



SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA (Art. 26, d.lgs. 81/2008).

1.PREMESSA

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

Il presente documento considera il servizio nella sola parte della somministrazione in quanto la preparazione dei pasti avverrà in Centro di Cottura dell'Impresa Appaltatrice.

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

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

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

In base all'art. 26 comma 3-ter del D.Lgs. 81/08 come modificato dal D.Lgs.106/09, questo documento di valutazione dei rischi da interferenze reca una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione.

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

L'Istituto comprensivo potrà integrarlo con eventuali rischi specifici rilevati dal proprio Servizio di Prevenzione e Protezione. L'Impresa Appaltatrice potrà proporre modifiche, che dovranno essere coordinate con il Documento Unico di Valutazione Rischi e Interferenze (DUVRI) definitivo.

Il DUVRI definitivo sarà costituito dal presente documento preventivo eventualmente modificato ed integrato dalle specifiche informazioni fornite sia dall'Istituto comprensivo che dall'Impresa Appaltatrice.

Il presente documento potrà altresì essere aggiornato dal committente stesso anche su proposta dell'esecutore del contratto, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo, incidenti sulle modalità organizzative. Il documento potrà inoltre essere integrato su proposta dell'aggiudicatario, da formularsi entro trenta giorni dalla data di aggiudicazione ed a seguito della valutazione del committente.





COMMITTENTE/PROPRIETARIO

Comune di Grottammare, via Marconi 50, cap 63013

Tel: 0735 – 7391 fax: 0735 – 735077

Responsabile dell'Appalto: dott. Igor Vita

Responsabile del servizio di prevenzione e protezione: Oscar Severi

Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza: Marino Antonio Alesiani - Andrea Illuminati

Medico competente: dott. Marco Acciarini

ISTITUZIONE SCOLASTICA

Istituto comprensivo "G. Leopardi"

Tel: 0735 – 631077 fax: 0735-736298

Dirigente scolastico: dott. Maurilio Piergallini

Responsabile del servizio di prevenzione e protezione: _____

Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza: _____

DITTA APPALTATRICE

Denominazione: _____

Indirizzo: _____

Telefono: _____ Fax: _____

C.F. _____ P.IVA: _____

Posizione INPS _____ Posizione INAIL: _____





2.SERVIZIO IN APPALTO

DESCRIZIONE

Il servizio consiste

- 1) nella preparazione dei pasti per la scuola dell'infanzia e primaria presso un apposito centro di cottura;
- 2) nel trasporto alimenti con mezzi e personale proprio presso i locali delle scuole interessate;
- 3) nello scarico degli alimenti e trasferimento presso i locali porzionamento con personale e attrezzature proprie dell'appaltatore;
- 4) nella preparazione delle porzioni e nella somministrazione dei pasti;
- 4) nella pulizia dei locali porzionamento, arredi e suppellettili.

3. LUOGHI INTERESSATI

L'attività in appalto interessa i vari locali di proprietà comunale situati all'interno dei seguenti plessi scolastici:

Scuola primaria "G. Speranza"

Scuola secondaria "G. Leopardi".

4. CONTEMPORANEITÀ CON L'ATTIVITÀ DEL COMMITTENTE E DELLA SCUOLA

I locali di proprietà comunale in cui si svolge il servizio di refezione sono situati all'interno delle scuole sopra elencate. In essi non vengono svolte altre attività scolastiche né attività istituzionali del Comune.

Nei momenti precedenti all'esecuzione del servizio di refezione oggetto di appalto è di norma presente il personale comunale che si occupa di:

- preparazione e sistemazione dei tavoli;
- lavaggio brocche dell'acqua.

Nei momenti di esecuzione del servizio di refezione oggetto di appalto è di norma presente il personale comunale che si occupa di:

- coordinamento del servizio di somministrazione dei pasti;
- sparecchiatura e pulizia dei tavoli.

Nei momenti di scodellamento e consumo del pasto sono presenti gli alunni e il personale scolastico che si occupa della custodia degli alunni. Nelle fasi di pulizia e sanificazione dei locali può essere presente anche il personale scolastico.

5. INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI

INGRESSO PEDONALE

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

INGRESSO DEI VEICOLI E SCARICO MERCI

E' previsto l'ingresso di veicoli dell'impresa appaltatrice nei cortili dei vari plessi scolastici. I mezzi utilizzati hanno la possibilità di fermarsi e di effettuare le operazioni di scarico senza rischi in quanto gli spazi sono sufficientemente ampi.

Non ci sono rischi da interferenza in quanto il transito avviene in orari diversi da quelli di normale accesso degli studenti e del personale.

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

IMPIANTI

Sono presenti impianti elettrici, di riscaldamento e idraulici.

