

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE STANDARD

Capitolato d'appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica
Periodo: aa.ss.2026/2027-2027/2028-2028/2029 con possibilità di ripetizione e proroga.

AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE

Stazione appaltante "o "A.C."	Amministrazione Comunale di Soragna
-------------------------------	-------------------------------------

RISCHI INTERFERENZIALI E RISCHI SPECIFICI DEL LUOGO DI LAVORO

SOGGETTO INTERFERENTE:

Impresa" o "I.A."

L'Impresa alla quale viene affidato il servizio di ristorazione
scolastica per conto del Comune di Soragna
che verrà realizzato attraverso i centri di cottura (cucine) messe a disposizione dall'Amministrazione
contraente.

Applicabilità Titolo IV D.Lgs. 81/2008:

si ☐* no ☒*



*Qualora l'intervento ricada in Titolo IV è necessario nominare le figure previste dalla specifica
normativa e seguire le
Relative procedure.

Firma RUP

Data redazione:

INDICE

1. INTRODUZIONE
2. VERIFICHE PRELIMINARI DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE
3. OGGETTO DELL'APPALTO
4. COORDINAMENTO PER LA SICUREZZA DURANTE I LAVORI
5. DESCRIZIONE DELLE FASI LAVORATIVE
6. INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE: DOCUMENTAZIONE DI COMMESSA
7. MODALITA' E GESTIONE DEL COORDINAMENTO DELLE IMPRESE ESECUTRICI/FORNITRICI/ASSUNTORI.
8. INFORMAZIONI SUL CONTESTO AMBIENTALE
9. INDIVIDUAZIONE ED ANALISI DEI RISCHI INTERFERENZIALI
9. RIEPILOGO RISCHI BASILARI DA INTERFERENZA E RELATIVI PROVVEDIMENTI
10. RIEPILOGO RISCHI BASILARI DA INTERFERENZA E RELATIVI PROVVEDIMENTI
11. RISCHI DA INTERFERENZA E RELATIVI PROVVEDIMENTI PRESENTI ALL'INTERNO DEI LOCALI UTILIZZATI DALLA I.A.
12. RISCHI VERSO TERZI RELATIVI PRESENTI ALL'INTERNO DEI LOCALI UTILIZZATI DALLA I.A.
13. RISCHI ESISTENTI NEGLI AMBIENTI DI LAVORO
12. NATURA DINAMICA DEL DUVRI
13. COSTI LEGATI ALLA SICUREZZA - COSTI DI SICUREZZA PER I RISCHI INTERFERENZIALI/AMBIENTALI
14. NATURA DINAMICA DEL DUVRI
15. COSTI LEGATI ALLA SICUREZZA - COSTI DI SICUREZZA PER I RISCHI INTERFERENZIALI/AMBIENTALI
16. APPROVAZIONI FIRME

ALLEGATI

- Allegato 1 “Verbale sopralluogo di verifica del sito produttivo preso in consegna;
- Allegato 2 “Idoneità tecnico professionale imprese I.A. Affidatarie”.

1. INTRODUZIONE

Considerato che la gara in oggetto è finalizzata alla stipula del contratto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e servizi complementari, pertanto, il comune di Soragna di seguito "Stazione appaltante" o "A.C." agisce quale Committenza.

La Stazione appaltante, è tenuta alla redazione del presente documento ricognitivo dei **rischi standard**.

In particolare, il presente documento, come previsto dall'art. 26, comma 3-ter del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., reca una **valutazione ricognitiva dei rischi standard** relativi alla tipologia delle prestazioni oggetto per "l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e servizi complementari a ridotto impatto ambientale", che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione dei singoli contratti.

Questo documento raccoglie una valutazione **ricognitiva dei rischi standard**, nonché informazioni e prescrizioni standard in materia di igiene e sicurezza sul lavoro, finalizzate a fornire all'impresa o "I.A." alla quale viene affidato il servizio di ristorazione o ai **lavoratori autonomi** indicazioni sui rischi standard esistenti nei luoghi di lavoro della Stazione appaltante in cui dovranno svolgere le proprie attività lavorative, nonché le misure di prevenzione e di emergenza standard da adottate per le proprie attività, come previsto dall'art 26, comma 1, lettera b D.Lgs 81/08 così come modificato dall'art.16 del D.Lgs 106/2009.

Il succitato articolo 26, specifica inoltre:

Comma 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.

Comma 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, 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". Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese "I.A." o dei singoli lavoratori autonomi.

"Nel campo di applicazione del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, e successive modificazioni, tale documento è redatto, ai fini dell'affidamento del contratto, dal soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto."

3-bis" Ferme restando le disposizioni di cui ai commi 1 e 2, l'obbligo di cui al comma 3 non si applica ai servizi di natura intellettuale, alle mere forniture di materiali o attrezzature, nonché ai lavori o servizi la cui durata non sia superiore ai due giorni, sempre che essi non comportino rischi derivanti dalla presenza di agenti cancerogeni, biologici, atmosfere esplosive o dalla presenza dei rischi particolari di cui all'allegato XI.

*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."

Per esempio nel caso delle scuole

Il Datore di Lavoro, che nel caso delle scuole coincide con il Dirigente Scolastico, spesso non è il Committente dell'appalto, che potrebbe essere invece il Comune piuttosto che l'Ente proprietario dell'edificio. Le disposizioni dettate dal Legislatore, nei casi in cui le figure del Committente e del Datore di Lavoro non coincidono, intendono impegnare solidalmente ai fini della sicurezza nei luoghi di lavoro, sia il Committente che il gestore dell'Azienda che riceve l'Appaltatore, al fine di consentirgli di svolgere le attività oggetto dell'appalto nei luoghi di lavoro di propria competenza". E secondo la normativa "l'obbligo primario di elaborare il DUVRI rimane in realtà a carico del Committente il quale però, in questi casi, generalmente non potrà che operare sulla base dell'individuazione di rischi standard, relativi alla tipologia delle prestazioni che sono a sua conoscenza e che potrebbero potenzialmente derivare dalla esecuzione del contratto di appalto. Il Dirigente Scolastico, Datore di Lavoro ricevente, dovrà invece, prima dell'intervento dell'Appaltatore, prendere visione del DUVRI elaborato dal Committente, condividerne il contenuto e dovrà soprattutto, ove necessario, integrarlo con le indicazioni relative ad ulteriori rischi interferenziali (specifici se relativi alle attività aziendali, indotti se introdotti dall'Appaltatore) non presi in esame dal Committente, nonché con l'individuazione delle conseguenti misure aggiuntive da adottare per eliminarli o, ove ciò non sia possibile, per ridurli al minimo".

Quindi, nel complesso, promuove la cooperazione tra i DDL coinvolti nelle attività oggetto dell'appalto, al fine della realizzazione e del costante mantenimento dei massimi livelli di sicurezza possibili.

Applicabilità titolo IV D. Lgs. n. 81/2008 (ex D.Lgs. 494/96) :

☐ **si *** ☒ **no***

* Qualora l'intervento ricada nel titolo VI del D.Lgs. n. 81/2008 è necessario nominare le figure previste dalla specifica normativa e seguire le relative procedure.

Si rammenta che il presente documento potrà essere integrato, ritenuto opportuno dal Datore di lavoro o suo Referente, da ogni singolo Sito/Luogo di lavoro con i rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto,

Verranno individuati nello specifico le misure atte ad eliminare, o quantomeno ridurre, tali rischi ed indicando i relativi costi.

A tale proposito, viene riportata la scheda di "Allegato 1" al presente documento, che dovrà essere compilata ad integrazione del presente documento con ogni singolo referente del sito/luogo di lavoro oggetto del presente appalto.

Nel caso in cui si manifestasse una inosservanza o inadempienza alla normativa in materia di sicurezza sul lavoro, o in caso di pericolo imminente, il Datore di Lavoro o suo Referente, potrà ordinare la immediata sospensione dei lavori.

Il presente documento riguarda tutte quelle attività di affidamento del servizio di ristorazione, che nello specifico prevede:

1) servizio di ristorazione scolastica, con fornitura di derrate alimentari e preparazione dei pasti da eseguire presso i centri di cottura (cucine) messi a disposizione dalle Amministrazioni contraenti;

Il capitolato recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsti dal DLGSVO 36/2023 (Codice dei Contratti) e ss.mm.ii., nonché dal D.M. del 10.3.2020 e ss.mm.ii., avente ad oggetto "Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per la ristorazione collettiva".

L'A.C., in particolare, obbliga l'I.A. all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di

base, come disciplinato nel corpo del Capitolato, relativamente a:

1. produzione degli alimenti e delle bevande;
1. requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
1. trasporti;
2. consumi energetici;
3. pulizie dei locali;
4. requisiti degli imballaggi;
5. gestione dei rifiuti;
6. informazione agli utenti.

Nei criteri di definizione del punteggio tecnico, vengono valorizzati importanti fattori di sostenibilità sociale e ambientale quali ad esempio: misure di sostenibilità sociale adottate dal concorrente lungo la filiera agroalimentare - compresi i propri fornitori, offerta di ulteriori derrate biologiche etc.

Per tutte quelle attività, per l'implementazione degli **interventi di riqualificazione, manutenzioni straordinarie**, legate a lavori dove vengono modificate strutture o parti strutturali, laddove si ricade nel Titolo IV del TU (D.Lgs 81/08 – Titolo IV, All. 10), la gestione dei rischi è tipicamente dedicata ad altri documenti che rappresentano l'espressione in concreto, cantiere per cantiere, della valutazione dei rischi "compiuta", non a monte bensì nello specifico.

