Allegato D)

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTEFERENZE

(D.Lgs. 81/08 art. 26 comma 3)

Oggetto dell'appalto	**fornitura generi alimentari e la conseguente preparazione, distribuzione e assistenza ai pasti e il servizio di pulizia dei locali dell'Asilo Nido**
I luoghi di esecuzione e le tipologie del servizio sono le seguenti	
Asilo Nido Comunale sito in Cilavegna – Via Papa Giovanni XXIII. Il servizio prevede la fornitura generi alimentari e la conseguente preparazione, distribuzione e assistenza ai pasti e per il servizio di pulizia dei locali. Tali servizi devono essere forniti a spese e cura dalla Ditta appaltatrice.	
APPALTATORE: COOPERATIVA	

1. PREMESSA

Il presente documento di valutazione contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza che dovranno essere adottate al fine di eliminare le interferenze in ottemperanza all' art.26, comma 3 del D. Lgs. 81/08 e al fine di promuovere la cooperazione e il coordinamento con le società che svolgono lavori e servizi in appalto.

Con il presente documento unico preventivo sono fornite all' Impresa appaltatrice informazioni sui rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro oggetto dell' appalto (e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività), sui rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata ad operare la ditta appaltatrice nell'espletamento dell'appalto in oggetto e sulle misure di sicurezza proposte in relazione alle interferenze.

A mero titolo esemplificativo si possono considerare interferenti i seguenti rischi:

- derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi;
- immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
- esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- derivanti da modalità di esecuzione particolari richieste esplicitamente dal committente (che comportino pericoli aggiuntivi rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata).

In particolare il documento è strutturato al fine di:

- ✓ individuare e caratterizzare i centri di pericolo ed i relativi rischi presenti nell'ambiente di lavoro della committente;
- ✓ identificare e valutare i rischi della ditta appaltatrice in funzione delle specifiche attività da svolgere;
- ✓ identificare e valutare i rischi interferenziali
- ✓ fornire le indicazioni operative da adottare per poter effettuare le attività lavorative in sicurezza;
- ✓ caratterizzare le modalità di evacuazione in caso di emergenza;
- ✓ specificare gli obblighi ed i divieti da osservare nell'area di lavoro;
- ✓ caratterizzare quant'altro possa essere necessario per coordinare ed assicurare una corretta cooperazione tra le varie attività svolte dalla ditta appaltatrice e dalla ditta committente al fine di garantire il più alto livello di sicurezza per tutti i lavoratori.

Da quanto espresso si evince la responsabilità da parte dei datori di lavoro, di cooperare per ridurre i rischi derivanti dalle rispettive attività lavorative concomitanti (rischi interferenziali).

Inoltre i datori di lavoro devono scambiarsi ulteriormente qualsiasi nuova informazione al fine di garantire un elevato grado di sicurezza dei lavoratori

Il presente documento è stato redatto dalla committente e sarà integrato con quanto fornito dalla ditta appaltatrice in sede di aggiudicazione dell'appalto e comunque prima dell'inizio dei lavori.

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) è stato redatto in applicazione all'art.26 comma 3 del D.Lgs. n° 81 /2008 e costituisce parte integrante sia del Capitolato Speciale d'Appalto per la Gestione del servizio di refezione scolastica sia della Relazione sulla Valutazione Dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro elaborato dall'Impresa aggiudicataria in conformità alle disposizioni vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori.

I datori di lavoro, o loro referenti, dovranno promuovere la cooperazione ed il coordinamento, in particolare:

- cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell' appalto;

- coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Il presente documento (DUVRI) riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente, il personale dell'Impresa aggiudicataria e il personale del/i Datore/i di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio ditte incaricate di eseguire le manutenzioni straordinarie ai macchinari presenti presso la cucina o il refettorio, esecuzione delle derattizzazioni, esecuzione di manutenzioni straordinarie dei locali di produzione e quelli di consumo dei pasti.

Pertanto le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa di ristorazione che eseguirà il servizio.

Nella stesura del presente documento sono stati presi in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione e pulizie, che avverranno comunque all'interno dell'asilo nido.

