

**Modello di Documento Unico di Valutazione
Rischi Interferenziali**

Ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08

Azienda Committente:



Comune di Andora (Sv)

Azienda Appaltatrice:

Oggetto Appalto:

**servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia,
primaria, secondaria di primo grado e campo solare
estivo per il periodo 14.09.2009-13.09.2012**

Il presente documento deve essere allegato al contratto di appalto

INDICE

1. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO	5
a) Descrizione lavorazioni	5
ADEMPIMENTI PER IL CAMPO SOLARE ESTIVO	8
2. FIGURE DI RIFERIMENTO	9
a) Azienda Committente	9
b) Azienda Appaltatrice	9
3. INFORMAZIONI RELATIVE ALL'AMBIENTE DI LAVORO OGGETTO DELL'APPALTO CENTRO COTTURA E REFETTORIO VIA PIANA DEL MERULA	10
a) Pavimenti, aree di transito e scale fisse	10
b) Porte e portoni	10
c) Servizi Igienici e spogliatoi	11
d) Classificazione rischio incendio luogo di lavoro, presenza mezzi di estinzione, uscite di emergenza	11
e) Impianti (elettrici, termici, ascensori, ecc.)	11
f) Rischi strutturali (Calcinacci, muffe, caduta cornicioni o soffitto, ecc.)	11
g) Eventuale presenza di altre imprese	11
h) Misure di Emergenza della sede dell'appalto	11
4. INFORMAZIONI RELATIVE ALL'AMBIENTE DI LAVORO OGGETTO DELL'APPALTO REFETTORIO SCUOLA LOC. MOLINO NUOVO	11
a) Pavimenti, aree di transito e scale fisse	12
b) Porte e portoni	12
c) Servizi Igienici e spogliatoi	12
d) Classificazione rischio incendio luogo di lavoro, presenza mezzi di estinzione, uscite di emergenza	12
e) Impianti (elettrici, termici, ascensori, ecc.)	12
f) Rischi strutturali (Calcinacci, muffe, caduta cornicioni o soffitto, ecc.)	12
g) Eventuale presenza di altre imprese	12
h) Misure di Emergenza della sede dell'appalto (preferibilmente desumerle dal Piano di emergenza e di evacuazione)	13
5. INFORMAZIONI RELATIVE ALL'AMBIENTE DI LAVORO OGGETTO DELL'APPALTO REFETTORIO SCUOLE VIA CAVOUR	13
a) Pavimenti, aree di transito e scale fisse	13
b) Porte e portoni Sono presenti due uscite.	13
c) Servizi Igienici e spogliatoi	13
d) Classificazione rischio incendio luogo di lavoro, presenza mezzi di estinzione, uscite di emergenza	13
e) Impianti (elettrici, termici, ascensori, ecc.)	13
f) Eventuale presenza di altre imprese	14
g) Misure di Emergenza della sede dell'appalto	14
6. INFORMAZIONI RELATIVE ALL'ATTIVITA' SVOLTA IN AZIENDA DALL'IMPRESA APPALTATRICE	14
a) Agenti chimici e biologici	14
b) Agenti fisici	14

Documento Unico di Valutazione dei rischi Appalto

Ai sensi del art. 26 D.L. 81/08

Attrezzature	15
Locali	15
Impianti.....	15
Manutenzione Straordinaria	15
c) Situazioni particolari (utilizzo imprese in subappalto, ecc.)	16
7. VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZIALI ED INDIVIDUAZIONE DELLE MISURE DI TUTELA (tra committente e appaltatore o tra i diversi appaltatori).....	16
MATRICE ASIMMETRICA	17
MISURA E VALUTAZIONE	18
8. COSTI PER LA SICUREZZA	24
9. ALLEGATI	24
VERBALE SOPRALLUOGO CONGIUNTO PER L'AZIONE DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE	24
ALTRI ALLEGATI	25

Documento Unico di Valutazione dei rischi Appalto

Ai sensi del art. 26 D.L. 81/08

I GESTIONE DEL DOCUMENTO

Per il committente	FIRMA	DATA
(nome e cognome)		

Presenza Visione:

Per l'impresa appaltatrice	FIRMA	DATA
(nome e cognome)		

II LISTA DELLE REVISIONI

Revisione	Data
1	
2	
3	
4	
5	

1. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è il servizio di refezione scolastica (organizzazione, approvvigionamento, preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione dei pasti mediante sistema del legume fresco caldo) nonché gestione delle presenze nelle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado ubicate nel comune di Andora, di seguito indicato come "Comune" per il periodo 14/09/2009 – 13/09/2012 o altra data di inizio delle lezioni secondo il calendario scolastico, stabilito annualmente dalle Dirigenze scolastiche delle scuole o da eventuali altre date indicate dal Comune.

