



COMUNE DI VALPERGA



COMUNE DI PRASCORSANO

ALLEGATO A/5

## **CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO**

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA  
ALUNNI SCUOLA PRIMARIA, INFANZIA  
E PASTI DIPENDENTI COMUNALI  
DEI COMUNI DI VALPERGA E PRASCORSANO**

**NEL RISPETTO DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI  
DI CUI AL D.M. del 25/07/2011, pubblicato in G.U. 21/09/2011, N. 220**

**PERIODO**

**01/09/2017 - 31/08/2020**

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE  
DEI RISCHI DA INTERFERENZE**

*(art. 26, comma 4, D.Lgs. 81/2008)*

## **CONSIDERAZIONI GENERALI**

Il presente documento è stato redatto in adempimento a quanto richiesto ai sensi dell'Art. 26 del D. Lgs 81/2008, secondo il quale le stazioni appaltanti sono tenute a redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) e a stimare i costi della sicurezza da non assoggettare a ribasso.

Il campo di applicazione comprende anche i contratti pubblici di forniture e servizi per i quali non vi è una norma consolidata relativa al calcolo dei costi contrattuali della sicurezza. Infatti, l'art. 26 del D. Lgs.81/08 impone pure alle parti di tali contratti un onere di reciproca informazione e coordinamento al fine della valutazione dei rischi per la sicurezza e delle misure di prevenzione e protezione.

Il presente documento ha lo scopo di:

-fornire alle imprese partecipanti alla gara d'affidamento e soprattutto all'impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;

- promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra il committente, l'impresa aggiudicataria e i datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'affidamento con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'impresa, i datori di lavoro, e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno;

- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente e rispettoso delle procedure/istruzioni e delle regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

Il DUVRI si configura quale adempimento derivante dall'obbligo del datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione e il coordinamento fra lo stesso e le imprese appaltatrici. Si tratta di un documento da redigersi a cura delle stazioni appaltanti e che deve dare indicazioni operative e gestionali su come superare uno dei maggiori ostacoli alla prevenzione degli incidenti nei luoghi di lavoro e nei cantieri : l'interferenza".

Si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un "contatto rischioso" tra le attività dell'affidatario del servizio ed altre attività che pure si svolgono all'interno degli stessi luoghi in cui sono espletate le prime.

In linea di principio, dunque, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi destinati al servizio da affidare con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto.

In base all'attuale dettato normativo il DUVRI deve essere redatto solo nei casi in cui esistano interferenze. In esso, non devono pertanto essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi.

## **DESCRIZIONE DEL SERVIZIO E ATTIVITA'**

I servizi oggetto d'appalto:

- hanno la seguente durata: dal 01.9.2017 al 31.8.2020.

- sono articolati nel seguente modo:

1. Ai soli fini contabili e fiscali si indicano il numero dei pasti annui che potrebbero essere complessivamente richiesti: 17.700, per un totale complessivo di pasti per l'intero periodo del presente appalto che potrebbero essere richiesti per numero 53.100.
2. Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserebbe di fatto e il gestore non potrebbe pretendere, anche in tale evenienza alcun compenso o indennizzo.
3. Si precisa che il numero dei pasti indicato ha solo valore indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito.

	gg. servizio/sett.	Media pasti bambini/gg	Media pasti adulti/gg	Pasti/anno
Alunni Scuola Primaria "Angelo Gays"	3	67	4	7180
Alunni Scuola Primaria Prascorsano	3	55	2	4600
Alunni Scuola dell'Infanzia Prascorsano	5	27	1	5200
Dipendenti Comune di Prascorsano	3		2	400

3. I pasti dovranno essere somministrati nei giorni e nelle ore stabiliti prima dell'inizio dell'anno scolastico ed indicativamente:  
nel refettorio di Valperga: dalle 12,15 alle 12,45 (primo turno) e dalle 12,50 alle 13,20 (secondo turno)  
nel refettorio della Scuola Elementare di Prascorsano: dalle 12,15 alle 12,45 (primo turno) e dalle 12,50 alle 13,20 (secondo turno)  
nel refettorio della Scuola dell'Infanzia di Prascorsano dalle 11,30 alle 12.10
4. In caso di sciopero parziale del personale docente va comunque garantito il servizio per gli utenti che prenoteranno il pasto.
5. Il locale adibito a refettorio della Scuola primaria di Prascorsano, posto al primo piano dell'edificio scolastico, dispone di una entrata propria e separata da quella utilizzata dagli utenti. Inoltre, per poter portare i pasti nei contenitori caldi al primo piano nel quale è collocato il refettorio, vi è la possibilità di utilizzare un ascensore accessibile dalla piazza antistante l'edificio posto in Via Villa 1, che porta al primo piano, nel corridoio antistante le aule scolastiche.