Per quanto riguarda l'attività svolta presso la cucina i rischi derivanti da interferenze risultano minimi in quanto vi opera esclusivamente personale dell'Impresa. I rischi potenziali sono riconducibili alla sola consegna delle derrate alimentari. I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dall'attività specifica dell'Impresa di ristorazione. Tali rischi, relativi alle attività connesse con l'appalto in oggetto, devono essere individuati, valutati e descritti nella Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, redatto dall'impresa aggiudicataria.

Per quanto riguarda invece l'attività che l'Impresa svolgerà presso il refettorio (somministrazione dei pasti agli utenti, pulizia e rigovernatura dei locali) sono stati riscontrati rischi, evidenziati nelle tabelle più avanti riportate, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, il personale dei Datori di lavoro ed eventuali utenti presenti presso l'edificio scolastico.

Per quanto riguarda poi l'attività di pulizie (giornaliere, settimanali e mensili) che l'Impresa svolgerà presso l'asilo nido i rischi da interferenze risultano minimi in quanto verranno generalmente svolti in assenza di persone.

Infine il presente documento come chiarito dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale è da considerarsi "dinamico" nel senso che la valutazione dei rischi effettuata dalla Committente prima dell'espletamento dell'appalto deve essere obbligatoriamente aggiornato nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze.

In tal caso il Documento deve essere adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate ed alle conseguenti soluzioni individuate.

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il datore di lavoro, o referente di sede, potrà ordinare la sospensione del servizio in oggetto disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene sul lavoro.

Per sospensioni dovute a pericolo grave ed imminente il Committente non riconoscerà alcun compenso o indennizzo all' Appaltatore.

2. IDENTIFICAZIONE DELL'APPALTO

Il comune di Cilavegna ha indetto una gara di appalto avente per oggetto lo svolgimento del servizio ristorazione dell'Asilo Nido per gli alunni e il personale scolastico avente diritto dell'asilo nido e il servizio di pulizie.

Il servizio iniziato il 01/01/2017 durerà fino al 31/12/2018.

I servizi devono essere assicurati nei giorni feriali nella fascia oraria dalle ore 7.30 alle ore 17.00 per quanto riguarda il personale addetto ai servizi generali e dalle ore 8.00 alle ore 11.30 per il personale addetto alla gestione della ristorazione scolastica. I servizi devono essere forniti per tutti i giorni del calendario scolastico

ufficiale ed inoltre per il mese di luglio, per il servizio di centro estivo in relazione alle richieste che verranno presentate.

Il numero di bambini per cui si ha l'autorizzazione al funzionamento è di 35 unità, mentre la media mensile dei frequentanti è di circa 28 unità.

L'appalto è stato affidato a:

3. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

Servizio di pulizia

L'Aggiudicataria dovrà assicurare l'esecuzione delle seguenti prestazioni, con le frequenze minimali sottoindicate:

- lavori quotidiani;
- lavori settimanali;
- lavori mensili.

LAVORI QUOTIDIANI

- ***lavatura (a mano e in lavatrice a seconda del caso), asciugatura in essiccatoio e piegatura della biancheria piana, delle bavette e di quanto altro utilizzato per la normale conduzione dell'asilo, suo ricollocamento in sede;***
- ***pulizia dei locali:***
  - pulizia generale dei locali, dei mobili e suppellettili di tutta la struttura, anche esternamente;
  - scopatura, lavaggio pavimento di tutto il piano superiore;
  - scopatura, lavaggio pavimento, pulizia generale dei tavoli e sedie e dei locali utilizzati per il pranzo, dopo pranzo e merenda;
  - scopatura, lavaggio, pulizia generale della sala giochi, comprensivo di aspiratura tappeti;
  - pulizia e disinfezione accurata dei bagni dell'asilo;
  - rifacimento lettini dopo le ore 14.30;
  - riempimento e trasporto sacchi rifiuti nel cassonetto antistante l'asilo;
  - Riordino generale dei locali, ricevimento forniture per pulizia, collocamento dei prodotti in loco, intervento su richiesta del personale educativo per pulizia ed eventuale spostamento di piccoli mobili (per esempio tavoli o sedie) per l'utilizzo adeguato da parte dei bambini;
  - disinfezione giochi in caso di malattie infettive;
- ***compiti relativi alla mensa:***
  - ricevimento delle derrate, separazione e collocamento in dispensa o frigorifero;
  - pulizia accurata dei lavelli, cucine, tavoli e in genere di ogni ripiano e comunque di tutto ciò che viene utilizzato nella cucina dell'asilo;
  - preparazione e somministrazione in loco dei pasti secondo il menù predisposto;
  - apparecchiatura tavoli per pasto entro le ore 10.45;
  - trasporto cibi in sala pranzo;
  - sparecchiatura dei tavoli;
  - lavaggio stoviglie e pentolami, a mano e in lavastoviglie, asciugatura e ritiro negli scaffali;