L'appalto è riferito anche al servizio di refezione inerente al campo solare estivo, che si svolge dal 01 luglio al 31 agosto di ciascuno degli anni inclusi nel periodo suindicato.

Per l'espletamento del suddetto servizio l'impresa aggiudicataria (di seguito indicata con I.A.) utilizzerà il centro di cottura presente nel plesso di Via Piana del Merula, con personale proprio appositamente incaricato, in collaborazione con il personale dipendente del Comune di Andora, consistente in n. 01 cuoca e n. 01 addetta alla cucina.

L'I.A. dovrà quotidianamente provvedere altresì al trasporto dal centro di cottura di via Piana del Merula ai refettori di via Cavour (scuola primaria e secondaria di I grado) e di loc. Molino Nuovo (scuola dell'infanzia e primaria).

a) Descrizione lavorazioni

Le prestazioni oggetto del contratto consistono in:

- 1)** approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti e loro ricevimento;
- 2)** immagazzinamento delle derrate predette;
- 3)** preparazione, cottura giornaliera (in collaborazione con i 2 addetti – cuoca ed addetta alla cucina - dipendenti comunali) e distribuzione dei pasti nel rispetto del menù e delle tabelle dietetiche nel centro di cottura;
- 4)** trasporto dei pasti dal centro di cottura di Via Piana del Merula ai refettori di via Cavour e di Loc. Molino Nuovo;
- 5)** allestimento dei tavoli dei refettori. In caso di turni plurimi di consumazione del pasto nel medesimo refettorio, ritiro completo delle stoviglie usate e dei rifiuti lasciati su tutti i tavoli dal turno di utenti precedente, anche sui tavoli non necessariamente utilizzati prima dell'arrivo del nuovo turno. Prima della riapparecchiatura per il secondo turno, deve essere effettuata una sanificazione dei tavoli. Vanno riordinate a terra tutte le sedie senza lasciarne sui tavoli anche se non vengono utilizzate per il servizio. Il personale deve areare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;

- 6)** distribuzione in tavola delle vivande ai frequentatori;
- 7)** rigoverno delle stoviglie, delle attrezzature e degli arredi;
- 8)** fornitura di articoli complementari quali tovagliette e tovaglioli di carta biodegradabile;
- 9)** fornitura di stoviglie e posate a perdere da utilizzarsi in caso di guasto delle lavastoviglie;
- 10)** pulizia ordinaria e straordinaria dei locali di cucina (in collaborazione con il personale dipendente del Comune), dei refettori, dei servizi igienici e delle aree esterne adiacenti le cucine, dei corridoi di collegamento, degli spogliatoi, dei locali accessori, dei magazzini, degli antibagni, delle dispense. La pulizia comprende altresì: pareti, lampade, cappa aspirante, filtri, caloriferi, porte interne ed esterne, vetri interni ed esterni, piastrelle, corridoi, tavoli, sedie;
- 11)** fornitura di detersivi e disinfettanti occorrenti per la pulizia dei locali e delle attrezzature e per la loro sanificazione;

Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, al personale è fatto divieto di detenere nelle zone di preparazione e cottura prodotti sanificanti.

12) stesura e trasmissione al Comune dei seguenti report di non conformità e relative azioni correttive:

- sul trasporto e ricevimento delle materie prime
- sulle temperature all'arrivo dei prodotti
- sulle temperature di esercizio dei frigoriferi e dei freezer
- sulla taratura dei forni
- sulle temperature di cottura al forno
- sulle temperature di arrivo nel legume fresco – caldo
- sulle temperature di arrivo nel legume fresco – refrigerato

13) raccolta e trasporto dei rifiuti solidi urbani nei luoghi e secondo le modalità indicate dal Comune;

14) operazioni di disinfestazione e derattizzazione delle cucine. La relativa documentazione oggettiva attestante le operazioni suddette dovrà essere trasmessa periodicamente al Comune;

15) fornitura della massa vestiario del personale dell'I.A.;

16) approntamento a stampa e tenuta di un registro giornaliero di presenza a mensa (entro le ore 9,30) degli alunni. Detti registri dovranno contenere l'indicazione giornaliera della presenza degli insegnanti e/o figure che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse preposti al servizio mensa. Detta indicazione dovrà essere certificata da apposita firma dei Dirigenti Scolastici. Detti registri dovranno essere firmati dal personale dell'I.A. addetto alla rilevazione.

