

COMUNE di LONGHENA
PROVINCIA DI BRESCIA

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA
INTERFERENZA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
NELLA SCUOLA DELL'INFANZIA**

COMMITTENTE

Comune di Longhena

ISTITUZIONE SCOLASTICA

Istituto Comprensivo di Dello

IMPRESA APPALTATRICE : xxxxxxxxxxxx

INTRODUZIONE

Il presente documento, redatto ai sensi dell'articolo 26 del D.Lgs. 81/2008, contiene la valutazione dei rischi da interferenza connessi all'esecuzione in appalto del servizio di ristorazione effettuato nella scuola dell'infanzia del Comune di Longhena.

Il presente documento considera il servizio nelle seguenti parti: preparazione pasti, scodellamento, pulizia.

Con il presente documento vengono fornite all'Impresa appaltatrice informazioni relative a:

- rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui destinata ad operare nell'espletamento dell'appalto in oggetto;
- rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata ad operare nell'espletamento dell'appalto in oggetto;
- misure di sicurezza in relazione alle interferenze.

La valutazione dei rischi da interferenza tiene conto che il servizio di refezione si svolge all'interno dell'edificio di proprietà comunale, ove è presente un datore di lavoro diverso dal committente (Comune) ovvero il dirigente scolastico che coordina il personale scolastico per l'assistenza in mensa; la valutazione dei rischi è fatta con riferimento ai lavoratori dell'impresa appaltatrice e alla presenza di alunni e personale scolastico.

Il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza è costituito dal presente documento eventualmente modificato ed integrato con le specifiche segnalazioni della ditta appaltatrice o dalla direzione scolastica o dalla cooperativa sociale relative a interferenze sopravvenute.

COMMITTENTE/PROPRIETARIO

Denominazione	Comune di Longhena
Indirizzo	Piazza Chiesa n. 11
Telefono e Fax	030 975116 -030 9975088
Codice fiscale	00855400172
Partita IVA	00855400172

Segretario	Dott. Giancarlo Iantosca
Indirizzo	Piazza Chiesa n. 11
Telefono e Fax	030 975116 -030 9975088

ISTITUZIONE SCOLASTICA

Denominazione	Scuola dell'infanzia "Pesce Maddalena"
Indirizzo	Via Saba n. 14 - Longhena
Telefono e Fax	030/975888
Codice fiscale	

Datore di lavoro (dirigente scolastico)	Nominativo	Dr. Pietro Michele Dursi
	Recapito	Via Ragazzi del 99 – Dello (BS)
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	Nominativo	
	Recapito	
Responsabile del servizio di prevenzione e protezione	Nominativo	
	Recapito	
Medico competente	Nominativo	
	Recapito	

IMPRESA APPALTATRICE

Denominazione	
Indirizzo	
Telefono e Fax	
Codice fiscale	
Partita IVA	
Numero iscrizione C.C.I.A.A.	
Posizione INPS	
Posizione INAIL	

Datore di lavoro	Nominativo	
	Recapito	

Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	Nominativo	
	Recapito	
Responsabile del servizio di prevenzione e protezione	Nominativo	
	Recapito	
Medico competente	Nominativo	
	Recapito	

SERVIZIO IN APPALTO

Il servizio di refezione, affidato in appalto con la tipologia di “preparazione pasti, preparati nella cucina situata all’interno dell’edificio scolastico di via Saba n. 14 comporta lo svolgimento delle seguenti attività:

- La preparazione giornaliera dei pasti presso la scuola.
- Il servizio di scodellamento comprende le seguenti mansioni:
 - distribuzione di cibo ai bambini;
- Il servizio di pulizia comprende le seguenti mansioni:
 - sistemazione dei tavoli;
 - lavaggio delle stoviglie.

Al termine della refezione si dovrà provvedere giornalmente alla perfetta pulizia e disinfezione dei locali di cucina office, dei relativi arredi e suppellettili, nonché degli arredi dei locali cucina e refettorio impiegando un adeguato numero di addetti. La pulizia dei locali cucina e refettorio è a carico della ditta appaltatrice. Si richiede la compilazione giornaliera di una specifica scheda di registrazione delle pulizie e disinfezioni, secondo quanto previsto dal manuale HACCP.

La ditta aggiudicataria deve assicurare la fornitura dei materiali di consumo (detergenti, disinfettanti ecc.) e delle attrezzature (macchine aspirapolvere, macchine lavapavimenti, lavavetri ecc.) necessarie, con esplicito obbligo di impiegare prodotti non nocivi. Presso ogni punto di somministrazione dovrà essere presente la scheda tecnica e la scheda di sicurezza di ogni prodotto di pulizia utilizzato.

