DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

(ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. art. 26)

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA DI PASTI CONFEZIONATI PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI I GRADO, PER LA FORNITURA DI DERRATE CRUDE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE ED ASILI NIDO COMUNALI, NONCHÈ PER LA GESTIONE DI CENTRI DI COTTURA COMUNALI

EDIZIONE DEL DOCUMENTO		
Edizione	**A**	Marzo 2018

DETTAGLIO DELLE MODIFICHE		
Data	Capitolo	Oggetto della modifica

OGGETTO DELL'APPALTO	
Appaltatore	
Oggetto	**FORNITURA DI PASTI CONFEZIONATI, FORNITURA DI DERRATE CRUDE, GESTIONE DI CENTRI DI COTTURA COMUNALI**

IL DIRIGENTE DEL SETTORE ISTRUZIONE
Timbro e firma

L'APPALTATORE
Timbro e firma

REDATTO DA: Comune di Pinerolo

SOMMARIO

1. INTRODUZIONE 3
2. RIFERIMENTI NORMATIVI E DISPOSIZIONI 4
3. DEFINIZIONI 7
4. MODALITA' OPERATIVE 10
5. DATI GENERALI DELL' ENTE APPALTANTE 10
6. LUOGHI DI LAVORO 11
7. DATI GENERALI DELLA DITTA APPALTATRICE 12
8. LAVORATORI DELLA DITTA APPALTATRICE ED ALTRO PERSONALE 12
9. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' OGGETTO DI APPALTO 13
   9.1. Oggetto dell'appalto ed aree di intervento 13
   9.2. Utenza 17
   9.3. Durata dell'appalto 17
   9.4. Ammontare dell'appalto e revisione del prezzo 17
10. ATTREZZATURE E SOSTANZE 17
   10.1. Gestione attrezzature e norme di sicurezza 17
   10.2. Manutenzione delle attrezzature 20
   10.3. Sostanze 20
   10.4. Manutenzione dei locali 21
11. PROCEDURE DI GESTIONE DELLA SICUREZZA, PERSONALE, RESPONSABILITA', REQUISITI E NORME DI COMPORTAMENTO 21
12. SUBAPPALTO 24
13. SOGGETTI ESPOSTI AI RISCHI INTERFERENTI ED AREE DI LAVORO 25
14. PROCEDIMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI 25
15. ELENCO RISCHI E DESCRIZIONE 26
16. VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE ED INDIVIDUAZIONE DELLE MISURE DA ADOTTARE 28
17. ULTERIORI MISURE DI PROTEZIONE E PREVENZIONE DA ADOTTARE 37
18. MISURE DA ADOTTARE IN CASO DI EMERGENZA 38
19. NORME COMPORTAMENTALI DI CARATTERE GENERALE 41
20. COSTI DELLA SICUREZZA ED ALTRE DISPOSIZIONI 42

ALLEGATI

All.1 Fascicolo informativo della ditta appaltatrice

All.2 Dichiarazione Congiunta di Cooperazione e Coordinamento

1. INTRODUZIONE

Il presente documento costituisce adempimento formale a quanto previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 come modificato dal D.Lgs. n. 106/2009, specificatamente all'art.26, che norma l'affidamento dei lavori ad imprese o lavoratori autonomi esterni, con particolare riguardo ai rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare i lavoratori e alle misure di prevenzione e di emergenza adottate.
L'esternalizzazione delle attività, attuata per esigenze tecnico specialistiche o per motivi diversi, può determinare potenzialmente l'aumento di infortuni a causa della promiscuità dell'attività lavorativa, dovuta alla presenza di operatori provenienti da differenti realtà nei medesimi luoghi.
Con l'emanazione del D.Lgs. 81/08 il legislatore ha integrato gli obblighi di tutela prevenzionistica in materia di salvaguardia dei lavoratori "residenti" ed "ospitati" nelle aziende e negli Enti committenti (*Art. 26*).

La procedura vale per tutte le categorie di lavoratori esterni (sia coloro che lavorano con continuità all'interno dell'ditta o del suo territorio per interventi ordinari periodici programmati, sia coloro che vi accedono per intervento temporaneo), ad esclusione dei casi di appalto che rientrano nelle attività normate dal Titolo IV del D.Lgs. 81/2008 (cantieri mobili o temporanei).
Scopo di questo documento, oltre che stabilire i rapporti tra le parti, è fornire alla ditta appaltatrice operante **presso i plessi scolastici di seguito elencati per lo svolgimento del servizio di fornitura di pasti confezionati per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I grado, per la fornitura di derrate crude per le scuole dell'infanzia, primarie ed asili nido comunali, nonché per la gestione di centri di cottura comunali,** tutte le informazioni necessarie per gestire le interferenze tra le attività e/o lavorazioni tra le diverse imprese/professionisti/situazioni coinvolti nelle attività e i pericoli da essi derivati, ed indicare le misure da adottarsi per eliminare dette interferenze.
L' appalto per il servizio mensa è gestito dal Comune di Pinerolo, il quale è anche proprietario degli edifici scolastici.
Il presente documento fa parte del Contratto di Appalto e andrà condiviso e sottoscritto dall'appaltatore.

La Ditta appaltatrice prende visione ed accetta lo schema di Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali (DUVRI) predisposto dall'Amministrazione comunale ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 e si impegna ad adottare tutte le misure necessarie a fronteggiare i rischi derivanti da eventuali interferenze tra le attività. L'Amministrazione Aggiudicatrice si impegna a rendere le dichiarazioni necessarie all'individuazione dei rischi interferenziali e a sottoscrivere il Documento Unico della Valutazione dei Rischi Interferenziali derivanti dall'affidamento del servizio in oggetto all'interno delle strutture comunali in oggetto.

La Ditta appaltatrice, senza diritto ad alcun ulteriore compenso, è tenuto a predisporre, nei luoghi in cui viene svolto il servizio, tutte le misure necessarie per tutelare la sicurezza dei lavoratori e dei terzi in genere ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. In particolare per quanto riguarda le dotazioni dei dispositivi di protezione individuali, le segnalazioni di avvertenza o interdizione di accesso nelle zone in cui vengono svolte le attività e altri accorgimenti necessari alla sicurezza dei lavoratori, dei lavoratori delle scuole e delle persone presenti negli edifici e negli spazi oggetto di intervento.

La Ditta appaltatrice ha inoltre l'obbligo di informare gli addetti riguardo alle norme sulla prevenzione degli infortuni e sulla sicurezza sul posto di lavoro e di vigilare sulla scrupolosa osservanza da parte degli stessi delle

disposizioni impartite; deve altresì provvedere a determinare tutti i possibili rischi dei propri lavoratori e a dotarli di idonei dispositivi di protezione individuali.
Ai sensi dell'art. **26, comma 3, lett. b), del D.Lgs. n. 81/2008** al contratto verrà allegato il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi (DUVRI) contenente l'indicazione delle misure necessarie per l'eliminazione dei rischi da interferenze **tra le attività presenti nei luoghi in oggetto e l'attività prevista dall'appalto.**

Dopo l'affidamento del servizio il DUVRI verrà aggiornato ed integrato dallo stesso committente con la collaborazione delle Direzioni Scolastiche interessate in seguito a sopralluogo congiunto puntuale per ogni sede operativa con la appaltatrice ed i responsabili incaricati dal committente stesso. Verranno redatte schede di valutazione dei rischi interferenziali, misure di prevenzione e protezione coordinate con le scuole per ogni singola sede, ai fini di adempiere a quanto previsto dal D.Lgs. n.81/08 art. 26 (attività di cooperazione e coordinamento).

Il DUVRI verrà aggiornato anche in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative del servizio.

La ditta appaltatrice è tenuta a nominare prima dell'inizio dello svolgimento del servizio un **responsabile tecnico** ed un **preposto** ai quali è affidato il compito di curare il coordinamento delle prestazioni alla stregua delle indicazioni contenute nel DUVRI. La ditta è comunque responsabile per tutti gli adempimenti in materia di sicurezza e salute sul lavoro che la legge attribuisce ai datori di lavoro e, in particolare, per gli adempimenti da osservare in relazione ai rischi intrinseci alla natura e alle caratteristiche dell'attività da svolgere.

Il DUVRI sarà utilizzato nell'ambito del coordinamento dell'appalto e ne rappresenterà il documento operativo di riferimento. Tale documento fa riferimento alle sole misure di sicurezza previste per l'eliminazione dei rischi dovuti alle interferenze ma non ai rischi specifici propri dell'attività della ditta appaltatrice o dei singoli lavoratori autonomi, per i quali verrà fatto riferimento alla normativa vigente in materia. Pertanto le prescrizioni previste nel presente documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta la ditta appaltatrice che svolgerà il servizio.

2. RIFERIMENTI NORMATIVI E DISPOSIZIONI

Si riporta l'art. 26 del D.Lgs. 81/08 come modificato dall'art. 16 del D.Lgs. n. 106/09:
"1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture alla ditta 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 lavori, 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:
1) acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
2) acquisizione dell'autocertificazione dell'ditta appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti

di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'articolo 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al d.P.R. 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 e 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 ovvero individuando, limitatamente ai settori di attività a basso rischio di infortuni e malattie professionali di cui all'articolo 29, comma 6-ter, con riferimento sia all'attività del datore di lavoro committente, sia alle attività dell'ditta appaltatrice e dei lavoratori autonomi, un proprio incaricato, in possesso di formazione, esperienza e competenza professionali, adeguate e specifiche in relazione all'incarico conferito, nonché di periodico aggiornamento e di conoscenza diretta dell'ambiente di lavoro, per sovrintendere a tali cooperazione e coordinamento. A tali dati accedono il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale. In caso di redazione del documento esso è allegato al contratto di appalto o di opera e deve essere adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture. Dell'individuazione dell'incaricato di cui al primo periodo o della sua sostituzione deve essere data immediata evidenza nel contratto di appalto o di opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi. Nell'ambito di applicazione del codice di cui al decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163, 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.
(comma così sostituito dall'art. 32, comma 1, lettera a), legge n. 98 del 2013)
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. 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 è determinato periodicamente, in apposite tabelle, dal Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali, 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 è 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 12 aprile 2006, n. 163, come da ultimo modificate dall'articolo 8, comma 1, della legge 3 agosto 2007, n. 123, 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 dalla ditta 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".

Per tutti i lavori affidati da eseguire all'interno dei fabbricati in oggetto saranno a cura e responsabilità della ditta appaltatrice e dovranno essere rigorosamente osservate le norme di prevenzione infortuni applicabili.
Sarà inoltre obbligo della ditta appaltatrice informare i lavoratori che opereranno nell'appalto sui contenuti del presente documento e formarli adeguatamente.

Sarà facoltà del Comune di Pinerolo effettuare verifiche e richiamare in qualsiasi momento l'osservanza delle disposizioni e di prescrivere eventualmente l'allontanamento dei lavoratori che non dovessero attenersi scrupolosamente alle disposizioni stesse. L'attività dei lavoratori della ditta appaltatrice dovranno sempre svolgersi sotto la sorveglianza di un preposto, avente i requisiti ed i compiti previsti dall'art. 19 del D.Lgs. n. 81/08.

Rimane pertanto comune, con questo documento, l'impegno allo scambio di reciproche informazioni per coordinare gli interventi di prevenzione e protezione ritenuti necessari, anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle altre eventuali ditte coinvolte.

Si riporta inoltre di seguito quanto previsto dagli artt. 29 e 31 del C.d.A. del presente appalto:

Art. 29 - Rispetto della normativa

L'I.A. dovrà osservare le norme previste dalle Leggi e dai Decreti relativi alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.
Inoltre, l'I.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.
Il personale dipendente dovrà essere iscritto nel libro paga dell'I.A..

Art. 31 - Segnalazioni antinfortunistiche

E' fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dal DLgs n. 81/2008 "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" e successive modificazioni. In particolare, l'I.A. fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro, calzature e D.P.I. (a norma del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.) prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

Altri riferimenti normativi:

- D.M. 10/3/98: Valutazione rischio incendio e gestione delle emergenze;
- D.M. n. 388/03 Organizzazione del pronto soccorso aziendale

3. DEFINIZIONI

Contratto d'appalto: contratto con il quale una parte (appaltatore) assume verso l'altro (committente), con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, il compimento di un'opera o di un servizio verso un corrispettivo in denaro.
Contratto d'opera: si configura quando una persona si obbliga verso "un'altra persona fisica o giuridica" a fornire un'opera o un servizio, pervenendo al risultato concordato senza vincoli di subordinazione nei confronti del committente
Subappalto: contratto tra appaltatore e subappaltatore, cui è estraneo il committente. L'appaltatore non può dare in subappalto l'esecuzione dell'opera se non autorizzato dal committente.
Interferenza: attività in appalto, somministrazione o subappalto svolta per conto del datore di lavoro committente in luoghi, aree, impianti, immobili, ecc., dove vengono svolti contemporaneamente altre attività di pertinenza del datore di lavoro committente.
Informazione: il committente, nel ricevere c/o la propria realtà produttiva un appaltatore, deve renderlo edotto attraverso l'informazione sui rischi presenti nel sito dove l'ditta esterna andrà ad operare.
Documento di Valutazione Rischi dati dalle Interferenze: il Datore di Lavoro Committente, in relazione all'esperienza maturata, ai tipi di contratto di appalto che stipula con imprese esterne (o con lavoratori autonomi) ed alle attività svolte in seno alla propria unità produttiva, valuta i rischi dati dalle interferenze e predispone un documento indicando come eliminare o ridurre al minimo detti rischi.
Cooperazione e coordinamento: durante le attività lavorative, la compresenza di attività, alcune di competenza del Datore di lavoro committente e altre svolte dall'appaltatore o da più appaltatori, comporta che le due o più entità si informino reciprocamente, coordinandosi e cooperando al fine di prevenire il manifestarsi di situazioni di rischio, anche tramite apposite riunioni di coordinamento e reciproca informazione.
Oneri delle sicurezza: viene ripreso il concetto già presente nei cantieri temporanei e mobili, nei quali il costo dell'appalto, subappalto o somministrazione è dato da:

- costi di manodopera, materiali, mezzi d'opera, attrezzature, spese generali, trasporti, ecc. necessari per specifici interventi di sicurezza;
- costi o oneri per eseguire tutte le attività oggetto dall'appalto in piena sicurezza.