Possiamo affermare che Il Titolo IV del d.lgs. 81/2008 - Cantieri temporanei o mobili regola, nei fatti, un regime più stringente rispetto al più generale campo di applicazione del Titolo I (DUVRI): inquadra infatti una situazione specifica (quella dei cantieri), uno specifico organigramma della sicurezza e regole diverse che, comunque, si vanno ad integrare perfettamente con tutto il Testo Unico.

La "ratio legis" del Titolo IV parte dall'assunto che la gestione della sicurezza debba avere una struttura e una regolamentazione specifiche e più vincolanti rispetto a quanto previsto dal Titolo I.

Nel caso si ricade nel Titolo IV del TU (D.Lgs 81/08 – Titolo IV, All. 10), il Comune ha la responsabilità di:

- redigere dei documenti specifici che governano la sicurezza, a partire dal Piano di Sicurezza e Coordinamento (PSC) e dal Piano Operativo di Sicurezza (POS);
- verificare l'Idoneità Tecnico-Professionale (ITP) delle imprese coinvolte, regolamentata dall'allegato XVII del D. Lgs. 81/2008;
- nominare ed introdurre la figura dei Coordinatori della Sicurezza in fase di Progettazione e di Esecuzione (CSP, CSE) e del Responsabile dei Lavori (RL).

PICCOLA SINTESI SULL'ORGANIGRAMMA DELLA SICUREZZA IN CANTIERE (D.LGS 81/08 – TITOLO IV, ALL. 10)

1. Al vertice dell'organigramma della sicurezza del cantiere si pone il **Committente**, il soggetto per conto del quale viene realizzata l'opera.
Le responsabilità ultime sono sue, a meno che non decida di delegarle, in parte o totalmente, nominando un **Responsabile dei Lavori (RL)**.
2. Al Committente e o al Responsabile dei Lavori è in capo l'obbligo di nominare il **Coordinatore della Sicurezza in fase di Progettazione (CSP)** e il **Coordinatore per la Sicurezza in fase di Esecuzione (CSE)**. Tra i loro compiti principali vi è redigere, integrare e applicare il Piano di Sicurezza e Coordinamento (PSC), documento cardine per la gestione della sicurezza in cantiere, e verificare l'applicazione del piano attraverso opportune azioni di coordinamento in capo (CSE).
3. Scendendo di livello nell'organigramma della sicurezza, troviamo l'**Impresa Affidataria**, le **Imprese Esecutrici** e i **lavoratori autonomi**.
4. Quella dell'**Impresa Affidataria** è un'introduzione specifica del d.lgs. 81/2008: è la titolare del contratto di appalto con il Committente, di fatto sono Imprese Affidatarie tutti gli appaltatori diretti, ad essa rispondono una o più **Imprese Esecutrici** (i subappaltatori) - cioè le imprese che contribuiscono alla realizzazione dell'opera con propri operai e attrezzature - e ad essa sono

affidati diversi obblighi che un tempo in capo al solo CSE. E' bene sottolineare che l'Impresa/le Imprese Affidataria/e possono, se contribuiscono alla realizzazione dell'opera, e quindi se eseguono lavorazioni, essere anche Imprese Esecutrici.

2. VERIFICHE PRELIMINARI DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE

Prima dell'affidamento dei lavori, il DDL committente deve procedere ad attivare quanto segue:

- Verificare l'effettiva idoneità tecnica e professionale (Allegato 2 "Idoneità tecnico professionale dell'impresa I.A. o affidataria del servizio") dell'impresa appaltatrice o del lavoratore autonomo, mediante acquisizione della documentazione di iscrizione alla C.C.I.A.A. e di altra documentazione (autocertificazione) comprovante il possesso dei requisiti di idoneità previsti dalla vigente normativa, in relazione alle attività da svolgere;
- Elaborare ed allegare al contratto il DUVRI, costituito dal presente documento in forma preventiva, che sarà poi integrato con tutte le specifiche informazioni riguardanti le interferenze durante le attività, che l'appaltatore dovrà sviluppare ed esplicitare.

La società I.A. o impresa affidataria del servizio dovrà quindi produrre un proprio documento operativo sui rischi connessi alle specifiche attività da svolgere, coordinato con un DUVRI redatto in modo definitivo.

Nel caso in cui si manifestasse una inosservanza o inadempienza alla normativa in materia di sicurezza sul lavoro, o in caso di pericolo imminente, il Committente, l'Appaltatore o il Lavoratore Autonomo, potranno ordinare la immediata sospensione dei lavori.

Potrà essere ordinata la ripresa solo dopo che i suddetti si saranno nuovamente coordinati ed assicurati del ripristino o dell'integrazione di tutte le condizioni di sicurezza previste ed il rispetto della normativa.

3. OGGETTO DELL'APPALTO

Affidamento del servizio di ristorazione scolastica e servizi complementari a ridotto impatto ambientale, ai sensi del DM 10.3.2020 e ss.mm.ii., avente ad oggetto "Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per la ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

Periodo: 31.8.2026/31.8.2029 con possibilità di ripetizione.

Sede dei lavori:

Località	Utenze di proprietà del comune:
	- SORAGNA Refezione scolastica
SORAGNA: Refezione scolastica	1. NIDO D'INFANZIA COMUNALE L'ACQUERELLO 2. SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE 3. SCUOLA PRIMARIA STATALE 4. SCUOLA SECONDARIA 1°GRADO STATALE 5. CENTRO ESTIVO 6-14 ANNI 6. CENTRO ESTIVO 3-6 ANNI

COMUNE DI SORAGNA
Affidamento del servizio di ristorazione scolastica

Descrizione dei lavori oggetto dell'affidamento:

Affidamento del servizio di ristorazione scolastica e servizi complementari a ridotto impatto ambientale, ai sensi del DM 10.3.2020 e ss.mm.ii., avente ad oggetto "Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per la ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

Tra	{	Ragione Sociale	COMUNE DI SORAGNA	
		Sede Operativa	P.Le Meli Lupi n.1 SORAGNA ()	
		Referente del contratto	Telefono	0524/598911
			E-Mail	info@comune.soragna.pr.it
		Ragione Sociale		
Sede legale				
Datore di lavoro				

Durata dei Lavori: 3 ANNI + eventuali 3 anni + eventuale 1	Data di inizio lavori:	Data di fine lavori:
--	-------------------------------	-----------------------------

Anagrafica del Committente Stazione Appaltante	
Azienda	Comune di Soragna
Sede Legale	P.Le Meli Lupi n.1 SORAGNA
Luogo di lavoro / unità operativa	Nido Infanzia 'Acquerello'- Scuola Infanzia 'Arcobaleno Via Veneto n. 3 -43019 Soragna (PR)
	Scuola Primaria Riccio da Parma Via Roma n. 34 43019 Soragna (PR)
	Scuola Secondaria primo grado C. Battisti Via Roman. 32 43019 Soragna (PR)
Dirigente delegato del Datore di Lavoro	Antonella Secli

COMUNE DI SORAGNA
Affidamento del servizio di ristorazione scolastica

R.S.P.P.	
R.L.S.	
Medico Competente	

Anagrafica Impresa" o "I.A." Impresa alla quale è stato affidato il servizio di ristorazione"	
Azienda	
Sede Legale	
Datore di Lavoro	
R.S.P.P.	
R.L.S.	
Medico Competente	

Anagrafica Impresa" o "I.A." Impresa alla quale è stato affidato il servizio di ristorazione" con riferimento alle rispettive unità operative.

Società:

Sede legale: Città:

Direttore di Filiale (DF) - DL ex D. Lgs.81/08 :
(Procuratore Istitore e Responsabile Aziendale della gestione territoriale)
Nato a

Direttore Operazioni (DO) - Dirigente ex D. Lgs. 81/08 :
(Delegato per l'applicazione delle disposizioni in materia di Sicurezza Alimentare ex Reg. CE 852/04 ed Ambiente ex. D.Lgs. 152/06 e smi)

Responsabile Operativo di Area (ROA) - Dirigente ex D. Lgs. 81/08 – Operatore del Settore alimentare (OSA) ex Reg. CE 852/04 :
(Delegato per l'applicazione delle disposizioni in materia di Ambiente ex. D.Lgs. 152/06 e smi)

Nato a
Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione (RSPP) ex D.Lgs. 81/08:
(Coordinatore di area in materia di Salute e Sicurezza sul lavoro, Sicurezza alimentare ed Ambiente)

Responsabile Aziendale Delegato al Sistema di Sicurezza Alimentare ed al Sistema

Ambientale:

Medico Competente Coordinatore ex. D. Lgs. 81/08
Medico Competente Coordinato ex D. Lgs. 81/08
Rappresentate dei lavoratori per la sicurezza (RLS)

LUOGO DI LAVORO / UNITÀ OPERATIVA

Appalto: **Nido Infanzia 'Acquerello'- Scuola Infanzia 'Arcobaleno' c.d.c. T076**

Indirizzo: **Via Veneto n. 3 43019 Soragna (PR)**

Responsabile Servizi Ristorazione (RSR) - Preposto ex D. Lgs. 81/08:
(Responsabile per l'applicazione delle disposizioni in materia di Sicurezza Alimentare ex Reg. CE 852/04 ed Ambiente ex. D.Lgs. 152/06 e smi e Leader Emergency Management Team)

Capo Cuoco/cuoco unico - Preposto ex D. Lgs. 81/08:
(Responsabile per l'applicazione delle disposizioni in materia di Sicurezza Alimentare ex Reg. CE 852/04 ed Ambiente ex. D.Lgs. 152/06 e smi)