AREE INTERESSATE

L’attività in appalto interessa il locale di proprietà comunale (refettorio e cucina) situato a Longhena all’interno del plesso scolastico di via U. Saba n. 14.

DATA DI INIZIO E DURATA

L’attività in appalto avrà inizio il 01/09/2018 e durerà fino al 30/06/2021.

CONTEMPORANEITÀ CON L'ATTIVITÀ DEL COMMITTENTE E DELLA SCUOLA

I locali di proprietà comunale in cui si svolge il servizio di refezione sono situati all'interno della scuola dell'infanzia. In essi vengono svolte attività scolastiche.

Nei momenti di esecuzione del servizio di refezione oggetto di appalto non è di norma presente il personale comunale (salvo eccezionalmente il personale dell'ufficio istruzione che controlla il servizio). Nei momenti di scodellamento e consumo del pasto sono presenti gli alunni, il personale scolastico (insegnanti e personale ATA).

Nelle fasi di pulizia e sanificazione dei locali (cucina e refettorio) può essere presente anche il personale scolastico.

INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI

INGRESSO PEDONALE

L'accesso pedonale ai locali interessati dall'attività in appalto avviene tramite gli ingressi normalmente utilizzati dagli utenti e dal personale scolastico.

INGRESSO DEI VEICOLI E SCARICO MERCI

E' previsto l'ingresso di veicoli dell'impresa appaltatrice nel cortile del plesso scolastico. I mezzi utilizzati hanno la possibilità di fermarsi e di effettuare le operazioni di scarico senza rischi in quanto gli spazi sono sufficientemente ampi. Non ci sono rischi da interferenza in quanto il transito avviene in orari diversi da quelli di normale accesso degli studenti.

Occorre comunque transitare con cautela, fare attenzione alle condizioni dei luoghi.

IMPIANTI

Sono presenti impianti elettrici, di riscaldamento e idraulici. Il committente provvede alla manutenzione e attua le verifiche previste dalla normativa vigente.

GESTIONE EMERGENZE

Esiste un piano di emergenza. Sono presenti cassette di primo soccorso.

E' presente cartellonistica di emergenza indicante le uscite di emergenza, i pulsanti di allarme ed il divieto di fumo.

Esiste una squadra di emergenza adeguatamente formata e vengono fatte periodicamente le prove di evacuazione. L'impresa deve preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza, comunicando alla scuola e al Comune, eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento del servizio.

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

SMALTIMENTO RIFIUTI

Ogni lavorazione inerente lo svolgimento del servizio deve prevedere lo smaltimento di residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari, la delimitazione e la segnalazione delle aree per il deposito temporaneo, il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori.

BARRIERE ARCHITETTONICHE PRESENZA DI OSTACOLI

L'attuazione delle attività oggetto di servizio non devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi. L'eventuale percorso alternativo deve essere adeguatamente segnalato e sicuro per gli utenti. La collocazione di attrezzature e di materiali non devono costituire inciampo, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; la raccolta e l'allontanamento del materiale deve essere disposta al termine delle lavorazioni.

SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO

L'impresa deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori dell'impresa che eventualmente per il personale scolastico, il quale dovrà sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite. Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere.

UTENZE

La fornitura di servizi da parte del committente riguarda l'acqua potabile che può essere prelevata nei locali scolastici (refettorio, cucina) tramite gli appositi rubinetti e l'energia elettrica che può essere utilizzata mediante le prese ubicate nel locale scolastico.

ATTREZZATURE E ARREDI

I lavoratori della ditta appaltatrice operano in ambienti in cui sono presenti attrezzature e arredi di proprietà del committente e/o della scuola.

E' consentito l'utilizzo da parte della ditta delle attrezzature di proprietà comunale, quali lavelli lavastoviglie, e altre eventuali attrezzature a norma, consegnate alla ditta stessa, che deve provvedere alla manutenzione osservando le seguenti regole:

divieto di apportare modifiche, di qualsiasi genere, senza preventiva autorizzazione;

divieto di rimuovere, modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza e/o protezione.

La ditta appaltatrice se utilizza attrezzature che possano comportare un rischio evidente per gli utenti del servizio o il personale scolastico informa il responsabile della scuola. Le apparecchiature, quando necessario, devono essere marchiate CE ed oggetto di regolare manutenzione. Le apparecchiature elettriche devono essere connesse a terra oppure a doppio isolamento. La ditta appaltatrice si impegna a sorvegliare le attrezzature utilizzate e a non lasciarle incustodite.