Rischi interferenti: tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti o concessioni all'interno dell'Azienda o dell'unità produttiva, evidenziati nel DUVRI. Non sono rischi interferenti quelli specifici propri dell'attività del datore di lavoro committente, delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

Lavoratore: persona che, indipendentemente dalla tipologia contrattuale, svolge un'attività lavorativa nell'ambito dell'organizzazione di un datore di lavoro pubblico o privato, con o senza retribuzione, anche al solo fine di apprendere un mestiere, un'arte o una professione, esclusi gli addetti ai servizi domestici e familiari. Al lavoratore così definito è equiparato: il socio lavoratore di cooperativa o di società, anche di fatto, che presta la sua attività per conto delle società e dell'ente stesso; l'associato in partecipazione di cui all'articolo 2549, e seguenti del codice civile; il soggetto beneficiario delle iniziative di tirocini formativi e di orientamento di cui all'articolo 18 della legge 24 giugno 1997, n. 196, e di cui a specifiche disposizioni delle leggi regionali promosse al fine di realizzare momenti di alternanza tra studio e lavoro o di agevolare le scelte professionali mediante la conoscenza diretta del mondo del lavoro; l'allievo degli istituti di istruzione ed universitari e il partecipante ai corsi di formazione professionale nei quali si faccia uso di laboratori, attrezzature di lavoro in genere, agenti chimici, fisici e biologici, ivi comprese le apparecchiature fornite di videoterminali limitatamente ai periodi in cui l'allievo sia effettivamente applicato alla strumentazioni o ai laboratori in questione; i volontari del Corpo nazionale dei vigili del fuoco e della protezione civile; il lavoratore di cui al decreto legislativo 1° dicembre 1997, n. 468, e successive modificazioni. (art. 2 D.Lgs. n.81/08).

Pericolo: è la proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore avente il potenziale di causare danni (art. 2 D.Lgs. n. 81/08). Deve essere considerato nelle varie condizioni in cui si può presentare, ovvero:

Pericolo in condizioni normali: pericolo associato alle attività ordinarie previste;

Pericolo in condizioni anomale: pericolo associato alle attività particolari previste (avviamento ed arresto macchina, interventi di manutenzione, modifica, …);

Pericolo in condizioni di emergenza: pericolo associato alle situazioni di criticità prevedibili (guasto, evento naturale, infortunio...).

Rischio: probabilità di raggiungimento del livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego o di esposizione ad un determinato fattore o agente oppure alla loro combinazione (art. 2 D.Lgs.n. 81/08). Al concetto di rischio sono associate le seguenti ulteriori definizioni:

Rischio significativo: livello di rischio che necessita l'applicazione di misure di prevenzione e protezione. Il rischio significativo può essere intrinseco o residuo;

Rischio intrinseco: rischio significativo cui corrisponde una prescrizione derivante dalla normativa cogente applicabile;

Rischio residuo: rischio che in seguito al processo di valutazione dei rischi è considerato significativo e che necessita quindi di ulteriori misure di prevenzione e protezione.

Rischio accettabile: rischio che è stato ridotto ad un livello tollerabile da parte della organizzazione nel rispetto dei requisiti di legge e della sua politica di sicurezza e salute sul lavoro (norma OHSAS 18001). Rischio che, con riferimento agli obblighi di legge ed alla valutazione dei rischi effettuata, si ritiene di livello

non significativo oppure rischio residuo ridotto, mediante l'applicazione di misure di prevenzione e protezione, ad un livello ritenuto tollerabile; rappresenta il livello di rischio che non necessita l'applicazione di ulteriori misure di prevenzione e protezione (l'attività di miglioramento continuo potrà tenderà a fare diminuire ulteriormente questo livello);

Rischio per la sicurezza: ciò che può causare danno immediato (infortunio). E' valutato generalmente in modo qualitativo utilizzando i parametri definiti in sede di valutazione;

Rischio per la salute: ciò che può causare danno nel tempo (malattia professionale, per esempio: ipoacusia, vibrazioni, ecc). E' valutato generalmente in modo quantitativo, in base alle soglie definite dal D. Lgs. 81/08 e s.m.i. o dagli standard internazionali, o descrittivo, nei casi più semplici;

Valutazione dei rischi: valutazione globale e documentata di tutti i rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori presenti nell'ambito dell'organizzazione in cui essi prestano la propria attività, finalizzata ad individuare le adeguate misure di prevenzione e protezione ed elaborare il programma di miglioramento nel tempo dei livelli di salute e sicurezza (art. 2 D.Lgs.n. 81/08). Si tratta di un processo che ha origine dall'identificazione dei pericoli e dei conseguenti rischi proseguendo attraverso una fase di valutazione volta a stabilire se i rischi siano accettabili o significativi. La valutazione si esprime attraverso un procedimento di calcolo che permette di ordinare i rischi per poter individuare, mediante la definizione di una soglia di significatività, quelli su cui occorre intervenire. Il calcolo tiene conto del possibile danno e della probabilità di accadimento cui è esposto il lavoratore nello svolgimento della mansione;

Danno: lesione o alterazione alla salute fisica o mentale;

Mansione: l'insieme delle attività svolte dal lavoratore;

Settore: spazio all'interno del quale il lavoratore svolge una determinata attività (contiene postazioni di lavoro, macchine, attrezzature…);

Attività: insieme di azioni lavorative svolte;

Attrezzatura: qualsiasi macchina, apparecchio, utensile o impianto, intesi come il complesso di macchine, attrezzature e componenti necessari all'attuazione di un processo produttivo destinati ad essere usati durante il lavoro (art. 2 D.Lgs 81/08). In particolare si definiscono:

Macchina: insieme equipaggiato o destinato ad essere equipaggiato di un sistema di azionamento diverso dalla forza umana o animale diretta, composto di parti o di componenti, di cui almeno uno mobile, collegati tra loro solidalmente per un'applicazione ben determinata;

Impianto: struttura/apparecchio destinati al supporto della produzione (trasporto di materiale, energia, fluidi, dati);

Utensile: martello, pinza, taglierino…;

Mezzo: veicolo o struttura destinato alla movimentazione di persone e materiale;

Attrezzatura portatile: frullatore, smerigliatrice, trapano…

Incidente: evento correlato al lavoro in cui si verifica o si potrebbe verificare una lesione o una malattia (norma OHSAS 18001);

Infortunio: incidente che ha dato luogo a lesione o malattia (norma OHSAS 18001). Si produce un danno all'integrità psicofisica del lavoratore;

Mancato incidente: incidente dove non si verifichino lesioni o malattie (norma OHSAS 18001);

Malattia professionale: condizione fisica o mentale avversa e identificabile derivante o peggiorata da

un'attività lavorativa o legata a situazioni lavorative;

Formazione: processo educativo attraverso il quale trasferire ai lavoratori ed agli altri soggetti del sistema di prevenzione e protezione aziendale conoscenze e procedure utili alla acquisizione di competenze per lo svolgimento in sicurezza dei rispettivi compiti in azienda e alla identificazione, alla riduzione e alla gestione dei rischi (art. 2 D.Lgs.n. 81/08);

Informazione: complesso delle attività dirette a fornire conoscenze utili alla identificazione, alla riduzione e alla gestione dei rischi in ambiente di lavoro (art. 2 D.Lgs 81/08);

Addestramento: complesso delle attività dirette a fare apprendere ai lavoratori l'uso corretto di attrezzature, macchine, impianti, sostanze, dispositivi, anche di protezione individuale, e le procedure di lavoro (art. 2 D.Lgs.n. 81/08).

4. MODALITA' OPERATIVE

Preliminarmente alla stipula del contratto e comunque prima del concreto inizio delle attività in appalto, il Datore di Lavoro Committente **verifica l'idoneità tecnico professionale della ditta appaltatrice** attraverso l'acquisizione di documenti e fornisce agli stessi soggetti informazioni sull'ambiente in cui sono destinati ad operare:

Documentazione Appaltante	***Documentazione Appaltatore (da consegnare prima dell'inizio dei lavori)***
✓ Dichiarazione di conformità impianti tecnologici elettrici e termici ai sensi del Decreto 37/2008 presenti presso le varie sedi ✓ Verifica periodica impianto di terra ai sensi del D.P.R. 462/2001 presso le varie sedi ✓ Planimetrie indicanti le aree oggetto dell'appalto presso le varie sedi ✓ Piani di emergenza ed evacuazione delle strutture oggetto dell'appalto presso le varie sedi ✓ Documenti di Valutazione dei Rischi presso le varie sedi	✓ Visura camerale ✓ Posizione assicurativa INAIL ed INPS ✓ Nominativo del RSPP e RLS ✓ Elenco del personale operante presso le singole sedi ✓ Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) aggiornato ✓ Copia Documento di Valutazione dei Rischi ✓ Piano Operativo ✓ Schede di sicurezza dei prodotti chimici utilizzati ✓ Documentazione attestante l'idoneità professionale dei lavoratori ✓ Idoneità sanitaria dei lavoratori ✓ Attestazione formazione dei lavoratori (generale, specifica, preposti, incaricati antincendio e primo soccorso ecc..) ✓ Comunicazione oneri di sicurezza

5. DATI GENERALI DELL' ENTE APPALTANTE

Ragione sociale	**COMUNE DI PINEROLO**
Sede	Piazza V. Veneto 1 - 10064 PINEROLO (TO)
Telefono	0121/361111 (centralino)

Fax	0121/361283 (ufficio protocollo)
Posta elettronica	protocollo.pinerolo@cert.ruparpiemonte.it
P.IVA	01750860015
Responsabile del procedimento	**Dr. Corrado Crepaldi** Dirigente del Settore Istruzione

6. LUOGHI DI LAVORO

Il servizio verrà effettuato presso i seguenti luoghi di lavoro:

Edificio	***Indirizzo (Pinerolo)***
Scuola sec. di I° grado "F.Brignone"	Via Einaudi, 38
Scuola sec. di I° grado "Puccini"	Via Battitore, 4 - fraz. Abbadia Alpina
Scuola sec. di I° grado "L.Pöet"	Via De' Rochis, 29
Scuola sec. di I° grado "Silvio Pellico"	Via Giovanni XXIII, 27-29
Scuola primaria "Collodi" succursale	c.so Torino, 91
Scuola dell'infanzia di Baudenasca	Str. Maestra, 30 – fraz.Baudenasca
Scuola dell'infanzia "Agazzi"	Via Montegrappa, 27
Scuola primaria "C.Battisti"	Via Montegrappa, 29
Scuola primaria "Giovanni XXIII"	Via Serafino, 1
Scuola dell'infanzia "Pollicino"	Via Giovanni XXIII, 27-29
Scuola primaria "F.Parri"	Via Rocchietta, 1
Scuola dell'infanzia "Montessori"	Via B. Margherita D'Acaja, 5
Scuola dell'infanzia "A.Frank"	Via Serafino, 5
Scuola dell'infanzia e primaria di Riva	Viale Stazione, 12 – frazione Riva
Scuola primaria "N.Costa"	Via Podgora n. 22 angolo via della Repubblica
Scuola dell'infanzia "G.Rodari"	Via Battitore, 2 – frazione Abbadia Alpina
Scuola primaria "V.Lauro"	Via Nazionale, 161 – fraz. Abbadia Alpina
Scuola dell'infanzia "Andersen"	Viale Kennedy, 24
Scuola primaria "Collodi" (sede)	Viale Kennedy, 24
Asilo nido comunale "Tabona"	Via Gianni, 77

I luoghi di lavoro oggetto della presente valutazione dei rischi riguardano in particolare la cucina, i locali mensa, i servizi igienici dell'attività cucina e mensa, i depositi ed i locali di servizio, i corridoi presenti nelle varie sedi scolastiche.

I locali sono meglio descritti nei DVR e nei Piani di Emergenza specifici che dovranno essere analizzati caso per caso in seguito a sopralluogo preliminare al fine di integrare il presente documento di valutazione dei rischi interferenziali.

L'accesso ai plessi scolastici da parte del personale addetto alla cucina ed alla mensa dovrà avvenire dagli ingressi autorizzati dalla Direzione della scuola per ogni singolo plesso secondo le modalità da definirsi con la stessa.

In generale è vietato lasciare aperti cancelli di ogni genere verso l'esterno della scuola.

7. DATI GENERALI DELLA DITTA APPALTATRICE

(da completare in seguito ad affidamento)

Ragione sociale	
Sede	
Telefono / fax / mail	
P.IVA	
INPS n.	
INAIL n.	
Datore di Lavoro	
Responsabile del S.P.P.	
RLS	
Medico Competente	
Responsabile Tecnico nell'Appalto	
Preposto	Per ogni sede dell'appalto
Incaricati al Servizio Antincendio	Per ogni sede dell'appalto
Incaricati al Primo soccorso	Per ogni sede dell'appalto

8. LAVORATORI DELLA DITTA APPALTATRICE ED ALTRO PERSONALE

L'elenco dei lavoratori della ditta appaltatrice impiegati nell'appalto dovrà essere comunicato in seguito ad affidamento.
Per garantire la regolare esecuzione del servizio richiesto nei centri di cottura delle scuole dati in gestione all'I.A. e nei centri di distribuzione, l'I.A. dovrà impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di preparazione dei pasti e di esecuzione delle prestazioni richieste adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, a garantire il buon funzionamento del centro di cottura/distribuzione con il puntuale rispetto di tutte le norme igieniche e di tutte le procedure previste dal piano di autocontrollo, rispettando i rapporti minimi addetti/utenti di seguito indicati:

Tipologia	Rapporto addetti/utenti
Centri di cottura a servizio di scuole dell'infanzia e primarie (rif. allegato 1 lett. c)	1: 50
Centri di distribuzione a servizio di scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I° grado ove vengono forniti pasti caldi provenienti dal centro di cottura dell'I.A. (rif. allegato 1 lett. a)	1:55

e tenendo conto delle caratteristiche delle sedi scolastiche, dell'età degli utenti (considerando i tempi necessari per la consumazione del pasto), dell'organizzazione del servizio (ad esempio: presenza di turni, presenza di più locali di distribuzione e consumo, ecc….), delle prestazioni connesse alla distribuzione (riordino dei locali, pulizia e sanificazione degli stessi, osservanza di tutte le norme igienico sanitarie, lavaggio delle stoviglie, conferimento dei rifiuti, ecc…).
Per l'asilo nido dovrà invece essere garantita dall'I.A. la seguente organizzazione del personale:
- 1 cuoco a tempo pieno (n. 40 h)
- n. 4 aiuto cuochi part time di cui n. 3 a 3 h gg. e n. 1 a 4 h 30' gg

Dovrà essere comunque sempre presente almeno un lavoratore della ditta appaltatrice incaricato al primo soccorso ed alla lotta antincendio, evacuazione e salvataggio, come previsto dal D.Lgs. n. 81/08, nominato ed adeguatamente formato secondo i l D.M. n. 388/03 e D.M. 10/3/98.
Dovrà inoltre essere individuato per ogni centro di distribuzione o di cottura gestito dalla ditta un preposto alla sicurezza.