Dietista/i:

LUOGO DI LAVORO / UNITÀ OPERATIVA

Appalto: **Scuola Secondaria primo grado C. Battisti c.d.c. T076**

Indirizzo: **Via Roma n. 32 43019 Soragna (PR)**

Responsabile Servizi Ristorazione (RSR) - Preposto ex D. Lgs. 81/08: (Responsabile per l'applicazione delle disposizioni in materia di Sicurezza Alimentare ex Reg. CE 852/04 ed Ambiente ex. D.Lgs. 152/06 e smi e Leader Emergency Management Team)

Capo Cuoco/cuoco unico - Preposto ex D. Lgs. 81/08:
(Responsabile per l'applicazione delle disposizioni in materia di Sicurezza Alimentare ex Reg. CE 852/04 ed Ambiente ex. D.Lgs. 152/06 e smi)

Dietista/i:

LUOGO DI LAVORO / UNITÀ OPERATIVA

Appalto: **Scuola Primaria Riccio da Parma c.d.c. T076**

Indirizzo: **Via Roma n. 34 43019 Soragna (PR)**

Responsabile Servizi Ristorazione (RSR) - Preposto ex D. Lgs. 81/08: (Responsabile per l'applicazione delle disposizioni in materia di Sicurezza Alimentare ex Reg. CE 852/04 ed Ambiente ex. D.Lgs. 152/06 e smi e Leader Emergency Management Team)

Capo Cuoco/cuoco unico - Preposto ex D. Lgs. 81/08:
(Responsabile per l'applicazione delle disposizioni in materia di Sicurezza Alimentare ex Reg. CE 852/04 ed Ambiente ex. D.Lgs. 152/06 e smi)

Dietista/i:

4. COORDINAMENTO PER LA SICUREZZA DURANTE I LAVORI

Disposizioni generali del Committente per eliminare o ridurre i rischi

- Non potrà essere avviata alcuna lavorazione da parte dell'Impresa affidataria "I.A" all'interno dei luoghi di lavoro della stazione Appaltante se non dopo sottoscrizione di apposito verbale di coordinamento (Allegato 1 "Verbale sopralluogo di verifica degli impianti" di ogni singola unità operativa;
- Qualsiasi inosservanza della normativa in materia di sicurezza sul lavoro, che possa dare origine a pericolo grave o imminente, darà diritto alla Stazione Appaltante, azienda affidataria di interrompere immediatamente i lavori.
- La stazione Appaltante e l'impresa "I.A", coordinandosi tra loro, potranno interrompere le attività per sopraggiunte nuove interferenze, se giudicate rischiose, riprendendole soltanto al ripristino dei massimi livelli di sicurezza.
- L'impresa "I.A" è tenuto a segnalare alla Stazione Appaltante tutte le eventuali variazioni del proprio organico nonché la necessità di ricorrere a Subappaltatori e/o Lavoratori Autonomi. In questo caso, le attività di questi ultimi potranno essere autorizzate dalla Stazione Appaltante ed avviate solo dopo che lo stesso ne avrà verificato l'idoneità tecnico/amministrativa e sarà stato sottoscritto apposito verbale di coordinamento.
- Tutto il personale impiegato nelle attività oggetto dell'appalto deve essere già debitamente assunto in data precedente alla data di avvio dei lavori (comunque debitamente precedente al suo primo giorno in cantiere, tanto da garantirne la adeguata formazione, informazione, addestramento) inquadrato, formato, informato, addestrato, attrezzato per le attività da svolgere e dovrà esporre costantemente, durante la presenza in cantiere, apposito tesserino identificativo con dati dell'Impresa di appartenenza, proprie generalità, fotografia e qualifica (art. 26 comma 8 D.Lgs 81/08 e smi).

- Il personale impiegato nelle attività deve comprendere addetti all'emergenza debitamente formati, che devono essere costantemente presenti in cantiere in numero adeguato, forniti costantemente di dotazione di primo soccorso, di idonei sistemi di comunicazione con l'interno e con l'esterno per la segnalazione di eventuali emergenze e di automezzi per una possibile eventuale necessità di spostamento immediato.
- Qualsiasi attrezzatura, macchinario o apparecchiatura, presente e/o utilizzata durante il lavoro, deve essere a norma, in perfetto stato di manutenzione, utilizzata in modo proprio e solo da personale appositamente addestrato.

5. DESCRIZIONE DELLE FASI LAVORATIVE

Fase lavorativa	Imprese coinvolte		
Affidamento del servizio di ristorazione	Comune di Soragna		Dipendenti e terzi presenti nelle unità operativa/produttiva della Stazione Appaltante
Si precisa che, ai sensi di quanto disposto al c. 1 , lettera b) dell'art. 26 del D. Lgs. 81/08, negli ambienti di lavoro in cui deve essere espletata l'attività oggetto del presente appalto non sono presenti rischi interferenziali "tra persone" dovuti alle attività dei dipendenti del Comune di Soragna.			

6. INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE: DOCUMENTAZIONE DI COMMESSA

DOCUMENTAZIONE DI CORREDO
che dovrebbe essere disponibile presso ogni Sito della Stazione Appaltante a cura del Dirigente scolastico e Stazione Appaltante
- Progetto Impianto, Relazione costruttiva; - Dichiarazioni di conformità CE e libretti d'uso e manutenzione delle diverse parti impiantistiche; - Progetti, Relazioni e Dichiarazioni di Conformità degli Impianti L. 46/90 e s.m.i.; - Relazione ATEX (dove prevista) - Pratica Vigili del Fuoco (Certificato di Prevenzione Incendi dove prevista) - Valutazione dei Rischi (Ai sensi art. 17 comma 1 lettera a Titolo I. D. Lgs. 81/2008 Elaborato conformemente a quanto disposto dagli articoli 28 – 29 D. Lgs. 81/2008 per ogni sito/luogo di lavoro redatto dal Dirigente scolastico); - Manuale del Piano di Emergenza, elaborazione a cura di ogni singolo Dirigente scolastico. La documentazione sopra richiamata, costituisce parte integrante del presente documento Sono comunque disponibili presso l'A.C./istituzioni scolastiche i Piani di Valutazione dei Rischi e tutta la documentazione relativa alle conformità impiantistiche e strutturali. Inoltre, prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto, l'A.C. indirà una riunione di coordinamento con il soggetto aggiudicatario, al fine di fornire dettagliate informazioni sui rischi esistenti negli ambienti in cui il soggetto stesso è destinato ad operare (Cucina centralizzata, refettori e altre zone di competenza) e sulle misure di prevenzione e di emergenza.
Per tutte le altre prescrizioni della sicurezza si fa riferimento al Capitolato d'appalto con specifico riferimento a:

Disposizioni in materia di sicurezza

Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro e Piano di evacuazione

TIPOLOGIA DI SOSTANZE CHIMICHE UTILIZZATE

Le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati, saranno disponibili presso le unità operative a cura della società "I.A."

TIPOLOGIA DI RIFIUTI PRODOTTI

I rifiuti solidi urbani prodotti dalla Cucina centralizzata, dai Centri cottura e dai refettori, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e conferiti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

L'I.A. ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa delle A.C. in materia di raccolta differenziata, come indicato nel csa e produrre le relative verifiche.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti, ivi compresa la fornitura dei sacchetti di raccolta, sono a carico dell'Impresa.

7. MODALITA' E GESTIONE DEL COORDINAMENTO DELLE IMPRESE ESECUTRICI/FORNITRICI/ASSUNTORI.

Scopo del presente capitolo è di evidenziare le modalità con cui **il Comune** intende coordinare le attività e gestire le imprese selezionate per la gestione del Contratto di cui al presente documento.

VERIFICA TECNICO-PROFESSIONALE PER IMPRESE ESECUTRICI

Chiedere a ciascuna impresa la documentazione prevista dal suddetto articolo 26 e dall'allegato XVII, necessaria per eseguire la verifica della idoneità tecnico-professionale

La Stazione appaltante, prima di accettare di dare l'incarico ad imprese specializzate in contratto di subappalto, provvederà a:

1. Trasmettere all'impresa subappaltatrice i seguenti documenti:
 - Informativa sui rischi ambientali e DUVRI Standard (il presente documento)
2. Chiedere (e verificarne l'adeguatezza e la congruenza) la seguente documentazione, alla singola impresa: (ALLEGATO XVII – D.Lgs. 81/08 e s.m.i):
 - a) Iscrizione alla Camera di Commercio, Industria ed Artigianato con oggetto sociale inerente alla tipologia dell'appalto, **durata di validità 6/mesi**
 - b) Documento di valutazione dei rischi di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a) o autocertificazione di cui all'articolo 29, comma 5, del D.Lgs. 81/08 e s.m.
 - c) Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) di cui al Decreto Ministeriale 24 ottobre 2007, **durata di validità 3/mesi**
 - d) dichiarazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del d.lgs. 81/08 e s.m.

Documentazione da fornire al Comune, per completamento verifica idoneità tecnico / professionale:

- Dichiarazione di presa visione, da parte del Datore di Lavoro, della documentazione di sicurezza predisposta per il Cliente
- Dichiarazione sostitutiva del libro matricola, resa sottoforma di atto di notorietà, per personale in forza da adibire alle lavorazioni
- PIANO MISURE DI SICUREZZA SPECIFICO elaborato dalla società I.A.
- Dichiarazioni di conformità CE per macchine ed attrezzature da impiegare in cantiere;
- Per gli apparecchi di sollevamento: libretto di omologazione + verifica annuale ASL + verifica trimestrale funi e catene + piani di sollevamento quando previsti;
- Richiesta di Autorizzazione al Subappalto (come previsto dall'articolo 1656 Codice Civile). La richiesta di autorizzazione sarà corredata dalla documentazione (opportunamente e preventivamente verificata) di cui al p.to 2.

