APPALTO SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA		
Ammontare dei lavori:	€ 1.064.250,00 IVA esclusa		
Documento	Data		Tecnico/i
Versione 1	Giugno 2012	Relazione tecnica	Ing. Gloria Caroli
Revisione			

PREMESSA

La Legge n. 123/07, che ha modificato l'art. 7 del D. Lgs. 626/94 in materia di lavori in appalto, ha introdotto la redazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze "DUVRI" e la definizione dei relativi costi della sicurezza da parte del Committente.

L'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici ha pubblicato in G.U. n. 64 del 15/03/2008 la Determinazione n. 3 del 5/03/2008 "Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture. Predisposizione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI) e determinazione dei costi della sicurezza".

Con tale Determinazione l’Autorità ha voluto chiarire gli aspetti che riguardano in particolare l’esistenza di interferenza ed il conseguente obbligo di redazione del DUVRI.

In esso non dovranno essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, in quanto si tratta di rischi per i quali resta immutato l’obbligo dell’appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e provvedere all’attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi.

Il documento prende in esame i seguenti aspetti:

- esistenza di interferenze e conseguente obbligo di redazione del DUVRI;
- individuazione dei rischi derivanti dall’interferenza;
- scelta dei criteri per eliminare o ridurre al minimo il rischio derivante dall’interferenza e quantificazione del rischio residuo;
- valutazione dei costi della sicurezza.

Il presente Documento di Valutazione dei Rischi di Interferenza allegato al Capitolato Speciale d’Appalto è stato redatto in ottemperanza all’art. 26 del D. Lgs. 81 del 9/04/2008 (Testo Unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro):

- per promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto al comma 3 del medesimo articolo;
- per cooperare all’attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro incidenti sull’attività lavorativa oggetto dell’appalto;

- per coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- per informarsi reciprocamente in merito a tali misure;
- per eliminare i rischi connessi alle interferenze fra le attività svolte dalla Committenza e le lavorazioni oggetto del Contratto da stipularsi fra le parti in forma scritta, mediante incarico specifico per l’effettuazione di una prestazione determinata all’interno di contratto esistente fra le parti.

INDICE

1	<u>INDIVIDUAZIONE DEI SOGGETTI COINVOLTI</u>	5
2	<u>ATTIVITA’ OGGETTO DELLA CONVENZIONE</u>	6
3	<u>RISCHIO DA INTERFERENZA</u>	10
4	<u>VALUTAZIONE DEL RISCHIO DA INTERFERENZA</u>	15
5	<u>DISPOSIZIONI ED OBBLIGHI PER LA DITTA APPALTATRICE</u>	16
6	<u>QUANTIFICAZIONE DEGLI ONERI PER LA SICUREZZA</u>	24

1 INDIVIDUAZIONE DEI SOGGETTI COINVOLTI**ENTE APPALTANTE:**

Ragione sociale	<i>Comune di Villorba</i>				
Sede	Piazza Umberto I n°19			CAP	31020
Comune	Villorba - TV	Tel.	0422-6178	Fax	0422-61799
Datore di Lavoro	Arch. Antonio Pavan	Tel.	0422-6179410	Fax	0422-6179416
RSPP	Ing. Gloria Caroli	Tel.	338-6279212	Fax	041-5947986
Medico Competente	Dott. Fabio Via	Tel.	335-7276252	Fax	0422-431355
RLS	Geom. Giuseppe Puppinato	Tel.	0422-6179410	Fax	0422-6179416
Responsabili emergenze	Si fa riferimento ai Piani di Emergenza				

IMPRESA APPALTATRICE:

Ragione sociale					
Sede				CAP	
Comune		Tel.		Fax	
Datore di Lavoro		Tel.		Fax	
RSPP		Tel.		Fax	
Medico Competente		Tel.		Fax	
RLS		Tel.		Fax	
Responsabili		Tel.		Fax	
Emergenze		Tel.		Fax	

UMERI UTILI:

Emergenza Sanitaria	118
Emergenza Incendio	115

2 ATTIVITA’ OGGETTO DELLA CONVENZIONE

I lavori che saranno affidati consistono nella gestione del Servizio di Ristorazione Scolastica riguardante i plessi di competenza del Comune di Villorba, secondo le modalità successivamente indicate.