Secondo quanto previsto dall'art. 16 del C.d.A. (Accessi), la ditta appaltatrice dovrà dare libero accesso al personale dell'Amministrazione Comunale o di altre imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario. L'Amministrazione Comunale non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.
La ditta appaltatrice deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi.
Per ciò che concerne gli interventi di manutenzione, gli stessi dovranno essere effettuati secondo le modalità previste dal piano di manutenzione, possibilmente in orari che non interferiscano con le lavorazioni, fatti salvi gli interventi urgenti. Ogni deroga e responsabilità è a carico della ditta appaltatrice.

9. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' OGGETTO DI APPALTO

9.1. Oggetto dell'appalto ed aree di intervento

L'appalto ha per oggetto l'affidamento ad impresa di ristorazione specializzata, come meglio definito nel C.dA., delle seguenti forniture e servizi:

A) preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti, comprendente tutte le ulteriori operazioni dettagliate all'articolo 1 del CdA, da effettuarsi a favore delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I° grado della Città di Pinerolo indicate nell'allegato 1 lettera a) al CdA, servite direttamente dal centro di cottura gestito dalla ditta di ristorazione aggiudicataria ubicato ad una distanza non superiore a 40 Km. dal Palazzo Comunale della Città di Pinerolo;

B) fornitura di prodotti alimentari crudi per i centri di cottura delle scuole dell'infanzia e primarie della Città di Pinerolo gestiti da personale comunale quali indicati nell'allegato 1 lettera b) al CdA;

C) fornitura di prodotti alimentari crudi in favore dei centri di cottura comunali siti presso le scuole dell'infanzia e primarie della Città di Pinerolo la cui gestione verrà affidata alla ditta aggiudicataria, quali indicati nell'allegato 1 lettera c) al CdA con preparazione del pasto in loco ad opera di personale della ditta aggiudicataria ed integrale gestione del centro di cottura, con lo svolgimento di tutte le prestazioni richieste dal CdA;

D) fornitura di prodotti alimentari crudi in favore del centro di cottura dell'asilo nido comunale "Tabona" con preparazione del pasto in loco ad opera di personale della ditta aggiudicataria, della colazione a metà mattina e della merenda ed integrale gestione del centro di cottura, con lo svolgimento di tutte le prestazioni richieste dal CdAo

In particolare:

a) per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I° grado indicate nell'allegato 1 lettera a) del CdA come scuole servite direttamente dal centro di cottura gestito dalla ditta aggiudicataria:

- ❖ della preparazione e fornitura, del confezionamento, della veicolazione e distribuzione dei pasti;
- ❖ sparecchiamento dei tavoli e rimozione dei residui derivanti dagli avanzi;
- ❖ lavaggio e rigovernatura delle stoviglie;
- ❖ rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, ecc.) con conferimento presso gli appositi "eco punti" o comunque nel rispetto delle eventuali differenti modalità per lo smaltimento dei rifiuti introdotte dall'azienda incaricata;
- ❖ delle pulizie e del riassetto dei refettori e dei locali annessi, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti;
- ❖ la rilevazione giornaliera delle presenze e la prenotazione dei pasti tramite collegamento ad apposito sistema informatico attivato a cura dell'A.C;
- ❖ la fornitura di tutte le attrezzature, degli arredi necessari e di tutto quanto necessario per il centro di cottura della ditta aggiudicataria in cui si confezionano i pasti predetti;
- ❖ la fornitura delle attrezzature per i refettori dettagliate nei successivi articoli.

E' richiesta la preparazione del primo piatto *in loco* presso i centri di distribuzione appositamente contrassegnati nell'allegato 1, essendo tali centri dotati di apposite attrezzature (piastre e/o cuoci pasta).

b) per i centri di cottura delle scuole dell'infanzia e primarie gestiti da personale comunale quali indicati nell'allegato 1 lettera b al CdA**:** la fornitura di prodotti alimentari crudi (circa n. 264 pasti crudi al giorno);

c) per i centri di cottura delle scuole dell'infanzia e primarie quali indicati nell'allegato 1 lettera c al CdA:

- la fornitura di prodotti alimentari crudi (circa n. 1.400 pasti al giorno);
- la gestione integrale del centro di cottura consistente, a titolo esemplificativo, nello svolgimento delle seguenti operazioni e prestazioni:
  - preparazione;
  - porzionatura dei pasti dai contenitori di cottura ai vassoi
  - distribuzione del pasto agli utenti
  - sporzionamento (ivi compresa la preparazione in piccoli tagli (e, su richiesta, al disosso) per i bambini della scuola dell'infanzia delle preparazioni che lo richiedano (es. carne, pesce, frittate, formaggi),
  - sparecchiamento dei tavoli e rimozione dei residui derivanti dagli avanzi;
- la predisposizione, lavaggio e rigovernatura delle stoviglie,
- rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro) con conferimento presso gli appositi "eco punti" o nel rispetto delle eventuali differenti modalità per lo smaltimento dei rifiuti introdotte dall'azienda incaricata,
- pulizie e riassetto della cucina e dei locali annessi (dispensa, servizi igienici riservati al personale, refettori),

- fornitura di stovigliato, materiale di consumo e di eventuali ulteriori attrezzature occorrenti oltre a quelle già esistenti presso il centro di cottura,
- manutenzione ordinaria e programmata delle attrezzature esistenti ed eventuale sostituzione delle stesse in caso di guasto,
- fornitura di arredi nei refettori annessi al centro di cottura in sostituzione o in aggiunta a quelli già esistenti;
- la predisposizione del piano di autocontrollo relativo al singolo centro di cottura, da consegnare all'A.C. prima dell'avvio dell'appalto

Dovranno essere garantite, a metà mattina indicativamente alle ore 10.00, la preparazione (sbucciatura ove necessario, porzionatura e sistemazione in adeguati contenitori) e la distribuzione nelle classi della frutta, il ritiro dei contenitori una volta avvenuto il consumo.

I centri di cottura presso le scuole dovranno essere funzionanti in base al calendario scolastico di ciascun anno, dall'inizio del mese di settembre sino alla metà del mese di giugno, per le primarie e sino al termine del mese di giugno per le scuole dell'infanzia. Sarà possibile, su richiesta dell'A.C., un utilizzo dei centri di cottura presso le scuole per attività di estate ragazzi.

d) per la cucina dell'asilo nido comunale di cui all'allegato 1 al CdA:

- la fornitura di prodotti alimentari crudi: il numero di pasti è di circa 96 al giorno (di cui 76 circa per bambini e 20 circa per adulti);
- la gestione integrale della cucina dell'asilo nido comunale: preparazione e distribuzione della frutta al mattino nelle sezioni, preparazione e porzionatura dei pasti in base alle indicazioni pervenute dalle sezioni, distribuzione, sporzionamento nelle sezioni del pranzo e della merenda nonché lavaggio e rigovernatura delle stoviglie (anche al momento della merenda), rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro) con conferimento presso gli appositi "eco punti" o comunque nel rispetto delle eventuali differenti modalità per lo smaltimento dei rifiuti introdotte dall'azienda incaricata, pulizie e riassetto della cucina e dei locali annessi (dispensa, servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti), pulizia dei refettori delle sezioni dopo ciascuna somministrazione, pulizia dei serramenti, tapparelle e vetri interni ed esterni; fornitura di stovigliato, materiale di consumo e di eventuali ulteriori attrezzature occorrenti oltre a quelle già esistenti presso la cucina, manutenzione delle attrezzature esistenti ed eventuali sostituzione delle stesse in caso di guasto
- predisposizione piano di autocontrollo, da consegnare all'A.C. prima dell'avvio dell'appalto

Il centro di cottura presso l'asilo nido comunale dovrà essere operativo nel periodo di apertura del servizio di asilo nido, dal mese di settembre al mese di luglio compreso, con esclusione del mese di agosto.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla preparazione, presso il proprio centro di cottura, dei pasti in legame fresco-caldo per le seguenti scuole:

SCUOLA	INDIRIZZO	n. PASTI giornalieri (***)				
		LUN	MAR	MER	GIOV	VEN
Scuola sec. di I° grado "F. Brignone" (**)	Via Einaudi, 38	116	116	0	116	116
Scuola sec. di I° grado "Puccini " (**)	Via Battitore, 4 fraz. Abbadia Alpina	43	43	0	43	43
Scuola sec. di I° grado "Lidia Pöet" (**)	Via De' Rochis, 29	10	0	10	0	0
Scuola sec. di I° grado "Silvio Pellico" (*) - (**)	Via Giovanni XXIII, 19	55	0	55	55	45*
Scuola primaria "Collodi" succursale	c.so Torino, 91	72	72	72	72	72
Scuola dell'infanzia di Baudenasca (**)	Str. Maestra, 30 frazione Baudenasca	11	11	11	11	11

TOTALE PASTI (***)	307	242	148	297	287

(*) Gli utenti della scuola sec. di 1° Silvio Pellico pranzano solo nel 1° quadrimestre.
(**) centro di distribuzione con primo piatto preparato in loco
(***) Totale pasti:
media giornaliera: circa 256
pasti / settimana : circa 1280

b) Scuole di Pinerolo, servite dai centri di cottura gestiti da personale comunale, presso le quali devono essere forniti alimenti crudi

Scuola	Indirizzo	n. pasti giornalieri
Scuola dell'infanzia "Agazzi"	Via Montegrappa, 27	79
Scuola primaria "C. Battisti"	Via Montegrappa, 29	185
	TOTALE	**264**

C) SCUOLE DI PINEROLO, SERVITE DAI CENTRI DI COTTURA LA CUI GESTIONE E' AFFIDATA ALLA DITTA AGGIUDICATARIA, PRESSO LE QUALI DEVONO ESSERE FORNITI ALIMENTI CRUDI

Scuola	Indirizzo	n. pasti giornalieri
Scuola dell'infanzia "Montessori"	Via B. Margherita D'Acaja, 5	65
Scuola dell'infanzia "Anna Frank"	Via Serafino, 5	145
Scuola primaria "Giovanni XXIII"	Via Serafino, 1	230
Scuola dell'infanzia e primaria di Riva	Viale Stazione, 12 – frazione Riva	Infanzia 38 primaria 50
Scuola dell'infanzia "Rodari"	Via Battitore, 2 – frazione Abbadia Alpina	76
Scuola primaria "V. Lauro"	Via Nazionale, 161 – frazione Abbadia Alpina	145
Scuola dell'infanzia "Andersen"	Viale Kennedy, 24	115
Scuola primaria "Collodi" (sede)	Viale Kennedy, 24	105
Scuola primaria "Nino Costa"	Via Podgora n. 22 angolo Via della Repubblica	172
Scuola primaria "F.Parri"	Via Rocchietta, 1	192
Scuola dell'infanzia "Pollicino"	Via Giovanni XXIII, 27	67
	TOTALE	**1400**

D) ASILO NIDO COMUNALE IN CUI LA DITTA AGGIUDICATARIA DEVE EFFETTUARE LA FORNITURA DI ALIMENTI CRUDI, PROVVEDERE ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI E GESTIRE INTEGRALMENTE LA CUCINA:

Asilo Nido	Indirizzo	n. pasti giornalieri
Asilo nido comunale "Tabona"	Via Gianni, 77	96
	TOTALE (*)	**96**

Il servizio è fornito dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico (indicativamente da settembre a giugno) e di funzionamento degli asili nido (indicativamente da settembre a luglio).
Durante i mesi estivi potrà essere richiesto il servizio ad opera di soggetti autorizzati dall'AC all'utilizzo dei locali scolastici per le attività di "Estate Ragazzi", secondo le modalità meglio precisate nel CdA.

9.2. Utenza

L'utenza del servizio di refezione è costituita da bambini degli asili nido, alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I grado, da personale docente e altro personale delle strutture di cui sopra, nonché da eventuali ospiti autorizzati dall'A.C.
Per quanto riguarda la gestione dell'utenza sarà sempre presente personale della scuola o altro personale incaricato dalla Direzione Scolastica, sia per quanto riguarda la gestione ordinaria che straordinaria (emergenze).

9.3. Durata dell'appalto

Vedi C.dA.

9.4. Ammontare dell'appalto e revisione del prezzo

Vedi C.dA.

10. ATTREZZATURE E SOSTANZE

10.1. Gestione attrezzature e norme di sicurezza

L'Amministrazione Comunale cede in uso gratuito e consegna alla ditta appaltatrice:
- i locali destinati alla distribuzione, gli arredi, le attrezzature e le stoviglie ivi presenti, necessari per il servizio di distribuzione nelle scuole dell'obbligo e dell'infanzia elencate;
- la cucina, i magazzini, le attrezzature, gli arredi e le stoviglie presenti presso gli asili nido comunali, necessari per la preparazione dei pasti;
- la cucina, i magazzini, le attrezzature, gli arredi e le stoviglie presenti presso le scuole servite dai centri di cottura la cui gestione è affidata alla ditta appaltatrice, necessari per la preparazione dei pasti;

Si ricordano gli obblighi previsti dal D.Lgs. n. 81/08 in relazione all'uso, manutenzione e gestione delle attrezzature di lavoro:

Articolo 70 - Requisiti di sicurezza
Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono essere conformi alle specifiche disposizioni legislative e regolamentari di recepimento delle direttive comunitarie di prodotto o secondo l' all.V del D.Lgs. n. 81/08 se costruite prima dell'entrata in vigore della Direttiva Macchine.

Articolo 71 - Obblighi del datore di lavoro
Il datore di lavoro mette a disposizione dei lavoratori attrezzature conformi ai requisiti di cui all'articolo precedente, idonee ai fini della salute e sicurezza e adeguate al lavoro da svolgere o adattate a tali scopi che devono essere utilizzate conformemente alle disposizioni legislative di recepimento delle direttive comunitarie.

