



COMUNE DI RIVANAZZANO TERME

**Specifiche tecniche del
DOCUMENTO UNICO di VALUTAZIONE
dei RISCHI da INTERFERENZE (D.U.V.R.I.)**

**OGGETTO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
PER IL PERIODO 20/09/2010-31/08/2015**

(Art. 26 del D.Lgs. 81/2008)

**Allegato a CAPITOLATO SPECIALE PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI
RIVANAZZANO TERME PER IL PERIODO 20 SETTEMBRE 2010 – 31 AGOSTO 2015**

DEFINIZIONI

Vengono fornite le seguenti definizioni secondo le indicazioni di cui alla Determinazione dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture:

Stazione Appaltante: Comune di RIVANAZZANO TERME;

Datore di lavoro: qualsiasi soggetto obbligato dal D. Lgs. 81/2008 a redigere il Piano di sicurezza e che in modo diretto o indiretto svolge un 'attività che si "incrocia " con le attività oggetto dell'appalto.

I.A: Impresa Aggiudicataria.

CSA: Capitolato Speciale d'Appalto

CAMPO DI APPLICAZIONE

Premessa

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) è stato redatto in applicazione dell'art. 26 dal D.Lgs. N°81 del 9 Aprile 2008, e costituisce parte integrante sia del Capitolato Speciale d'appalto del servizio di ristorazione scolastica del comune di Rivanazzano Terme e sia della Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro elaborato che l'Impresa aggiudicataria dovrà redarre in conformità alla citata legge.

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 della Stazione Appaltante, il personale dell'Impresa Aggiudicataria e il personale di altri Datori di lavoro, che operano presso lo stesso sito.

La valutazione dei rischi da interferenza tiene conto che il servizio di preparazione e consegna pasti si svolge all'interno di edifici di proprietà comunale (Scuola dell'Infanzia di Rivanazzano Terme "Don Alberto Leidi", Scuola dell'Infanzia di Salice Terme "E. Diviani" (comprensiva delle n. 2 sezioni appartenenti al Comune di Godiasco), Scuola Primaria di Rivanazzano Terme e Scuola Secondaria di primo grado di Rivanazzano Terme), ove è presente un datore di lavoro diverso dal committente (Comune) ovvero il dirigente scolastico; la valutazione dei rischi è fatta con riferimento ai lavoratori dell'impresa appaltatrice e alla presenza di alunni, personale scolastico.

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.

SCOPO

Il presente Documento ha lo scopo di:

- fornire alle imprese partecipanti alla gara di appalto e soprattutto all'Impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto.
- promuovere la cooperazione e il coordinamento tra la Stazione Appaltante, l'Impresa Aggiudicataria e altri eventuali Datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'Impresa, dei Datori di lavoro e le persone operanti presso i locali della scuola dell'infanzia e primaria, gli utenti 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, la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

L'oggetto del contratto è costituito dall'affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

- della Scuola dell'Infanzia di Rivanazzano Terme "Don Alberto Leidi";
- della Scuola dell'Infanzia di Salice Terme "E. Diviani" (comprensiva delle n. 2 sezioni appartenenti al Comune di Godiasco);
- della Scuola Primaria di Rivanazzano Terme e della Scuola Secondaria di primo grado di Rivanazzano Terme;

Tale servizio consiste nella:

- a) preparazione dei pasti (comprese le diete speciali) presso i centri cottura di proprietà del Comune di Rivanazzano Terme;
- b) preparazione, trasporto e confezionamento dei pasti destinati agli alunni, agli insegnanti e altri adulti ammessi alla consumazione della Scuola dell'Infanzia "Diviani" di Salice Terme;
- c) sanificazione dei centri cottura (uno sito presso la Scuola dell'Infanzia di Rivanazzano Terme di via Garibaldi ed uno sito presso il Plesso Scolastico di via XX Settembre);
- d) il lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti;
- e) ricevimento e stoccaggio merci;
- f) raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

La preparazione e il confezionamento dei pasti avverrà presso i Centri Cottura del Comune di Rivanazzano Terme ubicati uno presso la Scuola dell'Infanzia di Rivanazzano Terme di via Garibaldi ed uno presso il Plesso Scolastico di via XX Settembre.

La somministrazione verrà effettuata dal personale dell'Istituto Comprensivo Statale di Rivanazzano Terme:

- a) per la scuola d'infanzia di Rivanazzano Terme presso il refettorio adiacente il Centro Cottura;
- b) per la scuola primaria e secondaria di I grado presso il refettorio adiacente il Centro Cottura;
- c) per la scuola dell'Infanzia di Salice Terme, il pasto dovrà essere preparato, trasportato e consegnato (mediante il sistema del "legame differito-caldo") presso la scuola medesima, ubicata in Via Gennaro.

UBICAZIONE SCUOLE E DESCRIZIONE AMBIENTI

Scuola dell'Infanzia di Rivanazzano Terme - via Garibaldi – Rivanazzano Terme

Scuola Primaria di Rivanazzano Terme e Scuola Secondaria di primo grado di Rivanazzano Terme – plesso scolastico - via XX Settembre – Rivanazzano Terme

Scuola dell'Infanzia di Salice Terme "E. Diviani" – Via Gennaro – Salice Terme

La preparazione e il confezionamento dei pasti avverrà presso i Centri Cottura del Comune di Rivanazzano Terme ubicati:

- presso la Scuola dell'Infanzia di Rivanazzano Terme di via Garibaldi;
- presso il Plesso Scolastico di via XX Settembre.

Il primo centro cottura è ubicato al piano terra dell'edificio scolastico denominato "Asilo Don Alberto Leidi".

La cucina, posta all'interno dell'edificio scolastico, ha accesso da due disimpegni interni che comunicano con zone di transito comuni con l'attività scolastica. I locali del centro cottura sono costituiti da cucina, spogliatoio con bagno e locale dispensa con anti cucina, che ha accesso diretto sui locali (refettorio, dotato di ulteriore accesso riservato al personale insegnante e alunni) ove avviene la somministrazione dei pasti (effettuato a cura esclusiva del personale scolastico).

Il secondo centro cottura è posto al piano seminterrato dell'edificio scolastico adibito al piano rialzato a palestra. I locali del centro cottura sono costituiti da un locale cucina, con accesso diretto esclusivo dall'esterno. Dal locale cucina si accede direttamente ad un ripostiglio, un deposito bevande, un locale lavaggio ed un locale anti cucina, che ha accesso diretto sul locale (refettorio, dotato di ulteriori due accessi riservati esclusivamente al personale insegnante e alunni) ove avviene la somministrazione dei pasti (effettuato a cura esclusiva del personale scolastico).

Per quanto riguarda la scuola dell'infanzia di Salice Terme, i pasti multi porzione vengono preparati presso il centro cottura del plesso scolastico e trasportati a cura dell'appaltatore con mezzi idonei presso il

medesimo edificio scolastico sito in Via Gennaro, ove vengono consegnati al personale scolastico che provvede alla porzionatura e somministrazione a favore degli alunni e del personale docente.

ALTRE ATTIVITÀ CHE POSSONO DARE INTERFERENZA

Nessuna interferenza.

SOGGETTI CHE COOPERANO

Nelle seguenti schede sono indicati i soggetti chiamati a cooperare per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro nell'attività lavorativa oggetto dell'appalto ai sensi dell'art. 25 della legge 123 del 2007.

DATI RELATIVI ALLA STAZIONE APPALTANTE

INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE
Direzione Committente	Sindaco Comune di RIVANAZZANO TERME Romano FERRARI	038394511 Piazza Cornaggia 71 27055 Rivanazzano Terme
Responsabile del Procedimento	Responsabile del Servizio Stefania Schiavi	038394511 Piazza Cornaggia 71 27055 Rivanazzano Terme
Responsabile del S.P.P. Comune di RIVANAZZANO TERME (ai sensi del D.Lgs.81/2008)	Ing. Achille CESTER	Via Plana 27058 Voghera
Medico Competente (ai sensi del D.Lgs.81/2008)	Dott. Enrico BALDI	27058 Voghera

DATI RELATIVI ALL'ISTITUTO COMPRENSIVO DI RIVANAZZANO TERME

INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE
Legale Rappresentante	Dirigente Scolastico Dott.ssa Graziella Zelaschi	038392381 Via XX Settembre n° 45 27055 Rivanazzano Terme
Responsabile del S.P.P. Istituto Comprensivo di RIVANAZZANO TERME (ai sensi del D.Lgs.81/2008)	Ing. Stefano Bina	Via Pozzoni n° 2 27058 Voghera
Medico Competente (ai sensi del D.Lgs.81/2008)	_____	

DATI RELATIVI ALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA
(da compilare ad avvenuta aggiudicazione definitiva)

RAGIONE SOCIALE		
INDIRIZZO		
Rappresentante Legale (con riferimento al D.Lgs.81/2008)	Nominativo Sig.	Indirizzo Sede Recapito telefonico Recapito e mail
Responsabile del S.P.P.	Sig.	Recapito telefonico
Medico Competente (con riferimento al D.Lgs.81/2008)	Dr .	Recapito telefonico
Coordinatore del servizio	Sig.	Recapito telefonico

FINALITÀ

Il presente Documento di Valutazione è stato redatto **prima di esperire la gara di appalto** in ottemperanza al D.Lgs.81/2008, per promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto dall'art.26 e cioè:

- per cooperare all'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- per coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- per informarsi reciprocamente in merito a tali misure;

al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle attività costituenti l'oggetto dell'appalto.

DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA DA ATTUARE

Con il presente documento unico preventivo, vengono fornite ai concorrenti e di conseguenza all'Impresa che risulterà aggiudicataria, le informazioni relative a i rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro ove verranno espletate le attività oggetto dell'appalto e rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui è destinata ad operare l'azienda aggiudicataria nell'espletamento del servizio di ristorazione scolastica, nonché sulle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuate. In particolare:

1. All'appaltatore/prestatore d'opera compete l'osservanza, sotto sua esclusiva responsabilità, di tutte le norme antinforturistiche, di prevenzione e protezione stabilite dalla legge, nonché delle norme interne di sicurezza del lavoro ed in genere di tutti i provvedimenti e le cautele atte a garantire in ogni caso l'incolumità del proprio personale o di qualsiasi terzo, e ad evitare danni di ogni specie sia a persone che a cose;
2. L'appaltatore/prestatore d'opera deve osservare e far osservare da parte del suo personale e di eventuali subappaltatori o fornitori, tutte le disposizioni di legge vigenti ed i regolamenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;

3. L'appaltatore/prestatore d'opera è responsabile della rispondenza dei propri mezzi ed attrezzature alle norme di legge, nonché dell'adozione delle cautele antinfortunistiche necessarie durante la realizzazione dei lavori appaltati ed eventualmente subappaltati;
4. L'appaltatore/prestatore d'opera garantisce di impiegare personale professionalmente idoneo all'accurata esecuzione dei lavori;
5. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE

Nell'ambito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione dai rischi, nonché di coordinamento degli interventi di protezione, all'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA si richiede di osservare le seguenti misure di prevenzione di carattere generale.

1. operare esclusivamente nelle aree oggetto della vs. attività;
 2. rispettare le regole di accesso, di circolazione nei luoghi di lavoro e quelle per l'evacuazione in caso di emergenza;
 3. e' fatto divieto di utilizzare attrezzature o opere provvisorie di proprietà dell'Appaltatore; eventuali impieghi di carattere eccezionale devono essere di volta in volta espressamente autorizzati;
 4. e' fatto divieto di depositare qualsiasi materiale sulle vie d'esodo o nelle vicinanze delle Uscite di Sicurezza;
 5. rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni e le prescrizioni che il responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione eventualmente darà per coordinare gli interventi di prevenzione dai rischi;
 6. rispettare nello svolgimento dell'attività oggetto dell' appalto le prescrizioni di sicurezza e attuare le misure di protezione dai rischi specifici della vs. attività;
 7. adottare nello svolgimento dell'attività le misure di prevenzione e protezione necessarie in relazione ai pericoli presenti nella zona di lavoro:
 - a) osservare e far osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dai preposti ai fini della protezione collettiva e individuale;
 - b) osservare e far osservare, rispettare e far rispettare le norme e le informazioni impartite dalla segnaletica di sicurezza presente sul posto di lavoro;
 - c) utilizzare ed esigere che si utilizzino in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a disposizione dei lavoratori;
 - d) non rimuovere o non far compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non sono di competenza ovvero che possono compromettere la sicurezza propria o di altre persone;
 - e) segnalare immediatamente al preposto deficienze dei mezzi e dispositivi di cui ai due punti precedenti, nonché le eventuali condizioni di pericolo di cui si viene a conoscenza, adoperandosi direttamente in caso di emergenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per eliminare o ridurre tali deficienze e pericoli, dandone notizia al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.
 8. richiedere autorizzazione preventiva in caso di introduzione nell'ambiente lavorativo della stazione Appaltante di sostanze pericolose e/o infiammabili che utilizzate per il Vs. lavoro (es. solventi, alcool, ecc. ...), specificando la natura, il tipo e la quantità. E' fatto assoluto divieto di creare deposito di tali sostanze all'interno della Stazione Appaltante.
- Si specifica che in ogni caso si fa divieto di uso di apparecchiature, utensili e sostanze in genere del Committente senza autorizzazione d'uso e accertamento di idoneità di quanto eventualmente concesso in uso.

INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI PRESENTI E DELLE POTENZIALI INTERFERENZE

Dopo un'attenta valutazione dei luoghi di lavoro, i potenziali rischi esistenti nell'ambiente in cui l'impresa appaltatrice dovrà operare, risultano essere uguali in entrambi i centri di cottura ed in particolare sono seguenti:

- Incendio ed esplosione: rischio connesso alla presenza di gas;
- Rischi connessi all'utilizzo di fornelli ed attrezzature da cucina;

- Caduta di materiale dall'alto;
- Investimenti;
- Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi;
- Scivolamenti, cadute a livello;
- Possibili interferenze con personale non addetto.

MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, l'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione.

1. INCENDIO/ESPLOSIONE

Non fumare o usare fiamme libere all'interno degli edifici o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; non gettare mozziconi di sigaretta accesi; gli addetti devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio; verificare sempre che i fornelli le manopole dei fornelli siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati; aerare l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas. In merito la ditta appaltatrice dovrà attrezzare i centri cottura con idonei dispositivi antincendio (estintori) di cui dovrà altresì provvedere alla manutenzione a norma di legge.

2. UTILIZZO DI FORNELLI ED ATTREZZATURE DA CUCINA

Verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti, specialmente se non di proprietà dell'appaltatore. Onde evitare rischi legati all'utilizzo di taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati che, possibilmente, dovranno essere riposti in mobili dotati di serratura. Evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi similari, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre persone presenti. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, dei piedi e del corpo, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.

Il personale dell'I.A. non deve utilizzare o abbandonare materiali e/o attrezzature che possono costituire fonte potenziale di pericolo in luoghi di transito comuni e/o al di fuori degli spazi dedicati precipuamente all'attività oggetto d'appalto.

In merito la ditta appaltatrice dovrà comunque attrezzare i centri di cottura con idonee cassette di pronto soccorso.

3. CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO

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

La movimentazione di materiale e cose deve essere effettuata in sicurezza e con l'ausilio di appositi carrelli; In presenza di attività in corso da parte di altri operatori non deve abbandonare materiali e/o attrezzature in posizione di equilibrio instabile o, qualora ciò fosse indispensabile, deve esserne segnalata la presenza.

Durante la movimentazione del materiale dovrà essere apposta idonea segnaletica per vietare la presenza di personale non autorizzato.

4. SCIVOLAMENTO, CADUTE A LIVELLO

Evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antiscivolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione. 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. Quanto sopra dovrà essere rispettato altresì dal personale scolastico durante il lavaggio dei pavimenti e delle superfici delle aree di passaggio comuni con il personale dell'impresa appaltatrice. In alternativa il personale scolastico potrà procedere alla pulizia degli stessi esclusivamente in orari non coincidenti con l'attività posta in essere dall'I.A., ovvero dopo le ore 16,00 di ogni giorno.

Al termine della giornata lavorativa gli addetti della impresa appaltatrice devono ricoverare i propri attrezzi, macchine e materiali negli spazi appositi nonché lasciare i locali e i piani di calpestio in ordine, in modo da non intralciare l'attività del personale scolastico/comunale.

5. 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. I rifiuti prodotti dovranno essere conferiti nei rispettivi contenitori presenti nella via pubblica con cadenza giornaliera. Il conferimento dovrà avvenire negli orari di svolgimento dell'attività didattica al fine di evitare interferenze con gli alunni.

6. 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, anche se temporaneo, 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 e comunque nel rispetto di quanto sopra.

7. 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, 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.
- Utilizzo delle attrezzature nel rispetto di quanto indicato nei rispettivi libretti di istruzione.

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.

L'I.A. dovrà provvedere ad apporre idonea cartellonistica per vietare l'accesso ai centri cottura da parte di personale non autorizzato.

8. POSSIBILI INTERFERENZE CON PERSONALE NON ADDETTO

Porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti e della derrate (pentole e/o contenitori caldi; verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc.) utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni presenti. Con particolare riferimento al centro cottura di via Garibaldi, l'approvvigionamento delle derrate dovrà avvenire durante gli orari di attività didattica al fine di evitare interferenze con alunni. E' altresì vietato l'approvvigionamento delle derrate negli orari di ingresso e di uscita degli alunni.

9. INCIDENTI DOVUTI ALLA CIRCOLAZIONE DI AUTOMEZZI

Durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici scolastici, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. La velocità dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, meteorologiche e di presenza di studenti o altri utenti.

E' previsto l'ingresso di veicoli dell'impresa appaltatrice nei cortili dei vari plessi scolastici. I mezzi utilizzati hanno la possibilità di fermarsi e di effettuare le operazioni di scarico senza rischi in quanto gli spazi sono sufficientemente ampi. Al fine di evitare rischi di interferenza il transito dovrà avvenire in orari diversi da quelli di normale accesso degli studenti. Per il centro di cottura di via XX Settembre, si dovrà tenere conto altresì dell'accesso da parte degli studenti alla palestra ed alla mensa.

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

10. INVESTIMENTO DA MEZZI DI TRASPORTO

Non sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi, fare attenzione agli attraversamenti, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori.

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

Attività da svolgersi a carico della ditta aggiudicataria	Interferenze con	Misure da adottarsi oltre a quelle sopracitate
preparazione dei pasti	Insegnanti, alunni, personale scolastico, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale scolastico, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni
allestimento dei tavoli/banconi lavoro e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie	Insegnanti, alunni, personale scolastico, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale scolastico, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni
trasporto dei pasti verso la scuola dell'infanzia di Salice Terme	Insegnanti, alunni, personale scolastico, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire il trasporto verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale scolastico, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree di scarico e carico. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed antiribaltamento.
pulizia e disinfezione dei locali cucina, dispensa e di ogni altro spazio utilizzato; il lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti;	Insegnanti, alunni, personale scolastico, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale scolastico, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni e delimitando la zona ove le stesse si stanno svolgendo
ricevimento e stoccaggio merci;	Insegnanti, alunni, personale scolastico, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale scolastico, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni e delimitando la zona ove le stesse si stanno svolgendo
raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.	Insegnanti, alunni, personale scolastico, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale scolastico, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni

TOTALE ONERI SICUREZZA

Viene calcolata in via presuntiva, in € 0,015 (ovvero € 1.751,25/116.750 pasti totali presunti) l'incidenza, in relazione ad ogni singolo pasto, dei costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso. I costi della sicurezza sono quelli relativi alla formazione del personale, la fornitura di segnaletica e cartellonistica di sicurezza, acquisto e manutenzione dispositivi di sicurezza (cassetta pronto soccorso ed estintori) e di quant'altro necessario, come sopra evidenziato.

Il presente DUVRI è comunque suscettibile di eventuale integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi da interferenze nel corso dello svolgimento del servizio.

PRIMA DELLA STIPULA DEL CONTRATTO SI PROVVEDERÀ

- ◆ **a fornire**, in caso di varianti proposte dall'impresa aggiudicataria e accettate dalla Stazione appaltante, il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenze definitivo, che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che l'Impresa Aggiudicataria dovrà esplicitare in sede di gara. Il documento definitivo dovrà essere allegato al contratto al pari delle altre Specifiche Tecniche costituenti parte integrante e sostanziale del Capitolato Speciale d'Appalto.
- ◆ **dopo la stipula del contratto** l'impresa aggiudicataria deve redigere il "Verbale di riunione cooperazione coordinamento"/"sopralluogo congiunto" da sottoscrivere ai sensi del D.Lgs. 81/2008 tra il Rappresentante Legale del Comune di Rivanazzano Terme (Stazione appaltante) e il Direttore Tecnico del servizio o altra persona avente titolo a rappresentare a tutti gli effetti l'Impresa.
- ◆ **Entro 30 giorni** dell'inizio delle attività l'Impresa Aggiudicataria dovrà produrre un proprio Piano Operativo di sicurezza sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere Coordinato con il Documento Unico Valutazione Rischi Interferenze (DUVRI) definitivo.

Rivanazzano Terme, lì 12.07.2010

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AMMINISTRATIVO
F.to Dott. Stefania Schiavi