2.1 DESCRIZIONE DEGLI INTERVENTI E MODALITA’ DI ESECUZIONE DELL’ATTIVITA’

La Convenzione comprende la fornitura di pasti caldi, presso le seguenti scuole:

CENTRI DI RISTORAZIONE		INDIRIZZO
1	Scuola dell’Infanzia Statale “C. Collodi”	Via Libertà, 4 – LANCENIGO Di Villorba
2	Scuola primaria “Don Lino Pellizzari”	Via Solferino, 14 - FONTANE di Villorba
3	Scuola primaria “G. Matteotti”	Via Campagnola, 30 - VENTURALI di Villorba
4	Scuola primaria “M. Polo”	Via Centa, 92 - VILLORBA capoluogo
5	Scuola primaria “G. Marconi”	Via Postioma, 54/b - CATENA di Villorba
6	Scuola primaria “G. Pascoli”	Via Piave, 88 - SAN SISTO di Villorba
7	Scuola primaria “E. De Amicis”	Via Fontane, 42 - FONTANE di Villorba
8	Scuola secondaria di I grado “A. Manzoni”	Via Via Galvani, 4 - LANCENIGO di Villorba
9	Scuola secondaria di I grado “G. Scarpa”	Via Centa, 90 - VILLORBA capoluogo

Presso le suddette scuole il servizio reso dalla Ditta Appaltatrice consisterà in:

- preparazione e trasporto dei pasti mediante il sistema del “legame differito fresco-caldo”, in multiporzione, presso i plessi scolastici, compresa la fornitura di diete personalizzate;
- apparecchiatura dei tavoli, distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65°C) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro-Norm, di proprietà dell’Impresa Aggiudicataria (di seguito indicata con I.A.), da installare su richiesta del Comune, presso ogni Centro di Ristorazione;
- sbarazzo dei refettori e dei locali accessori e ritiro dei contenitori sporchi;

- fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e fornitura delle stoviglie e delle posate a perdere per il pranzo, con esclusione della Scuola Materna Statale, in riferimento alla quale l’I.A. dovrà fornire stoviglie e posate non a perdere. in materiale infrangibile idoneo al contatto con gli alimenti;
- lavaggio e sanificazione dello stovigliato da utilizzarsi nella Scuola Materna,
- fornitura degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nelle scuole con Centri di Ristorazione.

La pulizia dei refettori è da ritenersi esclusa e verrà effettuata, di norma, dai collaboratori scolastici delle scuole.

Il Comune si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni particolari ed eccezionali o nei casi di forte riduzione di utenza (ad esempio: centri estivi).

La manutenzione e la pulizia dei carrelli termici è a carico dell’Impresa Appaltatrice.

I pasti saranno consegnati all’interno dei locali adibiti a refettorio a cura dell’Impresa Aggiudicataria. La consegna dei pasti presso ogni refettorio sarà effettuata in un arco di tempo compreso tra i 30’ (trenta minuti) e i 10’ (dieci minuti) prima dell’orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.

Indicativamente gli orari del consumo del pranzo sono i seguenti:

- Scuola dell’Infanzia: ore 12.00 (con possibilità di secondo turno o slittamento alle ore 12.30 secondo le indicazioni impartite dal dirigente scolastico);
- Scuole primarie: ore 12.30 (con possibilità di anticipo alle ore 12.15 e possibilità di secondo turno alle ore 12.45);
- Scuole secondarie di 1° grado: ore 13.00 (con possibilità di secondo turno alle ore 13.30).

Ad ogni orario di inizio pasto deve corrispondere una consegna specifica e differenziata e conseguentemente un orario di trasporto e di cottura primi piatti differenziato e idoneo; pertanto ogni automezzo deve trasportare unicamente pasti relativi allo stesso orario di consumazione pasto.

Durante lo svolgimento del servizio di ristorazione saranno presenti, di regola, docenti e/o personale ATA in accompagnamento e per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica.

A favore della sicurezza viene considerato al pari del personale Comunale qualsiasi persona (docenti, personale ATA, eventuali ospiti esterni) che si trovasse ad interferire con i dipendenti dell’appaltatore e sia perciò soggetto a rischi dovuti ad attività interferenti.

2.2 CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L’erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario scolastico comunicato dal Comune.