Una copia di detto registro dovrà pervenire alla fine di ogni mese al Comune. I pasti risultanti dai registri presenze dovranno corrispondere con quelli fatturati.

17) Inoltro della richiesta di pagamento pasti alle famiglie con cadenza mensile ovvero altra modalità, in conformità al proprio progetto di gestione (art. 4 lettera A punto A/1 del disciplinare) L'incasso dovrà avvenire sul C/C del Comune e l'I.A. dovrà farsi carico dell'eventuale sollecito di pagamento all'utenza, su richiesta del Comune.

18) assunzione delle eventuali spese necessarie per i controlli medico-sanitari del personale nonché per le analisi e gli accertamenti sulle merci e sui prodotti finiti.

19) Il personale dell' I.A. deve provvedere alla sbucciatura ed al taglio della frutta e del pane quando necessario.

- ogni altra prestazione, connessa con il regolare funzionamento del servizio in parola.

Il trasporto delle derrate alimentari e dei pasti deve essere effettuato con mezzi ed attrezzature di proprietà dell'I.A. e con personale idoneo.

I mezzi di trasporto devono essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile, ai sensi del D.P.R. 327/80.

I mezzi di trasporto, le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione delle derrate alimentari deperibili e non deperibili costituenti i pasti a crudo, dei pasti freddi e dei pasti caldi devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte dal citato D.P.R.

Il vano di carico deve essere separato dal vano di guida.

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia del vano di carico e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

L'I.A. sarà tenuta a munirsi, a propria cura e spese, di apposita autorizzazione sanitaria per il mezzo/i adibito/i al trasporto presso il competente ufficio Igiene e Sanità dell'ASL.

L'I.A. deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole sedi di ristorazione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Il progetto offerta (di cui all'art. 4, lett. A/1 del Disciplinare) deve descrivere il piano di trasporto dei pasti in termini qualitativi e quantitativi, indicando anche le modalità previste per garantire costantemente il rispetto del piano stesso.

Il tempo di percorrenza dei pasti trasportati nei plessi scolastici deve garantire il servizio nelle ore stabilite per la distribuzione dei pasti.

Gli orari concordati devono essere rispettati in modo tassativo, nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso..

Nel piano dei trasporti l'I.A. deve indicare la tipologia ed il numero dei mezzi di trasporto utilizzati.

I contenitori isotermici devono contenere all'interno bacinelle a dimensione gastronorm in acciaio inox G/N con coperchio a perfetta tenuta ermetica, ed essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento del pasto caldo ad una temperatura maggiore o uguale a 65° C e del pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10° C, come previsto dalla legge.

Il Comune si riserva la possibilità di richiedere la sostituzione sia delle bacinelle inox che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle sedi di ristorazione.

I contenitori isotermici devono essere conformi alla norma UNI EN 12571.

Non devono essere adibiti ad altro uso e devono essere mantenuti perfettamente puliti e sanificati giornalmente.

I contenitori per le derrate non deperibili devono essere richiudibili, sanificabili, e idonei per uso alimentare.

I pasti devono essere riposti in contenitori multiporzione, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente e riposti a loro volta in contenitori isotermici sigillati, predisposti per ogni terminale.

Le gastro-norm per il trasporto delle portate liquide devono avere un'altezza tale da non permettere sversamenti di liquido.

L'alloggiamento del cibo posizionato nelle gastro-norm quali pizza, frittata, pesce, carne impanata, ecc. deve essere effettuata a doppio strato interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione delle portate.

I regimi dietetici particolari devono essere consegnati in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato.

Il pane deve essere confezionato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio, o in sacchetti idonei e ben chiusi.

I sacchetti non devono essere graffettati.

ADEMPIMENTI PER IL CAMPO SOLARE ESTIVO

Con riferimento al campo solare estivo che si svolge ogni anno nei mesi di luglio ed agosto con ca. n. 90 bambini (dai 3 ai 12 anni) oltre a ca. n. 5 educatori, si precisa che :

- il centro di cottura è quello di via Piana del Merula
- il refettorio è adiacente alla cucina stessa
- il servizio deve essere svolto dall'I.A. in collaborazione con i due dipendenti del Comune (cuoca ed addetta alla cucina), limitatamente ai giorni di presenza delle medesime.
- Pertanto i servizi dettagliati dovranno essere prestati limitatamente alla struttura ed al numero di utenti sopra indicato.