Le attività si articolano nelle seguenti fasi:

- a) approvvigionamento delle derrate alimentari, produzione, confezionamento dei pasti presso il centro di cottura in Valperga Piazza Pastore 2, di proprietà del Comune di Valperga, messo a disposizione della ditta aggiudicatrice.
- b) distribuzione dei pasti presso i refettori dei plessi scolastici anche con veicolazione.
- c) riassetto, pulizia e sanificazione, del centro di cottura e dei refettori e di quanto usato per il servizio;

- d) manutenzione ordinaria dei locali cucina, dispense, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza degli impianti, compreso il centro di cottura di proprietà comunale;
- e) manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari e delle attrezzature e degli arredi presenti presso la cucina ed i refettori.
- d) lavaggio dei locali e delle stoviglie, posate, bicchieri, contenitori, tovaglioli vassoi e tovagliette;
- e) la raccolta differenziata dei rifiuti e lo smaltimento degli stessi nei cassonetti esterni.

## **DOCUMENTAZIONE DI SICUREZZA E SALUTE**

Prima dell'inizio dell'appalto devono essere consegnati i seguenti documenti:

1. Fotocopia del Certificato di iscrizione C.C.I.A.A. (data di emissione non superiore ai 6 mesi);
2. Nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione
3. Elenco del personale che sarà addetto al cantiere e sua posizione assicurativa.
4. Dichiarazione dell'appaltatore sulla idoneità dei propri dipendenti addetti al cantiere
5. Dichiarazione inerente la formazione effettuata per il personale alle mansioni previste per l'appalto.
6. Elenco delle attrezzature che saranno introdotte dall'appaltatore.
7. Documentazione inerente i rischi specifici introdotti dall'appaltatore.
8. Elenco dei dispositivi di protezione individuale forniti dall'appaltatore ai dipendenti.
9. Elenco delle sostanze introdotte dall'appaltatore presso il cantiere.
10. Dichiarazione dell'appaltatore sull'utilizzo di attrezzature e mezzi a norma.
11. Dichiarazione dell'appaltatore inerente l'esecuzione dei lavori nel rispetto delle norme vigenti.
12. Impegno scritto dell'appaltatore sull'uso di attrezzature, utensili, macchine e DPI propri.
13. Dichiarazione dell'appaltatore inerente il ricevimento dall'azienda committente dei rischi presenti nell'area interessata dalle opere concordate e delle indicazioni di sicurezza.
14. Dichiarazione dell'appaltatore inerente i costi sostenuti per la sicurezza.

## **LUOGHI DESTINATI AL SERVIZIO**

Centro di cottura e refettorio scuola primaria e	Valperga - Piazza Pastore n. 2
--	--------------------------------

secondaria di 1° grado – di Valperga Refettori scuola primaria e dell'infanzia e locale annesso del Comune di Prascorsano	Prascorsano – Piazza Enrietto G. 1
---	------------------------------------

#### DATI ATTIVITA' DI SERVIZIO

COMMITTENTE	Comune di Valperga (TO)
Via e n.ro	Via Matteotti n. 19
Cap. e città	10087 Valperga
Telefono e fax	0124 617146 -
Referente	Responsabile del Procedimento : Rag. Antonietta Mancuso
Datore di Lavoro	Dr. Gabriele Francisca
R.S.P.P.	Arch. Emanuela Bertini
Medico competente	Dr. Luigi Montanari
Natura del servizio	Servizio di preparazione pasti, distribuzione nei plessi scolastici del Comune di Valperga e trasporto e distribuzione nei plessi scolastici di Prascorsano.