A puro titolo di riferimento, il servizio viene di norma fornito nei tempi evidenziati dalla seguente tabella:

SCUOLE	INIZIO	FINE
Scuola dell’Infanzia statale	settembre	giugno
Scuole primarie	settembre	giugno
Scuole secondarie di I grado	settembre	giugno
Servizio estivo presso scuole statali	fine giugno	inizio settembre

2.3 PROCEDURA DI RISPETTO DELL’ART. 26 DEL DLGS 81/2008

All’Impresa Aggiudicataria compete quanto di seguito indicato:

- l’osservanza, sotto sua esclusiva responsabilità, di tutte le norme antinfortunistiche, di prevenzione e protezione previste dalla legge e di tutti i provvedimenti e le cautele atti a garantire in ogni caso l’incolumità del proprio personale o di qualsiasi terzo e ad evitare danni di ogni specie sia a persone che a cose;
- l’osservanza, anche da parte del suo personale, di tutte le disposizioni di legge vigenti ed i regolamenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
- la responsabilità della rispondenza dei propri mezzi ed attrezzature alle norme di legge, nonché delle cautele antinfortunistiche necessarie durante la realizzazione del servizio appaltato;
- l’impiego di personale professionalmente idoneo all’accurata esecuzione del servizio.

Il personale impiegato dall’Impresa Aggiudicataria deve essere munito di tessera di riconoscimento corredata da fotografia, contenente le generalità del lavoratore e del Datore di Lavoro.

E' fatto obbligo all’Impresa Appaltatrice di nominare un soggetto che sarà responsabile dell’operato della Ditta stessa.

L’Impresa dovrà impiegare sempre personale abile, numericamente sufficiente e con continuità di presenza contemporaneamente nelle varie zone di intervento interessate dagli interventi.

Gli operatori del servizio dovranno essere debitamente attrezzati per ottenere il migliore risultato.

Le attrezzature impiegate ed i dispositivi di protezione individuale dovranno essere conformi alle prescrizioni dettate dalla normativa antinfortunistica.

Durante lo svolgimento degli interventi, la Ditta provvederà, a suo totale carico, ad applicare tutti i dispositivi d'obbligo per la salvaguardia degli addetti, per l'incolumità di terze persone e per evitare danni ai beni altrui. In particolare si fa riferimento all'utilizzo di transenne, segnaletica omologata per la sicurezza del traffico veicolare e pedonale e per assicurare la pubblica incolumità.

Al termine di ciascun intervento, le aree interessate dovranno risultare completamente sgombre da materiali ed attrezzature, nonché da rifiuti prodotti e da quelli comunque giacenti sulle aree medesime.

Alla raccolta e allo smaltimento di tali rifiuti dovrà provvedere la Società, a suo totale carico.

3 RISCHIO DA INTERFERENZA

3.1 FINALITA’ DEL DUVRI

L’affidamento dei lavori, anche di piccola entità, da parte del Comune di Villorba a fornitori esterni attraverso contratti d’appalto ed opera, comporta l’obbligo, in presenza di interferenze con le attività di norma svolte nel contesto in oggetto, di elaborare un Documento di Valutazione dei Rischi che tali interferenze comportano e individuare le misure di prevenzione e protezione al fine di eliminarli o, ove ciò non sia possibile, ridurli al minimo.

Per valutare il rischio connesso a situazioni di interferenza è necessario procedere all’individuazione delle situazioni in cui possono verificarsi, fra le attività scolastiche, eventuali ospiti esterni e la Ditta, eventi in grado di causare infortuni o effetti pregiudizievoli alla salute delle persone coinvolte.

L’indagine si svolge secondo i criteri seguenti:

- analisi degli interventi che la Ditta effettuerà;
- visita dei luoghi e valutazione delle attrezzature a disposizione;
- sopralluogo congiunto fra Committente ed Impresa Aggiudicataria, per l’analisi puntuale dei rischi da interferenza;
- riunione congiunta fra Committente ed Impresa Aggiudicataria, per l’analisi puntuale dei rischi da interferenza.

Queste attività dovranno concretizzarsi con la valutazione definitiva del rischio da interferenza da allegarsi al Contratto fra le parti.

3.2 CRITERI DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO

Di seguito sono riportati i criteri utilizzati per valutare il rischio.