2. FIGURE DI RIFERIMENTO

(Al fine di stabilire la linea di comando e le persone di riferimento dell'appalto vengono di seguito riportati i nominativi dei responsabili del committente e dell'appaltatore)

a) Azienda Committente

Referente aziendale appalto o preposto	Lucia Gagliolo, Resp. Politiche Sociali
Datore di lavoro	Lucia Gagliolo, Resp. Politiche Sociali
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	Ing. Giovanni Ferrari, collaboratore esterno
Medico del Lavoro	Dott. Guido Perlasco
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	Ing. Roberto Trevisanutto

Addetti squadra antincendio:

- ✓ Trevisanutto Roberto;
- ✓ Puppo Marco;
- ✓ Di Benedetto Antonietta;
- ✓ Vernazzano Lidia;
- ✓ Filippi Marco;
- ✓ Setti Ezio;
- ✓ Mazza Maurizio

Addetti primo soccorso

- ✓ Trevisanutto Roberto;
- ✓ Puppo Marco;
- ✓ Di Benedetto Antonietta;
- ✓ Vernazzano Lidia;
- ✓ Filippi Marco;
- ✓ Setti Ezio;
- ✓ Mazza Maurizio

b) Azienda Appaltatrice

Referente aziendale appalto o preposto	
Datore di lavoro	
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	

Documento Unico di Valutazione dei rischi Appalto

Ai sensi del art. 26 D.L. 81/08

Medico competente	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	

Addetti squadra antincendio (se ritenuti necessari):

- ✓ _____
- ✓ _____
- ✓ _____
- ✓ _____

Addetti primo soccorso (se ritenuti necessari):

- ✓ _____
- ✓ _____
- ✓ _____
- ✓ _____

La presenza di squadre antincendio e primo soccorso ed i requisiti minimo del personale devono essere concordati con l'Istituto Comprensoriale di Andora.

Nel corso dell'effettuazione del Campo Solare il personale dovrà attenersi al piano di emergenza predisposto per il personale di Cucina del Comune

3. INFORMAZIONI RELATIVE ALL'AMBIENTE DI LAVORO OGGETTO DELL'APPALTO CENTRO COTTURA E REFETTORIO VIA PIANA DEL MERULA

a) Pavimenti, aree di transito e scale fisse

La pavimentazione non presenta rischi specifici. Le aree di transito sono piastrelate conformemente alla vigente normativa. Nei locali cucina la possibile presenza di sversamenti può rendere il pavimento scivoloso per cui è prescritto al personale l'utilizzo di scarpe antisdrucciolo. Tale obbligo deve essere esteso alla I.A.

b) Porte e portoni

Gli accessi alla cucina sono dedicati con porte aventi i requisiti delle uscite di sicurezza

c) Servizi Igienici e spogliatoi

Sono presenti spogliatoi e servizi dedicati al personale di cucina; il personale delle I.A. condividerà con il personale comunale i servizi accessori.(armadietti ecc) la cui assegnazione avverrà “ad personam”

d) Classificazione rischio incendio luogo di lavoro, presenza mezzi di estinzione, uscite di emergenza

La struttura è classificata a medio rischio incendio (presenza di più di 100 persone)

e) Impianti (elettrici, termici, ascensori, ecc.)

E' presente impianto elettrico dedicato per la cucina, conforme alle vigenti normative. Le attrezzature di cucina sono conformi alla normativa alla vigente normativa. La documentazione tecnica viene allegata al presente documento

f) Rischi strutturali (Calcinacci, muffe, caduta cornicioni o soffitto, ecc.)

Non sono presenti rischi strutturali

g) Eventuale presenza di altre imprese

Istituto Comprensoriale di Andora (presenza personale addetto alla vigilanza ed assistenza bambini) nel corso dell'anno scolastico

Ditta esterna (presenza di personale addetto alla vigilanza ed assistenza bambini nel periodo del Campo Solare estivo)

h) Misure di Emergenza della sede dell'appalto

Il Piano di Emergenza e Coordinamento per la sede “Scuola di via Piana del Merula”, redatto dall'istituto Comprensoriale di Andora e consegnato alla I.A.