Il datore di lavoro, al fine di ridurre al minimo i rischi connessi all'uso delle attrezzature di lavoro e per impedire che dette attrezzature possano essere utilizzate per operazioni e secondo condizioni per le quali non sono adatte, adotta adeguate misure tecniche ed organizzative, tra le quali quelle dell'All.VI del D.Lgs. n. 81/08.

4. Il datore di lavoro prende le misure necessarie affinché:

a) le attrezzature di lavoro siano:

1) installate ed utilizzate in conformità alle istruzioni d'uso;

2) oggetto di idonea manutenzione al fine di garantire nel tempo la permanenza dei requisiti di sicurezza di cui all'articolo 70 del D.Lgs.n. 81/08 e siano corredate, ove necessario, da apposite istruzioni d'uso e libretto di manutenzione;

3) assoggettate alle misure di aggiornamento dei requisiti minimi di sicurezza stabilite con specifico provvedimento regolamentare adottato in relazione alle prescrizioni di cui all'articolo 18, comma1, lettera z) del D.Lgs.n. 81/08;

b) siano curati la tenuta e l'aggiornamento del registro di controllo delle attrezzature di lavoro per cui lo stesso è previsto.

6. Il datore di lavoro prende le misure necessarie affinché il posto di lavoro e la posizione dei lavoratori durante l'uso delle attrezzature presentino requisiti di sicurezza e rispondano ai principi dell'ergonomia.

7. Qualora le attrezzature richiedano per il loro impiego conoscenze o responsabilità particolari in relazione ai loro rischi specifici, il datore di lavoro prende le misure necessarie affinché:

a) l'uso dell'attrezzatura di lavoro sia riservato ai lavoratori allo scopo incaricati che abbiano ricevuto una formazione adeguata e specifica;

b) in caso di riparazione, di trasformazione o manutenzione, i lavoratori interessati siano qualificati in maniera specifica per svolgere detti compiti.

8. Fermo restando quanto disposto al comma 4 del D.Lgs. n. 81/08, il datore di lavoro provvede affinché:

1) le attrezzature di lavoro la cui sicurezza dipende dalle condizioni di installazione siano sottoposte a un controllo iniziale (dopo l'installazione e prima della messa in esercizio) e ad un controllo dopo ogni montaggio in un nuovo cantiere o in una nuova località di impianto, al fine di assicurarne l'installazione corretta e il buon funzionamento;

2) le attrezzature soggette a influssi che possono provocare deterioramenti suscettibili di dare origine a situazioni pericolose siano sottoposte:

1. a controlli periodici, secondo frequenze stabilite in base alle indicazioni fornite dai fabbricanti, ovvero dalle norme di buona tecnica, o in assenza di queste ultime, desumibili dai codici di buona prassi;

2. a controlli straordinari al fine di garantire il mantenimento di buone condizioni di sicurezza, ogni volta che intervengano eventi eccezionali che possano avere conseguenze pregiudizievoli per la sicurezza delle attrezzature di lavoro, quali riparazioni trasformazioni, incidenti, fenomeni naturali o periodi prolungati di inattività.

c) i controlli di cui alle lettere a) e b) sono volti ad assicurare il buono stato di conservazione e l'efficienza a fini di sicurezza delle attrezzature di lavoro e devono essere effettuati da persona competente.

9. I risultati dei controlli devono essere riportati per iscritto e, almeno quelli relativi agli ultimi tre anni, devono essere conservati e tenuti a disposizione degli organi di vigilanza.

Articolo 72 - Obblighi dei noleggiatori e dei concedenti in uso

1. Chiunque venda, noleggi o conceda in uso o locazione finanziaria attrezzature di lavoro di cui deve attestare, sotto la propria responsabilità, che le stesse siano conformi, al momento della consegna a chi

acquisti, riceva in uso, noleggio o locazione finanziaria, ai requisiti di sicurezza di cui all'all.V del D.Lgs.n. 81/08.
2. Chiunque noleggi o conceda in uso ad un datore di lavoro attrezzature di lavoro senza conduttore deve, al momento della cessione, attestarne il buono stato di conservazione, manutenzione ed efficienza a fini di sicurezza. Dovrà altresì acquisire e conservare agli atti per tutta la durata del noleggio o della concessione dell'attrezzatura una dichiarazione del datore di lavoro che riporti l'indicazione del lavoratore o dei lavoratori incaricati del loro uso, i quali devono risultare formati conformemente alle disposizioni del presente titolo.

Articolo 73 - Informazione e formazione
1. Nell'ambito degli obblighi di cui agli articoli 36 e 37 il datore di lavoro provvede, affinché per ogni attrezzatura di lavoro messa a disposizione, i lavoratori incaricati dell'uso dispongano di ogni necessaria informazione e istruzione e ricevano una formazione adeguata in rapporto alla sicurezza relativamente:
a) alle condizioni di impiego delle attrezzature;
b) alle situazioni anormali prevedibili.
2. Il datore di lavoro provvede altresì a informare i lavoratori sui rischi cui sono esposti durante l'uso delle attrezzature di lavoro, sulle attrezzature di lavoro presenti nell'ambiente immediatamente circostante, anche se da essi non usate direttamente, nonché sui cambiamenti di tali attrezzature.
3. Le informazioni e le istruzioni d'uso devono risultare comprensibili ai lavoratori interessati.
4. Il datore di lavoro provvede affinché i lavoratori incaricati dell'uso delle attrezzature che richiedono conoscenze e responsabilità particolari di cui all'articolo 71, comma 7 del D.Lgs.n. 81/08, ricevano una formazione adeguata e specifica, tale da consentirne l'utilizzo delle attrezzature in modo idoneo e sicuro, anche in relazione ai rischi che possano essere causati ad altre persone.

Fatto salvo quanto detto sopra il C.dA. prevede inoltre quanto segue:
- la ditta appaltatrice non apporterà modifiche alle strutture dei refettori e delle cucine, fatti salvi gli interventi migliorativi da concordarsi con l'Amministrazione Comunale e/o le sostituzioni di attrezzature ed arredi che si rendesse necessario attuare nel corso dell'appalto, da concordarsi con l'Amministrazione Comunale;
- l'eventuale ripristino è a carico della ditta appaltatrice;
- la ditta appaltatrice ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto;
- la ditta appaltatrice deve provvedere a proprie spese alla sostituzione ed installazione degli elettrodomestici ed arredi presenti nei locali destinati al servizio di ristorazione (cucine, refettori e locali annessi) qualora siano divenuti irreparabili oppure non siano più idonei a qualsiasi titolo al loro utilizzo, come di seguito elencati:
    - grossi elettrodomestici (cucine, forni, frigoriferi, lavastoviglie, bollitori ecc.);
    - piccoli elettrodomestici (frullatori ad immersione e non, spremiagrumi, tritacarne, fruste ed ogni altro attrezzo necessario es. piccoli elettrodomestici di tipo casalingo); sin dall'inizio dell'appalto, l'I.A. dovrà inoltre provvedere direttamente all'acquisto di piccoli elettrodomestici, indispensabili per la realizzazione o l'ottimizzazione di alcune preparazioni alimentari, di cui le cucine siano sfornite;
    - carrelli portavivande e scolavassoi;
    - contenitori per la raccolta dei rifiuti;
    - armadietti spogliatoio;

- carrelli termici
- pentolame ed utensileria utilizzati nella preparazione e distribuzione dei pasti (come, a titolo meramente esemplificativo, pentole, teglie, mestoli, ecc…).

Detti elettrodomestici ed arredi diventano a tutti gli effetti di proprietà dell'Amministrazione Comunale
Prima della fornitura dei grossi elettrodomestici l'I.A. dovrà contattare il Servizio Mense Scolastiche per verificare la compatibilità, in termini di potenza, degli elettrodomestici con gli impianti esistenti nonché le ulteriori specifiche caratteristiche dell'elettrodomestico e le disposizioni di legge per quanto riguarda la **sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs. n.81/08, norme tecniche ed altro).**

10.2. Manutenzione delle attrezzature

La manutenzione di tutte le attrezzature ed arredi presenti nei locali destinati al servizio di ristorazione (cucine, refettori e locali annessi), è a carico della ditta appaltatrice **(manutenzione ordinaria e straordinaria, anche al fine di garantirne l'efficienza e la conformità alle vigenti norme in materia di sicurezza).**
La ditta appaltatrice dovrà predisporre il **piano di manutenzione ordinaria programmata** con interventi a **frequenza annuale**, che preveda l'attuazione degli interventi entro il primo trimestre di ogni anno. La manutenzione programmata dovrà riguardare tutte le attrezzature e gli elettrodomestici con l'esclusione dei piccoli elettrodomestici.
Con riferimento ai grossi elettrodomestici **dovrà tenere presso la sede scolastica apposito registro** nel quale verranno indicati, per ognuno di essi, i guasti e le riparazioni effettuate nonché gli interventi di manutenzione annuale eseguiti, con indicazione del giorno, del manutentore con relativa firma e descrizione del tipo di intervento effettuato.

La manutenzione (ordinaria e straordinaria) delle attrezzature di mensa (utilizzate per l'espletamento di quanto richiesto dall'appalto) sarà a totale carico della ditta appaltatrice compresa la loro completa sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriore necessità, come più nel dettaglio specificato all'art. 15 del C.dA. Nell'ipotesi della sostituzione di attrezzature non più funzionanti, le stesse dovranno essere fornite nuove appartenere almeno alla classe A+ o di corrispondente efficienza e risparmio energetico ed essere in regola con le vigenti norme in materia di sicurezza (marchiatura CE). Tutte le eventuali nuove attrezzature e gli arredi (sia sostituiti che integrati) diverranno di proprietà comunale al termine del contratto.

10.3. Sostanze

Tutte le attrezzature, i macchinari ed i prodotti di pulizia e sanificazione occorrenti per svolgere il servizio in oggetto ed i prodotti ausiliari in tessuto carta da posizionare presso i locali dovranno essere **adeguati al tipo di operazione.**
Per quanto concerne i **prodotti di pulizia e sanificazione** occorrenti per svolgere il servizio oggetto dell'appalto l'aggiudicatario ha l'obbligo di utilizzare prodotti per l'igiene, detergenti multiuso destinati alla pulizia di ambienti interni, detergenti per finestre e detergenti per servizi sanitari per le pulizie ordinarie conformi alle specifiche tecniche indicate nel D.M. 24/05/2012, recante i criteri ambientali minimi per il servizio di pulizia.
La ditta appaltatrice:

- dovrà integrare il presente documento con la **lista dei prodotti** che si impegna ad utilizzare (riportando produttore e denominazione commerciale di ciascun prodotto).
- è responsabile:
  - della custodia dei prodotti di pulizia e sanificazione;
  - del corretto utilizzo dei prodotti suddetti e della messa a disposizione delle schede di sicurezza delle sostanze;
  - della formazione del personale, in particolare per il corretto utilizzo di detergenti che possono presentare elementi di pericolosità.

Per nessun motivo potranno o saranno ammessi in deposito materiali infiammabili. Per nessun motivo l'aggiudicatario dovrà lasciare incustoditi macchinari, attrezzi e prodotti di pulizia, sia durante che fuori dagli orari di pulizia.

In dettaglio si veda l'art. 66 del C.dA.

10.4. Manutenzione dei locali

La manutenzione ordinaria dei locali avuti in consegna è a carico della ditta appaltatrice che dovrà garantire la loro perfetta efficienza.
Per manutenzione ordinaria si intende in particolare (a titolo meramente esemplificativo):
- la tinteggiatura delle pareti della cucina/refettorio e locali ad essi pertinenti nonché degli infissi interni ed esterni;
- la sostituzione di piastrelle rotte delle pareti o dei pavimenti e la posa di quelle eventualmente mancanti, ma non l'integrale rifacimento della piastrellatura;
- le riparazioni idrauliche sulle parti degli impianti esterne alle murature, ivi compresa la sostituzione dei rubinetti – inclusi quelli con comandi non manuali (con leva a gomito o a pedale) – ove non più riparabili;
- le disotturazioni degli scarichi, anche con l'impiego di canal jet se necessario (previo accordo con gli uffici comunali competenti), nonché eventuali altri interventi di modesta entità, non di carattere strutturale, necessari per il corretto e regolare funzionamento della cucina/locali;
- l'installazione, qualora necessaria per garantire adeguate condizioni igienico-sanitarie, la sostituzione o riparazione di zanzariere;
- la sostituzione di vetri e la riparazione degli infissi;
- l'installazione e sostituzione di molle chiudi-porta.

11. PROCEDURE DI GESTIONE DELLA SICUREZZA, PERSONALE, RESPONSABILITA', REQUISITI E NORME DI COMPORTAMENTO

11.1 Procedura generale per la gestione della sicurezza

Generalità

Prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio, la ditta appaltatrice è tenuta a fornire al Comune di Pinerolo:

- per ciascun edificio (plesso scolastico), una scheda che dovrà essere controfirmata dai Dirigenti delle strutture, contenente i nominativi del personale che impiegherà nel servizio (per ciascun addetto dovranno essere forniti i seguenti dati: cognome, nome, luogo e data di nascita, qualifica, numero di ore di servizio prestate, numero di matricola, codice fiscale, numero di posizione Inps e Inail;
- il nominativo del Responsabile (**PREPOSTO e referente**) dell'intero servizio in oggetto presso ogni sede.

In caso di sostituzione del responsabile in corso di contratto, l'aggiudicatario dovrà darne immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale ed alla Direzione Didattica;

Dal primo giorno di servizio, dovrà munire tutti i propri dipendenti o soci lavoratori di un'apposita targhetta di riconoscimento, da portare sempre bene in vista, al fine di facilitarne la circolazione nei locali delle varie sedi scolastiche e dovrà informare gli addetti riguardo alle norme sulla prevenzione degli infortuni e sulla sicurezza sul posto di lavoro e vigilare sulla scrupolosa osservanza da parte degli stessi delle disposizioni impartite.

Il personale addetto al servizio:

- dovrà essere sempre presente nelle rispettive zone di lavoro durante gli orari concordemente decisi;
- dovrà lasciare immediatamente i locali di lavoro al termine del servizio;
- dovrà attenersi a tutte le norme inerenti la sicurezza sul lavoro;
- qualora dovesse riscontrare anomalie, guasti o danneggiamenti dei locali e degli impianti, anche se verificatisi indipendentemente dal servizio svolto o causati da ignoti, dovrà segnalarli alla Direzione Didattica ed all'Amministrazione Comunale.