3. Trasmettere al Comune copia della documentazione di cui all'allegato 2 del presente documento.

L'ingresso di imprese subappaltatrici in Impianto, è comunque subordinato ad autorizzazione della Stazione Appaltante.

GESTIONE DELLE INFORMAZIONI

Il Comune ha il solo obbligo, in caso di lavori straordinari alle strutture, di **coordinare le attività nelle sezioni di propria competenza, al fine di evitare / gestire l'insorgere di interferenze, dovute alla presenza contemporanea di più imprese nella stessa area di lavoro.**

In ogni caso verrà informato il Dirigente scolastico che a sua volta coordinerà con l'impresa I.A. i lavori e con esso i rischi da interferenza

AGGIORNAMENTO DEL DOCUMENTO "INFORMATIVA SUI RISCHI E DUVRI"

Il **presente documento** sarà soggetto ad aggiornamento in occasione di modifiche organizzative o gestionali rilevanti: la revisione sarà trasmessa a tutti i soggetti interessati con le stesse modalità di invio del presente documento.

Il documento sarà comunque condiviso con il Dirigente Scolastico prima dell'inizio delle attività.

In caso sia necessario effettuare interventi di emergenza indifferibili, che presumono un rischio grave, questi dovranno essere svolti sotto la diretta supervisione del Responsabile di competenza del Comune: in tal caso si utilizzerà il verbale della riunione di coordinamento come atto formale di valutazione dei rischi di interferenza.

In caso di manutenzione straordinaria o modifiche impiantistiche, si provvederà alla elaborazione di un documento di analisi e valutazione dei rischi dedicato, basato sugli stessi criteri e parametri di valutazione del presente documento.

8. INFORMAZIONI SUL CONTESTO AMBIENTALE

INFORMAZIONI SUL CONTESTO AMBIENTALE
Informazione sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui si deve operare

Rischi ambientali di origine fisica					
Luoghi di transito soprelevati: (1)	☒	Viabilità (5)	☒	Zona a rischio di incendio (2) e (4)	☒
Pavimenti sconnessi o scivolosi	☒	Portata del solaio (6)	☒	Zona con più di 85 dB(A)	☐
Luoghi confinati	☒	Specchi d'acqua	☐	Zona di movimentazione carichi (7)	☒
Parti calde, fiamme libere (2)	☒	Tubazioni interrato	☒	Recipienti/tubi in pressione (8) e (9) bar	☒
Linee elettriche interrato/aeree (3)	☒	Materiali contenenti amianto	☐	Apparecchiature in tensione _400_ Volt e 15 KV (10)	☒
Zona a rischio esplosione (2) e (4)	☒	Vibrazioni	☒		

NOTE:

- (1) Se l'impianto si sviluppa in copertura e si rilevasse la presenza di lati prospicienti il vuoto non protetti contro rischio di caduta da altezza superiore a 2mt si dovrà prevedere allestimento di adeguate opere provvisorie e/o impiego di idonei dispositivi di protezione individuale anticaduta;
- (2) Per lavori a caldo / utilizzo di attrezzature capaci di generare fiamme libere e/o proiezione di materiale incandescente: coordinare le attività con ogni singolo Istituto, attenendosi a disposizioni e tempistica condivisa: le attività dovranno essere organizzate in modo da evitare proiezione di materiale incandescente verso altre postazioni di lavoro o aree di passaggio. A cura impresa: delimitare e segnalare l'area in modo da non renderla accessibile a terzi non autorizzati. Mantenere disponibili estintori e teli ignifughi per eventuali interventi in emergenza;
- (3) In caso di manutenzione in prossimità di aree di competenza dell'Amministrazione: coordinare la tempistica e l'operatività a fronte di Permesso di lavoro / Coordinamento con l'Amministrazione
- (4) Classificazione aree da Relazione ATEX;
- (5) Il personale è autorizzato a percorrere le sole strade che consentono il raggiungimento dell'impianto
- Nel caso di presenza di utenti anche su strade prossime all'impianto, l'area di intervento dovrà essere adeguatamente segnalata e delimitata;
- (6) nel caso di solai su cui poggia l'impianto da manutenzionare, dovranno essere portanti e protetti contro caduta di persone dall'alto;
- (7) Le aree antistanti l'impianto gli impianti che sono caratterizzate da transito ed operatività di mezzi per carico/scarico materiale per attività del Comune.
- (8) È vietato eseguire attività su linee in esercizio
- (9) È vietato eseguire attività su linee in tensione. L'accesso alla Cabina Elettrica è esclusivamente riservato a personale formato e dotato di qualifica PES / PAV, previo autorizzazione.

Rischi ambientali di origine chimica:				
Nome della sostanza	Stato fisico	Classificazione	Alleg. scheda di sic.	Allegato posizione
oli minerali ed olii esausti	fluido	pericoloso	si	
Note:				

Rischi ambientali di origine biologica:		
Matrice del rischio	Stato fisico	Allegato
Vapore Acqueo "Rischio Legionella"	Aeroforme	

Rischi ambientali di origine organizzativa
Contemporaneità con attività svolte da personale di altre imprese autorizzate dal Comune per la gestione manutentiva della struttura

INFORMAZIONI SUL CONTESTO AMBIENTALE: MISURE GENERALI DI SICUREZZA		
Misure preliminari richieste alla società manutentiva autorizzata da Comune in relazione ai rischi ambientali		
Il comune in caso di manutenzione ordinaria agl'impianti di propria competenza avviserà il referente Dirigente scolastico o suo referente prima dell'accesso al sito che a sua volta darà disposizione alla società I.A.	Non verranno usate fiamme libere se non autorizzati dal Dirigente scolastico	
La società I.A. redigerà il proprio Piano Misure Sicurezza	Non mangiare/bere/fumare sul posto di lavoro	
Il comune in caso di manutenzione ordinaria agl'impianti di propria competenza userà apparecchiature antideflagranti in aree classificate dove richiesto con opportuna cartellonistica		
Il comune in caso di manutenzione ordinaria agl'impianti di propria competenza userà attrezzature antiscintilla dove richiesto		
Il comune in caso di manutenzione ordinaria agl'impianti di propria competenza predisporrà mezzi di estinzione		
Il comune in caso di manutenzione ordinaria agl'impianti di propria competenza, dopo aver avvisato il Dirigente Scolastico delimiterà e segnalerà la zona di lavoro		

COMUNE DI SORAGNA
Affidamento del servizio di ristorazione scolastica

Misure di prevenzione e cautele preliminari da adottare prima dell'inizio dei lavori da parte dei dipendenti o società collegate al Comune								
Da fare		Fatto	Da fare		Fatto	Da fare		Fatto
■	Accordarsi con Referente della sicurezza di ogni singola unità Operativa	NO	■	Verifica congruità Piano Misure Sicurezza	NO			
■	Emettere permesso di lavoro: lavori a caldo: attenersi a prescrizioni Cliente	NO	■					
■	Visita congiunta ai luoghi di lavoro	NO	■					
■	Effettuare riunione di coordinamento	NO	■					
■	Elaborare crono programma in particolare per attività comportanti interferenza con esercizio del sito	NO	■					
■	Consegnare piano di emergenza di ogni singola unità operativa	NO	■					
■	Consegnare planimetria/e degl'Impianti di ogni unità operativa	NO	■					
■	Consegnare istruzioni specifiche a tutti i Lavoratori	NO						
■	Consegnare estratto valutazione rischi	NO						

9. INDIVIDUAZIONE ED ANALISI DEI RISCHI INTERFERENZIALI

PREMESSA

Per le eventuali interferenze con attività gestite dalla Stazione Appaltante, sarà quest'ultimo a definire le priorità in caso si verificassero.

Ai fini del presente documento, la sezione contiene l'individuazione e l'analisi di:

1. Rischi derivanti dalle caratteristiche del contesto ambientale in cui si inserisce l'impianto oggetto della manutenzione di competenza diretta della Stazione Appaltante;
2. Rischi legati all'esercizio degli impianti ed alle sue caratteristiche di competenza diretta della Stazione Appaltante;
3. Rischi derivanti dalle attività svolte dalla Stazione Appaltante, e dai rispettivi subappaltatori, con impatto sul Sito produttivo.

A completamento dell'individuazione e dell'analisi dei rischi interferenziali, sono riportate le prescrizioni di sicurezza che il personale dovrà rispettare durante la permanenza nelle strutture di cui al presente documento.

I fattori di pericolo considerati nell'analisi dei rischi, fanno capo all'allegato 1.

Gestione del processo di identificazione dei pericoli e valutazione dei rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori fanno capo all'allegato 1.

Quanto sopra, fermo restando che le principali cause comportanti interferenza fra lavorazioni e conseguente esposizione di persone a rischio di infortunio, ai fini del presente documento, sono rappresentate da:

- mancato coordinamento fra le Funzioni che gestiscono le attività manutentive ed i Preposti di Impresa, compresa la mancata informazione in merito alle condizioni ambientali del sito oggetto di intervento;
- mancato rispetto delle Procedure di Sito, da parte delle Imprese e/o mancato rispetto delle prescrizioni di sicurezza nei documenti di sicurezza specifici;
- ingerenza delle Funzioni richiedenti nelle attività di Impresa / mancata cooperazione fra le Funzioni interessate allo svolgimento dell'attività manutentiva della struttura.