4. INFORMAZIONI RELATIVE ALL'AMBIENTE DI LAVORO OGGETTO DELL'APPALTO REFETTORIO SCUOLA LOC. MOLINO NUOVO

a) Pavimenti, aree di transito e scale fisse

La pavimentazione non presenta rischi specifici. Le aree di transito sono piastrellate conformemente alla vigente normativa. Nei locali cucina la possibile presenza di sversamenti può rendere il pavimento scivoloso per cui è prescritto al personale l'utilizzo di scarpe antidrucciolo. Tale obbligo deve essere esteso alla I.A.

b) Porte e portoni

La zona per il porzionamento dei pasti ha ingresso direttamente dall'esterno, da questo si accede direttamente alla zona mensa

c) Servizi Igienici e spogliatoi

Nelle adiacenze della zona di preparazione pasti è presente spogliatoio e servizi igienici dedicati

d) Classificazione rischio incendio luogo di lavoro, presenza mezzi di estinzione, uscite di emergenza

La scuola è classificata a rischio medio (presenze oltre 100 persone)

e) Impianti (elettrici, termici, ascensori, ecc.)

Gli impianti elettrici sono conformi alla vigente normativa

f) Rischi strutturali (Calcinacci, muffe, caduta cornicioni o soffitto, ecc.)

Nulla da segnalare

g) Eventuale presenza di altre imprese

Istituto Comprensorie di Andora (presenza personale addetto alla vigilanza delle classi) nel corso dell'anno scolastico

**h) Misure di Emergenza della sede dell'appalto
(preferibilmente desumerle dal Piano di emergenza e di
evacuazione)**

Il Piano di Emergenza e Coordinamento per la sede "Scuola Loc. Molino Nuovo", redatto dall'istituto Comprensoriale di Andora e consegnato alla I.A.

**5. INFORMAZIONI RELATIVE ALL'AMBIENTE DI LAVORO OGGETTO
DELL'APPALTO REFETTORIO SCUOLE VIA CAVOUR**

a) Pavimenti, aree di transito e scale fisse

Il refettorio è sito a pianoterra. La pavimentazione non presenta rischi specifici. Le aree di transito sono piastrellate conformemente alla vigente normativa. Nei locali cucina la possibile presenza di sversamenti può rendere il pavimento scivoloso per cui è prescritto al personale l'utilizzo di scarpe antiscivolo. Tale obbligo deve essere esteso alla I.A.

b) Porte e portoni Sono presenti due uscite.

Il locale refettorio è dotato di due uscite sull'esterno. Il trasporto dei cibi avviene tramite la porta che è sulla sala d'attesa.

c) Servizi igienici e spogliatoi

I servizi igienici sono utilizzati in promiscuità con il personale ausiliario della scuola.

**d) Classificazione rischio incendio luogo di lavoro, presenza
mezzi di estinzione, uscite di emergenza**

La scuola è soggetta al controllo dei vigili del fuoco e classificata a rischio medio.

e) Impianti (elettrici, termici, ascensori, ecc.)

Gli impianti sono conformi alla vigente normativa.

f) Eventuale presenza di altre imprese

Istituto Comprensoriale di Andora (presenza personale addetto alla vigilanza delle classi) nel corso dell'anno scolastico.

g) Misure di Emergenza della sede dell'appalto

Il Piano di Emergenza per la sede "Scuola Primaria di Via Cavour", stato redatto dall'istituto Comprensoriale di Andora, verrà consegnato alla I.A.

6. INFORMAZIONI RELATIVE ALL'ATTIVITA' SVOLTA IN AZIENDA DALL'IMPRESA APPALTATRICE

a) Agenti chimici e biologici

La ditta utilizzerà nell'ambito delle operazioni di pulizia prodotti che non rappresentano rischi per gli utenti. Gli esiti della valutazione del rischio, qualora questo non sia nullo, dovranno essere comunicati al Comune

b) Agenti fisici

Non sono utilizzate attrezzature che introducono rischi di tipo fisico

c) Macchine e attrezzature

Gli arredi, gli impianti e le stoviglie, e quanto altro di strumentale necessità, esclusi i viveri e i mezzi di trasporto, per l'esercizio della gestione, saranno forniti dal Comune in comodato d'uso gratuito limitatamente alla durata del contratto, nel rispetto di tutte le norme del Codice Civile e di quanto disporrà il contratto.

Gli impianti e le attrezzature presenti nei locali delle mense scolastiche vengono dati in uso all'I.A. regolarmente allacciati agli impianti elettrici e tecnologici necessari per il loro funzionamento.

In caso di necessità l'I.A. è tenuta a mettere a disposizione proprie attrezzature (es. affettatrici, frullatori ecc.) per consentire la serie delle lavorazioni necessarie per l'approntamento dei menù previsti. Le stesse rimarranno di proprietà dell'I.A. che potrà ritirarle alla scadenza del contratto.