Riunione preliminare di coordinamento

Prima di consentire l'inizio degli interventi previsti dal contratto d'appalto, il RUP convocherà una riunione preliminare di coordinamento per verificare se vi sia la necessità di individuare ulteriori misure di sicurezza dovute all'esistenza di interferenze non previste al momento della redazione del presente documento.

Alla riunione preliminare di coordinamento dovranno partecipare i seguenti soggetti:

Per l'Appaltante:

- RUP o suo delegato

Per la ditta esecutrice:

- Datore di lavoro o suo delegato
- Preposto o Referente del servizio.

Per la scuola:

- Dirigente.

Si stabilisce inoltre che **non potrà essere iniziata alcuna operazione all'interno di ogni plesso scolastico** da parte della ditta appaltatrice, se non a seguito di avvenuta firma, da parte del responsabile di sede incaricato per il coordinamento dei lavori affidati in appalto **dello specifico verbale di cooperazione e coordinamento.**

Si stabilisce inoltre che eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato daranno il diritto di interrompere immediatamente il servizio.

Controlli in fase di esecuzione

Nel corso della riunione dovranno essere specificati i nominativi dei Responsabili dell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione contro i rischi interferenziali sia per conto del Datore di Lavoro Committente (Appaltante) sia per conto del Datore di Lavoro della ditta appaltatrice. Gli stessi si impegneranno ad informarsi reciprocamente su ogni eventuale circostanza modificativa dei lavori e a darne immediata comunicazione ai rispettivi Datori di lavoro per le azioni di competenza.
Prima dell'inizio dei lavori il RUP anche attraverso un suo delegato deve provvedere a verificare l'attuazione delle procedure della ditta appaltatrice relative all'applicazione dall'art. 26 del D.Lgs.n. 81/2008 e s.m.i.
Provvederà inoltre in corso di esecuzione alla verifica degli adempimenti e delle misure di sicurezza previste dal presente documento e definite nel corso della riunione preliminare di coordinamento ed in particolare dovrà verificare:

- che il personale dipendente della ditta appaltatrice e/o subappaltatrice ed i lavoratori autonomi siano stati autorizzati all'ingresso nelle aree di lavoro e siano in possesso del tesserino di riconoscimento;
- che le attrezzature utilizzate siano quelle dichiarate dall'ditta appaltatrice;
- l'adozione delle misure di sicurezza da adottare contro i rischi interferenziali previste dal DUVRI, dal verbale di riunione preliminare di coordinamento e dagli eventuali aggiornamenti degli stessi (che possono essere fatti anche mediante verbali di sopralluogo).

Idoneità sanitaria

Per tutti i lavoratori della ditta appaltatrice dovrà essere accertata l'idoneità sanitaria se prevista dal Protocollo Sanitario del medico competente. La sorveglianza sanitaria dovrà essere attuata in conformità alla legislazione vigente, il DVR dovrà riportare il nominativo del Medico Competente.

DPI

A tutti i lavoratori dovranno essere obbligatoriamente forniti in dotazione personale i necessari Dispositivi di Protezione Individuali.
Ferma restando l'opportunità di prevedere dei sistemi di protezione collettiva in modo preferenziale rispetto a quelli individuali, nel DVR della ditta appaltatrice dovrà essere riportato l'elenco dettagliato di tutti i DPI consegnati nominativamente ai lavoratori. Tutti i lavoratori dovranno essere adeguatamente formati e informati circa il corretto uso dei DPI loro consegnati.

Formazione dei lavoratori

Ai fini della gestione della sicurezza è obbligatorio che il Datore di Lavoro della ditta appaltatrice abbia attuato nei confronti dei lavoratori subordinati quanto previsto dal D.Lgs. n. 81/08 e s.m.i. e dalle altre leggi e regolamenti vigenti in materia di istituti relazionali di informazione, formazione, addestramento ed istruzione al fine della prevenzione dei rischi lavorativi (es. Accordi Stato Regioni).
L'avvenuto adempimento dovrà essere dimostrato da attestazioni rilasciate da Enti Formatori abilitati. A titolo esemplificativo, non esaustivo, si evidenzia che gli argomenti trattati devono essere relativi ai diritti e ai doveri dei lavoratori, l'abbigliamento e i dispositivi di protezione individuale, la segnaletica di sicurezza, i contenuti del DUVRI, i rischi specifici per ogni singola fase, i comportamenti da tenere ai fini della sicurezza, il rischio chimico, il rischio biologico, la prevenzione incendi ed il relativo piano di emergenza, l'uso delle attrezzature, le norme comportamentali all'interno delle scuole in oggetto e le norme comportamentali generali e specifiche.

11.2. Procedure specifiche

I. Modalità di consegna degli alimenti presso le strutture scolastiche

Gli alimenti dovranno essere consegnati presso i centri di cottura nei locali adibiti a dispensa, a cura della ditta appaltatrice.

Occorrerà valutare in dettaglio le possibili interferenze con le attività in corso nei plessi scolastici e prestare particolare cura nella gestione dell'apertura degli accessi.

Occorrerà aprire il cancello d'ingresso, entrare con il mezzo e richiuderlo immediatamente.

La stessa operazione dovrà essere effettuata all'uscita.

Gli orari potranno subire variazioni, preventivamente concordate con la Direzione Didattica.

II. Rifiuti

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla preparazione dei pasti in tutti i centri e dalla distribuzione dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta siti presso gli "eco punti", o comunque smaltiti nel rispetto delle eventuali differenti modalità per lo smaltimento dei rifiuti introdotte dall'azienda incaricata.

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

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'I.A.

L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'A.C. in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

L'IA dovrà garantire la presenza di contenitori a pedale, provvedendo alla sostituzione dei medesimi qualora si rivelino non più idonei. In ogni caso, i contenitori dovranno essere in numero adeguato rispetto alle esigenze di ciascun centro.

III. Divieto di fumo

In ottemperanza alla vigente normativa, è vietato fumare in tutti i locali e per evidenti motivi di sicurezza, anche nelle aree esterne delle scuole in prossimità dei contatori e delle tubazioni del gas.

L'IA dovrà individuare, per ciascun plesso, un proprio dipendente tenuto a vigilare sull'osservanza del divieto.

12. SUBAPPALTO

Si vedano il C.dA. e l'articolo 26 del D.Lgs. n. 81/08.

Per quanto riguarda il servizio in oggetto le attività subappaltabili sono:

- la derattizzazione (cucina e locali pertinenti, centri di distribuzione, refettori e locali pertinenti, ossia tutti i locali soggetti a vigilanza sanitaria);
- la manutenzione delle attrezzature delle cucine;
- il trasporto pasti.

Si ricorda che 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'INAIL.

Le ditte subappaltatrici sono soggette agli stessi obblighi delle ditte appaltatrici per quanto concerne la tutela dei lavoratori sui luoghi di lavoro. In caso di subappalto occorrerà quindi procedere alla verifica dell'idoneità delle ditte subappaltatrici con le stesse procedure previste per la ditta appaltatrice, la quale sarà garante delle subappaltatrici per gli aspetti citati.

13. SOGGETTI ESPOSTI AI RISCHI INTERFERENTI ED AREE DI LAVORO

- ✓ **Ditta appaltatrice:** l'unico soggetto operativo per i lavori relativi alle attività descritte è la ditta appaltatrice e le eventuali subappaltatrici, pertanto qualunque rischio da interferenza derivato dalle fasi lavorative di cui alle prestazioni contrattuali, riguarda il personale addetto della ditta stessa.
- ✓ **Addetti cucine e mense:** personale addetto alla preparazione di alimenti e bevande e al servizio mensa. Le mansioni caratteristiche di tali addetti possono essere riconducibili al ricevimento delle merci, al relativo stoccaggio (refrigerato e non), alla preparazione degli alimenti e alla somministrazione dei pasti agli alunni. Lo svolgimento dell'attività implica l'utilizzo delle attrezzature previste in cucina ed in mensa (forni, fornelli, bilance, coltelli, cucchiai, mestoli, pentole, tegami, frullatori, etc.).
- ✓ **Insegnanti:** personale addetto all'assistenza, alla sorveglianza, all'insegnamento ed alla gestione delle emergenze.
- ✓ **Collaboratori (bidelli):** personale addetto alla sorveglianza, pulizie, gestione delle emergenze.
- ✓ **Personale esterno:** ditte esterne per la manutenzione, lavoratori del Comune di Pinerolo, genitori e altre persone esterne che accedono alle strutture.
- ✓ **Operai Comunali:** esiste la possibilità che l'Amministrazione Comunale si serva di personale proprio per la realizzazione di interventi specifici all'interno degli edifici Comunali, quali interventi programmati o urgenti e imprevisti. In questo caso anche i lavoratori comunali sono esposti a rischi da interferenze;
- ✓ **Altre Ditte Appaltatrici:** qualora si eseguano lavori quali manutenzione degli impianti elettrici, piuttosto che lavori edili, da realizzarsi all'interno degli edifici Comunali, ci si avvale ovviamente di appalto ad altre ditte specifiche, pertanto esiste anche per esse la possibilità di rischio da interferenze;
- ✓ **Visitatori:** anche per questi esiste la possibilità di esposizione a rischio da interferenza.

14. PROCEDIMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

Le interferenze sono state identificate:
- esaminando le attività oggetto dell'appalto,
- esaminando le attività effettuate dai lavoratori delle scuole, del Comune di Pinerolo ed altri lavoratori o persone potenzialmente presenti nei luoghi oggetto del contratto di appalto,
- esaminando la presenza di alunni;
- esaminando l'eventuale presenza di utenti e visitatori.;
- identificando le interferenze.

Per la valutazione dei rischi derivanti da interferenze sono stati seguiti i seguenti criteri:
- identificazione dei pericoli derivanti dalle interferenze;

- definizione delle misure per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze;
- valutazione dei rischi da interferenze.

Le possibili situazioni di interferenza che possono verificarsi sono quelle riconducili alla **contestuale presenza degli addetti alle cucine ed alla mensa, lavoratori del Comune di Pinerolo (cuoche, collaboratori, operai, tecnici), lavoratori degli Istituti Scolastici (insegnanti, collaboratori ed altri), alunni, ditte esterne per le manutenzioni e subappaltatori** durante le ore dei pasti nelle sale refettorio e durante le operazioni di preparazione e somministrazione degli stessi.

La **contestuale presenza dei soggetti individuati** è significativa in quanto durante il servizio di mensa svolto dai lavoratori addetti alle cucine ed alle mense sono presenti gli insegnanti dei plessi scolastici aventi compiti di sorveglianza ed assistenza degli alunni durante il pasto.

Ulteriori interferenze possono essere dovute alla presenza di altri lavoratori delle scuole quali i bidelli e personale amministrativo, ditte esterne per la manutenzione e personale del Comune di Pinerolo (operai, tecnici).

Il personale addetto alla cucina ed alla mensa sarà presente presso le strutture in **orari da definirsi** con l'Amministrazione comunale e con la Direzione Didattica.

Le **sovrapposizioni temporali** possibili del personale cucina e mensa con il personale scolastico e gli alunni sono possibili durante l'intero orario di lavoro degli addetti cucina e mensa, in particolare durante la somministrazione dei pasti nei locali mensa.
Saranno presenti inoltre nelle aree lavoro cucina mensa fornitori esterni che dovranno essere gestiti dal preposto incaricato per l'attività di cucina e mensa.

15. ELENCO RISCHI E DESCRIZIONE

Senza voler entrare nella rigorosa trattazione dei rischi specifici propri delle attività lavorative legate all'espletamento del servizio in oggetto, in quanto devono essere analizzati in modo organico attraverso la redazione dello specifico Documento di Valutazione dei Rischi, si può comunque ricordare che i rischi interferenti più probabili sono accorpabili nelle seguenti categorie:
1) rischi per la sicurezza, di natura infortunistica: sono responsabili del potenziale verificarsi di incidenti o infortuni, ovvero di danni o menomazioni fisiche (più o meno gravi) subite dalle persone addette alle varie attività lavorative, in conseguenza di un impatto fisico-traumatico di diversa natura (meccanica, elettrica, chimica, termica, etc.).
Le cause di tali rischi sono da ricercare almeno nella maggioranza dei casi, in un non idoneo assetto delle caratteristiche di sicurezza riguardanti l'ambiente di lavoro, le macchine e/o le apparecchiature utilizzate, le modalità operative, l'organizzazione del lavoro, etc.
2) rischi per la salute, di natura igienico-ambientale: sono responsabili della potenziale compromissione dell'equilibrio biologico del personale addetto ad operazioni o a lavorazioni che comportano l'emissione nell'ambiente di fattori ambientali di rischio, di natura chimica, fisica e biologica, con seguente esposizione del personale addetto. Le cause di tali rischi sono da ricercare nella insorgenza di non idonee condizioni igienico-ambientali dovute alla presenza di fattori ambientali di rischio generati dalle lavorazioni, (caratteristiche del processo e/o delle apparecchiature) e da modalità operative.