RISCHI SPECIFICI DA CONTESTO AMBIENTALE

La sezione è dedicata all'analisi del contesto ambientale ed all'individuazione dei rischi a cui il personale dell'Impresa "I.A" affidataria del servizio di ristorazione scolastica (ed i relativi subappaltatori) potrebbe essere esposto durante la permanenza presso i siti produttivi della Stazione Appaltante.

A completamento, si riportano le prescrizioni di **sicurezza generali** necessarie alla riduzione dell'esposizione a rischio, definite dalla **Stazione Appaltante**, comprese le modalità di gestione degli eventuali rischi da interferenza.

POSSIBILI PERICOLI	DESCRIZIONE	MISURE DI PREVENZIONE DA ADOTTARE
SCIVOLAMENTO	Le superfici di transito potrebbero essere sdruciolevoli per spargimento di liquidi e/o prodotti, con possibilità di causare cadute con traumi ecc., di diversa gravità.	Transitare all'interno delle Utenze con estrema attenzione. Utilizzare DPI adeguati
ELETTROCUZIONE	Gli impianti elettrici sono adeguati alla ex L. 46/90.	Qualora autorizzati all'uso dell'energia elettrica, utilizzare l'impianto nel rispetto dei requisiti di sicurezza con attrezzature conformi alle norme vigenti.
SCARSA	Tutti i locali di lavoro sono	Segnalare immediatamente

COMUNE DI SORAGNA
Affidamento del servizio di ristorazione scolastica

ILLUMINAZIONE	convenientemente illuminati da luce artificiale e/o da luce naturale diretta.	eventuali esigenze al referente della Stazione Appaltante.
USO IMPROPRIO DI MACCHINE ATTREZZATURE E UTENSILI	Le attrezzature sono tutte conformi alla normativa di sicurezza.	Viene fatto divieto a chiunque di utilizzare macchine, attrezzature ed utensili della Stazione Appaltante. Qualora in via eccezionale per la ditta Assuntore si rendesse necessario utilizzare macchine, attrezzature ed utensili della Stazione Appaltante, dovrà farne richiesta scritta e dovrà essere formalmente autorizzata (vedi accordo contrattuale). Il Referente in questo caso può mettere a disposizione il libretto di uso e manutenzione.
RUMORE	L'esposizione media giornaliera in tutti i locali non supera i limiti di legge.	Evitare per quanto possibile l'uso di attrezzature rumorose in modo continuativo.
RISCHIO CHIMICO	Il rischio chimico	In caso di sversamenti accidentali di sostanze, il personale della impresa "I.A" affidataria della ristorazione deve segnalare immediatamente il problema al referente Dirigente scolastico di ogni unità Operativa. Il personale esterno deve prestare attenzione per evitare che la propria attività provochi rotture e/o sversamenti. In caso di utilizzo di sostanze e/o prodotti chimici devono essere forniti, prima dell'utilizzo, al referente della Stazione Appaltante le schede di sicurezza. Le schede vanno inoltrate anche al Dirigente scolastico di ogni unità operativa Qualora necessario utilizzare DPI
POSSIBILI PERICOLI	DESCRIZIONE	MISURE DI PREVENZIONE DA ADOTTARE
INCIAMPI E CADUTE PER MATERIALI A TERRA	Possibile presenza di materiali vari a terra.	Prestare molta attenzione all'eventuale presenza di materiale a terra che potrebbe essere causa di inciampo e cadute. Tutte le imprese esterne che hanno necessità di stoccare loro materiali devono farsi assegnare le aree opportune.

COMUNE DI SORAGNA
Affidamento del servizio di ristorazione scolastica

		E' vietato abbandonare materiali vari sui luoghi di lavoro.
LAVORAZIONI CONTEMPORANEE	All'interno delle varie unità operative possono operare più imprese con contratti d'appalto specifici.	Non è consentito interagire con le attività non di propria competenza, se non di volta in volta espressamente autorizzati dalla Stazione Appaltante. L'attività va segregata e/o segnalata. Gli operatori esterni possono accedere ai soli locali per i quali sono stati autorizzati in funzione dei lavori e/o prestazioni ed accedere ai servizi utilizzando le vie indicate.
INCIDENTI PER MEZZI IN TRANSITO	All'interno dell'area operano e circolano autoveicoli di proprietà della Stazione Appaltante e di terzi (lavoratori, utenti ecc).	Prestare molta attenzione ai mezzi in movimento nelle diverse zone ed osservare le indicazioni rinvenienti dalla cartellonistica installata
POSSIBILI PERICOLI	DESCRIZIONE	MISURE DI PREVENZIONE DA ADOTTARE
INCENDIO	Presenza di materiali infiammabili	L'azienda Affidataria provvederà ad eseguire la valutazione del rischio specifico e ad elaborare il Piano per la gestione delle Emergenze. Dovranno essere presenti i presidi antincendio previsti dalla norma e personale formato per la gestione delle emergenze. Per ridurre la probabilità di insorgenza di un incendio è vietato fumare, utilizzare fiamme libere, qualora tale attività fosse indispensabile trovare area adeguata, segregarla e segnalarla. In caso di spargimento di sostanze Infiammabili avvisare prontamente il Responsabile della Stazione Appaltante e il Dirigente Scolastico.
SVILUPPO ATTIVITA' IN AREE DI POSSIBILE RISCHIO ESPLOSIONE (AT -EX)	Nei pressi di eventuali cabine di decompressione	In queste aree è fatto assoluto divieto di usare fiamme libere e creare situazione di innesco. È fatto assoluto divieto di entrare e transitare in corrispondenza della cabina

COINVOLGIMENTO DI UNA SITUAZIONE DI EMERGENZA PRIMO SOCCORSO	E' possibile dover fare fronte ad eventuale infortunio e/o malore di lavoratori e/o utenti	Dovranno essere presenti gli addetti al primo soccorso della società I.A. affidataria del servizio. Qualora l'operatore si trovi nella necessità di attivare un intervento di primo soccorso, avvisare il Responsabile della Stazione appaltante e il Dirigente scolastico.
--	--	--

POSSIBILI PERICOLI	DESCRIZIONE	MISURE DI PREVENZIONE DA ADOTTARE
COINVOLGIMENTO DI UNA SITUAZIONE DI EMERGENZA PRIMO SOCCORSO	E' possibile dover fare fronte ad eventuale infortunio e/o malore di lavoratori e/o utenti	Dovranno essere presenti gli addetti al primo soccorso della società I.A. affidataria del servizio. Qualora l'operatore si trovi nella necessità di attivare un intervento di primo soccorso, avvisare il Responsabile della Stazione appaltante e il Dirigente scolastico.

10. RIEPILOGO RISCHI BASILARI DA INTERFERENZA E RELATIVI PROVVEDIMENTI

Gli operatori del comune dovranno attenersi alle disposizioni impartite dal referente datore di lavoro di ogni sito luogo di lavoro in cui verranno eseguite le ordinarie manutenzioni dell'immobile. Le attività verranno coordinate con il Dirigente scolastico o suo referente relativamente agli aspetti inerenti la sicurezza.
Tutti gli operatori dovranno attenersi alle procedure e disposizioni concordate e/o stabilite nel corso delle attività di cooperazione e coordinamento.
Nel caso in cui si presentino variazioni significative rispetto a quanto previsto e/o concordato in sede di cooperazione e coordinamento, è necessario provvedere immediatamente alla rielaborazione della valutazione dei rischi derivanti da interferenze e delle misure di tutela necessarie.
Tutte le operazioni che potranno la presenza di apparecchiature sotto tensione dovranno essere effettuate previa segnalazione ed eventuale segregazione della zona interessata, adottando le procedure eventualmente previste (Lockout-Tagout).
OBBLIGHI E DIVIETI
Gli operatori del comune non possono utilizzare mezzi, macchine e/o attrezzature di altre imprese se non espressamente autorizzati per iscritto dalla società che le ha in carico.
A tutti gli addetti è vietato accedere e/o transitare nelle aree per le quali non hanno espressa autorizzazione all'accesso o al transito incluso la cucina.
È vietato fumare in tutti i locali, fatta eccezione per i punti fumo indicati.
I lavoratori hanno l'obbligo di indossare idonei Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) previsti per le attività svolte e le aree frequentate.
I dipendenti del comune, appaltatori e subappaltatori devono essere muniti di apposito tesserino di riconoscimento.