- attuazione delle direttive CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari e delle procedure relative a quanto disposto dai D.Lgs. 155/97 e 156/97.

LAVORI SETTIMANALI

- pulizia locale televisione, locale ad uso pediatrico, bagno relativo;
- pulizia vetri interni ed esterni di tutto l'asilo;
- pulizia scale interne ed esterne all'edificio;
- pulizia accurata di tutto il dormitorio, con cambio di lenzuola dei letti;
- pulizia delle parti esterne dell'edificio, con particolare attenzione per l'ingresso, con scivolo e marciapiede;
- pulizia e disinfezione dei seggiolini, giochi
- Pulizia spazi esterni durante il periodo primaverile ed estivo

LAVORI MENSILI

- pulizia cappa della cucina, filtri aspiranti;
- lavaggio e disinfezione giochi bimbi;
- lavaggio giochi all'aperto nella stagione estiva;
- lavaggio termosifoni;
- pulizia di tapparelle, porte, piastrelle, davanzali, zoccoli, cassettoni delle tapparelle;
- pulizia (interna ed esterna) armadi e armadietti bimbi;
- pulizia accurata delle aule e del piano superiore;
- pulizia accurata di tutto il piano inferiore con scopatura, lavaggio e spolveratura dei mobili e suppellettili;
- pulizia ragnatele di tutto l'edificio;
- inventario delle derrate alimentari e del materiale di pulizia,
- lavaggio accurato dei passeggini. La D.A: dovrà eseguire tutte le prestazioni straordinarie richieste per la pulizia dei locali a seguito di eventi eccezionali (tinteggiatura, rifacimento pavimentazione, lavori di ordinaria e straordinaria amministrazione).
- Piccole riparazioni di cucito (bavette o altro)

4. ANAGRAFICA DEL COMMITTENTE

RAGIONE SOCIALE	**Comune di Cilavegna**
Comune di	Cilavegna
Indirizzo	Largo Marconi, 3
Tel.	0381/668011
Fax	0381/96392
C.F.	00470780180
P. IVA	00470780180
Datore di lavoro/Delegato	Dott. Maurizio Gianlucio Visco
RSPP	Dott. Laura Inzaghi
Medico competente	Dott. Rosa Maria Marcone
RLS	Sig. Pavan
ASL territorialmente competente	Pavia
Referente	Eugenia Mariani

5. STRALCIO DEL PIANO DI EMERGENZA

All'interno è stato istituito un apposito servizio di prevenzione e protezione i cui addetti, adeguatamente formati, sono incaricati della gestione attiva dei possibili casi di emergenza e dell'evacuazione dei lavoratori.

Le persone presenti dovranno pertanto seguire le indicazioni di evacuazione della struttura in cui si trovano ad operare secondo le indicazioni della segnaletica presente e raggiungere il luogo sicuro.