COMMITTENTE	Comune di Prascorsano (TO)
Via e n.ro	Piazza Enrietto G. 1
Cap. e città	10080 Prascorsano
Telefono e fax	0124 698141 - 0124698357
Referente	Responsabile del Procedimento : BUFFO Roberta o chi legalmente la sostituisce
Datore di Lavoro	ROLANDO PERINO Piero o chi legalmente lo sostituisce
R.S.P.P.	ING. Mario Emilio Corino o chi legalmente lo sostituisce
Medico competente	Dr. Livio Frasca o chi legalmente lo sostituisce
Natura del servizio	Servizio di preparazione pasti, distribuzione nei plessi scolastici del Comune di Valperga e confezionamento, trasporto e distribuzione nei plessi scolastici e nel

	locale adibito a mensa dipendenti del Comune di Prascorsano
--	---

**DATI IMPRESA APPALTANTE:**

RAGIONE SOCIALE			
DATI GENERALI			
SEDE LEGALE			
CAP CITTA' PROV			
TELEFONO FAX			
TIPOLOGIA DITTA			
N.RO ISCRIZIONE INAIL			
N.RO ISCRIZIONI CCIA/TRIBUNALE			
REFERENTI PER LA SICUREZZA			
QUALIFICA	COGNOME E NOME	TELEFONO	
Lavoratori per la gestione emergenze Comune di Valperga			
DIPENDENTI			
NUMERO DIPENDENTI	DI CUI	M	F
DATI DELL'APPALTO			
Importo appalto dei servizi			
Data inizio servizi			
Data ultimazione servizi			

## RISCHI DERIVATI DALL'AMBIENTE DI LAVORO

I pericoli a cui potenzialmente può essere esposto il personale dell'appaltatore nell'ambiente di lavoro in cui opera riguardano essenzialmente quelli derivanti dal luogo di lavoro in cui viene svolto il lavoro del personale dell'appaltatore ed in particolare:

TIPI DI FATTORE DI RISCHIO (PERICOLI)	DETTAGLIO
1. Per la sicurezza antinfortunistica e l'emergenza, in specie presso i locali cucina dati in uso.	1.1 Viabilità interna/aree di transito (ingombri, ostacoli), scale, porte interne, porte di uscita (uscite di sicurezza), pavimenti (lisci o sconnessi). 1.2 Pareti (tradizionali o mobili), superfici pericolose (bordi acuminati, spigoli, punte, superfici abrasive, ecc.). 1.4 Immagazzinamento di oggetti (beni consumo, ecc.), prodotti ed uso di attrezzature mobili (scale, ecc.). 1.5 Vie di fuga, uscite di sicurezza, illuminazione di sicurezza, segnaletica di sicurezza. 1.6 Presenza di materiali combustibili e/o infiammabili (carico d'incendio). 1.7 Reti di distribuzione e apparecchi utilizzo gas, impianti termici. 1.8 Distribuzione impianti elettrici (rete principale di alimentazione, circuiti di illuminazione, ecc.). 1.9 Emergenza e pronto soccorso.
2. Per la salute	2.1 Illuminazione locali. 2.2 Rumore .(*) 2.3 Pulizia ed igiene dei locali. 2.4 Divieto di fumare.

Il fattore di rischio evidenziato con (\*) può essere presente solo in alcune sedi dell'attività destinata al servizio (Cucina, ecc.) essi sono segnalati con apposita cartellonistica. Le misure da adottare in questi casi saranno indicate dalla cartellonistica.

## RISCHI SPECIFICI E MISURE PREVENTIVE.

Prima di indicare nel dettaglio le misure preventive per ciascuno dei fattori di rischio precedentemente individuati, riportiamo nella tabella che segue delle indicazioni di buon e pratiche utili a ridurre alcune tipologie molto diffuse di rischi.