Il rischio è definito come funzione di M e P , cioè:

$$\mathbf{R = f (M,P)}$$

R = entità del rischio;

M = magnitudo del danno;

P = probabilità che l’evento atteso si verifichi

Convenzionalmente si è assunto che la funzione suddetta sia un prodotto, quindi:

$$R = M \times P$$

3.2.1 Determinazione della probabilità

La probabilità P, espressa come numero di volte che un determinato evento può verificarsi in un dato intervallo di tempo è funzione dei fattori seguenti:

- proprietà/capacità del fattore;
- tempo di esposizione al rischio;
- preparazione professionale dei soggetti esposti.

Saranno considerati i tre fattori suddetti e verranno compressi in un unico valore numerico di probabilità P, come indicato sulla seguente tabella:

PROBABILITA' CHE L'EVENTO SI VERIFICHICI		
VALORE	LIVELLO	ANALISI
5	ALTAMENTE PROBABILE	<ul style="list-style-type: none"> ○ Esiste correlazione diretta fra la scorrettezza rilevata ed il verificarsi del danno per le parti ○ Si sono già verificati incidenti per la stessa mancanza rilevata nella stessa azienda o in azienda simile o in situazioni operative simili ○ Il verificarsi del danno conseguente alla scorrettezza rilevata non susciterebbe alcuno stupore
4	PROBABILE	<ul style="list-style-type: none"> ○ La mancanza rilevata può provocare un danno, anche se in modo non diretto ○ E' noto qualche episodio in cui alla mancanza ha fatto seguito il danno ○ Il verificarsi del danno susciterebbe una moderata sorpresa
3	POCO PROBABILE	<ul style="list-style-type: none"> ○ La mancanza rilevata può provocare un danno solo in circostanze avverse ○ Sono noti rarissimi episodi già verificatisi ○ Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe grande sorpresa
2	IMPROBABILE	<ul style="list-style-type: none"> ○ La mancanza rilevata può provocare un danno per la concomitanza di più eventi poco probabili indipendenti ○ Non sono noti episodi già verificatisi ○ Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe incredulità
1	NON PREVEDIBILE QUASI IMPOSSIBILE	<ul style="list-style-type: none"> ○ Non sono rilevabili carenze o elementi che possano far ipotizzare il rischio ○ Non sono noti ai valutatori episodi verificatisi presso l'Ente, né presso altri

3.2.2 Determinazione del danno

La Magnitudo del danno è funzione del numero di soggetti coinvolti dal verificarsi dell'evento e del livello delle conseguenze ad essi provocate, valutato ad esempio in giornate di assenza lavorativa od effetti invalidanti permanenti.

MAGNITUDO DEL DANNO		
VALORE	LIVELLO	ANALISI
5	GRAVISSIMO	Infortunio o episodio di esposizione con effetti letali o con conseguenze di invalidità permanente grave
4	GRAVE	Infortunio o episodio di esposizione con conseguente assenza dal lavoro di oltre 40 giorni e/o con conseguenze irreversibili lievi
3	MEDIO	Infortunio o episodio di esposizione con inabilità reversibile e assenza dal lavoro fino a 40 giorni
2	LIEVE	Infortunio o episodio di esposizione con inabilità rapidamente reversibile e assenza dal lavoro fino a 15 giorni
1	MOLTO BASSO	Infortunio o episodio di esposizione con conseguenze estremamente ridotte e assenza dal lavoro fino a 3 giorni

3.2.3 Determinazione del rischio

La quantificazione del rischio secondo la formula $R = P \times M$ viene effettuata sulla tabella 3 (matrice del rischio), il risultato finale è sintetizzato attraverso i “range” definiti sulla relativa tabella.