5.1 Segnalazione di un pericolo

Qualunque persona individui un principio di incendio o rilevi una qualunque situazione di pericolo (es. presenza di fumo, spargimenti di sostanze pericolose, allagamenti, ecc.) è tenuto ad avvisare immediatamente la persona di riferimento sotto indicata:

Luogo	Persona di riferimento	Telefono
ASILO NIDO -	Mancin Mariella	

Il soggetto attivatore (chi lancia l'allarme/segnalazione dell'evento anomalo) deve indicare chiaramente:

- le generalità di chi dà l'allarme ;
- che cosa sta realmente accadendo;
- il luogo dove sta accadendo l'evento anomalo;
- le eventuali persone coinvolte dall'evento;
- le eventuali apparecchiature, impianti, materiali e sostanze interessati dall'evento

In caso di difficoltà di comunicazione l'allarme può essere dato mediante il pulsante di emergenza (ove presente), previa rottura del vetro di protezione.

5.2. Segnalazione allarmi

Evacuazione zona interessata dall'evento anomalo	Segnalazione vocale
Esodo totale dall'azienda	Segnalazione vocale

6. NORME DI COMPORTAMENTO PER IL PERSONALE DEGLI APPALTATORI E/O SUBAPPALTATORI IN CASO DI EMERGENZA

Di seguito vengono riportate indicazioni per l'evacuazione in caso di emergenza:

- uscire dall'ambiente di lavoro non appena percepito il segnale di allarme (vocale, acustico e/o luminoso) avendo cura di chiudere le finestre e le porte, dopo aver accertato che nessuno permanga nel locale purché lo stesso non comporti un aumento del rischio;
- non gridare "al fuoco" o al pericolo in generale (per non diffondere il panico);
- non correre. Percorrere ordinatamente le vie di esodo (provviste di luce di emergenza), seguendo la segnaletica di sicurezza;
- seguire le indicazioni degli addetti alla squadra di evacuazione;
- durante l'evacuazione non portare con se oggetti che possono essere da intralcio e se possibile chiudere le porte che si attraversano;
- in presenza di fumo camminare abbassati (proteggendo il naso e la bocca con un fazzoletto, possibilmente umido);
- raggiungere le uscite di sicurezza (identificate con segnaletica) e portarsi all'esterno in luogo sicuro (punto di raccolta);
- durante l'emergenza non usare mai sistemi alimentati ad energia elettrica (es. ascensori).

7. NORME DI COMPORTAMENTO PER IL PERSONALE DEGLI APPALTATORI E/O SUBAPPALTATORI

Tutto il personale degli Appaltatori che opera all'interno delle strutture ai fini della tutela della propria salute e di quella degli altri debbono rispettare e seguire le indicazioni riportate di seguito, ossia:

- ✓ rispettare le indicazioni e le prescrizioni di seguito riportate in funzione dell'area di interesse in cui il lavoratore si trova ad operare.
- ✓ rispettare il contenuto della segnaletica installata in tutto i locali;
- ✓ è vietato correre all'interno delle aree di lavoro, a meno che non si verifichi una situazione di emergenza;
- ✓ è divieto di fumare e di utilizzare fiamme libere e fonti di calore e di innesco di qualsiasi genere nelle aree a rischio come indicato dalla cartellonistica e comunque nelle schede dei reparti;
- ✓ divieto di consumare cibi o bevande in aree non idonee con presenza di sostanze pericolose e rifiuti;
- ✓ divieto di accesso in locali od aree per le quali non si è autorizzati;
- ✓ non effettuare movimenti bruschi e pericolosi che possono creare disattenzione di altri lavoratori;
- ✓ è vietato effettuare lavorazioni a caldo che potrebbero produrre scintille ecc. in zone ove sono presenti sostanze infiammabili e comunque combustibili, come individuati da apposita segnaletica;
- ✓ non oltrepassare la parti transennate quando sono attuate;
- ✓ è proibito girare liberamente in altre aree della struttura per le quali non si è autorizzati;
- ✓ è obbligatorio restare nella zona assegnata dove si sta operando;
- ✓ Non bere alcool, non fare uso di stupefacenti, o medicinali che creano uno stato confusionale con conseguente diminuzione dell'attenzione sul lavoro;
- ✓ non è consentito utilizzare all'interno della struttura attrezzature/macchinari che non rientrino nei lavorio di appalto;
- ✓ ricordarsi di fare sempre attenzione relativamente alle apparecchiature utilizzate ai fini della salute e sicurezza delle persone;
- ✓ è consentito utilizzare attrezzature e/o impianti della ditta committente che rientrano nell'attività dell'appalto;
- ✓ l'uso di altre attrezzature/macchinari consentito solo a seguito di una preventiva e specifica autorizzazione firmata dal legale rappresentante della stazione appaltante.
- ✓ è vietato intervenire su qualsiasi parte dell'impianto/struttura se non debitamente autorizzati
- ✓ è vietato lavorare con indumenti insicuri per la specifica attività svolte all'interno della stazione appaltante in relazione al rischio residuo presente (ad esempio non sono consentiti camici o abiti che presentino parti svolazzanti, calzoncini corti, canottiere, ecc.);
- ✓ è vietato manipolare, manovrare, ed intervenire su macchine e/o parti di macchine, chiedere sempre l'intervento di un operatore addetto.