Il committente provvede alla manutenzione e attua le verifiche previste dalla normativa vigente.

SMALTIMENTO RIFIUTI

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

BARRIERE ARCHITETTONICHE - PRESENZA DI OSTACOLI

L'attuazione delle attività oggetto di servizio non devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi. L'eventuale percorso alternativo deve essere adeguatamente segnalato e sicuro per gli





utenti e gli altri operatori. La collocazione di attrezzature e di materiali non devono costituire inciampo, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; la raccolta e l'allontanamento del materiale deve essere disposta al termine delle lavorazioni.

SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO

L'impresa deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori dell'impresa che eventualmente per il personale scolastico, il personale comunale e gli alunni, i quali dovranno sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite.

Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere.

La fornitura di servizi da parte del committente riguarda l'acqua potabile che può essere prelevata nei locali scolastici tramite gli appositi rubinetti e l'energia elettrica che può essere utilizzata mediante le prese ubicate nei vari locali scolastici, che devono essere utilizzate secondo la normativa vigente.

ATTREZZATURE E ARREDI

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

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

- divieto di apportare modifiche, di qualsiasi genere, senza preventiva autorizzazione;
- divieto di rimuovere, modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza e/o protezione.

La ditta appaltatrice se utilizza attrezzature che possano comportare un rischio evidente per gli utenti del servizio o le altre persone a diverso titolo presenti informa il responsabile della scuola.

La ditta appaltatrice si impegna a sorvegliare le attrezzature utilizzate e a non lasciarle incustodite.

LAVORAZIONI CHE RICHIEDONO SPECIFICA AUTORIZZAZIONE

Eventuali attività diverse da quelle previste al punto 2 del presente documento dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate dal committente e dalla scuola.

GESTIONE EMERGENZE

...

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

6. VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

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

CRITERIO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

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

$R = P \times D$

in cui:

R = entità del rischio

P = probabilità di accadimento

D = gravità del danno

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

P=1	IMPROBABILE	Può verificarsi un infortunio per la concomitanza di più eventi indipendenti poco probabili. Non sono noti episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative.
P=2	POSSIBILE	Può verificarsi un infortunio solo in circostanze sfortunate. Sono noti rarissimi episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili





		situazioni operative.
P=3	PROBABILE	Può verificarsi un infortunio in modo non automatico o diretto. Sono noti alcuni episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative.
P=4	MOLTO PROBABILE	Esiste correlazione diretta tra il pericolo individuato e la possibilità che si verifichi l'infortunio. Sono noti episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative.

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

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

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

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

	MINIMO
	BASSO
	MEDIO
	ALTO





7. I RISULTATI DELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI E COSTI DELLA SICUREZZA

Con riferimento all'attività svolta in appalto non si ravvisano particolari interferenze reciproche tra l'attività svolta dai lavoratori dell'impresa appaltatrice, gli utenti del servizio mensa e il personale comunale e scolastico.

Le uniche ipotesi di rischio da interferenza sono ravvisabili:

-durante le operazioni di somministrazione, nella caduta a terra di alimenti e la conseguente possibile caduta da scivolamento che può coinvolgere sia gli operatori della ditta appaltatrice che il personale scolastico, comunale e gli alunni;

-durante le operazioni di pulizia delle superfici, che risultando bagnate, possono essere a rischio scivolamento sia per i lavoratori dell'impresa che per gli altri soggetti presenti.

I risultati della valutazione del rischio e l'entità dei costi della sicurezza sono riportati nella tabella che segue. Data l'entità dei costi, essi si intendono inclusi nell'importo contrattuale.

RISCHIO	CAUSA	R (Px D)	GIUDIZIO	MISURE DI PREVENZIONE E MITIGAZIONE	COSTO DELLA SICUREZZA	SOGGETTO ATTUATORE MISURE	SOGGETTO VERIFICATORE
Urti, impatti, scivolamenti ed inciampi	Pavimenti temporaneamente sporchi di alimenti che li rendono scivolosi	8 (4x2)	Alto	Segnalazione delle aree momentaneamente sporche con apposita cartellonistica e immediata pulizia	€ 100 per cartelli x edificio scolastico = € 200 € 150 per pulizia x edificio scolastico = 300	Appaltatore	Personale comunale preposto al coordinamento del servizio di somministrazione
Urti, impatti, scivolamenti ed inciampi	Pavimenti temporaneamente umidi o bagnati durante la pulizia	4 (2x2)	Medio	Segnalazione delle aree momentaneamente bagnate con apposita cartellonistica	€ 100 per cartelli x edificio scolastico = € 200	Appaltatore	Personale comunale preposto al coordinamento del servizio di somministrazione
COSTO TOTALE PER RISCHI DA INTERFERENZA					€ 700		