RISCHI ASSOCIATI ALLE SEDI E MISURE PREVENTIVE
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ <b>Rischio di elettrocuzione: gli apparecchi elettrici e le prese elettriche possono essere fonte di pericolo di folgorazione.</b><ul style="list-style-type: none"><li>- Trattare con molta cautela prese, spine, cavi di alimentazione.</li><li>- Non utilizzare acqua in prossimità di prese e cavi elettrici.</li><li>- Non effettuare alcun intervento su macchine o impianti elettrici se non espressamente autorizzati.</li><li>- Segnalare danneggiamenti evidenti e cattivo stato di manutenzione di impianti o parti di impianto, evitando di intervenire personalmente sulle riparazioni.</li></ul></li><li>▪ <b>Rischio incendio: il materiale cartaceo e gli arredi presenti nella sede possono essere sorgenti di incendio.</b><ul style="list-style-type: none"><li>- Non fumare o usare fiamme libere dove è vietato espressamente.</li><li>- Non gettare cicche e ceneri accese nei cestini della carta.</li><li>- I depositi di materiali combustibili (carte, cartoni, prodotti infiammabili...) devono essere tenuti lontani da qualsiasi fonte di calore.</li><li>- Non depositare materiali davanti a mezzi di estinzione (estintori o idranti) né davanti alla segnaletica di sicurezza.</li><li>- Il materiale di risulta deve essere rapidamente sgomberato e non deve ostruire le uscite di sicurezza e le vie di esodo individuate.</li></ul></li></ul>

## PRESCRIZIONI PREVENTIVE

A fronte di quanto su descritto si richiamano le seguenti prescrizioni preventive per ridurre i “Rischi dell’Ambiente”:

### Vie di circolazione

Devono essere mantenute sgombre da ostacoli. Esse risultano idonee per le attività già eseguite nei locali messi a disposizione dalla stazione appaltante, ma l'appaltatore si impegna a verificare preventivamente l'idoneità in rapporto alle attività specifiche oggetto dell'appalto e, ove necessario, il medesimo dovrà adottare misure integrative da concordare con il Rappresentante della stazione appaltante.

### Superfici pericolose

Non sono in genere presenti. L'appaltatore si impegna, comunque, sia a verificarne preventivamente la presenza in prossimità delle aree in cui si svolgono le attività oggetto di appalto, che ad adottare idonee misure di protezione (ad es. copertura spigoli con materiali che ne attutiscano gli urti).

### Immagazzinamento

L'appaltatore, in rapporto alle attività oggetto di appalto, si impegna ad adottare tutte le misure di sicurezza inerenti la movimentazione manuale dei carichi, compresa la verifica di idoneità, prima dell'utilizzo di attrezzature (scaffali, scale, ecc. in specie per i locali cucina dati in uso).

### Vie ed uscite di emergenza ed illuminazione di sicurezza

Ai fini di un'immediata ed agevole evacuazione dei luoghi di lavoro interessati dalle attività dell'appaltatore, lo stesso dovrà prendere visione del piano di emergenza (specie per quanto attiene l'evacuazione dei locali) con le rispettive procedure da rispettare, in particolare le vie e le uscite di emergenza (e per queste ultime il relativo sistema di apertura). Le planimetrie di evacuazione sono apposte lungo le vie di fuga delle sedi comunali. Lungo le vie di fuga sono state installate in numero sufficiente le luci di emergenza.

### Rischio incendio

L'appaltatore qualora operi in locali soggetti a tale rischio (es. cucina, ecc.) deve tenere conto delle caratteristiche dei luoghi di lavoro, delle specifiche di cui al D. Lgs. n.81/2008, e della collocazione dei materiali e di ogni altro elemento combustibile presente. Inoltre sono illustrati attraverso la posizione della segnaletica, i mezzi di protezione (in particolare estintori, ecc.) e di allarme disponibili nonché le relative dotazioni, collocazioni e modalità di impiego e/o di attivazione degli stessi, l'appaltatore si impegna quindi ad adottare tutte le misure precauzionali per i luoghi con pericolo di incendio.

### Impianti termici (a gas), reti di distribuzione gas

I luoghi di lavoro possono essere serviti da reti del tipo in oggetto aventi idonee caratteristiche di sicurezza, la loro collocazione e le relative modalità di impiego sono state preventivamente illustrate all'appaltatore qualora operi in prossimità di tali reti. L'appaltatore qualora intervenga nelle aree in cui sono presenti detti impianti è stato dettagliatamente informato sia circa le caratteristiche degli impianti in oggetto, in particolare per quanto attiene alla sicurezza antinfortunistica e/o il rischio di incendio, esplosioni, ecc., che circa i sistemi di allarme e/o di sicurezza relativi agli impianti in argomento, i mezzi di protezione disponibili (sezionamento alimentazione elettrica, utilizzo di estintori posti nelle zone degli impianti, ecc.) nonché le relative dotazioni, collocazioni e modalità di impiego, in specie per i locali scolastici.