8. COMPORTAMENTI DOVEROSI

I seguito si riportano alcuni comportamenti doverosi di carattere generale., da osservare daparte della ditta appaltatrice, ovvero:

- ✓ formare ed informare i lavoratori sui rischi specifici presenti nel locale di lavoro;
- ✓ indossare abiti idonei al lavoro da svolgere ed atti a tutelare la sicurezza in relazione alle specifiche attività;
- ✓ indossare, se necessario o segnalato, i mezzi di protezione individuale (DPI) in relazione ai rischi residui;
- ✓ utilizzare solo attrezzi portatili alimentati a 220 V e a 24 Volt in luoghi bagnati e umidi;
- ✓ applicare le procedure aziendali di emergenza e di evacuazione in caso di incendio;
- ✓ riferire di ogni situazione di rischio, infortunio ecc.. al responsabile della committente;
- ✓ utilizzare i corridoi o i percorsi indicati per muoversi all'interno della struttura;
- ✓ utilizzare esclusivamente attrezzature sicure: in ogni caso il committente può ispezionare gli attrezzi usati e contestare quelli difettosi e/o insicuri, anche in relazione al rischio residuo presente sull'impianto;
- ✓ ogni dipendente dell'impresa esterna deve essere qualificato oltre che per l'attività svolta anche da punto di vista della sicurezza (formazione specifica);
- ✓ la zona di lavoro deve sempre essere mantenuta pulita, eliminando i rifiuti periodicamente;
- ✓ rimuovere ed allontanare qualsiasi attrezzo / utensile non sicuro;
- ✓ parcheggiare i veicoli nell'apposita zona individuata nell'area (parcheggi);
- ✓ non intervenire mai sulle attrezzature elettriche. Solo il personale qualificato è autorizzato ad effettuare interventi sugli impianti, come ad esempio rimuovere fusibili, riparare spine, cavi, motori elettrici e quant'altro.
- ✓ ogni elemento elettrico difettoso e/o obsoleto deve essere rimosso immediatamente

9. MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO

Si prevede di effettuare una prima riunione di coordinamento, che si terrà dopo l'aggiudicazione dell'appalto e prima dell'inizio dell'attività appaltata. In detta riunione verranno stabiliti i provvedimenti operativi e le modalità previste per l'eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali individuati nel presente documento.

Si informa sin da ora che presso le strutture indicate sono in vigore i seguenti divieti ed obblighi per il personale delle ditte appaltatrici o per chi da esse incaricato:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni in atto da parte di personale dell'asilo nido e/o del Comune di Cilavegna
- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti di proprietà dell'asilo nido e/o del Comune di Cilavegna , se non espressamente autorizzati in sede di consegna delle strutture;
- divieto di accedere ai locali ad accesso limitato o a zone diverse da quelle interessate ai lavori se non specificatamente autorizzati dal Comune con apposito permesso;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di fumare nei luoghi oggetto dell'appalto;
- divieto di rimuovere o manomettere in un alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'aggiudicataria e a tutela del personale scolastico, di quello del Comune e di quello dell'aggiudicataria stessa;
- divieto - sia per il personale scolastico, sia per quello del Comune, sia per quello dell'aggiudicataria di compiere di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere la sicurezza anche di altre persone;
- divieto - sia per il personale scolastico, sia per quello del Comune, sia per quello dell'aggiudicataria - di compiere qualsiasi operazione (pulizia, lubrificazioni, riparazioni, registrazioni, ecc.) su organi in moto o su impianti in funzione; qualora strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, dovranno essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'aggiudicataria e a tutela del personale scolastico, di quello Comune e di quello dell'aggiudicataria stessa;
- divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa;
- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;
- obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
- obbligo di impiegare macchine, attrezzi ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge ed in conformità alle stesse e alle istruzioni di utilizzo del costruttore;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza (adoperandosi direttamente, ma solo in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli);