P					
5	5	10	15	20	25
4	4	8	12	16	20
3	3	6	9	12	15
2	2	4	6	8	10
1	1	2	3	4	5
M	1	2	3	4	5

RISCHIO/RANGE PUNTEGGIO	
17 – 25	GRAVISSIMO
13 – 16	GRAVE
9 – 12	MEDIO
5 – 8	BASSO
1 – 4	MOLTO BASSO

4 VALUTAZIONE DEL RISCHIO DA INTERFERENZA

LAVORAZIONI	POSSIBILI CAUSE DI INTERFERENZA	RISCHI TRASMESSI ALL’AMBIENTE CIRCOSTANTE	PRECAUZIONI NELLA GESTIONE DI ATTIVITÀ INTERFERENTI	RISCHIO RESIDUO	
Consegna/prelievo prodotti	Presenza di docenti, personale ATA, esterni e allievi lungo il percorso	Investimento da parte di mezzi e carrelli	1)Percorsi protetti 2)Limitazione velocità 3)Accessi in orari in cui gli allievi sono in aula	P = 3	M = 3
				R = 9 RISCHIO MEDIO	
Preparazione e servizio pasti	Presenza di docenti , personale ATA, e allievi nell’area cucina	Scivolamento Caduta a livello Ustioni da contatto	1)Compartimentazione dell’area vietando l’accesso ai non addetti	P = 1	M = 3
	Presenza di docenti, personale ATA, esterni, allievi e materiali nell’area distribuzione pasti o lungo l’area di transito	Urti Impatti Ustioni da contatto	1) Verificare che non vi sia presenza di docenti, personale ATA, esterni, e allievi presso aree di transito e distribuzione pasti	R = 3 RISCHIO M. BASSO	
Sanificazione aree di lavoro con utilizzo di sostanze chimiche	Transito di docenti, personale ATA, esterni, e allievi su pavimento bagnato	Scivolamento Caduta a livello	1)Posizionare idonea segnaletica di sicurezza 2)Compartimentare l’area di lavoro vietando l’accesso ai non addetti	P = 3	M = 2
	Uso improprio di prodotti chimici	Contatto con sostanze chimiche	1)Eseguire i lavori a distanza di sicurezza 2)Utilizzare idonea segnaletica di divieto di accesso all’ area	R = 6 RISCHIO BASSO	

5 DISPOSIZIONI ED OBBLIGHI PER LA DITTA APPALTATRICE

5.1 DISPOSIZIONI GENERALI

Il personale dell’Impresa Appaltatrice, per poter accedere **ed operare negli edifici ed aree oggetto del contratto:**

- deve indossare indumenti da lavoro;
- deve essere individuato nominativamente, mediante apposizione sull’indumento da lavoro della tessera di riconoscimento (ai sensi dell’art. 26 comma 8 del D. Lgs 81/2008);
- deve rispettare gli orari e le tempistiche indicate sul contratto;
- deve accedere alle aree di lavoro seguendo scrupolosamente i percorsi concordati, al fine di evitare o almeno limitare eventuali interferenze con percorsi pedonali e/o dedicati alle emergenze;
- prima dell’inizio di ciascuna attività che possa generare interferenza deve disporre ed attuare tutte le necessarie misure di prevenzione e protezione finalizzate alla tutela della sicurezza del personale scolastico e degli allievi, sia per i rischi propri, sia per quelli specificamente individuati ai fini dell’eliminazione dei rischi di interferenza;
- deve scaricare i pasti o quant’altro necessario nel luogo e negli orari concordati con l’ufficio Pubblica Istruzione;
- non deve abbandonare materiali e/o attrezzature che possano costituire fonte potenziale di pericolo in luoghi di transito e di lavoro, se non autorizzati e in condizioni di sicurezza;
- non deve abbandonare materiali e/o attrezzature in posizione di equilibrio instabile;
- la movimentazione di materiale deve essere effettuata in sicurezza e, se necessario, con l’ausilio di apposite attrezzature;
- potrà usare materiali e/o attrezzature di proprietà dell’Ente nel rispetto del comma 2 dell’art. 72 del D. Lgs 81/2008;
- darà immediata comunicazione di eventuali rischi non previsti dal presente DUVRI, che si manifestino in condizioni particolari e transitorie;
- per interventi su impianti/attrezzature e/o macchinari deve consultare sempre i libretti di istruzioni e i referenti tecnici di competenza prima dell’inizio dell’attività;
- deve utilizzare attrezzature proprie conformi alle norme vigenti e tutte le sostanze eventualmente usate devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate;

- deve attenersi e rispettare le indicazioni riportate dall’apposita segnaletica specifica sia all’interno che all’esterno delle strutture scolastiche;
- deve utilizzare i servizi igienici previsti, opportunamente segnalati e facilmente identificabili;
- deve essere a conoscenza del Piano di Emergenza relativo a ciascun sito presso cui andrà ad operare.