Le eventuali attrezzature offerte in sede di gara quali proposte migliorative del servizio, diventeranno, allo scadere del contratto, di proprietà del Comune.

L'I.A. sarà completamente responsabile del corretto uso degli impianti e delle attrezzature da parte del proprio personale, anche in relazione al rispetto delle vigenti norme antiinfortunistiche e sanitarie.

Manutenzione Ordinaria

Attrezzature

L'I.A. è tenuta temporaneamente a sostituire le attrezzature mobili (es. affettatrici, tritacarne, frullatori, frigoriferi, carrelli termici, ...) con attrezzature proprie, finchè non ne sarà ripristinato il funzionamento e, comunque, l'I.A. è tenuta ad adottare, a proprie spese, azioni idonee e suppletive (es. fornitura di piatti a perdere in caso di guasto della lavastoviglie).

Locali

Al fine di mantenere in perfetta efficienza i locali, si intende come manutenzione ordinaria, e quindi posta a carico dell'I.A., la tinteggiatura biennale dei locali cucina, la sostituzione delle piastrelle rotte, la sostituzione di vetri rotti ed ogni ulteriore intervento necessario a garantire la qualità del servizio.

Impianti

Si intende, come manutenzione ordinaria degli impianti il controllo visivo atto a verificare che gli impianti siano nelle normali condizioni operative, non presentino danni evidenti accertabili tramite esame visivo, al fine di garantire la continuità d'esercizio, anche attraverso piccole attività di pronto intervento atte a ristabilire l'efficienza degli impianti, comportanti anche la sostituzione di parti non significative. Dall'esame visivo scaturisce la pronta segnalazione di eventuali malfunzionamenti e/o guasti da comunicare al Comune.

Manutenzione Straordinaria

Durante il corso dell'appalto l'I.A. ha il compito di evidenziare e segnalare in modo tempestivo al Comune tutte quelle circostanze riguardanti le strutture, gli impianti e le apparecchiature consegnate che dovessero richiedere un intervento di manutenzione straordinaria.

Sono a carico dell'I.A. tutti gli interventi di manutenzione straordinaria causati da negligenza della stessa nel compimento delle funzioni previste dal presente capitolato, così come tutti gli interventi che si rendessero necessari a causa di una non corretta e completa esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria.

c) Situazioni particolari (utilizzo imprese in subappalto, ecc.)

Qualora nel corso della fornitura del servizio parte dello stesso venga affidato in subappalto il presente documento dovrà essere aggiornato a cura del Committente

7. VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZIALI ED INDIVIDUAZIONE DELLE MISURE DI TUTELA (tra committente e appaltatore o tra i diversi appaltatori)

La quantificazione del rischio deriva dalla possibilità di definire come rischio il prodotto della probabilità di accadimento (P) per la gravità del danno (D) atteso:

$$R = P \times D$$

La definizione della Scala di Probabilità fa riferimento principalmente all'esistenza di una correlazione più o meno diretta tra probabilità che si verifichi l'evento indesiderato tenuto conto della frequenza e della durata delle operazioni che comportano i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori.

STIMA DELLA **PROBABILITA'** DI ACCADIMENTO

PROBABILITA'	GIUDIZIO	DEFINIZIONI E CRITERI (secondo BS 8800:2004)
MI (1)	Molto improbabile	Durante la vita lavorativa di una persona la probabilità di accadimento dell'evento è inferiore all'1%
I (2)	Improbabile	Tipicamente l'evento accade ad una persona una volta durante la sua vita lavorativa
P (3)	Probabile	Tipicamente l'evento accade ad una persona una volta ogni cinque anni
MP (4)	Molto probabile	Tipicamente l'evento accade ad una persona almeno una volta ogni sei mesi

Documento Unico di Valutazione dei rischi Appalto

Ai sensi del art. 26 D.L. 81/08

STIMA DELLA GRAVITA' DEL DANNO

DANNO	GIUDIZIO	ESEMPI DI CATEGORIA DI DANNO (secondo BS 8800:2004)	
		DL (1)	Danno Lieve
		SICUREZZA	Ferite superficiali; piccoli tagli e abrasioni; irritazione agli occhi causata da polvere
DM (2)	Danno Moderato	SALUTE	Perdita parziale dell'udito; dermatiti; asma; disturbi agli arti superiori; malattie comportanti inabilità minori permanenti
		SICUREZZA	Lacerazioni; ustioni; traumi; distorsioni; piccole fratture
DG (3)	Danno grave	SALUTE	Grave malattia mortale; grave inabilità permanente
		SICUREZZA	Lesioni mortali; amputazione; lesioni multiple; gravi fratture