COMUNE DI SORAGNA
Affidamento del servizio di ristorazione scolastica

Svolgimento attività	L'attività viene svolta in accordo con il referente di sito luogo di lavoro il quale si prenderà carico di informare l'Organizzazione presso la quale vengono svolte le attività, cooperando nell'individuazione dei rischi presenti e delle relative misure di tutela e coordinando le attività in modo da eliminare o, nel caso non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.
Richiesta d'uso macchine e attrezzature / Impianto elettrico	Nel caso in cui gli operatori abbiano necessità di utilizzare mezzi, macchine e/o attrezzature nella disponibilità di altre Organizzazioni il Responsabile deve presentare una richiesta scritta e non potrà utilizzarle senza autorizzazione scritta. L'alimentazione elettrica necessaria per i luoghi di lavoro non dovrà avere assorbimenti tali da causare cortocircuiti. Qualora si utilizzino attrezzature con assorbimenti eccessivi si dovrà disporre di generatori elettrici o di allacci elettrici separati da quello dell'utenza.
Aree di lavoro	L'accesso all'area di lavoro è consentito esclusivamente al personale autorizzato, e verrà pertanto mantenuto chiuso. Per quelle lavorazioni inerenti la manutenzione degli impianti che possono essere oggetto d'interferenza con personale non addetto, la zona di lavoro sarà delimitata mediante idonea recinzione e il divieto di accesso sarà segnalato mediante l'apposizione di idonea segnaletica.
Accessi e aree di transito	L'accesso di mezzi all'interno dell'area dell'Organizzazione presso la quale vengono svolte le attività deve avvenire secondo le modalità ed i tempi concordati e nel rispetto delle regole di circolazione imposte dal codice della strada e dalla segnaletica presente. Gli operatori utilizzano unicamente gli accessi e i percorsi pedonali concordati in sede di cooperazione e coordinamento e si possono trattenere nell'area dell'Organizzazione presso la quale vengono svolte le attività il tempo strettamente necessario e non possono transitare o sostare in aree o locali se non espressamente consentito dall'Organizzazione ospitante.
Deposito mezzi, materiali e attrezzature	Il posizionamento di mezzi, materiali e attrezzature deve avvenire secondo quanto disposto in sede di cooperazione e coordinamento (aree, modalità, ecc.) e non è possibile derogare, se non espressamente consentito dall'Organizzazione ospitante. Mezzi, materiali ed attrezzature dovranno essere disposti in modo tale da non ostruire percorsi ed uscite di emergenza. È vietato il posizionamento di mezzi, materiali e attrezzature al di fuori degli spazi assegnati.
Servizi igienici / spogliatoi	Gli operatori possono avvalersi dei locali di servizio definiti in sede di cooperazione e coordinamento, utilizzandoli secondo le norme e disposizioni.
Aree / Locali ristoro - Pasti	Agli operatori è consentito l'utilizzo di distributori di bevande/alimenti e di aree/locali ristoro secondo quanto stabilito in sede di cooperazione e coordinamento. È vietato il consumo di pasti nelle aree lavorative.
Scarti / rifiuti	Gli operatori dovranno posizionare eventuali scarti e/o rifiuti nelle apposite aree, selezionati e suddivisi secondo quanto previsto in sede di cooperazione e coordinamento e in modo che non creino intralcio o pericolo. È vietato il deposito di scarti e rifiuti al di fuori dalle aree definite. Lo smaltimento di scarti e rifiuti sarà a cura dell'appaltatore e/o subappaltatore e dovrà avvenire nel rispetto della normativa vigente.

COMUNE DI SORAGNA
Affidamento del servizio di ristorazione scolastica

Segnalazioni	Il soggetto che, durante l'esecuzione della propria attività, riscontri qualsiasi anomalia, problema o situazione di pericolo ha l'obbligo di informare tempestivamente il Committente e, se necessario, l'Organizzazione presso la quale vengono svolte le attività al fine di provvedere rapidamente all'eliminazione o riduzione dei rischi che ne derivano.
---------------------	---

Descrizione Attività	Misure Preventive	Provvedimenti Procedure Adottate	Note
L'appalto prevede l'esecuzione di lavori all'interno / all'esterno del luogo di lavoro	Qualsiasi attività o lavorazione deve essere eseguita previo coordinamento costante tra l'Appaltatore ed il Responsabile in loco di ogni singola Unità operativa	Sarà pianificato una programmazione per consentire il costante coordinamento tra le parti.	
L'appalto prevede l'esecuzione di lavori per i quali è necessario l'uso di attrezzature e/o utensili elettrici	Qualsiasi attrezzatura impiegata deve essere a norma, in perfetta efficienza e utilizzata solo da personale addestrato e per l'uso proprio al quale è destinata	È consentito l'allacciamento delle apparecchiature elettriche direttamente agli impianti elettrici della Stazione appaltante nei modi e nei termini della legislazione vigente, senza alterare e manomettere in alcun modo gli impianti e, comunque per gli impianti non regolarmente consegnati da appalto, si dovrà richiedere l'autorizzazione alla Stazione appaltante e Dirigente scolastico.	
L'appalto non prevede l'esecuzione di lavori su luogo di lavoro della Stazione appaltante in concomitanza con i normali orari di lavoro del rispettivo personale dell'affidataria "A".	Se si manifestano Interferenze a rischio tra le attività lavorative della Stazione appaltante e impresa affidataria "I.A.", o attività che prevedano limitazioni nella viabilità o nell'accessibilità del luogo di lavoro da parte del restante personale, la società Affidataria "I.A." dovrà informare tempestivamente il Responsabile della Stazione Appaltante e il Dirigente scolastico al fine di limitare al massimo l'impatto sul personale in loco e fornire a quest'ultimo tutte le informazioni utili ad un proficuo miglioramento e mantenimento dei livelli di sicurezza.	Nel caso in cui non sia possibile garantire l'incolumità del personale in loco, le attività particolarmente a rischio saranno differite in orari o giorni nei quali non è presente il personale della Stazione appaltante o lavoratori estranei ai lavori oggetto dell'appalto dell'Affidataria..	
L'appalto prevede l'esecuzione di lavori su luogo di lavoro della Stazione Appaltante per i quali è previsto l'impiego di prodotti che possono diffondersi, produzione di polveri,	Ove non sia materialmente possibile confinare tali attività o abbattere efficacemente le emissioni nocive, l'impresa "I.A." dovrà informare tempestivamente il Responsabile della Stazione Appaltante e il Dirigente scolastico della struttura o	Nel caso in cui non sia possibile garantire l'isolamento delle attività rispetto al personale in loco estraneo ai lavori, le attività con particolare impiego di prodotti che	

COMUNE DI SORAGNA
Affidamento del servizio di ristorazione scolastica

produzione di rumore e produzione di cattivi odori.	referente della sicurezza al fine di limitare al massimo l'impatto sul personale presente in loco e fornire a quest' ultimo tutte le informazioni utili ad un proficuo miglioramento dei livelli di sicurezza	possono diffondersi, la produzione di polveri, la produzione di rumore, la produzione di cattivi odori saranno differite in orari o giorni nei quali non è presente il personale della Stazione appaltante o lavoratori estranei ai lavori oggetto dell'appalto dell'Affidataria.	
---	---	---	--

Descrizione Attività	Misure Preventive	Provvedimenti Procedure Adottate	Note
L'appalto prevede l'esecuzione di lavori su luogo di lavoro della stazione appaltante per i quali è prevista la chiusura di intere aree o di percorsi di viabilità interna, e/o prevede l'apertura di cunicoli, botole e simili	Nella organizzazione del lavoro devono essere segregate le aree a rischio ma devono essere limitati al massimo gli ostacoli alla normale viabilità interna, in particolare se si interferisce con vie di esodo.	Tutti gli ostacoli, le aperture sul piano di calpestio o i percorsi interdetti in cantiere devono essere adeguatamente segnalati con barriere di tipologia idonea , cartellonistica a norma, illuminazione durante le ore notturne. In ogni caso deve essere prevista una via di fuga se questa non risulta realizzabile altrove come percorso ragionevolmente sicuro.	

11. RISCHI DA INTERFERENZA E RELATIVI PROVVEDIMENTI PRESENTI ALL'INTERNO DEI LOCALI UTILIZZATI DALLA DITTA

COMUNE DI SORAGNA
Affidamento del servizio di ristorazione scolastica

RISCHI SPECIFICI / FONTI DI RISCHIO	DESCRIZIONE / INFORMAZIONI	COMPORTAMENTO DA ADOTTARE – AZIONI PREVENTIVE E MISURE DI SICUREZZA
Scottatura	Alcuni macchinari/attrezzature espongono ad ustioni e scottature. In particolare quelle poste nelle aree di cottura (es. forni, piastre, fuochi, bollitori, brasero), nonché alcuni impianti di fornitura vapore e acqua.	Intervenire sulle attrezzature solo se strettamente necessario e comunque assicurandosi preventivamente dell'effettivo spegnimento delle stesse e/o attendere il raffreddamento delle parti calde.
Scivolamento e caduta	Sulla pavimentazione delle aree è probabile la presenza, di acqua, condensa, vapori, liquidi e materiali che possono comportare il rischio di scivolamento, in alcuni casi aumentando il coefficiente di scivolosità.	Non accedere alle aree la cui pavimentazione risulta bagnata o evidentemente sporca richiedendo, qualora il transito in tali aree sia indispensabile, un intervento di ripristino al Responsabile Appalto. In generale rispettare la segnaletica di divieto di transito dove presente e prestare attenzione evitando di correre ed utilizzare calzature con suola antiscivolo.
Taglio	Per l'espletamento del servizio è prevista la presenza di attrezzature ed utensili che presentano parti taglienti (es. coltelli, affettatrici, mixer).	Non intervenire sulle attrezzature/utensili presenti salvo che sia strettamente necessario: nell'eventualità chiederne al Responsabile Appalto l'allontanamento o la messa in sicurezza (isolamento/copertura delle parti taglienti). Nel caso di interventi di manutenzione indossare i DPI idonei e rispettare le proprie procedure di manutenzione previste.
Impianti elettrici	I locali sono dotati di impianto elettrico e di messa a terra, la cui conformità è assicurata dalla Committenza. Le attrezzature elettriche presenti sono dotate di manuale d'uso e manutenzione corredato da dichiarazione di conformità CE.	Non intervenire sugli impianti / attrezzature presenti salvo che sia strettamente necessario: nel caso assicurarsi che venga interrotto l'afflusso di corrente elettrica. Qualora sia necessario collegare apparecchiature elettriche all'impianto assicurarsi preventivamente della compatibilità dello stesso, in particolare per quanto riguarda la potenza richiesta.
Fiamme libere	All'interno della zona di cottura sono presenti i fuochi alimentati a gas.	Non intervenire sulle attrezzature di cottura salvo che sia strettamente necessario: nell'eventualità assicurarsi preventivamente della chiusura dell'erogazione del gas, quindi non lavorare in presenza di fiamme libere né utilizzare prodotti infiammabili in prossimità delle stesse.
Urto, schiacciamento, abrasione	All'interno della struttura è prevista la movimentazione di carrelli e materiali.	Prestare attenzione agli operatori presenti, in particolare durante le attività di movimentazione carrelli. Qualora sia necessaria la sosta nei reparti, in particolare in caso di spazi