5.2 OBBLIGO DI CONTENIMENTO DELL’INQUINAMENTO AMBIENTALE

L’Impresa Aggiudicataria è obbligata al rispetto di tutte le cautele atte ad evitare inquinamento ambientale di qualsiasi tipo.

In particolare, nel corso di eventuali operazioni di pulizia è tenuta a:

- pulire a fondo l’area di lavoro, includendo tutte le superfici orizzontali e verticali;
- introdurre materiali ed attrezzature esausti in contenitori chiusi durante il trasporto, per prevenire contaminazioni in altre aree;
- segregare tutte le stoviglie ed attrezzature in uso, in modo da non contaminarle con polveri o agenti chimici;
- rimuovere tutti i rifiuti e conferirli ove concordato con la Committenza nel rispetto della vigente normativa.

5.3 OBBLIGO DI CONTENIMENTO DISPERSIONE DI SOSTANZE PERICOLOSE

Ogni qualvolta la ditta dovesse introdurre e/o usare sostanze chimiche, quali prodotti per l’igiene e pulizia di locali ed attrezzature, sarebbe obbligata ad ottemperare alle seguenti prescrizioni:

- i prodotti utilizzati devono essere accompagnati dalle relative schede di sicurezza ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., che devono essere preventivamente validate dall’Ufficio Tecnico competente;
- attenersi a quanto indicato sulle Schede di Sicurezza, indossando i DPI ivi specificati, seguendo i consigli di prudenza suggeriti ed evitando la dispersione in ambiente (terra, acqua, atmosfera) di sostanze pericolose per l’uomo e/o l’ambiente;

- non utilizzare mai contenitori non etichettati e, nel caso se ne dovesse riscontrare la presenza, non aprire e maneggiare il contenuto;
- non mescolare fra loro sostanze incompatibili;
- smaltire i rifiuti correttamente secondo le vigenti norme in materia.

In caso di sversamento di sostanze chimiche liquide: arieggiare la zona, effettuare una rapida operazione di pulizia e porre il tutto in contenitori all'uopo predisposti (contenitori di rifiuti compatibili), evitando di usare in prossimità apparecchi alimentati ad energia elettrica che possano costituire innesco per una eventuale miscela infiammabile, ovvero esplosiva presente; comportarsi scrupolosamente secondo quanto previsto dalle istruzioni contenute nelle apposite Schede di Sicurezza, che devono accompagnare le sostanze ed essere a disposizione per la continua consultazione da parte degli operatori.

Le Schede di Sicurezza dovranno essere presenti *in situ* insieme alla documentazione di sicurezza ed essere esibite su richiesta da parte di chi ne ha titolo.

Non è ammesso l'acquisto e la presenza di sostanze chimiche se sprovviste di tali schede.

E' fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati.

La Ditta operante non deve in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi.

I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti.

A seguito segnalazione specifica del Datore di Lavoro dell'area interessata o suo delegato, dovranno essere scelti prodotti per la sanificazione atti ad evitare particolari disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche nei giorni successivi all'impiego delle suddette sostanze.

5.4 OBBLIGO PER L'UTILIZZO DI MACCHINE ED ATTREZZATURE DA CUCINA

Tutte le macchine e le attrezzature necessarie per l'esecuzione degli interventi da effettuare, devono rientrare fra quelle previste dal contratto.

In particolare:

- è fatto assoluto divieto al personale della ditta usare attrezzature scolastiche non autorizzate;
- è vietato al personale scolastico cedere a qualunque titolo alla Ditta Appaltatrice o ai suoi dipendenti, attrezzi, strumenti ecc.;
- qualora quanto indicato ai punti precedenti debba essere derogato per imprescindibili ragioni concordate preventivamente, la cessione in uso di attrezzature senza operatore, nel rispetto dell’art. 72 del D. Lgs 81/2008, dovrà essere accompagnata da attestazione di conservazione, manutenzione ed efficienza ai fini della sicurezza; il soggetto concedente dovrà acquisire e conservare agli atti per tutta la durata dell’impiego dell’attrezzatura, una dichiarazione del Datore di Lavoro dell’Impresa riportante il nominativo delle persone incaricate dell’uso che devono essere formate secondo le indicazioni del Titolo III del D. Lgs 81/2008;
- occorre pianificare le operazioni necessarie a prevenire rischio meccanico, delimitando e segnalando l’area di influenza; ciò deve avvenire attraverso opportuna segnaletica di sicurezza indicante il divieto di accesso;
- non rimuovere le protezioni proprie delle attrezzature durante l’utilizzo;
- non abbandonare attrezzature elettromeccaniche collegate a fonti di alimentazione in assenza del personale preposto o in caso di temporaneo non utilizzo;
- a fine lavori o per temporanea assenza dell’operatore rimuovere dall’area tutti i materiali di risulta, materiali d’uso ed attrezzature che possono causare danno ad eventuali soggetti ignari della presenza e rischio correlato;
- è necessario verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature usate durante la preparazione dei pasti;
- per limitare il rischio derivante dall’utilizzo di taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi fra gli ambienti con utensili appuntiti in mano, eliminando il rischio di ferirsi o ferire accidentalmente altre persone.