MATRICE ASIMMETRICA

		<u>DANNO</u>		
		Danno Lieve	Danno Moderato	Danno grave
PROBABILITA'	Molto improbabile	Rischio Molto Basso	Rischio Molto Basso	Rischio Alto
	Improbabile	Rischio Molto Basso	Rischio Medio	Rischio Molto Alto
	Probabile	Rischio Basso	Rischio Alto	Rischio Molto Alto
	Molto probabile	Rischio Basso	Rischio Molto Alto	Rischio Molto Alto

MISURA E VALUTAZIONE

CATEGORIA DI RISCHIO	VALUTAZIONE DI TOLLERABILITA'
Rischio Molto Basso	RISCHIO ACCETTABILE
Rischio Basso	RISCHI CHE DEVONO ESSERE RIDOTTI FINO A RISULTARE TOLLERABILI O ACCETTABILI
Rischio Medio	
Rischio Alto	
Rischio Molto Alto	RISCHIO INACCETTABILE

L'incidente con rischio di conseguenze mortali, anche se improbabile, va considerato come priorità nella programmazione delle misure di prevenzione.

N.B. deve essere preso in considerazione il danno più grave che può essere associato al rischio in esame. A tal fine non può essere utilizzato il solo dato statistico aziendale che mostra un basso numero di incidente di quel tipo: di per sé tale dato non autorizza ad adottare misure di sicurezza meno restrittive. Definiti la Probabilità (P) e la Gravità del Danno (D) il Rischio (R) viene calcolato con la formula $R=P \cdot D$ e si può raffigurare in una rappresentazione a matrice, avente in ascisse la gravità del danno e in ordinate la probabilità del suo verificarsi.

	4	4	8	12	
P	3	3	6	9	D Danno
Probabilità	2	2	4	6	
	1	1	2	3	
		1	2	3	

In tale matrice i rischi maggiori occupano le caselle in alto a destra e quelli minori le posizioni in basso a destra con tutta una serie di disposizioni intermedie. Una tale rappresentazione è un importante punto di partenza per la definizione delle priorità e la programmazione temporale degli interventi da adottare. Tale priorità è facilmente identificata dalla rappresentazione numerica e cromatica

R > 6 Azioni correttive immediate

4 > R < 6 Azioni correttive da programmare con urgenza

R < 3 Azioni correttive/migliorative da programmare nel medio e breve termine

Documento Unico di Valutazione dei rischi Appalto

Ai sensi del art. 26 D.L. 81/08

Documento Unico di Valutazione dei rischi Appalto

Ai sensi del art. 26 D.L. 81/08

Pericolo interferenziale	Rischio interferenziale potenziale e personale interessato	Misure di tutela proposte	P* D= R		
1) approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti e loro ricevimento;	Attività non soggette ad interferenze con il committente				
2) immagazzinamento delle derrate predette;	Caduta, urto, schiacciamento – personale comunale- personale Appaltatore	<ul style="list-style-type: none"> ○ Utilizzo procedure di corretto immagazzinamento ○ Verifica periodica della stabilità delle scaffalature ○ Rispetto delle indicazioni di carico massimo ○ Divieto di immagazzinamento al di fuori degli spazi stabiliti 	2	2	4
3) preparazione, cottura giornaliera distribuzione dei pasti nel rispetto del menù e delle tabelle dietetiche nel centro di cottura;	Taglio personale comunale- personale Appaltatore	Tutte le attrezzature non utilizzate vanno correttamente riposte. E' fatto divieto lasciare incostituite attrezzature che possono costituire possibile rischio taglio	2	2	4
4) trasporto dei pasti dal centro di cottura di Via Piana del Merula ai refettori di via Cavour e di Loc. Molino Nuovo;	Attività non soggetta ad interferenze con il committente				
5) allestimento dei tavoli dei refettori. In caso di turni	Urti contusioni scivolamento-	<ul style="list-style-type: none"> ○ Vanno riordinate a terra 	2	2	4