3) altri rischi, di tipo cosiddetto trasversale o organizzativo: sono individuabili all'interno della complessa articolazione che caratterizza il rapporto tra "l'operatore" e "l'organizzazione del lavoro" in cui è inserito; non rientrano nelle caratteristiche delle due categorie precedenti e le cui conseguenze sono difficilmente valutabili. Si possono inserire in questo terzo gruppo i potenziali danni fisici imputabili all'organizzazione del lavoro.
E' necessario effettuare l'individuazione di tutti i rischi potenzialmente esistenti, delle loro reciproche interazioni, nonché la valutazione della loro entità effettuata, ove necessario, mediante metodi analitici e strumentali.
Sulla base di queste considerazioni, per l'identificazione dei rischi derivanti dai pericoli individuati si è utilizzato il seguente elenco (che contiene tutti i rischi potenzialmente presenti):

- **R1 caduta di materiale:** perdita di stabilità incontrollata dell'equilibrio di oggetti, attrezzature e masse in genere da un livello ad un altro posto ad una quota inferiore;
- **R2 colpo:** percossa accidentale causata da un'attrezzatura o da una parte di una macchina in movimento;
- **R3 taglio, puntura e ed abrasione:** lesioni dovute a contatto di parti del corpo dell'operatore con elementi taglienti o pungenti di attrezzature, strutture ed oggetti;
- **R4 scivolamento, inciampo e caduta a livello:** azioni incontrollate durante il normale svolgimento dell'attività lavorativa, il transito o l'esecuzione di operazioni particolari come la movimentazione di materiali dovute alla presenza di elementi di disturbo (es. ostacoli, presenza di sostanze sui pavimenti ecc.);
- **R5 investimento:** collisione di un veicolo o mezzo contro un altro o contro persone presenti nei luoghi di transito e nelle aree di lavoro dittali;
- **R6 contatto con parti in tensione (folgorazione):** viene considerata la possibilità che un lavoratore possa subire un danno in conseguenza al contato diretto o indiretto con elementi in tensione elettrica; il rischio deriva dalla presenza sul posto di lavoro di impianti elettrici, di attrezzature elettriche, che per anomalie di funzionamento possono dar luogo alla possibilità di un contatto diretto o indiretto con elementi sotto tensione;
- **R7 calore, fiamme, esplosioni, incendio:** viene considerata la possibilità che un lavoratore possa subire un danno in conseguenza di un incendio che si verifichi durante lo svolgimento dell'attività, di un'esplosione, o durante l'uso di materiali che possono assumere elevate temperature o di altre sorgenti di ignizione; il rischio deriva in particolare dalla presenza sul luogo di lavoro di materiale che possa infiammarsi (gas, oli, altri materiali infiammabili e/o combustibili) in conseguenza della possibilità di innesco, dalla presenza sul posto di lavoro di impianti che per anomalie di funzionamento possono dar luogo ad esplosioni o dalla presenza di materiali che per anomalie di utilizzo possono dar luogo ad esplosioni;
- **R8 proiezione di materiali e schizzi:** fuoriuscita accidentale ed improvvisa di materiale solido e liquido da macchine, lavorazioni in atto o movimentando materiali;
- **R9 inalazione di polveri, fibre, fumi e vapori:** inspirazione profonda di agenti dannosi presenti in ambiente di lavoro durante i processi produttivi o durante eventuali emergenze;
- **R10 sostanze e preparati chimici pericolosi:** il rischio si manifesta quando vengono eseguiti lavori con o in presenza di sostanze chimiche e/o preparati contenenti agenti chimici tossici, nocivi, irritanti e corrosivi.

16. VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE ED INDIVIDUAZIONE DELLE MISURE DA ADOTTARE

Sulla base dell'indagine effettuata, si individuano all'interno del Palazzo Comunale e di altri edifici del Comune di Pinerolo le condizioni di interferenze spazio-temporali sintetizzate nelle SCHEDE DI VALUTAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI DA INTERFERENZA riportate a seguire.

In esse, per ogni condizione di interferenza, sono indicati i rischi presenti.
Nella parte finale delle tabelle sono indicate le misure di prevenzione e protezione da adottare nei casi specifici a carico del soggetto individuato nella valutazione dei rischi come **soggetto fonte di rischio** (salvo diversi accordi fra le parti).

Per quanto riguarda le attività da svolgersi in generale i rischi interferenziali potranno riguardare:

- uso di attrezzature con rischi interferenti con presenza di operatori, insegnanti o altre ditte;
- uso sostanze per la pulizia non idoneo e non sicuro;
- pavimentazioni bagnate che potrebbero causare cadute per scivolamento;
- accesso a locali destinati al solo appaltatore (cucine, dispense, locali per stoccaggio attrezzature e prodotti ecc.);
- emergenze causate dalla ditta appaltatrice o emergenze all'interno della struttura stessa (incendio, terremoto ecc.);
- guasti elettrici;
- ostruzione vie di fuga e dispositivi di spegnimento;
- accessi alla struttura non controllati (cancelli d'ingresso, vie secondarie ecc.) con possibile ingresso/uscita di persone ed alunni.

Le misure generali da adottarsi per eliminare i rischi interferenti elencati prevedono:

- sopralluogo preventivo delle aree oggetto di appalto e riunione di cooperazione e coordinamento;
- la pianificazione delle attività in Appalto in accordo con l'Appaltante e la programmazione dei lavori evitando sovrapposizioni per quanto possibile;
- l'assegnazione formale delle aree di lavoro e dei depositi specifici ed il divieto di accesso alle persone non autorizzate in tali aree;
- la definizione dei nominativi dei referenti e dei preposti al fine di coordinare le attività svolte e presenti;
- la formazione dei lavoratori da parte del Datore di lavoro della ditta Appaltatrice;
- il controllo e la vigilanza delle attività da parte del Datore di Lavoro della ditta Appaltatrice anche attraverso i preposti;
- l'uso di attrezzature idonee e sicure;
- percorso dedicato dallo scarico dei contenitori dagli automezzi al luogo destinato alle operazioni preliminari alla distribuzione;
- l'uso di cartelli di segnalazione dei pericoli;
- il divieto di eseguire le operazioni al di fuori degli orari concordati;
- il mantenimento delle vie di fuga libere da ostacoli ed attrezzature di ogni genere anche da parte dei lavoratori della ditta Appaltatrice;

- la tempestiva comunicazione alla Direzione Didattica di ogni anomalia riscontrata (impianto elettrico, spazi di lavoro, attrezzature ecc.);
- l'osservazione delle diposizioni di sicurezza vigenti all'interno del luogo di lavoro, anche indicate dalla segnaletica di sicurezza presente;
- l'informazione sulle misure di emergenza da adottarsi.

Interferenze relative alle attività di pulizia

Attività	Rischio / Pericolo	Soggetto fonte del	Valutazione del rischio				Misure di protezione e prevenzione
			P	D	Rischio		
PREPARAZIONE E SERVIZIO PASTI	Urti, impatti e/o ustioni da calore dovuto alla presenza di docenti ed alunni in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito	• Addetto cucina	2	3	**6**	Significativo	• Le attività di trasporto dei pasti dalla cucina alla mensa e successivo scodellamento è ausiliata dalla presenza di carrelli portavivande. • Occorre prestare attenzione durante il trasporto a non urtare persone e/o cose. • Eseguire le lavorazioni verificando che non vi sia presenza di docenti e alunni e in prossimità delle aree di transito ed in quelle di distribuzione pasti.
	Rischi di inciampo e scivolamento dovuti alla presenza di ingombri e/o materiali	• Addetto cucina • Docenti / insegnanti	2	3	**6**	Significativo	• I percorsi devono sempre essere mantenuti sgombri da attrezzature, materiali o altro capace di ostacolare il cammino degli operatori.
	Rischi di inciampo e scivolamento dovuti alla presenza di acqua sul pavimento nel corso delle operazioni di detersione e/o sanificazione	• Addetto cucina	2	3	**6**	Significativo	• È obbligo dell'addetto segnalare le superfici bagnate con apposito cartello e posizionare eventuali delimitazioni al fine di informare sul rischio di scivolamento. • Intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.
	Caduta materiali da scaffalature durante le operazioni di immagazzinamento delle scorte alimentari su scaffalature	• Addetto cucina	2	3	**6**	Significativo	• Stoccare sempre i materiali più pesanti sui ripiani più bassi delle scaffalature. • Per il prelievo fare uso delle scalette a norma.

Attività	Rischio / Pericolo	Soggetto fonte del	Valutazione del rischio				Misure di protezione e prevenzione
			P	D	Rischio		
	Ustione, taglio, proiezioni di schizzi dovuto alla presenza di persone all'interno della cucina	• Addetto cucina	1	3	**3**	Significativo	• Vietare l'accesso alla cucina ai non addetti durante la preparazione e la somministrazione degli alimenti.
	Rischi di taglio, puntura e/o abrasione dovuto alla presenza di utensili da cucina nella sala refettorio	• Addetto cucina	1	3	**3**	Significativo	• Onde evitare rischi legati all'utilizzo di utensili taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati. • Evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi similari, onde da ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre presone presenti.
	• Possibile contatto con sostanze chimiche pericolose (irritanti – nocive)	• Addetto cucina	2	3	**6**	Significativo	• Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti chimici, se non per lavori d'urgenza, saranno programmati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo. • E' fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati. • Gli addetti del centro cucina non dovranno in alcun modo lasciare incustoditi prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti. • In alcun modo dovranno essere abbandonati negli rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata al termine del servizio.

Attività	Rischio / Pericolo	Soggetto fonte del	Valutazione del rischio				Misure di protezione e prevenzione
			P	D	Rischio		
	• Rischio di elettrocuzione dovuto all'uso di apparecchiature elettriche	• Addetto cucina	1	5	**5**	Accettabile	• Tutte le attrezzature e le apparecchiature dovranno essere utilizzate in ottime condizioni e in conformità con la vigente normativa sulla sicurezza. • Gli addetti del centro cucina, nell'impiego delle apparecchiature elettriche, dovranno adottare le normali precauzioni generali connesse all'uso di apparecchi e impianti elettrici e dovranno seguire le avvertenze specifiche indicate dai costruttori. • L'uso di prese e cavi portatili, nel caso in cui si renda necessario, dovrà avvenire senza poter costituire per i presenti rischio di contatto con parti in tensione o causa d'inciampo.
	• Investimento dovuto all'accesso degli automezzi per il carico / scarico delle derrate alimentari	• Addetto cucina	1	5	**5**	Accettabile	• Gli automezzi dovranno accedere ed effettuare movimenti all'interno dell'area scolastica (anche esterne ai limiti dei plessi) a velocità tale da non generare pericoli per le persone presenti e comunque evitando, per quanto possibile, interferenze tra le manovre di carico e scarico ed il personale della scuola. • Chiudere sempre i cancelli di ingresso ed uscita mezzi per le forniture
	• Emergenze incendio ed altre	• Addetto cucina • Personale delle scuole • Alunni	2	5	10	Coordinamento	• Organizzazione squadre di emergenza • Incarichi • Coordinamento • Prove evacuazione • Verifiche e controlli • Applicazione regole generali e specifiche del DVR, del DUVRI e del Piano di Emergenza

Attività	Rischio / Pericolo	Soggetto fonte del pericolo	Valutazione del Rischio				Misure di protezione e prevenzione
			P	D	IR		
Pulizia e sanificazione locali cucina e mense	Scivolamento per lavaggio pavimenti e/o sversamenti accidentali	**Addetto cucina mensa**	2	3	**6**	Significativo	L'esecutrice, nell'espletamento del servizio, dovrà: • eseguire la pulizia dei pavimenti negli orari concordati con la committenza; • procedere per settori e marcare di volta in volta il settore sottoposto a lavaggio, • utilizzare idonei segnali per evidenziare il rischio di scivolamento su superfici di transito bagnate (cartello a cavalletto indicante il pericolo, posizionato a pavimento nelle zone "a monte ed a valle" del punto interessato), • rimuovere i segnali una volta che le superfici di transito non siano più scivolose.
	Inciampo per la presenza di utensili per le operazioni di pulizia, di rifiuti e di materiali depositati.	**Addetto cucina mensa**	2	3	**6**	Significativo	• I cavi devono essere disposti lungo i muri in modo da non creare ulteriore pericolo di inciampo, protetti se e quando soggetti ad usura, colpi, impatti. • Le attrezzature ed i materiali in uso e non, devono essere riposti in aree che non pregiudichino l'esodo (uscite di sicurezza, corridoi, ecc). • La collocazione di attrezzature e di materiali non deve costituire inciampo ed ostacolo, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; la raccolta e l'allontanamento del materiale deve essere disposta immediatamente al termine delle lavorazioni.
	Scivolamento, inciampo e caduta a livello dovuto alla presenza di barriere architettoniche e/o presenza di ostacoli	**Addetto cucina mensa**	2	3	**6**	Significativo	• L'attuazione del servizio non deve creare barriere architettoniche od ostacoli alla percorrenza dei luoghi ove avviene l'esecuzione delle attività e negli altri. • Nel caso in cui, durante l'attuazione del servizio, si rendesse necessario impegnare un percorso, i lavoratori dell'ditta affidataria dovranno segnalare adeguatamente il percorso alternativo e sicuro per gli utenti. • Gli strumenti e i materiali utilizzati dovranno essere collocati in modo tale da non costituire inciampo. • L'eventuale deposito di attrezzature non dovrà avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; e si dovrà provvedere all'immediata raccolta e allontanamento al termine delle attività connesse con il servizio espletato.

	Inalazione di prodotti chimici e sostanze utilizzate per la pulizia	**Addetto cucina mensa**	2	2	**4**	Significativo	• Qualora risulti necessario eseguire lavorazioni che comportino produzione di polveri o vapori si dovrà predisporre aerazione dei locali soprattutto nel caso che queste si svolgano in ambienti di dimensioni limitate e con presenza di altre persone.
Pulizia e sanificazione locali cucina e mense	Possibile contatto con sostanze chimiche pericolose (irritanti – nocive)	**Addetto cucina mensa**	2	3	**6**	Significativo	• L'impiego di prodotti e/o sostanze chimiche detergenti da parte dell'affidataria deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulle "Schede di Sicurezza" e Schede Tecniche • Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti chimici, se non per lavori d'urgenza, saranno programmati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo. • E' fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati. • La ditta operante non deve in alcun modo lasciare incustoditi prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti. • All'interno dei locali dopo aver fatto uso dei materiali o sostanze per la pulizia (es. alcool, detergenti) si dovrà verificare attentamente che gli stessi prodotti non siano rimasti involontariamente nelle aree oggetto d'intervento. I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti e secondo il CdA. • In alcun modo dovranno essere abbandonati rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata al termine del servizio. • Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche nei giorni successivi all'impiego delle suddette sostanze.
	Utilizzo di prodotti infiammabili	**Addetto cucina mensa**	1	4	**4**	Significativo	La ditta nell'espletamento del servizio, dovrà: • stoccare i prodotti in apposti locali/luoghi segnalati e ben ventilati, • stoccare il quantitativo minimo indispensabile di prodotti infiammabili, • eseguire una corretta gestione dei rifiuti.