RISCHI SPECIFICI / FONTI DI RISCHIO	DESCRIZIONE / INFORMAZIONI	COMPORTAMENTO DA ADOTTARE – AZIONI PREVENTIVE E MISURE DI SICUREZZA
		ristretti, è necessario coordinarsi con il Responsabile Appalto in modo da organizzare il lavoro al fine di minimizzare i rischi.
Cadute di oggetti dall'alto	All'interno dei locali, in particolare delle aree di stoccaggio, sono presenti prodotti e materiali stoccati secondo adeguate procedure-	Non aggrapparsi e/o salire su scaffali e/o mensole. Evitare di depositare attrezzature e/o materiali che possono far superare il peso limite dei ripiani.
Prodotti chimici	All'interno delle aree si fa uso di prodotti chimici di pulizia. Tutti i prodotti utilizzati sono corredati di scheda tecnica e di sicurezza custodita presso l'ufficio del Responsabile Appalto.	Non utilizzare i prodotti chimici di Dussmann e non sostare nelle aree in cui tali prodotti siano in uso. Non introdurre dall'esterno prodotti chimici e, qualora sia necessario farlo, informare il Responsabile Appalto e richiederne l'autorizzazione. In generale evitare/limitare l'uso di prodotti infiammabili, tossico-nocivi, corrosivi, inquinanti.

12. RISCHI VERSO TERZI RELATIVI PRESENTI ALL'INTERNO DEI LOCALI UTILIZZATI DALLA DITTA

COMUNE DI SORAGNA
Affidamento del servizio di ristorazione scolastica

AREA LAVORATIVA	RISCHI SPECIFICI ESISTENTI	LAVORATORI SOGGETTI A INTERFRENZE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	
			A CARICO COMMITTENTE	A CARICO APPALTATORE
Aree esterne di transito degli automezzi ed aree di carico/scarico (zona esterna cucina e magazzino)	Urto, investimento, schiacciamento	Personale in transito nelle aree	Rispettare i percorsi previsti, evitando in particolare di intralciare la sede stradale durante il transito pedonale. Prestare attenzione agli automezzi, in particolare in fase di manovra. Mantenere in adeguate condizioni manutentive le aree, in particolare per quanto riguarda le condizioni della pavimentazione e della illuminazione.	Rispettare i percorsi previsti, prestare attenzione nelle fasi di salita/discesa dall'automezzo. Rispettare la segnaletica stradale, in particolare per quanto riguarda i limiti di velocità. Eseguire le operazioni di carico/scarico nelle aree previste e, se necessario, richiamare l'attenzione di eventuali persone in transito.
Percorsi interni di movimentazione di carrelli, materiali ed attrezzature.	Urto, investimento, schiacciamento	Personale presente nelle aree di transito	Prestare attenzione durante il transito nelle aree oggetto del transito dei carrelli. Mantenere in adeguate condizioni i locali, in particolare per quanto riguarda la manutenzione della pavimentazione, l'illuminazione e lo stato d'ordine.	Utilizzare i percorsi previsti dalla Committenza e porre attenzione in particolare durante il passaggio in aree affollate, richiamando se necessario l'attenzione delle persone presenti. Procedere al trasporto di materiali di grosse dimensioni con due operatori che possono gestire meglio la movimentazione e vedere le persone presenti.

13. RISCHI ESISTENTI NEGLI AMBIENTI DI LAVORO

Nello schema seguente sono indicati i principali rischi presenti legati all'ambiente di lavoro; i rischi specifici legati alla mansione sono indicati nelle rispettive schede di rischio:

Descrizione attività lavorativa svolta normalmente presso i locali di proprietà del committente	Nei diversi locali di proprietà del Committente, oggetto dell'appalto, vengono svolte dal committente stesso o da altre imprese che ha in uso i locali vengono svolte le seguenti attività: - Attività di istruzione		
Luoghi di svolgimento dell'attività	Locali di Proprietà del Comune, indicati nel capitolato d'appalto		
Attrezzature utilizzate nelle scuole	Presso tutti i locali: attrezzatura elettrica di uso comune		
Materiali e sostanze utilizzate	-		
Tipologia di rischio		Presenza	
		Sì	No
Biologico			X
Meccanico			X
Chimico			X

COMUNE DI SORAGNA
Affidamento del servizio di ristorazione scolastica

ROA		X
Rumore	<i>Occasionale c/o laboratori</i>	
Vibrazioni		X
Elettrico	X	
Macchine, attrezzature ed impianti		X
Mezzi di trasporto/investimento	<i>c/o piazzali dei siti luogo di lavoro</i>	
Esplosione		X
Cadute, inciampi, scivolamenti	X	
Misure di prevenzione e protezione	Sono indicate nelle singole schede di valutazione che compongono il presente documento	

I rischi presenti in particolari aree e locali tecnici sono indicati in loco e segnalati con apposita segnaletica.

METODOLOGIA DELLA VALUTAZIONE

La presente valutazione dei rischi da interferenze, di carattere generale, è stata effettuata procedendo preliminarmente al reperimento di tutte le informazioni necessarie per identificare le attività previste dall'appalto e le possibili interferenze correlate con il loro svolgimento.

Per ciascuna attività sono state raccolte, ove disponibili, le informazioni riguardanti: gli specifici luoghi/aree di lavoro; i percorsi e i luoghi di transito impiegati per accedervi; i turni e la durata delle attività, i veicoli, le macchine, le attrezzature, le sostanze, i preparati e i materiali utilizzati; la presenza contemporanea di personale della società committente e/o di altre imprese appaltatrici/lavoratori autonomi nei medesimi luoghi di lavoro.

Sono stati individuati e valutati i rischi derivanti dalle possibili interferenze e identificate le relative misure di prevenzione e protezione.

Per la identificazione dei rischi da interferenza si sono analizzati in particolare i seguenti aspetti:

1. sovrapposizione di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi;
2. fattori di rischio introdotti nel luogo di lavoro del committente dall'attività dell'appaltatore;
3. fattori di rischio esistenti nel luogo di lavoro del committente dove deve operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
4. fattori di rischio derivanti da modalità di esecuzione particolari richieste esplicitamente dal committente che comportino rischi aggiuntivi rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata.

La valutazione dei rischi da interferenze è condotta in riferimento, oltre che al personale del committente, dell'appaltatore e delle imprese appaltatrici e ai lavoratori autonomi eventualmente cooperanti, anche ai terzi che a vario titolo possono intervenire presso i luoghi interessati dai lavori.

a. DETERMINAZIONE DEL RISCHIO

Il rischio si determina nel momento in cui un operatore è esposto, nello svolgimento della sua attività, ad uno o più pericoli. Questi possono derivare direttamente dall'attività in questione o indirettamente, ad esempio per interferenze di rischio con altre attività o pericoli legati al luogo in cui si svolge l'attività in esame.

È quindi importante che nella determinazione del rischio si considerino tutte le cause che possono provocare un danno, ovvero quelle situazioni, sia di carattere operativo sia legate ad eventuali non conformità o inadeguatezze di carattere strutturale o tecnico-organizzative, che contribuiscono a generare condizioni di pericolo per i lavoratori o ad aggravare, in termini di probabilità e/o gravità, la situazione di rischio associata all'attività.

Ciò permette di descrivere con un maggiore dettaglio la situazione rispetto alla quale si deve provvedere alla quantificazione del rischio, nonché di semplificare l'individuazione di quei fattori sui quali sarebbe opportuno intervenire, se necessario, per ridurre il rischio connesso all'attività.

La determinazione del rischio ha come obiettivo quello di ottenere una stima quantitativa del rischio stesso. A tale scopo vengono considerati due fattori:

1. Qual è la **probabilità** che dal pericolo al quale il lavoratore è esposto possa derivare effettivamente un infortunio o una malattia professionale?
2. Qual è l'**entità** del possibile danno se tale probabilità si materializza?

Per ciascuno dei due fattori è necessario stabilire dei criteri di riferimento attraverso i quali guidare il processo di attribuzione del valore di carattere quantitativo che determinerà l'indice di rischio associato al pericolo.

b. Probabilità del danno

Nello stabilire la probabilità di un danno vengono presi in considerazione, oltre alle informazioni sull'attività lavorativa, anche i seguenti elementi:

- a) numero di dipendenti esposti;
- b) frequenza e durata dell'esposizione al pericolo;
- c) caratteristiche delle strutture;
- d) caratteristiche di macchine ed impianti loro componenti e dispositivi di sicurezza;
- e) livelli di esposizione agli agenti chimici, fisici e biologici;
- f) protezione fornita dall'equipaggiamento di protezione individuale; effettivo e corretto utilizzo di tale equipaggiamento;
- g) possibilità di effettuazione di azioni imprudenti (errori involontari o violazioni intenzionali delle procedure) da parte di persone che sottostimano il rischio a cui sono esposte o la necessità di adottare le misure di prevenzione e protezione previste.