Documento Unico di Valutazione dei rischi Appalto

Ai sensi del art. 26 D.L. 81/08

<p>plurimi di consumazione del pasto nel medesimo refettorio, ritiro completo delle stoviglie usate e dei rifiuti lasciati su tutti i tavoli dal turno di utenti precedente, anche sui tavoli non necessariamente utilizzati prima dell'arrivo del nuovo turno..</p>	<p>utenti personale assistente</p>	<p>tutte le sedie senza lasciarne sui tavoli anche se non vengono utilizzate per il servizio</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Le zone eventualmente lavate vanno segnalate ed interdette all'accesso 			
<p>6) distribuzione in tavola delle vivande ai frequentatori;</p>	<p>scivolamento e caduta in piano –ditta appaltante</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Segnalazione immediata da parte degli assistenti di sversamenti accidentali di cibo ○ Immediata pulizia da parte del personale dell'I.A. 	2	2	4
	<p>Ustione – utenti e personale ditta appaltante</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Distribuzione di non più di due piatti caldi alla volta 	2	3	6
<p>7) rigoverno delle stoviglie, delle attrezzature e degli arredi; ;</p>	<p>Ustione – personale ditta appaltante, personale comunale</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Movimentazione controllata e limitata di pesi ○ Utilizzo abbigliamento adeguato 	1	2	2
<p>8) Il personale dell' I.A. deve provvedere alla sbucciatura ed al taglio della frutta e del pane quando necessario.</p>	<p>Taglio</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Riporre attrezzature taglienti in apposite strutture che 	2	2	4

Documento Unico di Valutazione dei rischi Appalto

Ai sensi del art. 26 D.L. 81/08

		<ul style="list-style-type: none"> impediscano i contatti accidentali ○ Divieto di riporre utensili taglienti nei cassetti 			
<p>9) pulizia ordinaria e straordinaria dei locali di cucina (in collaborazione con il personale dipendente del Comune), dei refettori, dei servizi igienici e delle aree esterne adiacenti le cucine, dei corridoi di collegamento, degli spogliatoi, dei locali accessori, dei magazzini, degli antibagni, delle dispense. La pulizia comprende altresì: pareti, lampade, cappa aspirante, filtri, caloriferi, porte interne ed esterne, vetri interni ed esterni, piastrelle, corridoi, tavoli, sedie;</p> <p>;</p>	<p>Caduta dall'alto Scivolamento Rischio chimico</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, al personale è fatto divieto di detenere nelle zone di preparazione e cottura prodotti sanificanti. ○ Utilizzo scale portatili sono con l'assistenza di altro operatore ○ Controllo e verifica dello stato delle scale e della pavimentazione ○ Utilizzo D.P.I. ○ Utilizzo dei prodtt chimii secondo le indicazioni el produttore 	3	2	6
<p>1) raccolta e trasporto dei rifiuti solidi urbani nei luoghi e secondo le modalità indicate dal Comune;</p>	<p>Attività non soggetta ad interferenza</p>				
<p>9) operazioni di disinfestazione e derattizzazione delle cucine.</p>		<ul style="list-style-type: none"> ○ Obbligo di predisposizione piano di interventi da porre a 	1	2	2

Documento Unico di Valutazione dei rischi Appalto

Ai sensi del art. 26 D.L. 81/08

		conoscenza del personale comunale operante in cucina			
--	--	---	--	--	--

8. COSTI PER LA SICUREZZA

I costi della sicurezza sono relativi **esclusivamente** ai rischi di tipo interferenziale e relativi all'appalto.

Tali interventi possono essere individuati in:

- Utilizzo di guanti monouso € 100,00 annue
- Utilizzo D.P.I. (calzature antiscivolo) € 235 annue
- Cartellonistica supplementare (interdizione di aree nel corso delle pulizie) € 200,00
- Formazione e coordinamento € 300,00/annue

9. ALLEGATI

VERBALE SOPRALLUOGO CONGIUNTO PER L'AZIONE DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE

Data incontro: __/__/____

Presenti:

Esiti (specificare in particolare formazione, dpi, linea di comando):

Documento Unico di Valutazione dei rischi Appalto

Ai sensi del art. 26 D.L. 81/08

- OBBLIGO di non trattenersi negli ambienti di lavoro del *Committente* al di fuori dell'orario di lavoro stabilito
- OBBLIGO di recintare le eventuali zone di scavo e/o le zone sottostanti a lavori che si svolgono in posizione sopraelevata;
- OBBLIGO di segnalare tempestivamente eventi da Voi provocati, che abbiano comportato deficienza, anche momentanea, di dispositivi di sicurezza e/o di segnalazione di pericolo e/o avvisatori acustici e luminosi di emergenza, ecc...
- OBBLIGO, a lavori ultimati, di lasciare la zona interessata dai lavori, sgombra e libera da macchinari, materiali di risulta e rottami, fosse o avvallamenti pericolosi.