Il responsabile della committenza e l'incaricato della ditta appaltatrice per il coordinamento del servizio appaltato, potranno sospendere i servizi qualora ritengano che a causa del prosieguo delle attività possano sopravvenire nuove interferenze con rischi elevati.

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro, così come previsto dall art. 26, comma 8, D.Lgs. n. 81/2008.

10. INDIVIDUAZIONE DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI, DELLE MISURE DA ADOTTARE E DEFINIZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA PER RISCHI INTERFENTI

A seguito dell'analisi dei rischi interferenti compiuta si rileva che la corretta gestione degli stessi comporta un aggravio di spese minimo rispetto alla normale gestione della sicurezza della ditta appaltatrice, difatti la gestione dell'emergenza, seppur da coordinarsi con le restanti figure presenti, non costituisce aggravio di attività, ma semplicemente una modifica delle procedure standard già richieste per la corretta gestione dei rischi propri dell'impresa appaltatrice.

Pertanto i costi della sicurezza per rischi interferenti vengono stimati in € 500+ iva, come di seguito specificato

11. QUADRO E COSTI ANALITICI DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI

Pasti mense scolastiche.

ATTIVITA' CHE SARANNO SVOLTE	INTERFERENZE CON:	FREQUENZA	MISURE PREVENTIVE
ricevimento delle derrate, separazione e collocamento in dispensa o frigorifero;	Personale operante presso i locali scolastici, gli alunni, i genitori, gli educatori e gli operatori scolastici	Giornaliera per prodotti freschi, periodica per gli altri prodotti	Individuare percorsi protetti ed orari favorevoli. Rispettare i limiti di portata dei montacarichi (ove presenti). Utilizzare apposita cartellonistica mobile
Preparazione pasti in loco	Nessuna (locali cucina ad uso esclusivo, eccetto per eventuali interventi di manutenzione da parte della committenza)	Giornaliero	
Allestimento dei tavoli del refettorio	Alunni ed insegnanti	Giornaliero	Organizzarsi facendo in modo che gli alunni siano ancora fuori da tale locale
Fase di somministrazione pasti agli utenti	Alunni ed insegnanti	Giornaliero	Organizzare la somministrazione facendo in modo che gli alunni siano ancora fuori da tale locale o siano seduti al loro posto.
sparecchiatura dei tavoli;	Alunni ed insegnanti	Giornaliero	Effettuare il lavoro quando gli alunni sono già fuori da tale locale.
lavaggio stoviglie e pentolami, a mano e in lavastoviglie, asciugatura e ritiro negli scaffali;	Nessuna (locali cucina ad uso esclusivo, eccetto per eventuali interventi di manutenzione da parte della committenza)	Giornaliero	
pulizia accurata dei lavelli, cucine, tavoli e in genere di ogni ripiano e comunque di tutto ciò che viene utilizzato nella cucina dell'asilo;	Nessuna (locali cucina ad uso esclusivo, eccetto per eventuali interventi di manutenzione da parte della committenza)	Giornaliero	Effettuare tale operazione in assenza totale di persone. Delimitare le zone, utilizzare DPI e cartellonistica idonea.