### Impianti elettrici

I luoghi di lavoro sono dotati di impianti elettrici rispondenti alle normative di sicurezza, la loro collocazione e le relative caratteristiche, in particolare per quanto attiene alla sicurezza antinfortunistica (specificatamente contro i contatti accidentali, diretti ed indiretti con parti in tensione), sono state esaurientemente illustrate all'appaltatore qualora operi in prossimità/utilizzi tali impianti. In caso di necessità/emergenza l'appaltatore dovrà utilizzare i mezzi di protezione disponibili (sezionamento alimentazione elettrica, utilizzo degli estintori posti in prossimità degli impianti elettrici, ecc.), delle cui dotazioni, collocazioni e modalità di impiego l'appaltatore si impegna a prendere preventiva visione.

### Emergenze e apprestamenti di pronto soccorso

Nei casi di emergenza l'appaltatore si impegna ad applicare quanto indicato al punto 1.4 precedente. L'appaltatore si impegna a verificare, anche sulla base delle indicazioni del piano di emergenza, la posizione in cui è collocato e la disponibilità del pacchetto di medicazione.

### Illuminazione locali

L'illuminazione artificiale presente è idonea per le attività del Comune. Per le attività oggetto di appalto l'appaltatore si impegna ad integrare eventualmente la medesima sino a garantire idonee condizioni di sicurezza.

#### Rumore

Viene espressamente richiamato l'obbligo per l'appaltatore di non esporre le persone presenti nei locali oggetto di appalto ed i propri lavoratori ad un livello (Lepd) superiore a quello consentito dalla legislazione vigente (D. Lgs. n.81/2008, art. 189). Qualora tale condizione possa essere generata dalle attività dell'appaltatore, si impegna sia a ridurre a norma i livelli di rumore alla fonte, che a dotare i lavoratori dei mezzi di protezione (DPI) necessari per quelle attività che possano comportare rischi specifici da esposizione, curando la vigilanza sulla loro corretta utilizzazione.

#### Pulizia ed igiene dei locali

Il Comune garantisce, in relazione alle proprie attività, adeguate condizioni di pulizia e igiene. L'appaltatore si impegna a mantenere tali livelli eliminando tempestivamente ogni forma di sporcizia, deposito, ecc. e/o non attuando interventi che possano alterare tali condizioni di igiene.

#### Divieto di fumo

Il Comune al fine di garantire la salubrità degli ambienti di lavoro ha condotto, quale misura di prevenzione specifica, il divieto di fumo di tabacco negli stessi. L'appaltatore è tenuto a fare rispettare tale divieto anche ai propri lavoratori quando si trovano ad operare nei locali del Comune. In caso di ripetuta inosservanza della specifica misura di prevenzione si riserva la facoltà di procedere ad azioni di tutela.

Interventi per la riduzione del rischio di carattere generale (riunioni informative per il personale della ditta aggiudicataria);

Interventi per la riduzione del rischio nella gestione delle emergenze (formazione ed esercitazioni );

Riunioni di coordinamento periodiche.

### **RISCHI E MISURE CONNESSI A INTERFERENZE TRA LAVORAZIONI**

In questo paragrafo, per maggior chiarezza vengono riassunte le misure di prevenzione e protezione dei rischi derivanti dalla sovrapposizione di attività lavorativa tra diversi lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi. Quindi si individueranno le circostanze nelle quali si verificano rischi da interferenza tra il personale del committente e quello dell'appaltatore che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti.

Nel caso le interferenze fossero solo temporali e non spaziali, e le conseguenze di eventuali incidenti non possano coinvolgere locali adiacenti, le lavorazioni potranno avvenire contemporaneamente. Le imprese devono porre particolare attenzione e sensibilizzare i loro lavoratori in merito.

Le imprese dovranno inoltre considerare che il loro POS dovrà prendere in considerazione il fatto di lavorare in ambienti di lavoro in parte occupati da visitatori esterni.