5.5 ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

La protezione contro i contatti diretti con elementi in tensione e contatti indiretti dati da condizioni di guasto è assicurata dalla realizzazione degli impianti secondo la regola dell’arte, attestata dalla Dichiarazione di Conformità dell’installatore.

E’ inoltre presente l’impianto di terra opportunamente denunciato agli organi competenti e, in assenza di autoprotezione, l’impianto di protezione contro le scariche atmosferiche.

La documentazione di riferimento è reperibile e consultabile presso l’Ufficio Tecnico o all’interno del sito ove sono archiviati i documenti relativi ai fabbricati comunali.

La Ditta deve: utilizzare componenti (conduttori, spine, prese, adattatori, etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell’arte (marchio CE, IMQ od equivalente 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 e/o che presentino lesioni o abrasioni.

Non saranno eseguiti interventi di riparazione sulle apparecchiature in uso alla Ditta, se non da personale qualificato e non dovranno essere manomessi i sistemi di protezione attiva e passiva delle parti elettriche.

I conduttori e le condutture mobili (prolunghe mobili) saranno sollevati da terra, se possibile, in punti soggetti ad usura, colpi, abrasioni, calpestio, anche ad evitare inciampo.

E’ necessario apporre specifica segnaletica di sicurezza indicante il divieto di accesso all’area.

5.6 VIE DI FUGA ED USCITE DI SICUREZZA

La Ditta Appaltatrice, supportata dal Servizio Tecnico, deve preventivamente prendere visione delle aree con la indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche ed elettriche, comunicando al Servizio Tecnico interessato eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento del lavoro in sicurezza.

I corridoi e le vie di fuga in generale devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità da parte delle persone in caso di emergenza; devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti, anche se temporanei, di persone e da ostacoli di qualsiasi genere, ad esempio carrelli.

I mezzi di estinzione incendi devono essere sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi da ostacoli.

Lo svolgimento corretto del servizio deve prevedere:

- un pianificato smaltimento dei rifiuti;
- procedure corrette per la rimozione di residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari;
- la delimitazione e segnalazione delle aree per il deposito temporaneo;
- il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori.

L’Impresa Esecutrice deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento per il personale scolastico e per gli allievi.

I Responsabili del plesso nell’ambito della quale si svolgono gli interventi devono essere informati circa il recapito dei Responsabili della Ditta Appaltatrice per il verificarsi di problematiche o situazioni di emergenza connesse con la presenza del personale della Ditta.

La Ditta Appaltatrice deve essere informata sui Responsabili per la Gestione delle Emergenze nominati nell’ambito della sede presso cui si interviene.

Il Committente si impegna ad attuare quanto segue:

- mezzi di estinzione sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi mantenuti costantemente sgombri e liberi;
- corridoi e vie di fuga in genere, mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire facile percorribilità da parte delle persone in caso di emergenza, sgombri da materiale combustibile o infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere anche se temporaneo;
- installazione di segnaletica indicante le vie di esodo, la posizione dei presidi di protezione attiva (estintori e naspi/idranti), il pericolo di elettrocuzione ed il divieto di usare acqua in corrispondenza i quadri elettrici.

Durante lo spostamento da un locale all’altro della struttura, porre la massima attenzione specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole o contenitori caldi).

Verificare sempre che i percorsi da seguire siano liberi da eventuali giochi o materiale di cancelleria utilizzati da insegnanti o alunni.