Pulizia e sanificazione locali cucina e mense	Rischio di elettrocuzione dovuto all'uso di apparecchiature elettriche	**Addetto cucina mensa**	1	5	**5**	Significativo	• Tutte le attrezzature e le apparecchiature dovranno essere utilizzate in ottime condizioni e in conformità con la vigente normativa sulla sicurezza. • I lavoratori della ditta Appaltatrice, nell'impiego delle apparecchiature elettriche, dovranno adottare le normali precauzioni generali connesse all'uso di apparecchi e impianti elettrici e dovranno seguire le avvertenze specifiche indicate dai costruttori. • L'uso di prese e cavi portatili, nel caso in cui si renda necessario, dovrà avvenire senza poter costituire per i presenti rischio di contatto con parti in tensione o causa d'inciampo. • La ditta Appaltatrice deve verificare che la potenza di assorbimento dell'apparecchio sia compatibile con quella del quadro di allacciamento.
	Informazione ai lavoratori dipendenti: rischi legati all'organizzazione del lavoro	**Addetto cucina mensa**	2	3	**6**	Significativo	La ditta Appaltatrice, nell'espletamento del servizio, nel caso in cui si verifichi la presenza di attività contemporanea con altri soggetti che determinano interferenze con quelle previste per il servizio stesso, dovrà informare il responsabile del servizio, al fine di definire le opportune procedure per garantire la sicurezza nell'espletamento del servizio.
	Misure d'emergenza: rischio legato all'organizzazione del lavoro	**Addetto cucina mensa**	2	5	**10**	Significativo	La ditta Appaltatrice dovrà predisporre la propria struttura per la gestione delle eventuali emergenze coordinandosi con quella delle strutture in oggetto.
	Attività legale alle lavorazioni in quota: rischi di cadute di materiali dall'alto	**Addetto cucina mensa**	2	5	**10**	Significativo	Il lavoratore della ditta Appaltatrice che operi su scala portatile (es. lavaggio vetri) dovrà anche prestare attenzione alla possibile caduta di oggetti dall'alto e al rischio di ribaltamento di arredi e materiali e dovrà utilizzare idonei segnali per evidenziare il rischio.
	Rischi interferenti con i fruitori degli ambienti oggetto dell'appalto.	**Addetto cucina mensa**	2	3	**6**	Significativo	L'accesso alle zone ove è prevista la presenza dell'utenza deve essere sempre preceduto, a cura del personale della ditta Appaltatrice, da comunicazione ai soggetti referenti dell'appalto e con i responsabili dei luoghi dove si svolgeranno le operazioni lavorative al fine di evitare eventuali interazioni che possono indurre o aggravare i rischi.

Verifiche periodiche su strutture, impianti ed emergenze	Pericoli di natura elettrica	**Comune di Pinerolo**	1	5	**5**	Significativo	L'impianto elettrico deve essere a norma, sicuro e soggetto a manutenzione e verifiche periodiche. Evitare la presenza di cavi elettrici o prolunghe pendenti.
	Gestione emergenze	**Comune di Pinerolo**	2	5	**10**	Significativo	• I lavoratori devono prendere conoscenza delle vie di esodo, dei luoghi sicuri e delle uscite, dei mezzi per lo spegnimento, dei comportamenti da tenere in caso di emergenza e dei soggetti delle strutture incaricati ad intervenire in caso di incendio. • Presenza di estintori ed idranti in numero adeguato e regolare manutenzione ed eventuale sostituzione degli stessi.
	Rischio di inciampo, caduta, urto dovuto alla presenza di materiale d'ingombro	**Comune di Pinerolo**	2	4	**8**	Significativo	• Provvedere all'eliminazione del materiale d'ingombro al fine di rendere agevole e sicuro lo svolgimento dell'attività lavorativa della ditta Appaltatrice
Svolgimento delle attività comunali	Comportamenti dei dipendenti comunali	**Comune di Pinerolo**	2	3	**6**	Significativo	• I lavoratori 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.
Manutenzioni edili ed impiantistiche	Inciampo per la presenza di utensili, di rifiuti e di materiali depositati.	**Imprese esterne Personale comunale**	2	3	**6**	Significativo	Il Responsabile del Servizio provvederà affinché **venga interdetto l'accesso ai non addetti ai lavori**. Ove non sia possibile: • i cavi dovranno essere, se possibile, sollevati da terra, altrimenti disposti lungo i muri in modo da non creare ulteriore pericolo di inciampo, protetti se e quando soggetti ad usura, colpi, impatti; • gli utensili, non in utilizzo, dovranno essere temporaneamente riposti in aree che non pregiudicano l'esodo (porte, corridoi, ecc); • la collocazione di attrezzature e di materiali non dovranno costituire inciampo, così come il deposito non dovrà avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga.

Manutenzioni edili ed impiantistiche	Inalazione di fumi, vapori e/o gas dovuti alla presenza di prodotti/sostanze chimiche	**Imprese esterne Personale comunale**	1	4	**3**	Significativo	Gli addetti alla manutenzione dovranno seguire le sottostanti disposizioni: • areazione dei locali dopo l'intervento, • adeguata asciugatura delle superfici trattate, • impiego di prodotti chimici secondo quanto specificato dalle schede tecniche e di sicurezza • divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati • divieto nel lasciare prodotti chimici e loro contenitori incustoditi (anche se vuoti), • i contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti. In alcun modo dovranno essere abbandonati negli edifici rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata al termine del lavoro o servizio.
	Elettrocuzione dovuto all'utilizzo di macchine/attrezzature	**Imprese esterne Personale comunale**	1	5	**5**	Significativo	Gli addetti alla manutenzione dovranno: • utilizzare componenti e apparecchi elettrici marcati CE ed in buono stato di conservazione, • utilizzare prese a spina di tipo industriale, • verificare che la potenza di assorbimento dell'apparecchio sia compatibile con quella del quadro di allacciamento.
	Rumore e/o polveri per utilizzo di macchine/attrezzature	**Imprese esterne Personale comunale**	1	3	**3**	Significativo	Gli addetti alla manutenzione provvederanno alla chiusura del locale/spazio di intervento oppure quando possibile, effettueranno il lavoro in orario con assenza del personale.
	Proiezioni di materiali durante le lavorazioni di manutenzione	**Imprese esterne Personale comunale**	2	4	**8**	Significativo	Gli addetti alla manutenzione provvederanno alla chiusura del locale/spazio di intervento oppure ove possibile, effettuazione del lavoro in orario con assenza del personale.
	Caduta di materiali dall'alto durante le lavorazioni di manutenzione	**Imprese esterne Personale comunale**	1	5	**5**	Significativo	Gli addetti alla manutenzione provvederanno alla chiusura del locale/spazio di intervento oppure ove possibile, effettuazione del lavoro in orario con assenza del personale.

17. ULTERIORI MISURE DI PROTEZIONE E PREVENZIONE DA ADOTTARE

In allegato 2 – Dichiarazione congiunta di cooperazione e coordinamento tra committente e appaltatore, riporta le misure di prevenzione e protezione specifiche per sede di lavoro, in particolare per quanto riguarda la gestione delle emergenze.

Si ricorda oltre a quanto già specificato:

- Al fine di limitare al massimo le interferenze, le operazioni, ove possibile, dovranno essere svolte attraverso ingresso e varco dedicato ed in assenza di alunni e personale scolastico.
- Le ditte che intervengono devono preventivamente prendere visione delle planimetrie dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza comunicando alla Direzione Didattica ed all'Amministrazione Comunale eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi oggetto dell'appalto. Devono inoltre prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas.
- La ditta appaltatrice sarà inoltre informata sui nominativi degli incaricati alla gestione delle emergenze nell'ambito delle sedi o dei locali scolastici in oggetto.
- I corridoi e le vie di fuga in generale saranno mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; saranno sgomberi da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (macchine per la distribuzione di caffè, di bibite, ecc.), anche se temporanei.
- La ditta appaltatrice dovrà garantire che i mezzi di estinzione presenti nei locali ove andrà ad operare siano sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che dovranno sempre rimanere sgomberi e liberi da ostacoli.
- Gli automezzi della Ditta appaltatrice dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili, nelle aree di sosta, ecc. delle sedi di lavoro a velocità tale da non risultare di pericolo sia per le persone presenti che agli altri automezzi. L'area di intervento sarà comunque interdetta al transito di persone e altri mezzi. Dovranno essere indicati i percorsi alternativi per i pedoni e per i mezzi.
- Ogni ditta deve attenersi alle indicazioni contenute nel Piano di Emergenza Interno dell'edificio in cui si trova ad operare e predisporre di conseguenza la propria struttura per la gestione delle emergenze. In caso di evacuazione dall'edificio occorrerà rimuovere le proprie attrezzature che potrebbero costituire intralcio agli interventi di soccorso e seguire le indicazioni degli addetti all'emergenza e/o del personale del committente; recarsi all'esterno attraverso l'uscita più vicina senza attraversare la zona interessata dall'evento.

18. MISURE DA ADOTTARE IN CASO DI EMERGENZA

Per Emergenza si intende qualsiasi situazione anomala che: ha provocato, sta provocando, potrebbe provocare grave danno quali ad esempio: incendio, esplosione, infortunio, malore, mancanza di energia elettrica, ecc..

La ditta appaltatrice deve predisporre e attivare una procedura di gestione delle emergenze per i propri lavoratori per ogni sede oggetto dell'appalto, coordinandola con il piano di emergenza ed evacuazione del plesso scolastico.

Le misure specifiche per la gestione di eventuali emergenze sono definite nei Piani di Emergenza dei plessi scolastici elencati.

All'interno delle strutture è previsto un adeguato numero di estintori posti in posizione nota. In sede di sopralluogo congiunto verranno illustrate le posizioni degli apprestamenti antincendio presenti nell'area, le vie di fuga e le uscite di emergenza da utilizzare in caso di necessità. Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave, il numero di chiamata per l'emergenza incendi è 115 Vigili del Fuoco.

In particolare i lavoratori addetti alle cucine ed alle mense **dipendenti del Comune di Pinerolo**, devono essere informati sulle possibili emergenze che si potrebbero verificare e sulle modalità di gestione delle stesse e sulle norme comportamentali.

Tra lo stesso personale addetto alla cucina ed alla mensa il Datore di Lavoro deve individuare gli incaricati per la gestione delle emergenze incendio (antincendio, evacuazione e salvataggio) e per il primo soccorso e comunicare i nominativi di tali persone al Datore di Lavoro dei plessi in oggetto

E' prevedibile in generale nei plessi il verificarsi di due **scenari di emergenza**:

1. eventi generati dalle attività della scuola.
2. emergenze causate da eventi interni alla cucina ed alla mensa.

Scenario 1

L'allarme di evacuazione dei plessi viene attivato dal personale delle scuole. A supporto dell'allarme generale vengono utilizzate spesso trombe manuali con bomboletta ad aria compressa tipo "da stadio" presenti ai piani.

Al suono dell'allarme di evacuazione il personale della cucina e della mensa dovrà evacuare i locali adottando i seguenti comportamenti:

- mantenere la calma per quanto possibile; la prima regola infatti è quella di non lasciarsi prendere dal panico, poiché è indispensabile agire con la massima lucidità onde evitare azioni incontrollate che potrebbero soltanto aggravare la situazione;
- interrompere immediatamente le attività in corso mettendo in sicurezza le attrezzature e le macchine utilizzate;
- uscire ordinatamente dai locali, avviandosi verso le uscite di sicurezza più vicine (utilizzare unicamente i percorsi di evacuazione segnalati sulle planimetrie) senza indugiare per recuperare effetti personali o altro, aiutando le persone che dovessero trovarsi in difficoltà e assicurandosi che tutti i presenti nell'area vicina abbandonino i locali;
- raggiungere il luogo di raccolta sicuro (individuato nel Piano di Emergenza specifico della scuola) evitando di costituire intralcio agli interventi di emergenza;

- in presenza di fumi, proteggere le vie respiratorie con un fazzoletto o simile e raggiungere il "luogo di raccolta sicuro" camminando lievemente chinati lungo i corridoi o all'interno dei locali ove è presente fumo;
- prestare attenzione alle informazioni fornite dagli incaricati della Squadra di Emergenza della Scuola e della cucina;
- evitare di fare domande sull'accaduto o di andare sul luogo dell'incidente per vedere cosa è successo;
- evitare di intralciare le operazioni di intervento dei mezzi di soccorso esterni e ostruite gli accessi dell'edificio una volta usciti.

Giunto al punto di raccolta il personale addetto alla cucina ed alla mensa dovrà:

- rimanere sul luogo e attendere ulteriori istruzioni;
- evitare commenti sull'incidente che possano diffondere una sensazione di panico;
- fornire agli incaricati della Squadra di Emergenza eventuali informazioni relative ai locali di propria competenza e su persone mancanti;
- non rientrare nei locali, se non dopo l'annuncio di emergenza conclusa e solo dietro esplicita autorizzazione del Coordinatore per le Emergenze della Scuola;
- non allontanarsi o abbandonare il punto di raccolta se non dietro esplicita autorizzazione del Coordinatore per le Emergenze della Scuola.

A questo punto la fase successiva potrebbe prevedere:

1. l'abbandono della scuola

oppure

2. il rientro e la ripresa dell'attività.

Inoltre in caso di emergenza ed evacuazione tutti gli addetti della cucina e della mensa:

- non dovranno intervenire direttamente senza autorizzazione;
- non dovranno avvicinarsi alla zona coinvolta dall'incidente;
- non dovranno portare al seguito oggetti voluminosi, ingombranti o pesanti;
- non dovranno tornare indietro per nessun motivo.

In caso di mancanza di energia elettrica tutto il personale dovrà provvedere a mettere in sicurezza le attrezzature evitando che la fermata provochi danni e attendere nuove disposizioni da parte del Coordinatore per le Emergenze. Qualora il black out dovesse durare più di 15 minuti, il Coordinatore per le Emergenze segnalerà a tutto il personale, se ritenuto necessario, di raggiungere l'atrio principale ed attendere nuove istruzioni. In ogni caso la ripresa delle operazioni avverrà solo dopo disposizione da parte del Coordinatore per le Emergenze, il quale provvederà a riattivare correttamente gli impianti.

Scenario 2

Nel secondo caso occorrerà che il personale addetto alla cucina:

- gestisca direttamente l'evento attraverso il proprio preposto e gli incaricati alla gestione delle emergenze;
- avverta immediatamente il personale della scuola incaricato (es. bidelleria) dell'accaduto, il quale provvederà a dare il preallarme o l'allarme di evacuazione a seconda dei casi e ad effettuare la

telefonata ai servizi di emergenza esterni (VVF, carabinieri ecc.) applicando la procedura prevista dal Piano di Emergenza della scuola.

In particolare il personale incaricato alla gestione delle emergenze della cucina e della mensa provvederà ad intervenire direttamente a seconda dei casi attraverso:

- chiusura generale del gas;
- disattivazione dell'energia elettrica;
- evacuazione dei locali cucina, mensa e locali di servizio e verifica dell'assenza di personale nei bagni, magazzini ed altri locali isolati;
- intervento con estintore.

Per quanto riguarda il Primo Soccorso la ditta appaltatrice dovrà dotare il proprio personale di un pacchetto di medicazione e di un sistema di comunicazione da utilizzare in emergenza come disposto dal DM 388/03.