Le azioni di coordinamento sono contenute, per ogni lavorazione, all'interno dei capitoli successivi e sono diseguito riassunte:

- evitare la presenza di operatori non addetti alle specifiche lavorazioni;
- in caso di uso di attrezzature da parte di più imprese, e specialmente quando un'attrezzatura venga concessa per un certo tempo in uso esclusivo ad altra impresa, alla consegna ed alla restituzione della stessa si dovrà verificare la sua rispondenza alle norme di sicurezza;
- in caso di uso contemporaneo di un'attrezzatura da parte di più imprese, le imprese dovranno evitare di alterare la rispondenza alle norme di sicurezza dell'attrezzatura;
- qualora in corso d'opera si presenti la necessità di interferenze non previste, le stesse dovranno essere preventivamente comunicate al Datore di Lavoro Committente ed autorizzate.

Si prevedono le seguenti attività contemporanee, in presenza di persone operanti presso i locali scolastici (alunni, insegnanti, operatori scolastici, genitori, personale comunale, personale esterno (ditte di trasporto, ditte per lavori di riparazione, manutenzione, pulizia):

- somministrazione dei pasti;
- manutenzioni (edili e impiantistiche per i locali);
- pulizie;
- movimentazione manuale dei carichi delle derrate alimentari.

## **MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI**

Il presente piano contiene l'individuazione, l'analisi, la valutazione dei rischi interferenti e le conseguenti procedure esecutive e le attrezzature atte a garantire il rispetto delle norme per la prevenzione degli infortuni e la tutela della salute dei lavoratori.

La valutazione dei rischi vera e propria comporta un confronto tra la fonte di pericolo che è stata individuata ed il gruppo di soggetti a rischio (o il soggetto) ad essa relativi.

La fase di identificazione dei rischi prevede di individuare le fonti potenziali di pericolo per la sicurezza e la salute dei lavoratori. Allo scopo, si è utilizzato il sottostante prospetto contenente l'elenco dei fattori di rischio per la sicurezza e per la salute dei lavoratori.

### **Fattori di rischio interferenti per la sicurezza e la salute:**

#### -Rischi per la sicurezza

- Proiezione di schegge, di materiale incandescente, getti e schizzi, in specie per i locali cucina;

- Elettrocuzione;
- Caduta di materiale dall'alto (scaffali);
- Scivolamenti - cadute;
- Cadute di persone (inciampo);
- Investimenti;
- Incendio.

-Rischi fisici, chimici e biologici per la salute

- Rumore;
- Polveri;
- Vapori, fumi, gas;
- Allergeni;
- Sostanze tossiche e/o inquinanti nell'ambiente e nelle acque di scarico;
- Microrganismi;
- Radiazioni non ionizzanti.

## VALUTAZIONE DEL RISCHIO INTERFERENTE

Le diverse attività presenti all'interno delle sedi comunali determinano rischi interferenziali.

Nello specifico ci rivolgiamo solo ed esclusivamente ai rischi interferenziale tra le attività del servizio di ristorazione con tutte le altre presenti.

Per le attività di cucina all'interno dei locali di proprietà comunale messi a disposizione è necessario tenere lontane le persone non addette ai lavori con divieti espressi di ingresso e cartelli di segnalazioni / avvisi richiamanti il pericolo apposti in punti ben visibili.

<b>Fase operativa:</b> <b>Preparazione pasti</b> - Cucina presso scuola secondaria di 1° grado – piazza Pastore 2.	<b>Rischio da interferenza</b>	<b>Misura di Prevenzione e Protezione</b>
Utilizzo macchinari ed apparecchiature elettriche (ex. allacciamenti ai servizi; impianti. Utilizzo di impianti elettrici.	Elettrolucuzioni per contatto I.E.	Informazione corretta da parte degli appaltatori agli operatori sull'uso dei macchinari; i cavi di alimentazione e le spine devono essere a norma e in buono stato di integrità.
Utilizzo strumenti di cottura ed utensili da cucina.	Proiezione schizzi di materiale bollente e, tagli da usi di utensili.	Attenzione e cura nella gestione dei fuochi e degli utensili. Chiusura dei contenitori con i tappi quando vengono utilizzati in grande quantità prodotti infiammabili.
Pulizia locali cucina, lavaggio utensili, con uso di prodotti chimici: detergenti, disinfettanti ecc..	Allergie / irritazioni.	Chiusura dei contenitori con i tappi; quando vengono utilizzati in grande quantità prodotti puri o generalmente irritanti, operare sempre con una buona ventilazione dei locali di lavoro; occuparsi a fine turno del riordino delle sostanze utilizzate evitando l'accumulo di prodotti nei locali di lavoro.