5.7 BARRIERE ARCHITETTONICHE / PRESENZA DI OSTACOLI

Lo svolgimento degli interventi da parte dell’Impresa Aggiudicataria non deve creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi.

Attrezzature e materiali dovranno essere collocati in modo tale da non poter costituire inciampo.

I depositi di quanto necessario alla consumazione dei pasti e di tutto ciò che deve successivamente essere rimosso dal sito, non dovranno avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; se ne deve, inoltre, disporre l’immediata raccolta ed allontanamento al termine della prestazione.

5.8 RISCHIO CADUTA DI MATERIALI DALL’ALTO

Non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi, verificarne le condizioni di stabilità ed adeguarle ove necessario.

Qualora nelle zone sottostanti o circostanti i depositi sia necessario permettere la sosta ed il transito di persone terze, ciò verrà preceduto dalla messa in atto di protezioni, delimitazioni e segnaletica richiamante il pericolo.

5.9 RISCHIO CADUTA IN PIANO

Evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza ed usare calzature antiscivolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati, intervenire prontamente per contenere l’eventuale sversamento di prodotti oleosi, o che possono rendere scivolosa la pavimentazione.

5.10 RISCHIO INCENDIO/ESPLOSIONE

Tutte le operazioni che comportano seppur minimo rischio di incendio dovranno essere svolte in aree segnalate e confinate, ove è inibito l’accesso al personale comunale, scolastico, agli allievi e ad eventuali familiari.

L’area sarà dotata di estintore per l’immediato intervento in emergenza.

Le attrezzature da lavoro utilizzate dovranno essere efficienti sotto il profilo della sicurezza ed il prelievo dell’energia elettrica avverrà nel rispetto delle caratteristiche tecniche compatibili con il punto di allaccio.

E’ rigorosamente vietato fumare o usare fiamme libere in ogni area di ciascun istituto scolastico e comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili.

Mai gettare mozziconi di sigaretta accesi, neppure all’esterno dei fabbricati.

In caso venga avvertito odore di gas aerare l’ambiente ed avvisare il personale scolastico.

5.11 ACCESSO DEGLI AUTOMEZZI

Gli automezzi della Ditta dovranno accedere ed effettuare movimenti nelle aree di sosta o di transito delle sedi scolastiche a velocità contenuta ed adeguata alle condizioni del fondo stradale e meteorologiche, in modo tale da non risultare di pericolo per gli allievi, per il personale scolastico ed eventuali ospiti.

La Ditta porrà la massima attenzione (prima, durante e dopo le manovre) affinché nessuno possa entrare, né tantomeno sostare nel raggio d’azione del mezzo.

Qualora l’operatore, anche negli spostamenti, dovesse avere problemi di visibilità, sarà aiutato da un secondo operatore (moviere). Ove possibile la Ditta raggiungerà l’area cucine attraverso percorsi non accessibili ad altri, in modo da eliminare il rischio di interferenza.

Il personale scolastico, gli allievi ed eventuali ospiti non dovranno sostare lungo le vie di percorrenza della Ditta, facendo attenzione agli attraversamenti.

Ove necessario posizionare cartellonistica indicante la presenza di operatori.

6 QUANTIFICAZIONE DEGLI ONERI PER LA SICUREZZA

Vengono di seguito riportati i costi relativi alla sicurezza delle lavorazioni svolte dalla stazione appaltante presso i siti:

DESCRIZIONE	U.M.	COSTO UNITARIO	QUANTITA’	TOTALE
Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo con “DIVIETO DI INGRESSO”	Cad.	15	20	300
Segnale di avviso in polipropilene “PAVIMENTO BAGNATO”	Cad.	20	20	400
Riunioni di coordinamento, specifiche procedure, gestione interferenze, spiegazione del Piano di Emergenza ecc.	Cad.	50 euro pro capite x12 operatori	6 (2 x anno)	3.600
Formazione del personale in merito ai rischi derivanti da interferenza		140	12	1.680
				5.980

Il Tecnico

Ing. Gloria Caroli

COMUNE DI VILLORBA

DUVRI – CONVENZIONE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICO

Il Documento in oggetto viene accettato e sottoscritto dalle parti:

Per il Comune di Villorba: _____

Per la Ditta Aggiudicataria: _____