19. NORME COMPORTAMENTALI DI CARATTERE GENERALE

Si ritiene opportuno rendere edotto il Datore di Lavoro della ditta appaltatrice delle ulteriori principali misure e cautele cui i propri lavoratori devono attenersi scrupolosamente:

1. il divieto di compiere, di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possano perciò compromettere anche la sicurezza di altre persone

2. il divieto di ingombrare passaggi, **vie di transito e di fuga** di cucine, mense, corridoi o altri locali scolastici, piazzole ed aree esterne con materiali e attrezzature di qualsiasi genere

3. il divieto di accedere, senza specifica autorizzazione, all'interno di cabine, sale quadri, altri luoghi ove esistano impianti o apparecchiature elettriche in tensione

4. il divieto di compiere lavori usando fiamme libere (ad esclusione dei fornelli delle cucine) o fumare nei luoghi con pericolo di incendio o di esplosione ed in tutti gli altri luoghi ove vige apposito divieto (divieto di fumare in tutta la scuola)

5. il divieto di usare, coerentemente con quanto previsto dal Titolo III - Capo III del D.Lgs. 81/2008, utensili elettrici portatili alimentati a tensioni superiori di quelle indicate dall'articolo stesso in funzione dei luoghi ove avranno esecuzione i lavori

6. l'obbligo di rispettare scrupolosamente i cartelli di norme, procedure, obblighi, divieti, affissi nelle aree di lavoro (dispositivi antincendio, vie di fuga ecc.)

7. l'obbligo di utilizzare le attrezzature di lavoro in conformità al titolo III del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.;

8. l'obbligo di utilizzare i mezzi o dispositivi di protezione individuale (D.P.I.) forniti esclusivamente dal Datore di lavoro, conformemente a quanto previsto dal titolo III del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. e divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi lo indossa

9. l'obbligo di recintare le zone sottostanti a lavori che si svolgono in posizioni sopraelevate in caso di manutenzione attrezzature o pulizie

10. l'obbligo di impiegare esclusivamente macchine, attrezzature, utensili rispondenti alle vigenti norme di sicurezza

11. l'obbligo di segnalare immediatamente ogni anomalia, disfunzione, deficienza dei dispositivi di sicurezza o situazione di pericolo che dovesse verificarsi (adoperandosi direttamente, in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli)

12. l'obbligo per i collegamenti agli impianti elettrici di utilizzare sempre prese, cavi e spine sicure e a norma di legge

13. l'obbligo per il Datore di lavoro di fornire ai propri dipendenti un'adeguata formazione e informazione in materia di sicurezza e salute con particolare riferimento ai rischi legati all'attività da svolgere sul e sul corretto uso dei D.P.I. conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

14. l'obbligo di ripristinare la funzionalità dell'ambiente e/o della zona dell'intervento e/o attrezzatura, lasciando le zona interessata sgombra e libera da macchinari, materiali di risulta e rottami, se necessario procedere o richiedere alla pulizia

Inoltre:

15. la custodia delle attrezzature e dei materiali necessari per l'esecuzione dei lavori è completamente a cura e rischio della ditta appaltatrice che dovrà provvedere alle relative incombenze

16. per l'uso di sostanze chimiche e prodotti per la pulizia, dovranno essere fornite informazioni riguardanti i quantitativi e la tipologia e messe a disposizione le schede di sicurezza degli stessi. L'impiego di agenti chimici classificati pericolosi dovrà essere preventivamente autorizzato

17. i rifiuti prodotti durante l'attività dovranno essere raccolti, separandoli per tipologia e provvedendo al loro smaltimento in accordo alle prescrizioni della normativa vigente e secondo quanto previsto dal Capitolato d'Appalto.

Tesserino di riconoscimento

Si richiama il contenuto dell'art.6 della L. n. 123/07, in merito all'obbligo del Tesserino di riconoscimento per il personale dipendente delle imprese appaltatrici e subappaltatrici:

"…il personale occupato dall'ditta 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. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto.

I datori di lavoro con meno di dieci dipendenti possono assolvere all'obbligo di cui al comma 1 mediante annotazione, su apposito registro vidimato dalla direzione provinciale del lavoro territorialmente competente, da tenersi sul luogo di lavoro, degli estremi del personale giornalmente impiegato nei lavori. Ai fini del presente comma, nel computo delle unità lavorative, si tiene conto di tutti i lavoratori impiegati a prescindere dalla tipologia dei rapporti di lavoro instaurati, ivi compresi quelli autonomi per i quali si applicano le disposizioni di cui al comma 1."

20. COSTI DELLA SICUREZZA ED ALTRE DISPOSIZIONI

Individuati i possibili rischi connessi alle attività lavorative interferenti, vanno studiate le misure da adottare per ridurne la pericolosità: si è proceduto pertanto con la determinazione degli oneri relativi alla sicurezza. Va specificato che, secondo indicazioni del documento che fissa le *"Linee guida per la stima dei costi della sicurezza nei*

contratti pubblici di forniture o servizi. Prime indicazioni operative" approvato il 20/3/2008 scorso dalla Conferenza delle Regioni, gli oneri della sicurezza presi in considerazione sono unicamente i costi dati dagli apprestamenti, opere provvisionali e/o misure di sicurezza non strumentali all'esecuzione dei lavori, bensì quelli inerenti la protezione dai rischi per lavorazioni interferenti così come descritti in precedenza.
Sono a totale carico dell'Aggiudicatario gli oneri per la sicurezza sostenuti per l'adozione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici afferenti l'attività svolta.

Ai fini di quanto previsto dall'art. 26 del DLgs 81/2008 e s.m.i., si precisa che i costi relativi alle misure di sicurezza necessarie per l'eliminazione e, ove non possibile, alla riduzione al minimo dei rischi da interferenza, sono stati valutati pari ad €. 0,00: è infatti da intendersi che l'eliminazione o la riduzione dei rischi da interferenza è ottenuta con la sola applicazione delle misure organizzative ed operative individuate nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI).
Il DUVRI allegato, recante una valutazione dei rischi standard relativi alla tipologia delle prestazioni che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto, deve essere sottoscritto, previe opportune ed eventuali variazioni da concordare con l'I.A., tra i datori di lavoro delle parti prima della firma del contratto.

La ditta appaltatrice sarà tenuta a partecipare all'integrazione del DUVRI citato mediante apposito sopralluogo congiunto di coordinamento presso ciascuna sede oggetto del contratto, a mezzo del proprio datore di lavoro o suo delegato. In tale sede, il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto, coordinandosi opportunamente con il datore di lavoro (o suo delegato) della ditta appaltatrice.
Con riferimento agli asili nido comunali, ove vi è coincidenza tra ente committente e soggetto ove viene eseguito il contratto, il documento di integrazione del DUVRI verrà sottoscritto per conto dell'A.C. da parte del Dirigente Responsabile del Servizio Asili nido o dal soggetto preposto (Direttore Asili Nido), appositamente incaricato e formato in proposito dal datore di lavoro comunale.
Per le scuole statali, la predetta integrazione dovrà essere effettuata ad opera dei datori di lavoro o loro delegati, della scuola statale e dell'I.A. e degli eventuali subappaltatori.

Comune di Pinerolo

Piazza V. Veneto 1
10064 Pinerolo (TO)

All. 1 – Gestione ditte esterne

Ditta appaltatrice:

Oggetto: Dichiarazione congiunta di cooperazione e coordinamento tra committente e appaltatore (Art. 26 D.Lgs. n. 81/2008) – Aggiornamento DUVRI per l'appalto

Il Comune di Pinerolo nella figura del _____ e l'appaltatore nella figura del sig. _____ Datore di Lavoro in relazione all'incarico affidato dall'Amministrazione del Comune di Pinerolo all'appaltatore riguardante (descrizione dell'incarico):

con il presente atto dichiarano che il Comune di Pinerolo ha regolarmente promosso la cooperazione ed il coordinamento prescritto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008:

a) cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
b) coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente tra committente e appaltatore anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

In particolare il Comune di Pinerolo ha comunicato all'appaltatore attraverso la consegna del DUVRI ed. _____ e l'aggiornamento dello stesso in data odierna:

- i pericoli presenti nei settori, gli impianti e le attrezzature presso le quali si svolgerà l'attività dell'appaltatore, la presenza dei rischi residui
- le misure di prevenzione, protezione e di emergenza adottate e le disposizioni aziendali pertinenti all'interno dei luoghi di lavoro. A questo proposito sono presenti presso le varie strutture i seguenti documenti e strumenti:
  - piano di gestione delle emergenze;
  - piano di evacuazione;
  - segnaletica di sicurezza;
  - istruzioni di lavoro che hanno impatto sulla sicurezza.

Per quanto riguarda la gestione delle emergenze primo soccorso l'organizzazione del lavoro dovrà prevedere la dotazione presidi sanitari (pacchetto di medicazione) messi a disposizione dalla ditta _____al personale della stessa addetto al servizio per ogni singola sede.

In ogni sede operativa la ditta_____ ha provveduto all'affissione di numeri telefonici di emergenza per il proprio personale, informato sulle misure da adottarsi in caso di necessità.

In ogni sede il personale della Ditta viene informato e formato sulle modalità di intervento in caso di attivazione di impianti di emergenza (allarmi, rivelatori ecc.).

In ogni sede dovranno essere sempre presenti:
- le schede di sicurezza aggiornate dei prodotti utilizzati. Questi dovranno essere depositati in apposito locale o armadio chiuso a chiave e segnalato con cartellonistica, a responsabilità del personale della Ditta _____;
- le istruzioni di sicurezza e di emergenza per i lavoratori.

Il personale della Ditta è tenuto a:
- utilizzare i DPI messi a disposizione dal proprio Datore di Lavoro;
- esibire il tesserino di riconoscimento.

Altro:

Quanto non esplicitamente indicato nel presente verbale è comunque contenuto all'interno del DUVRI specifico dell'appalto.

per il Comune di Pinerolo	
Per la ditta appaltatrice	
Presenti inoltre per il Comune	

COMUNE DI PINEROLO

Adempimenti ai sensi del D.Lgs. n. 81/08 art. 26

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE
FASCICOLO INFORMATIVO DELLA DITTA APPALTATRICE
(attività di valutazione rischi, cooperazione e coordinamento)

Oggetto:

Il Datore di Lavoro della ditta Appaltatrice	Il Dirigente del Settore Istruzione del Comune di Pinerolo

1. INFORMAZIONI GENERALI DELLA DITTA APPALTATRICE				
Ragione sociale				
Sede legale	via		Città/CAP	
	Tel./Fax		P.IVA/C.F.	
Datore di Lavoro				
Posizione INAIL		**Posizione INPS**		
Attività generale svolta dalla ditta				
Attività oggetto dell'appalto				
Data inizio lavori		**Data fine lavori**		
Breve descrizione dei lavori				

2. ORGANIGRAMMA DELLA SICUREZZA *(Cognome e nome)*	
Preposto alla gestione della sicurezza della ditta nella sede dell'appalto *(dovrà essere sempre presente durante l'attività)*	
Vice Preposto	
Incaricati al servizio lotta antincendio, evacuazione e salvataggio presenti nella sede dell'appalto	
Incaricati al primo soccorso presenti nella sede dell'appalto	
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	
Medico Competente	
Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza	

3. DITTE SUBAPPALTATRICI OPERANTI NELL'APPALTO		
Ditta	**Attività**	**Frequenza**

4. DOCUMENTAZIONE CONSEGNATA		
Documento	**Data**	**Note**
Visura Camerale		Acquisita d'ufficio dal Comune di Pinerolo
Documento Unico regolarità Contributiva		Acquisito d'ufficio dal Comune di Pinerolo

5. ATTREZZATURE UTILIZZATE *(E' vietato utilizzare attrezzature di proprietà della committente senza autorizzazione)*

n.	Tipologia attrezzatura / macchina	presente		Elenco e caratteristiche (targa, modello, matricola ecc.)	Utilizzo
		si	no		
1	*Mezzi di trasporto*				
2	*Mezzi d'opera (escavatore, pala ecc.)*				
3	*Attrezzature elettriche*				
4	*Attrezzature a pressione*				
5	*Mezzi di sollevamento*				
6	*Attrezzature per la saldatura, taglio*				
7	*Altro*				

6. SOSTANZE PERICOLOSE UTILIZZATE

Cod.	Sostanza	Attività	Pericolosità etichettate		DPI da utilizzare
			frasi di rischio	*consigli di prudenza*	

7. ALTRE INFORMAZIONI DA COMUNICARE

8. DESCRIZIONE DEI RISCHI CONNESSI CON L'ATTIVITA' E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE (indicare nella tabella i pericoli presenti, i relativi rischi residui, le misure di prevenzione protezione adottate compilare per OGNI MANSIONE SVOLTA DALLA DITTA APPALTATRICE)

Attività													**Mansione**																					
Settore													**Luogo di svolgimento dell'attività**																					
Attrezzature/macchine utilizzate													**Sostanze pericolose utilizzate**																					
Rischio significativo / **Pericoli presenti**	Caduta dall'alto ed in profondità di persone	Caduta di materiale	Urto contro un ostacolo	Colpo	Taglio e abrasione	Cesoiamento	Scivolamento, inciampo e caduta a livello	Investimento	Compressione e schiacciamento	Lesioni muscolo scheletriche dorso lombari	Ipoacusia e vibrazioni	Folgorazione	Ustione	Intossicazione	Irritazione e allergie	Proiezioni di materiali e schizzi	Afferraggio	Radiazioni	Inalazione di polveri, fibre, fumi e vapori	Inquinamento	Rifiuti	**Misure di prevenzione e protezione adottate in relazione a possibili danni provocati**										
																						Conformità attrezzature	Ripari/barriere	Microinterruttori	Istruzioni di lavoro	Piano di emergenza	Controlli e Manutenzioni	Informazione e Formazione	DPI	Contenimento fuoriuscite	Gestione rifiuti
Lavoro in elevazione ed in profondità (*)																																	
Sostanze pericolose																																	
Lavori a caldo (*)																																	
Movimentazione di materiali con mezzi (*)																																	
Circolazione di mezzi																																	
Macchine, attrezzature e d impianti																																	
Elettricità																																	
Incendio ed esplosione (*)																																	
Rumore e vibrazioni																																	
Movimentazione manuale dei carichi																																	

Nota: le attività segnalate dal simbolo (*) devono essere accompagnate da un adeguato PIANO OPERATIVO