LAVORAZIONI CHE RICHIEDONO SPECIFICA AUTORIZZAZIONE

Eventuali attività diverse da quelle previste dal presente documento dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate dal committente e dalla scuola.

VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

GENERALITÀ

Le situazioni di rischio per la salute e la sicurezza dei lavoratori dovute alla interferenza tra l'attività svolta dall'impresa appaltatrice e l'attività svolta dalla scuola e dal committente, sono state identificate e successivamente valutate secondo il criterio riportato al paragrafo successivo.

CRITERIO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

Per ogni pericolo individuato vengono definiti due fattori il cui prodotto fornisce l'entità del rischio secondo la seguente formula:

$$R = P \times D$$

in cui:

R = entità del rischio

P = probabilità di accadimento

D = gravità del danno

Il fattore P rappresenta la probabilità di accadimento dell'infortunio, ossia la probabilità che un potenziale pericolo possa comportare un danno o una lesione, e può assumere i seguenti valori:

P=1	IMPROBABILE	Può verificarsi un infortunio per la concomitanza di più eventi indipendenti poco probabili Non sono noti episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative
P=2	POSSIBILE	Può verificarsi un infortunio solo in circostanze sfortunate Sono noti rarissimi episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative
P=3	PROBABILE	Può verificarsi un infortunio in modo non automatico o diretto Sono noti alcuni episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative
P=4	PROBABILE	Esiste correlazione diretta tra il pericolo individuato e la possibilità che si verifichi l'infortunio Sono noti episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative

Il fattore di danno D rappresenta la gravità del danno e può assumere i seguenti valori:

D=1	LIEVE	Infotunio o esposizione acuta con inabilità rapidamente reversibile Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili
D=2	MEDIO	Infotunio o esposizione acuta con inabilità reversibile Esposizione cronica con effetti reversibili
D=3	GRAVE	Infotunio o esposizione acuta con effetti di invalidità parziale Esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente invalidanti
D=4	GRAVISSIMO	Infotunio o esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale Esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente invalidanti

I valori che possono essere assunti dall'entità del rischio R sono stati raggruppati in 4 classi omogenee, ad ognuna delle quali corrisponde un diverso livello di gravità del rischio.

P D	1	2	3	4
1	1	2	3	4
2	2	4	6	8
3	3	6	9	12
4	4	8	12	16

Area di rischio:

Trascurabile Basso Medio Elevato

I RISULTATI DELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI E COSTI DELLA SICUREZZA

Con riferimento all'attività svolta in appalto non si ravvisano particolari interferenze reciproche tra l'attività svolta dai lavoratori dell'impresa appaltatrice, gli utenti del servizio mensa e il personale scolastico. L'unica ipotesi di rischio da interferenza è ravvisabile durante le operazioni di pulizia delle superfici di transito che possono risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori dell'impresa che per il personale scolastico. I risultati della valutazione del rischio e l'entità dei costi della sicurezza sono riportati nella tabella che segue. Data l'entità dei costi, essi si intendono inclusi nell'importo contrattuale.

Il presente Documento di Valutazione è **stato redatto preventivamente alla fase di appalto**.

L'Impresa Appaltatrice (I.A.) dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere coordinato con il Documento Unico di Valutazione Rischi e Interferenze (DUVRI) definitivo.

(Il DUVRI definitivo sarà costituito dal presente documento preventivo eventualmente modificato ed integrato dalle specifiche informazioni fornite dall'I.A. e del datore di lavoro del personale scolastico).

Luogo di lavoro	Scuola dell'infanzia "Pesce Maddalena" di Longhena								
Lavori e/o servizi in appalto	Ristorazione scolastica								
Impresa appaltatrice									
Tipo di rischi	RISCHI INTERFERENTI INTRODOTTI DALL'IMPRESA APPALTATRICE								
Lavoratori esposti	Lavoratori del committente e personale scolastico								
RISCHIO	CAUSA	VALUTAZIONE RISCHI			AREA DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	COSTO DELLA SICUREZZA	SOGGETTO ATTUATORE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	SOGGETTO VERIFICATORE DELL'ATTUAZIONE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
		P	D	R					
Urti, impatti, scivolamenti inciampi	Pavimenti temporaneamente umidi o bagnati durante la pulizia.	2	2	4	BASSO	Segnalazione delle aree momentaneamente bagnate con apposita cartellonistica	€ 00,00	Impresa appaltatrice	Datore di lavoro della scuola

IL DATORE DI LAVORO DEL COMMITTENTE (COMUNE DI LONGHENA)

IL DATORE DI LAVORO DELLE SCUOLE (DIRIGENTE SCOLASTICO)

IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE