



COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO
PROVINCIA DI PAVIA

APPALTO

per l'affidamento dei servizi di mensa scolastica dei Comuni di San Martino Siccomario e di Travacò Siccomario e di fornitura pasti caldi, colazioni e merende per il Centro Diurno Integrato "Il Novello Don Franco Comaschi" a ridotto impatto ambientale.

Periodo: Anni 7 (SETTE) Settembre 2018 – Agosto 2025

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO

**INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI
SPECIFICI DEL LUOGO DI LAVORO**

e

**MISURE ADOTTATE PER
ELIMINARE LE INTERFERENZE**

Articolo 26

D.Lgs. N. 106/2009 "Disposizioni integrative e correttive del D.Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro"

Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture. Predisposizione del documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI) e determinazione dei costi della sicurezza.

Responsabile Gestione del Contratto per la parte riferita all'Amministrazione Comunale di Travacò Siccomario/R.U.P	Datore di Lavoro della Direzione Committente
Rag. Giovanna Bailo	Arch. Italo Maroni

PREMESSA:

Il servizio di refezione scolastica viene gestito dal Comune di Travacò Siccomario e si configura, come indicato nell'Articolo 26 del D.Lgs N. 106/2009 *“Disposizioni integrative e correttive del D.Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro”*, come appalto di servizio.

Questo tipo di servizio da parte dell'I.A. viene svolto in strutture di proprietà comunale, nelle quali non lavorano dipendenti del Comune ma lavora personale della Suola dipendenti direttamente dal Ministero (Docenti e/o ATA) o dipendenti da altre Ditte incaricate dal Ministero per lo svolgimento dei servizi ausiliari di bidelleria e pulizia.

Il documento unico di valutazione del rischio quindi intende definire in modo univoco le varie responsabilità ed interferenze.

Il Comune in quanto soggetto proprietario è responsabile dell'edificio in termini di strutture ed impianti mentre il Dirigente Scolastico è responsabile della gestione della struttura e utilizzo degli impianti.

L'I.A. è responsabile del proprio personale e di tutti gli impianti ed attrezzature messe a disposizione e da questo utilizzate.

Articolo 26 - Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento “di lavori, servizi e forniture” all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima”, sempre che abbia la disponibilità giuridica dei luoghi in cui si svolge l'appalto o la prestazione di lavoro autonomo”:

a) verifica, con le modalità previste dal decreto di cui all'articolo 6, comma 8, lettera g), l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai “ai servizi e alle forniture” da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione. Fino alla data di entrata in vigore del decreto di cui al periodo che precede, la verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:

- acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;*
- acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;*

b) fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

2. Nell'ipotesi di cui al comma 1, i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori:

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

*3. Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, D. lgs. 9 aprile 2008, n. 81 integrato con il Decreto legislativo n. 106/2009 ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera **“e va adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e fornitura”**.*

3-ter. Nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.”

4. Ferme restando le disposizioni di legge vigenti in materia di responsabilità solidale per il mancato pagamento delle retribuzioni e dei contributi previdenziali e assicurativi, l'imprenditore committente risponde in solido con l'appaltatore, nonché con ciascuno degli eventuali subappaltatori, per tutti i danni per i quali il lavoratore, dipendente dall'appaltatore o dal subappaltatore, non risulti indennizzato ad opera dell'Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL) o dell'Istituto di previdenza per il settore marittimo (IPSEMA). Le disposizioni del presente comma non si applicano ai danni conseguenza dei rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o subappaltatrici.

*5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile **“i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni”** a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto. **“I costi di cui primo periodo non sono soggetti a ribasso.”**. Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.*

6. Nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatori sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle

caratteristiche dei lavori, dei servizi o delle forniture. Ai fini del presente comma il costo del lavoro e' determinato periodicamente, in apposite tabelle, dal Ministro del lavoro e della previdenza sociale, sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale ed assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali. In mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro e' determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più vicino a quello preso in considerazione.

7. Per quanto non diversamente disposto dal decreto legislativo n. 50/2016 e s.m.i. trovano applicazione in materia di appalti pubblici le disposizioni del presente decreto.

8. 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 ”.

Nella seguente scheda sono indicati i soggetti che cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro nell'attività lavorativa oggetto dell'appalto.

DATI RELATIVI AL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO		
INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE
Direttore/Datore di Lavoro della Direzione Committente	ITALO MARONI	Via Marconi N. 37 Municipio Travacò Siccomario Pv tel 0382/482230
Direzione/U.O./Settore Committente	COMUNE DI TRAVACO	Via Marconi n. 37 27020 Travaco Siccomario Pv Tel 0382/482003
Responsabile Gestione del Contratto/R.U.P.	BAILO GIOVANNA	Via Marconi n. 37 27020 Travaco Siccomario Pv Tel 0382/482003
Rappresentante dei Lavoratori Comune di Travacò Siccomario	RECALCATI CLAUDIO	Via Marconi 37 27020 Travacò Siccomario PV Tel 0382/482003
Rappresentante del Comune presso la sede di svolgimento del lavoro	Nessun rappresentante	///
Responsabile del S.P.P. Comune di Travacò Siccomario Pavia	DITTA SINTESI s.p.a Responsabile Dott.ssa Isabella Napoletano	Via Salaria 222 00198 ROMA Tel . 800186054
Medico Competente	Dott.ssa IRENE SEDITA	Global Medical Service S.R.L. Piazza San Giovanni Battista Al la Creta N. 1 Milano Tel 338/501686

ELENCO DEI LUOGHI DOVE AVVIENE IL SERVIZIO DI REFEZIONE :

- 1) Scuola Primaria Via Marconi n. 1**
- 2) Scuola d'Infanzia Via Maria Montessori n. 2**
- 3) Centro diurno per anziani Via Santuario del Novello n. 16**

1) TIPOLOGIA A (cucine interne ai plessi e distribuzione) applicabile alla Scuola d'Infanzia del Comune di Travacò Siccomario, consistente nell'acquisto e nella fornitura delle derrate alimentari crude necessarie per la preparazione dei pasti, sulla base del menù "tipo" allegato, con il sistema della cucina convenzionale, preparazione dei pasti presso la cucina interna al plesso e successiva loro distribuzione in refettorio attiguo.

Più precisamente il contratto comprende:

SCUOLA D'INFANZIA DI TRAVACO' SICCOMARIO:

- a) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione scolastica, a partire dall'acquisto ed al deposito delle derrate, preparazione e cottura dei cibi, scodellamento e distribuzione dei pasti nel refettorio;
- b) la preparazione, tutti i giorni previsti dal calendario scolastico per la refezione, dei pasti richiesti che dovranno corrispondere esattamente per qualità e quantità a quanto prescritto negli allegati del presente Capitolato;
- c) la manutenzione dei distributori di acqua già presenti presso il refettorio della Scuola d'Infanzia del Comune di Travacò Siccomario o, se ritenuto necessario, la loro sostituzione;
- d) la fornitura di fette biscottate in multiporzione, senza olio di palma e senza tracce di frutta a guscio da consegnare periodicamente;
- e) l'allestimento dei tavoli del refettorio con tovaglie/tovagliette di carta monouso, tovaglioli di carta, (che dovranno essere forniti dall'I.A.), bicchieri e piatti riutilizzabili, posate in acciaio inox, materiale già disponibile presso i refettori con obbligo dell'I.A. di sostituirlo o integrarlo, adeguandolo alle necessità;
- f) lo scodellamento e distribuzione dei pasti agli alunni e adulti, direttamente al tavolo di consumo;
- g) il riassetto della sede di refezione con conseguente pulizia e sanificazione dei tavoli, del locale cottura, degli elettrodomestici ivi presenti, dei locali annessi di esclusivo utilizzo del personale di cucina dell' I.A. e del locale refettorio;
- h) il lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche, delle attrezzature di uso generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio seppure non espressamente specificato nel presente Capitolato;
- i) la fornitura dei materiali di consumo del tipo a perdere (tovaglie/tovagliette di carta, tovaglioli di carta, bicchieri -solo nel caso di somministrazione di eventuale spremuta-, carta assorbente, ecc), e quant'altro necessario per il completamento del pasto (condimenti e formaggio) e per il completo allestimento dei tavoli;
- j) la fornitura periodica di un numero adeguato di sacchetti per la raccolta differenziata: umido (mater-bi), plastica colore giallo trasparente, indifferenziata colore grigio trasparente e la loro asportazione dai locali secondo le normative comunali;
- k) la fornitura di detersivi/disincrostanti sia detergenti che sanificanti, e delle attrezzature necessarie e la loro pulizia, ivi compresa la fornitura di detersivi, brillantante e sali decalcificanti da utilizzarsi per la lavastoviglie;
- l) la presa in carico delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici e delle attrezzature di uso generale messe a disposizione dalle A.C. e già presenti nelle strutture con

obbligo del fornitore di integrare quanto ricevuto, qualora non sufficiente per il corretto espletamento del servizio, e con l'obbligo di restituirlo, al termine del contratto, come meglio indicato nel successivo Capo IV Titolo III art. 42;

- m) la manutenzione ordinaria e straordinaria, la riparazione o sostituzione, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici, degli impianti e delle attrezzature di uso generale prese in carico, compresa la lavastoviglie, come meglio descritto Capo IV Titolo III art. 41. La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali è a carico dell'A.C. così come specificato al Capo IV Titolo III art. 41;
- n) predisposizione, da parte di personale qualificato e specificatamente formato (dietista), di diete speciali nonché la loro preparazione e distribuzione, per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, di stati patologici e per motivi etici-religiosi;
- o) la rilevazione giornaliera dell'effettiva presenza di alunni e adulti insegnanti/educatori aventi diritto al pasto attraverso tablet o altra apparecchiatura informatica appositamente configurata con il sistema informatico di rilevazione presenze.

Tali operazioni sono effettuate con personale dipendente dall'I.A.

2) TIPOLOGIA B (veicolato con distribuzione) applicabile alla Scuola Primaria del Comune di Travacò Siccomario, consistente nella preparazione dei pasti, prodotti in multiporzione sulla base del menù "tipo" allegato, attraverso il sistema del "legame fresco-caldo" e prodotti in giornata presso il nuovo Centro di Cottura di Via Lombardia n. 4 San Martino Siccomario, il loro trasporto mediante il sistema del "legame differito-caldo" presso il refettorio della Scuola Primaria di Travacò Siccomario, per la distribuzione.

Più precisamente il contratto comprende:

- a) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione scolastica, a partire dall'acquisto ed al deposito delle derrate, preparazione e cottura dei cibi, porzionamento, trasporto in contenitori termici e distribuzione dei pasti nel refettorio della Scuola Primaria "B. Mezzadra" mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata;
- b) la fornitura, tutti i giorni previsti dal calendario scolastico per la refezione, dei pasti richiesti che dovranno corrispondere esattamente per qualità e quantità a quanto prescritto negli allegati al presente Capitolato;
- c) la fornitura dei materiali di consumo del tipo a perdere (tovaglie/tovagliette di carta, tovaglioli di carta, ecc.) e quant'altro necessario per il completamento del pasto (condimenti e formaggio) e per il completo allestimento dei tavoli;
- d) la manutenzione dei distributori di acqua già presenti presso il refettorio della Scuola Primaria del Comune di Travacò Siccomario o, se ritenuto necessario, la loro sostituzione;
- e) l'allestimento dei tavoli del refettorio con tovaglie o tovagliette di carta monouso, tovaglioli di carta, (che dovranno essere forniti dall'I.A.) bicchieri e piatti riutilizzabili, posate in acciaio inox, materiale già disponibile presso il refettorio con obbligo dell'I.A. di sostituirlo o integrarlo adeguandolo alle necessità;
- f) lo scodellamento e distribuzione del pasto agli alunni e adulti aventi diritto, direttamente al tavolo di consumo del refettorio;

- g) il riassetto delle sedi di refezione con conseguente pulizia e sanificazione dei tavoli, dei locali “cucina/dispensa”, del refettorio, dei locali di esclusivo utilizzo del personale di distribuzione dell’ I.A.;
- h) il lavaggio delle stoviglie, dell’utensileria, delle attrezzature specifiche, degli elettrodomestici, delle attrezzature di uso generale e di quant’altro utilizzato per l’erogazione del servizio seppure non espressamente specificato nel presente Capitolato;
- i) la fornitura dei detersivi/disincrostanti, sia detergenti che sanificanti e delle attrezzature necessarie per la pulizia di quanto indicato al precedente punto ivi compresa la fornitura di detersivi, brillantante e sali decalcificanti da utilizzarsi per le lavastoviglie;
- j) la fornitura periodica di un numero adeguato di sacchetti per la raccolta differenziata: umido (mater-bi), plastica colore giallo trasparente, indifferenziata colore grigio trasparente e la loro asportazione dai locali secondo le normative comunali;
- k) la presa in carico delle stoviglie, dell’utensileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici e delle attrezzature di uso generale messe a disposizione dalle A.C. e già presenti presso i terminali, con obbligo del fornitore di integrare quanto ricevuto, qualora non sufficiente per il corretto espletamento del servizio, e con l’obbligo di restituire, al termine del contratto quanto ricevuto, come meglio indicato nel successivo Capo IV Titolo III art. 42;
- l) la manutenzione ordinaria e straordinaria, la riparazione o sostituzione dell’utensileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici, degli impianti e delle attrezzature di uso generale prese in carico, compresa la lavastoviglie, come meglio descritto Capo IV Titolo III art. 41. La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali è a carico dell’A.C. così come specificato al Capo IV Titolo III art. 41;
- m) la predisposizione, da parte di personale qualificato e specificatamente formato (dietista), di diete speciali nonché la loro fornitura e distribuzione, per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, di stati patologici e per motivi etici-religiosi;
- n) il caricamento giornaliero delle effettive presenze di alunni e adulti aventi diritto al pasto attraverso tablet o altra apparecchiatura informatica appositamente configurata con il sistema informatico di rilevazione presenze.

Tali operazioni sono effettuate con personale dipendente dall’I.A.

3) TIPOLOGIA C (veicolato senza distribuzione) applicabile al Centro Diurno Integrato per anziani e consistente nella fornitura di pasti caldi prodotti in multiporzione per i pasti del pranzo degli ospiti del Centro Diurno Integrato (C.D.I) e in monoporzione per la fornitura di pasti extra relativi a:

- frequenze di ospiti presso il .CD.I. a part-time residenti nel Comune di Travacò Siccomario e/o frequenze collegate all’emergenza caldo;
- pasti da somministrare all’orario della cena agli ospiti del C.D.I. sulla base del menù predisposto dalla I.A. secondo le direttive del menù tipo descritto nel presente capitolato, attraverso il sistema del “legame fresco-caldo” prodotti in giornata presso il Centro di Cottura di Via Lombardia n. 4, di proprietà del Comune di San Martino Siccomario, e il successivo loro trasporto mediante il sistema del “legame differito-caldo”, presso il C.D.I. “Il Novello Don

Franco Comaschi". I pasti previsti per la cena potranno essere consegnati in monoporzione con il sistema "refrigerato" fatto salve diverse modalità migliorative proposte dalla Ditta.

Più precisamente il contratto comprende:

- a) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione, a partire dall'acquisto ed al deposito delle derrate, preparazione e cottura dei cibi, trasporto in contenitori termici presso il C.D.I;
- b) la fornitura, tutti i giorni di funzionamento del centro, dei pasti richiesti che dovranno corrispondere esattamente per qualità e quantità a quanto prescritto negli allegati citati nel presente Capitolato;
- c) la fornitura dei materiali di consumo del tipo a perdere (tovaglie o tovagliette di carta, tovaglioli di carta, piatti e bicchieri, posate, carta assorbente, ecc.), e di quanto necessario per il completamento del pasto (condimenti e formaggio);
- d) la fornitura di acqua minerale naturale/frizzante in bottiglie da 50 cl (totale da fornire per ospite 75 cl);
- e) la fornitura periodica di un numero adeguato di sacchetti per la raccolta differenziata: umido (mater-bi), plastica colore giallo trasparente, indifferenziata colore grigio trasparente secondo la normativa comunale;
- f) la predisposizione, da parte di personale qualificato e specificatamente formato (dietista), di diete speciali nonché la loro fornitura per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari o di stati patologici.

Qui non avviene distribuzione.

Vengono riportati i dati delle persone presenti all'interno delle scuole, con possibilità di interferenze.

DATI RELATIVI SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE SCUOLA D'INFANZIA		
INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE
Direttore/Datore di Lavoro della Direzione Committente	Dott.ssa Bruna Spairani	Via Lombardia n. 6 San Martino Siccomario Tel. 0382496139
Direzione/U.O./Settore Committente	//	
Responsabile Scuola	Docente Dellabora Anna Maria	Via Montessori n. 2 Fraz. Mezzano Travacò Siccomario Tel 0382482322
Rappresentante dei Lavoratori Scuola	Docente Pocaterra Lucilla	Via Montessori n. 2 Fraz. Mezzano Travacò Siccomario Tel 0382482322
Persone di riferimento	Docente Ferrario Sonia Dellabora Anna Maria	Via Montessori n. 2 Fraz. Mezzano Travacò Siccomario Tel 0382482322
Responsabile del S.P.P.	WTD Giancarlo Sartoris	Via Largo Europa, 106 Tortona
Medico Competente Scuola d'Infanzia	Dott. Scafa Fabrizio	Borgarello
DATI RELATIVI SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE SCUOLA PRIMARIA		
INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE
Direttore/Datore di Lavoro della Direzione Committente	Dott.ssa Bruna Spairani	Via Lombardia n. 6 San Martino Siccomario Tel. 0382496139
Direzione/U.O./Settore Committente	//	
Responsabile Scuola	Docente Luceri Evelina	Via Marconi n. 1 27020 Travacò Siccomario Tel. 0382482321
Rappresentante dei Lavoratori Scuola	Docente Pocaterra Lucilla	Via Montessori n. 2 Fraz. Mezzano Travacò Siccomario Tel 0382482322
Persone di riferimento	Docenti Luceri Evelina Sotera Fabio	Via Marconi n. 1 27020 Travacò Siccomario Tel. 0382482321
Responsabile del S.P.P. Scuola	WTD Giancarlo Sartoris	Via Largo Europa, 106 Tortona
Medico Competente Scuola Primaria	Dott. Scafa Fabrizio	Borgarello

**DATI RELATIVI SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
DELL'ISTITUZIONE IL NOVELLO "DON FRANCO COMASCHI"**

INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE
Direttore/Datore di Lavoro della Direzione Committente	ITALO MARONI	Via Marconi N. 37 Municipio Travacò Siccomario Pv tel 0382/482230
Direzione/U.O./Settore Committente	COMUNE DI TRAVACO	Via Marconi n. 37 27020 Travaco Siccomario Pv Tel 0382/482003
Responsabile Gestione del Contratto/R.U.P.	BAILO GIOVANNA	Via Marconi n. 37 27020 Travaco Siccomario Pv Tel 0382/482003
Rappresentante dei Lavoratori Comune Di Travacò Siccomario	RECALCATI CLAUDIO	Via Marconi 37 27020 Travacò Siccomario PV Tel 0382/482003
Rappresentante del Comune presso la sede di svolgimento del lavoro – Responsabile del CDI	OLIVETTI DONATELLA	Via Santuario del Novello n. 16 27020 Travaco Siccomario Pv Tel 0382/482047
Responsabile del S.P.P. Istituzione Il Novello	BIRBES PAOLO	Coop. Sociale Marta Via Traversi n. 15 Sannazzaro de Burgondi Tel. 0382901442
Medico Competente	Dott. GIUSEPPE TAINO	Coop. Sociale Marta Via Traversi n. 15 Sannazzaro de Burgondi Tel. 0382901442
Medico Competente Coordinato	Dott.ssa FABBRIS FRANCESCA	Coop. Sociale Marta Via Traversi n. 15 Sannazzaro de Burgondi Tel. 0382901442

DA COMPILARSI DOPO APPALTO

DATI RELATIVI AGLI INCARICATI SCUOLA D'INFANZIA		
INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE
PREVENZIONE INCENDI		
GESTIONI EMERGENZE		
PRONTO SOCCORSO		
DATI RELATIVI AGLI INCARICATI SCUOLA PRIMARIA		
INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE
PREVENZIONE INCENDI		
GESTIONI EMERGENZE		
PRONTO SOCCORSO		
DATI RELATIVI AGLI INCARICATI IL NOVELLO		
INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE
PREVENZIONE INCENDI		
GESTIONI EMERGENZE		
PRONTO SOCCORSO		

PRESIDI SCUOLA D'INFANZIA		
PRESIDI	UBICAZIONE	A CHI COMPETE LA MANUTENZIONE
ESTINTORI	N. 1 Estintori Refettorio N. 1 Estintore Cucina	COMUNE
CASSETTA DI PRONTO SOCCORSO	N. 1 Cassetta di pronto soccorso nella bidelleria	SCUOLA
IMPIANTO DI RILEVAZIONE INCENDI	Su tutta la scuola	COMUNE
IMPIANTO DI RILEVAZIONE GAS CUCINA	Nella cucina	COMUNE

PRESIDI SCUOLA PRIMARIA		
PRESIDI	UBICAZIONE	A CHI COMPETE LA MANUTENZIONE
ESTINTORI	N. 1 Estintori Refettorio N. 1 Estintore locali annessi	COMUNE
CASSETTA DI PRONTO SOCCORSO	N. 1 Cassetta di pronto soccorso nella bidelleria	SCUOLA
IMPIANTO DI RILEVAZIONE INCENDI	Su tutta la scuola	COMUNE

PRESIDI IL NOVELLO		
PRESIDI	UBICAZIONE	A CHI COMPETE LA MANUTENZIONE
ESTINTORI	N. 1 Estintore Ingresso N. 10 Estintori nelle sale	COMUNE
CASSETTA DI PRONTO SOCCORSO	N. 1 Cassetta di pronto soccorso	ISTITUZIONE IL NOVELLO

**DATI RELATIVI ALL'IMPRESA APPALTATRICE
DA COMPILARE DOPO L'APPALTO DEL SERVIZIO**

RAGIONE SOCIALE			
INDIRIZZO			
Trattasi di Impresa Artigiana		Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Lavoratore Autonomo		Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Datore di Lavoro			
Responsabile del S.P.P.			
Medico Competente			
Rappresentante della ditta presso la sede di svolgimento del lavoro, designato dall'Appaltatore o Fornitore			

LUOGO ESECUZIONE SERVIZI

Le sedi di esecuzione dei servizi coincidono con le sedi scolastiche site nell'ambito territoriale del Comune e più precisamente:

- Scuola Primaria "Bruno Mezzadra" Via Marconi n. 1, Travacò Siccomario, ove saranno consegnati i pasti pre-confezionati e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione;
- Scuola d'Infanzia Via Montessori n. 2, Frazione Mezzano - Travacò Siccomario, ove saranno consegnate le derrate alimentari crude, preparati i pasti e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione.
- CDI (Centro Diurno Integrato IL NOVELLO) Via Santuario del Novello N.16 Travacò Siccomario (PV) ove saranno solo consegnati i pasti pre-confezionati.

1) FINALITA'

Il presente Documento di Valutazione è stato redatto ed allegato alla gara dal Datore di lavoro del Comune e dal responsabile del Comune (RUP):

- ⇒ per promuovere la cooperazione ed il coordinamento
 - 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 lavorazioni oggetto del servizio di Ristorazione Scolastica.

è compito di tutti i soggetti portare a conoscenza di questo documento a tutte le persone che lavorano o faranno parte della scuola.

2) DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ OGGETTO

- ☐ Del Servizio di Ristorazione Scolastica.

Le prestazioni affidate in appalto per la ristorazione scolastica consistono nelle seguenti attività:

- Scuola d'Infanzia Via Montessori n. 2, Frazione Mezzano - Travacò Siccomario, ove saranno consegnate le derrate alimentari crude, preparati i pasti e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione. Presso tale sede si trova la cucina per la preparazione dei pasti e tutte le attrezzature necessarie per la preparazione e somministrazione.

Il comune mette a disposizione per tale servizio alla ditta:

AREA DI LAVORO

N. 1 locale cucina, N. 1 locale spogliatoio, con annesso servizio igienico, N. 1 locale dispensa

ATTREZZATURE :

Viene riportato l'elenco più significativo delle attrezzature fornite dal Comune.

- a) n. 1 frigorifero in acciaio
- b) n. 1 congelatore in acciaio
- c) n. 1 lavastoviglie a capottina
- d) n. 1 scolapiatti in acciaio
- e) n. 2 lavandini con sgocciolatoio e armadietto sottostante
- f) armadietti in acciaio
- g) n. 1 addolcitore acqua esterno 8 lt
- h) n. 1 cucina elettrica a 4 piastre quadre con sottostante forno
- i) n. 1 cucina elettrica a 2 piastre con sottostante vano a giorno
- j) n. 1 colonnina per erogazione acqua
- k) Posaterie, piatti e bicchieri, vassoi, mestoli, palette per la distribuzione, pentolame vario ecc.
- l) 1 armadio per detersivi
- m) 2 armadi ad ante scorrevoli
- n) Tavoli armadiati in acciaio, carrello porta vivande;
- o) Tavoli per bambini e insegnanti, sedie, tavoli d'appoggio
- p) 3 armadietti per il personale
- q) N. 1 armadio porta scope

L'ingresso per il personale della ditta è separato dagli ingressi sia degli insegnanti che studenti, questo per eliminare interferenze.

Locale Cucina :

alla cucina si accede da una porta dall'esterno, fuori alla cucina è ubicato il contatore del gas con valvole di intercettazione.

Il locale cucina è dotata delle aperture di areazione sia a filo soletta, che nella porta.

La Cucina che funziona a Gas metano è dotata di fiamma pilota.

- Scuola Primaria "Bruno Mezzadra" Via Marconi n. 1, Travacò' Siccomario, ove saranno consegnati i pasti pre-confezionati e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione.

Il comune mette a disposizione della ditta per tale servizio :

AREA DI LAVORO

N. 1 locale servizio mensa, N. 1 Blocco spogliatoi con annessi servizi, il locale refettorio.

ATTREZZATURE

Viene riportato l'elenco più significativo delle attrezzature fornite dal Comune:

- a) 1 forno a microonde
- b) Vassoi, pinte e arnesi vari per lo scodellamento dei cibi
- c) 1 spremiagrumi
- d) Carrellino a 3 ripiani in plastica
- e) 1 armadio metallico per vettovagliamento
- f) Tavoli e sedie per alunni e insegnanti
- g) Piatti, bicchieri e posate
- h) 1 carrello portavivande
- i) 1 carrello termico riscaldato a 3 vasche
- j) 1 armadio casellario
- k) 3 armadietti spogliatoio
- l) n. 1 lavatoio a due vasche con gocciolatoio dx

- m) n. 1 lavastoviglie a capottina a risparmio energetico
- n) n. 1 tavolo di servizio lavastoviglie
- o) n. 1 addolcitore acqua esterno 8 lt.
- p) n. 1 pensile a parete con ante scorrevoli
- q) n. 1 armadio per detersivi
- r) n. 1 colonnina per erogazione acqua

All'interno della scuola viene fornita solo la somministrazione.

L'ingresso del personale della ditta avviene dal cancello carraio e vicino al locale mensa vi è il posteggio del mezzo di trasporto dei pasti.
Questo per non avere interferenze.

3) DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA ATTUATE

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

Per quanto riguarda la sicurezza si indicano all'impresa le seguenti fasi di criticità:

Scuola d'Infanzia

All'interno della scuola d'Infanzia vengono preparati i pasti per la sola Scuola d'Infanzia.
Dopo la preparazione dei pasti da parte del personale alle dipendenze dell'I.A. essi vengono somministrati agli utenti, presso l'attiguo refettorio.

ORARIO DI LAVORO DELLA DITTA PRESSO SCUOLA D'INFANZIA

Ore arrivo personale per iniziare le operazioni di preparazione, ore 12.00 Inizio somministrazione, ore 13.00 Fine somministrazione e inizio pulizia cucina ed attrezzature ore Uscita personale dell'I.A.

ORARIO DI LAVORO DELLA DITTA PRESSO SCUOLA PRIMARIA

Ore 11.00 arrivo di personale per l'allestimento refettorio; Ore arrivo personale con i cibi preparati; Ore 12,30 Inizio somministrazione; ore 13,30 Fine somministrazione e inizio pulizia tavoli ed attrezzature ore Uscita personale dell'I.A.

TRASPORTI

Il trasporto degli alimenti, dal Centro di cottura di nuovo allestimento, utilizzato dall'I.A. e di proprietà del Comune di San Martino Siccomario asilo in Via Lombardia n. 4, al Centro Diurno e alla Scuola Primaria è a carico della dell'I.A.

Trasporto al Centro diurno integrato verso le ore(non prima delle 11,40); alla Scuola Primaria (non prima delle 12,00).

RISCHI PRESENTI

Si segnalano alla ditta i possibili rischi:

I rischi sono stati suddivisi in

- Rischi derivanti dalla struttura;
- Rischi derivanti dalle attrezzature;
- Rischi derivanti dall'utilizzo della struttura e attrezzature;
- Rischi derivanti da interferenze con altri lavoratori e con gli studenti;
- Rischi derivanti dal trasporto dei prodotti;

Rischi derivanti dalla struttura Scuola d'Infanzia

INGRESSO

La struttura dove andranno a lavorare i lavoratori dell'I.A. risulta costruita in latero cemento, essa risulta stabile e ben costruita, non si segnalano o evidenziano crepe nei muri o distaccamento di intonaci, non sono state riscontrate macchie di umidità.

La ditta per l'ingresso nella parte ad essa assegnata dovrà passare dal cancello confinante con la strada principale Via Po n. 30 - Frazione di Mezzano, percorrere un vialetto pedonale che porta alla scala di accesso alla cucina.

Il cancello al momento del sopralluogo risulta in buono stato di stabilità, trattasi di un cancello manuale con chiusura a chiave. Le chiavi vengono date in dotazione al personale della ditta.

La scala di ingresso alla cucina è provvista di parapetto, con alzate e pedate regolamentari, il materiale della scala risulta antisdrucciolevole (si rileva intonaco ammalorato del parapetto in testata e alzata dei gradini).

La porta di ingresso della cucina risulta stabile e ben fissata, dotata inoltre di maniglione antipanico ed ad apertura verso l'esterno.

I rischi individuati sono :

- rischi di inciampo,
- rischi di caduta dalle scale,
- rischi di schiacciamento arti nella porta o nel cancello

RISCHI INVERNALI

Il rischio invernale accentua ovviamente la possibilità di cadute, pertanto si prescrive all'impresa di dotarsi per il periodo invernale di sacchetti di sabbia e sale da cospargere nei passaggi e scale esterne.

STRUTTURE INTERNE

Locale cucina

Locale dispensa

Locale spogliatoio e WC

Locale refettorio

LOCALE CUCINA

Il locale cucina è il locale dove gli addetti passano la maggior parte del tempo per effettuare le lavorazioni necessarie.

Al locale cucina ci si accede dall'esterno da porta dotata di maniglione antipanico, le murature della cucina non presentano segni di cedimento e di umidità.

Risultano verificati i rapporti aere illuminanti.

Il locale è dotato di impianto di riscaldamento, di acqua potabile, di elettricità.

L'impianto elettrico è stato realizzato dal Comune e risulta potenziato in seguito al posizionamento della cucina elettrica al posto di quella a gas. Il Comune provvede periodicamente ad effettuare le manutenzioni e verifiche periodiche.

Il pavimento risulta ben fatto e senza sporgenze.

Le pareti risultano piastrellate fino ad una altezza di metri 2,50 e superiormente intonacate e pitturate così come il soffitto.

Al soffitto risulta ancorata la cappa di ventilazione della cucina.

Nel locale risulta installato N. 1 Estintore da 6 Kg

All'interno del locale cucina risultano installati :

Cucina elettrica composta da N. 4 piastre quadre con sottostante forno

Cucina elettrica a 2 piastre con sottostante vani a giorno

Armadietti, Frigorifero, Lavastoviglie, attrezzature da cucina.

RISCHI CONNESSI

Caduta, traumi contusivi, abrasioni, taglio, ustione, elettrocuzione, contatto accidentale con prodotti per la pulizia e sanificazione, incendio.

MEZZI DI PROTEZIONE : Scarpe antiscivolo ed antinfortunistiche, guanti antitaglio – antiustione e per l'uso di prodotti per la pulizia e sanificazione, occhiali e mascherina facciali per l'uso di prodotti per la pulizia e sanificazione.

Inoltre l'I.A. è tenuta alla formazione ed informazione a tutto il personale.

LOCALE DISPENSA

All'interno del locale dispensa vengono tenute le derrate alimentari si accede a tale locale dal locale cucina.

Il locale dispensa presenta pavimento compatto, infissi a posto, pareti intonacate senza presenza di crepe od altro, non si vedono muffe o umidità.

All'interno del locale risultano installati mensole e armadietti.

Sono state verificate la tenuta e stabilità.

Rischi connessi: cadute accidentali, colpi, tagli, trauma cranico da colpo contro gli armadietti

MEZZI DI PROTEZIONE : Scarpe antiscivolo ed antinfortunistiche.

LOCALE SPOGLIATOIO E WC

Il locale spogliatoio e wc rappresenta il locale dove gli addetti si cambiano ed indossano gli abiti di lavoro.

Il locale risulta dotato di servizi igienici e di una doccia.

Il pavimento risulta realizzato con piastrelle in buono stato .

Le pareti sono intonacate e senza presenza di tracce di umidità o muffe.

I servizi igienici risultano in buono stato,

Gli armadietti presenti all'interno del locale risultano ben ancorati.

Esiste l'impianto elettrico

Il riscaldamento è del tipo centralizzato.

Il locale risulta cieco (sprovvisto di finestre) quindi è stato installato un aspiratore con capacità di circa 100 mc/ h in grado di assicurare una ventilazione pari a 12 volumi ora.

Si prescrive che l'aspiratore durante le ore di lavoro funzioni in modo continuo.
E' presente una caldaietta esterna a gas.

Rischi connessi : Caduta, traumi contusivi, incendio.

MEZZI DI PROTEZIONE : Scarpe antiscivolo ed antinfortunistiche da indossare prima dell'entrata in servizio.

Inoltre effettua la formazione ed informazione a tutto il personale.

LOCALE REFETTORIO

Il locale refettorio rappresenta il locale dove vengono consumati i pasti.
All'interno di questo locale sono ubicati i tavolini, ed alcuni mobili vicino alle murature perimetrali.
Presenza di impianto elettrico , e di impianto di riscaldamento del tipo centralizzato.

Sono state verificati i corpi illuminanti a soffitto e risultano stabili,
La struttura non presenta umidità o muffe.
Il pavimento di linoleum è in alcuni punti sollevato.
Risulta installato 1 estintore a parete.
E' presente una colonnina per la distribuzione dell'acqua potabile collegata alla rete idrica.

RISCHI CONNESSI

Caduta, traumi contusivi, abrasioni, taglio, ustione, elettrocuzione, contatto accidentale con prodotti per la pulizia e sanificazione, incendio.

MEZZI DI PROTEZIONE : Scarpe antiscivolo ed antinfortunistiche, guanti antitaglio – antiustione e per l'uso di prodotti per la pulizia e sanificazione, occhiali e mascherina facciali per l'uso di prodotti per la pulizia e sanificazione.

Inoltre effettua la formazione ed informazione a tutto il personale.

COSTI PREVISTI

I costi previsti sono i costi riferiti alle manutenzioni di alcune parti dell'edificio e degli impianti

DESCRIZIONE	IMPORTI	COMPETENZE
Manutenzione estintori N. 2 estintori di cui uno in cucina e uno nel locale refettorio manutenzione da farsi n. 2 volte l'anno	Euro 20,00	Comune
Verifica periodica impianto elettrico una volta anno	Euro 250,00	Comune
Verifica Impianto Termico	Euro 150,00	Comune
Verifica Tubazione gas metano una volta all'anno	Euro 50,00	Comune
Installazione di cartelli di segnalazione: Portata armadietti,	//	Comune

Uscite di sicurezza, Estintore, Valvola di intercettazione gas metano.		
--	--	--

RISCHI DERIVANTI DALLE ATTREZZATURE

Per le attrezzature di lavoro dovrà essere la ditta della gestione dell'appalto formare ed informare e a redigere la valutazione del rischio connesse con la tipologia del lavoro.

Si rammenta in ogni caso i rischi più importanti e riscontrati :

- Utilizzo coltelli Rischio di taglio
- Utilizzo cucina elettrica rischio di scottature, d'incendio,
- Utilizzo delle attrezzature tipo grattugia elettrica, Rischio sia elettrico che schiacciamenti e contusioni.
- Utilizzo di prodotti per la pulizia e sanificazione, Rischio chimico,
- Rischio di tagli con i piatti e le pentole.

RISCHIO DERIVANTE DA INTERFERENZE :

Il rischio derivante dalle interferenze dei diversi lavoratori sono:

- Rischio di carenza di comunicazione,
- Rischio di carenza di conoscenza,
- Rischio di eseguire lavori o operazioni non concordate.

Vengono allegate le piantine con indicazione delle zone di pertinenza e di interferenza ed ubicazione apparecchiature ed attrezzature di sicurezza

Le operazioni di pulizia della cucina e dei locali annessi e del refettorio compete alla ditta gestore del servizio.

Sono presenti contenitori per i rifiuti differenziati.

RISCHI DERIVANTI DALLA STRUTTURA SCUOLA PRIMARIA

INGRESSO

La struttura dove andranno a lavorare i lavoratori della ditta risulta costruita in latero cemento, essa risulta stabile e ben costruita, non si segnalano o evidenziano crepe nei muri o distaccamento di intonaci, non sono state riscontrate macchie di umidità.

Il marciapiede antistante l'ingresso risulta sconnesso.

Presenza di impianto elettrico, di impianto di riscaldamento di tipo centralizzato e impianto idrico sanitario acqua potabile collegata alla rete dell'acquedotto .

La ditta per l'ingresso nella parte ad essa assegnata dovrà passare dal cancello carraio ubicato in via Marconi N. 1 e quindi passando su un vialetto interno recarsi nella zona somministrazione.

All'interno di questa scuola i pasti vengono solo serviti e non preparati .

L'ingresso al locale avviene da una porta che accede direttamente al locale mensa e da qui al locale servizio mensa.

Il trasporto del cibo avviene tramite contenitori ermetici e autovettura furgonata fino alla scuola poi i contenitori ermetici vengono tolti ed ubicati all'interno del locale somministrazione.

Quindi all'orario stabilito vengono forniti i pasti.

All'interno dei locali sono ubicati estintori N. 2

RISCHI PRESENTI : Cadute , scivolamenti , contusioni ecc..

MEZZI DI PROTEZIONE : Scarpe antiscivolo,

AREA LOCALI SERVIZIO

Il locale servizio contiene tutte le attrezzature per effettuare il servizio di scodellamento, le lavastoviglie per le pulizie attrezzature ed i contenitori delle attrezzature.

Il pavimento di questo locale è in buono stato, così come le murature che non presentano segni di umidità e muffe.

RISCHI PRESENTI

Rischio di caduta , rischio di scivolamenti , contusioni ecc.

MEZZI DI PROTEZIONE Scarpe antiscivolo,

AREA SERVIZI IGIENICI

L'area servizi igienici è composta dall'area servizi e dall'area spogliatoi.