Smaltimento dei rifiuti derivanti dall'attività di lavorazione.	Sostanze inquinanti nell'ambiente e nelle acque di scarico.	Occuparsi a fine turno del riordino delle sostanze utilizzate evitando l'accumulo di prodotti nei locali di lavoro; chiusura dei contenitori con i tappi; è fatto preciso divieto di utilizzare i servizi igienici e i cortili come luogo entro cui scaricare i rifiuti delle lavorazioni.
Accesso di automezzi di proprietà della ditta appaltatrice per carico/scarico materiale e attrezzature.	Traumi, contusioni, fratture a seguito di incidenti, investimenti;	Usare velocità tale da non risultare di pericolo per le persone presenti o gli altri automezzi; interdire ove possibile il passaggio di persone o altri mezzi, indicando i percorsi alternativi.
Allacciamenti ai servizi; impianti di cucina; preparazione pasti.	Incendio	Verificare che la potenza dell'apparecchiatura utilizzata sia compatibile con la presa che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi già collegati. Corretto stoccaggio/trasporto dei prodotti; controllare l'assenza di sorgenti di fiamma o di scintilla

<b>Fase operativa :</b> <b><u>Distribuzione pasti</u></b> <b>- Refettori scuola primaria di Valperga e scuola primaria e dell'infanzia e locale adibito a mensa dipendenti di Prascorsano</b> <b><u>veicolazione</u></b> <b>nei plessi di Prascorsano</b>	<b>Rischio da interferenza</b>	<b>Misura di Prevenzione e Protezione</b>
Utilizzo di impianti elettrici.	Elettrolucuzioni per contatto I.E:	Il plesso scolastico ed i locali cucina dispongono di certificati di conformità I.E. Non sono autorizzati interventi in tensione.
Incendio	Gli stabili dispongono di dichiarazioni di inizio attività in materia di prevenzione incendi	installazione di un piano di emergenza.
Scivolamento e cadute	Durante l'attività vige l'obbligo di utilizzo DPI (scarpe antinfortunistiche)	Usare utensili a norma e in modo appropriato; non lasciare oggetti per terra; non sovraccaricare le attività di somministrazione oltre il limite massimo indicato
Pulizia locali refettorio, con uso di prodotti chimici: detergenti, disinfettanti ecc..	Allergie / irritazioni.	Chiusura dei contenitori con i tappi; quando vengono utilizzati in grande quantità prodotti puri o generalmente irritanti, operare sempre con una

		buona ventilazione dei locali di lavoro; occuparsi a fine turno del riordino delle sostanze utilizzate evitando l'accumulo di prodotti nei locali di lavoro.
Accesso di automezzi di proprietà della ditta appaltatrice per carico/scarico pasti veicolati.	Traumi, contusioni, fratture a seguito di incidenti, investimenti;	Usare velocità tale da non risultare di pericolo per le persone presenti o gli altri automezzi; interdire ove possibile il passaggio di persone o altri mezzi, indicando percorsi alternativi.

### VALUTAZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA

Rispetto alla complessità dell'appalto i costi della sicurezza sono così articolati

CONTRATTO DURATA DA SETTEMBRE 2017 A AGOSTO 2020		
OFFERTA ECONOMICA A BASE DI GARA	IMPORTO PREVISTO	COSTI PER LA SICUREZZA
-Pasti alunni scuola primaria, dell'infanzia, mensa dipendenti e eventuali centro estivo e adulti	€ 4,82, oltre I.V.A., quale prezzo posto a base di gara per ogni pasto, comprensivo degli oneri per la sicurezza, per un totale di € 250.272,00 oltre I.V.A, per il totale presunto di pasti da fornire di numero 52.140 per l'intero periodo contrattuale	€ 0,02, oltre I.V.A., per ogni pasto, per un totale di € 1.042,80, più I.V.A. per l'intero periodo contrattuale, in relazione ad un numero complessivo presunto di pasti da fornire di 52.140

### ACCETTAZIONE DEL DUVRI

Il DUVRI deve essere sottoscritto per accettazione da tutti i soggetti interessati nelle varie fasi:

#### Committente

-Datore di Lavoro Comune di Valperga

Data .....

firma.....

-Datore di Lavoro Comune di Prascorsano

Data .....

firma.....

#### Appaltatore

-Datore di Lavoro

Data .....

firma.....