ATTIVITA' CHE SARANNO SVOLTE	INTERFERENZE CON:	FREQUENZA	MISURE PREVENTIVE
Pulizia e sanificazione refettorio e locali di pertinenza (a carico ditta)	Utenti servizio refezione, scuola e post scuola	giornaliera	Delimitare le zone, utilizzare DPI. Effettuare il lavoro quando gli alunni sono già fuori da tale locale.
lavatura (a mano e in lavatrice a seconda del caso), asciugatura in essiccatoio e piegatura della biancheria piana, delle bavette e di quanto altro utilizzato per la normale conduzione dell'asilo, suo ricollocamento in sede;	Nessuna (locali ad uso esclusivo, eccetto per eventuali interventi di manutenzione da parte della committenza)	giornaliera	
pulizia dei locali:	Nessuna (locali ad uso esclusivo, eccetto per eventuali interventi di manutenzione da parte della committenza)	giornaliera	Delimitare le zone, utilizzare DPI. Effettuare il lavoro quando gli alunni sono già fuori da tale locale.
• pulizia locale televisione, locale ad uso pediatrico, bagno relativo; • pulizia vetri interni ed esterni di tutto l'asilo; • pulizia scale interne ed esterne all'edificio; • pulizia accurata di tutto il dormitorio, con cambio di lenzuola dei letti; • pulizia delle parti esterne dell'edificio, con particolare attenzione per l'ingresso, con scivolo e marciapiede; • pulizia e disinfezione dei seggiolini, giochi • Pulizia spazi esterni durante il periodo primaverile ed estivo	Personale operante presso i locali scolastici, gli educatori e gli operatori scolastici	settimanale	Effettuare il lavoro quando gli alunni sono già fuori da tale locale.

ATTIVITA' CHE SARANNO SVOLTE	INTERFERENZE CON:	FREQUENZA	MISURE PREVENTIVE
• pulizia cappa della cucina, filtri aspiranti; • lavaggio e disinfezione giochi bimbi; • lavaggio giochi all'aperto nella stagione estiva; • lavaggio termosifoni; • pulizia di tapparelle, porte, piastrelle, davanzali, zoccoli, cassettoni delle tapparelle; • pulizia (interna ed esterna) armadi e armadietti bimbi; • pulizia accurata delle aule e del piano superiore; • pulizia accurata di tutto il piano inferiore con scopatura, lavaggio e spolveratura dei mobili e suppellettili; • pulizia ragnatele di tutto l'edificio; • lavaggio accurato dei passeggini.	Personale operante presso i locali scolastici, gli educatori e gli operatori scolastici	mensile	Effettuare il lavoro quando gli alunni non sono presenti
Totale oneri per intera durata appalto			**€ 500,00**

La stima del costo suddetto deriva da indagini di mercato e dalla seguente previsione dei costi :

- delimitazione zone pulizia: 4 pz. in plastica rigida tipo " pavimento bagnato" ed "intervento in corso" : 300,00 € i.e.
- cartelli indicatori tipo "riservato" - "vietato ingresso al personale non autorizzato " per refettorio e cucina : 150,00 € i.e.
- sostituzione stimata nell'arco del biennio del materiale in precedenza indicato : 50,00 i.e.

12. CONCLUSIONI

Il coordinamento e la gestione della sicurezza tra committente e ditta appaltatrice è di fondamentale importanza per la riduzione dei pericoli e la conseguente conoscenza dei rischi residui per i lavoratori.

I lavoratori non possono accedere in locali ed aree esterne per i quali non siano stati adeguatamente informati e formati sui rischi presenti.

La committente si riserverà la facoltà di accertare in qualsiasi momento e con le modalità che riterrà opportune, il rispetto delle normative vigenti e disposizioni interne per la salute e sicurezza dei lavoratori.

In caso di violazioni a tali obblighi, la committente avrà la facoltà di ordinare la sospensione dei lavori ed anche di recedere al contratto senza corresponsione di risarcimento dei danni o indennità.

13. Per presa visione ed accettazione del presente documento (DUVRI)

Datore di Lavoro	Dott. Maurizio Gianlucio Visco	
Responsabile di procedimento	Dott. Eugenia Mariani	
Responsabile del servizio di prevenzione e protezione	Dott. Laura Inzaghi	
Rappresentante dei Lavoratori per la sicurezza	Sig. Pavan	
Ditta appaltatrice		

ALLEGATI

Saranno consegnate alla ditta aggiudicataria le planimetrie della struttura interessata