Il pavimento risulta in buono stato e le murature non presentano segni di muffe o umidità.

RISCHI PRESENTI Rischio di caduta , rischio di scivolamenti , contusioni ecc.

MEZZI DI PROTEZIONE Scarpe antiscivolo,

RISCHI INVERNALI

Il rischio invernale accentua ovviamente la possibilità di cadute, pertanto si prescrive all'impresa di dotarsi per il periodo invernale di sacchetti di sabbia e sale da cospargere nei passaggi

COSTI PREVISTI

I costi previsti sono i costi riferiti alle manutenzioni di alcune parti dell'edificio e degli impianti

<i>DESCRIZIONE</i>	<i>IMPORTI</i>	<i>COMPETENZE</i>
Manutenzione estintori N. 2 estintori di cui uno in locale dispensa e uno nel locale refettorio manutenzione da farsi n. 2 volte l'anno	Euro 20,00	Comune
Verifica periodica impianto elettrico una volta anno	Euro 250,00	Comune
Verifica Impianto Termico	Euro 150,00	Comune
Verifica Tubazione gas metano una volta all'anno	Euro 50,00	Comune
Installazione di cartelli di segnalazione: Portata armadietti, Uscite di sicurezza, Estintore.	//	Comune

RISCHI DERIVANTI DALLE ATTREZZATURE

Per le attrezzature di lavoro dovrà essere la ditta della gestione dell'appalto formare ed informare e a redigere la valutazione del rischio connesse con la tipologia del lavoro.

Si rammenta in ogni caso i rischi più importanti e riscontrati :

Utilizzo coltelli Rischio di taglio

Utilizzo cucina a gas rischio di scottature ed incendio

Utilizzo delle attrezzature tipo grattugia elettrica, Rischio sia elettrico che schiacciamenti e contusioni.

Utilizzo di prodotti per la pulizia e sanificazione, rischio chimico

Rischio di tagli con i piatti e le pentole.

RISCHIO DERIVANTE DA INTERFERENZE :

Il rischio derivante dalle interferenze dei diversi lavoratori sono :

Rischio di carenza di comunicazione,

Rischio di carenza di conoscenza,

Rischio di eseguire lavori o operazioni non concordate.

Vengono allegate le piantine con indicazione delle zone di pertinenza e di interferenza.

Le operazioni di pulizia della cucina, del refettorio e dei locali annessi compete alla ditta gestore del servizio come descritto in capitolato..

Si prescrive alla ditta gestore del servizio di installare contenitori per i rifiuti differenziati.

SEGNALAZIONI

Per quanto riguarda alle interferenze con i dipendenti della scuola si dovrà aspettare l'inizio dell'anno scolastico per la identificazione delle figure sensibili e per meglio definire le opportune azioni di coordinamento.

La verifica dell'idoneità avverrà tramite i documenti inseriti nel capitolato d'appalto.

La Stazione appaltante provvede a verificare l'idoneità tecnico-professionale della Ditta con acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio con l'esecuzione dei lavori/servizi/forniture, commissionati.

L'impresa dovrà:

- **fornire 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 Appaltatrice (I.A.) dovrà esplicitare in sede di gara (se diverse da quanto qui indicato) da allegare al contratto;**
- **redigere il “VERBALE DI RIUNIONE COOPERAZIONE COORDINAMENTO”/ “SOPRALLUOGO CONGIUNTO”**

**STIMA DEI COSTI DELLE MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE E/O
RIDURRE I RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE
(non soggetti a ribasso d'asta)**

TIPOLOGIA B applicabile alla Scuola Primaria.

MISURA DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	STIMA DEL COSTO
Riunioni periodiche di coordinamento	200,00 euro/annue
Informazione e Formazione sulle procedure di emergenza, sui percorsi di esodo e sugli apprestamenti antincendio	200,00 euro/annue
Coordinamento con il personale didattico per le operazioni da svolgere	200,00 euro/annue
TOTALE	600 euro/anno

**TOTALE COMPLESSIVO ONERI DELLA SICUREZZA
NON SOGGETTI A RIBASSO
€ 600,00 x 7 ANNI = € 4.200,00=**

**STIMA DEI COSTI DELLE MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE E/O
RIDURRE I RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE
(non soggetti a ribasso d'asta)**

TIPOLOGIA A applicabile alla Scuola d'Infanzia

MISURA DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	STIMA DEL COSTO
Riunioni periodiche di coordinamento	200,00 euro/annue
Informazione e Formazione sulle procedure di emergenza, sui percorsi di esodo e sugli apprestamenti antincendio	200,00 euro/annue
Coordinamento con il personale didattico per le operazioni da svolgere	200,00 euro/annue
Delimitazione aree di deposito e di lavoro	100,00= euro/annue
TOTALE	700,00 euro/anno

**TOTALE COMPLESSIVO ONERI DELLA SICUREZZA
NON SOGGETTI A RIBASSO
€ 700,00 x 7 ANNI = € 4.900,00=**

Per il centro diurno integrato non sono stati previsti costi .

La ditta vincitrice dovrà fornire alla stazione committente ai sensi del Decreto Legislativo 81/2008, così come modificato da Decreto Legislativo 106/2009 i seguenti documenti

- a) Piano valutazione rischio chimico,
- b) Piano valutazione generale
- c) Programma di formazione impartita,
- d) Valutazione maternità, paternità,
- e) Valutazione vibrazioni.

FIRME		
INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	
Direttore/Datore di Lavoro della Direzione Committente	ITALO MARONI	
Responsabile Gestione del Contratto/R.U.P.	BAILO GIOVANNA	
Rappresentante dei Lavoratori Comune Di Travacò Siccomario	RECALCATI CLAUDIO	
Rappresentante del Comune presso la sede di svolgimento del lavoro – Responsabile del CDI	OLIVETTI DONATELLA	