Nello stabilire la probabilità di un danno viene presa in considerazione anche l'adeguatezza delle misure di controllo già implementate e delle misure organizzative e gestionali in atto.

Per garantire la maggiore uniformità di giudizio possibile sono stati esplicitati i criteri di valutazione rispetto ai quali procedere alla quantificazione della probabilità.

Tali criteri sono riportati nella seguente tabella:

	Probabilità	Definizione
1	Improbabile	- Non sono noti episodi già verificati - Il danno si può verificare solo per una concatenazione di eventi improbabili e tra loro indipendenti - Il verificarsi del danno susciterebbe incredulità in azienda
2	Poco probabile	- Sono noti rari episodi già verificati - Il danno può verificarsi solo in circostanze particolari - Il verificarsi del danno susciterebbe sorpresa in azienda
3	Probabile	- E' noto qualche episodio in cui il pericolo ha causato danno - Il pericolo può trasformarsi in danno anche se non in modo automatico - Il verificarsi del danno susciterebbe scarsa sorpresa in azienda
4	Molto probabile	- Sono noti episodi in cui il pericolo ha causato danno - Il pericolo può trasformarsi in danno con una correlazione diretta - Il verificarsi del danno non susciterebbe sorpresa in azienda

c. Gravità del danno

Nello stabilire la potenziale gravità di un danno, vengono considerate le conseguenze più gravi che possono verificarsi per la salute di un operatore.

Occorre quindi determinare:

- a) la natura e l'entità attesa del danno
- b) la parte/i del corpo verosimilmente interessate

Anche in questo caso, per garantire la maggiore uniformità di giudizio possibile, sono stati esplicitati i criteri di valutazione rispetto ai quali procedere alla quantificazione dell'entità del danno.

Tali criteri sono riportati nella seguente tabella:

	Gravità	Definizione
1	Lieve	Infortunio o inabilità temporanea con effetti rapidamente reversibili. Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili.
2	Significativo	Infortunio o inabilità temporanea con disturbi o lesioni significative reversibili a medio termine. Esposizione cronica con effetti reversibili.
3	Grave	Infortunio o inabilità temporanea con lesioni significative irreversibili o invalidità parziale. Esposizione cronica con effetti irreversibili o parzialmente invalidanti.
4	Gravissimo	Infortunio con lesioni molto gravi irreversibili e invalidità totale o conseguenze letali Esposizione cronica con effetti letali o totalmente invalidanti.

d. Determinazione della classe di rischio

L'indice di rischio è genericamente determinato dal seguente prodotto:

$$R = P \times D$$

dove:

P = probabilità dell'evento e **D** = entità del danno potenziale

Quindi il rischio è tanto più grande tanto più è probabile che si verifichi l'incidente e tanto maggiore è l'entità del danno.

Si è classificato l'indice di rischio (il prodotto $P \times D$) in una serie di livelli di rischio, che evidenziano i punti a rischio.

Nelle schede di valutazione vengono riportati il livello di **rischio assoluto** e quello di **rischio residuo** considerando le **misure** di prevenzione e protezione applicate:

$$R_{\text{residuo}} = P_m \times D_m$$

In funzione dell'indice di rischio viene attribuita a ciascun rischio una classe di criticità assoluta, secondo il seguente schema:

		Probabilità			
		1	2	3	4
Danno	1	1	2	3	4
	2	2	4	6	8
	3	3	6	9	12
	4	4	8	12	16

Livello di rischio		Classificazione
	Rischio elevato	Livello intollerabile (valutare la sospensione dell'attività a rischio) - Attuare misure immediate di prevenzione e protezione dai rischi. - Identificare misure di miglioramento attuabili nel brevissimo periodo ai fini della riduzione del livello di rischio.
	Rischio alto	Livello che necessita l'adozione di interventi nel breve termine - Attuare misure immediate di prevenzione e protezione dai rischi. - Identificare e adottare nel breve termine misure di miglioramento. - Attuare una assidua attività di controllo.
	Rischio medio	Livello di rischio moderato - Opportuna l'individuazione di interventi di miglioramento applicabili. - Mantenere un adeguato livello di controllo.
	Rischio basso	Livello di rischio accettabile - Non è richiesta alcuna misura di prevenzione e protezione aggiuntiva. - Deve essere comunque mantenuto un adeguato livello di controllo.

COMUNE DI SORAGNA
Affidamento del servizio di ristorazione scolastica e
servizi complementari

OGGETTO DELL'APPALTO	Capitolato d'appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e servizi complementari a ridotto impatto ambientale. Periodo: 2026/2029 con possibilità di ripetizione e proroga..
SOGGETTO/I	Committente Per "Stazione appaltante "o "A.C / Appaltatore Per "Impresa" o "I.A." / Altre Organizzazioni presenti nei luoghi di lavoro Dirigente Scolastico

AREE DI LAVORO	PRESCRIZIONI SPECIFICHE PER L'AREA DI LAVORO	ATTIVITÀ	ATTREZZATURE IMPIEGATE	SOSTANZE IMPIEGATE	DPI
Impianti di proprietà del comune	• Informazione preliminare dei lavoratori sui rischi presenti e le misure di tutela adottate. • Posizionamento segnaletica di sicurezza, ove previsto • Verifica costante applicazione misure di tutela previste	SORVEGLIANZA, CONDUZIONE, ASSISTENZA IMPIANTISTICA	Autocarro Attrezzi manuali Cannello per saldatura ossiacetilenica Scale portatili Attrezzature elettriche manuali (avvitatore, trapano)	/	Nessun dpi aggiuntivo richiesto rispetto a quello proprio dell'attività
		MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA IMPIANTISTICA	Gru con autocarro Attrezzi manuali Cannello per saldatura ossiacetilenica Scale portatili Attrezzature elettriche manuali (avvitatore, trapano)	Prodotti chimici per disincrostazione	
		CONTROLLO IMPIANTI	Piattaforma sviluppabile Attrezzi manuali Cannello per saldatura ossiacetilenica Scale portatili Attrezzature elettriche manuali (avvitatore, trapano) Ponteggio mobile o trabattello o metallico fisso	/	

Si premette che alcuni locali oggetto di intervento (centrale termica) hanno accesso diretto dall'esterno riducendo pertanto le interferenze con il personale presente nella struttura ospitante, restano comunque presenti possibili rischi interferenti in particolare durante le operazioni di manutenzione ordinaria, straordinaria all'immobile da parte di dipendenti del comune

RISCHI SPECIFICI DI INTERFERENZA

FASE/ATTIVITÀ	AREA DI LAVORO	SITUAZIONE DI INTERFERENZA	EVENTO/DANNO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE PREVISTE	LIVELLO DI RISCHIO RESIDUO INTERFERENZA		
					P _i	D _i	R _i
MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA IMPIANTI DI PROPRIETÀ DEL COMUNE	Tutta la struttura	Rischi legati al lay-out (vie di transito)	Investimento, urti, caduta materiale dall'alto	Informazione e formazione degli addetti. Divieto di posizionamento materiali nelle zone di transito	1	2	2
		Rischi legati al lay-out (gestione emergenze)	Ingombro vie di esodo	Delimitazione e segnalazione delle zone di lavoro dell'appaltatore Divieto di accesso al personale non addetto. Posizionamento di adeguata segnaletica ove necessario Sorveglianza dei preposti e supervisori	1	3	3
		Utilizzo attrezzature manuali	Rischi fisici (rumore, esposizione a polveri)	Svolgimento delle attività maggiormente rumorose in orari di assenza di altre Organizzazioni	1	2	2
		Rischi organizzativi e gestionali	Interferenze tra le attività svolte dal committente, dall'appaltatore o terzi	Comunicazione e segnalazione tempestive di eventuali variazioni temporanee delle attività valutate Sorveglianza dei preposti e supervisori.	1	2	2

14. NATURA DINAMICA DEL DUVRI

Le considerazioni riportate nel presente documento sono necessariamente dinamiche, sono cioè soggette ad essere aggiornate, modificate ed integrate durante tutta la durata del contratto qualora si verificano dei cambiamenti rispetto a quanto evidenziato.

Gli aggiornamenti al DUVRI terranno conto di eventuali interferenze non ravvisabili in fase contrattuale e di mutamenti di condizioni al luogo di lavoro o alle dinamiche di svolgimento.

Qualora si identifichino delle incoerenze nei documenti oggetto del presente appalto/richiesta, sia a livello economico che tecnico, prevale il rispetto delle condizioni di sicurezza.

15. COSTI LEGATI ALLA SICUREZZA - COSTI DI SICUREZZA PER I RISCHI INTERFERENZIALI/AMBIENTALI

Non sono previsti costi specifici per ridurre i rischi di interferenze delle lavorazioni di cui al comma 5 in quanto considerata la natura dell'appalto, rientrano negli aspetti specifici della sua esecuzione e sono funzione delle sole modalità organizzative dell'appaltatore;

16. APPROVAZIONI FIRME

Il presente documento unico di valutazione dei rischi interferenti:

- è stato redatto, ai sensi del D.Lgs. 81/2008 art. 26, ai fini della promozione della cooperazione e del coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto ed al fine di coordinare gli interventi di protezione e di prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori del committente e delle imprese appaltatrici o lavoratori autonomi;
- è soggetto ad aggiornamento in ordine all'eventuale avanzamento delle attività contrattuali.

Il Dirigente Delegato Stazione Appaltante Antonella secli	Firma e timbro
Il Datore di Lavoro appaltatore Società	Firma e timbro
Data	

