Valutazione rischi interferenze

(art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.)

SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI CUCINA PRESSO SERVIZIO DI MENSA PRESSO LA RESIDENZA SOCIO-ASSISTENZIALE E LE STRUTTURE SCOLASTICHE

COMUNE DI

FOIANO DELLA CHIANA

Documento	*N°Rev.*	*Data*	*Motivo*
DUVRI	0.0	09/04/2015	Emissione

Data: 19/02/2014	NOMINATIVO	FIRMA
Datore di lavoro	Arch. Cherri Mario	
RSPP	Ing. Baldelli Lorenzo	
Medico competente	Dr. Bartocci Bruno	
Rappresentante dei lavoratori	In corso di nomina	
Preposto	Dott. Del Santo Franco	

☒ Il presente piano costituisce la prima edizione.

☐ Il presente piano costituisce l'aggiornamento delle precedenti versioni datate:

1. _____

2. _____

Sommario

PREMESSA 4
1. DATI IDENTIFICATIVI APPALTO 5
1.1. COMMITTENTI 5
1.2. RIFERIMENTI APPALTO 5
1.3. DESCRIZIONE ATTIVITÀ APPALTATA 6
2. ELENCO DELLE IMPRESE E DEI LAVORATORI AUTONOMI PRESENTI 9
3. SOGGETTI DELL'ENTE COMMITTENTE 10
4. MANSIONI INTERESSATE DA INTERFERENZE 11
5. AMBIENTI 12
6. ANALISI DELL'AREA DI LAVORO 13
6.1. RISCHI RELATIVI ALLE CARATTERISTICHE DELLE AREE DI LAVORO 13
6.2. VINCOLI IMPOSTI DALLA COMMITTENZA 14
6.3. VINCOLI IMPOSTI DA TERZI 15
7. LAYOUT ATTIVITA' E PIANI DI EMERGENZA 16
8. VALUTAZIONE DEI RISCHI E AZIONI DI PREVENZIONE E PROTEZIONE 22
9. LAVORAZIONI INTERFERIBILI 28
9.1. DESCRIZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI 47
10. MODALITÀ ORGANIZZATIVE, COORDINAMENTO E COOPERAZIONE 48
10.1. MISURE DI COORDINAMENTO 48
10.2. USO COMUNE DI IMPIANTI E DOTAZIONI DI LAVORO 55
10.3. MODALITÀ DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO 56
11. STIMA DEI COSTI 57
11.1. ACCETTAZIONE 58

PREMESSA

Il presente Documento di Valutazione viene redatto a cura dell'ente committente, preventivamente alla fase di appalto, in ottemperanza al dettato 26, comma 3 del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81, per promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto al comma 2 lettere a) e b) del medesimo articolo al fine di:

a) Cooperare all'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;

b) Coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;

c) Informarsi reciprocamente in merito a tali misure al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle lavorazioni.

Il presente documento sarà allegato al contratto da stipularsi tra le parti.

I criteri e la metodologia seguita per la valutazione dei rischi è descritta dettagliatamente in apposito capitolo del presente documento.

La stesura del presente documento è utilizzata come base per:

A	Trasmettere informazioni alle persone interessate: lavoratori, rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS)
B	Monitorare se sono state introdotte le misure di prevenzione e protezione necessarie per garantire la sicurezza durante l'esecuzione dei lavori in appalto
C	Fornire agli organi di controllo una prova che la valutazione è stata effettuata
D	Provvedere ad una revisione nel caso di cambiamenti o insorgenza di nuovi rischi

Il presente documento è articolato nelle seguenti sezioni:

A	Relazione sulla valutazione di tutti i rischi per la salute e la sicurezza presenti nell'attività lavorativa e i criteri adottati per la valutazione e stima dei rischi stessi
B	Indicazione delle misure di prevenzione e protezione attuate e dei dispositivi di protezione individuale adottati a seguito della valutazione
C	L'indicazione delle procedure per l'attuazione delle misure da realizzare e i ruoli dell'organizzazione aziendale del committente e dell'ente appaltatrice che vi debbono provvedere
D	indicazione delle lavorazioni che espongono i lavoratori a rischi specifici che richiedono una riconosciuta capacità professionale, specifica esperienza, adeguata formazione e conoscenza del contesto lavorativo
E	Indicazione dei costi della sicurezza
F	Documentazione di supporto

1. DATI IDENTIFICATIVI APPALTO

1.1. COMMITTENTI

COMMITTENTI	
Nominativo	Sonnati Francesco
Ente rappresentato	Comune di Foiano della Chiana
Indirizzo	Piazza Cavour,1 - Foiano della Chiana (AR)

1.2. RIFERIMENTI APPALTO

DATI LAVORO	
Indirizzo	Via del Castellare - Foiano della Chiana (AR)
Descrizione dell'opera	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI CUCINA PRESSO SERVIZIO DI MENSA PRESSO LA RESIDENZA SOCIO-ASSISTENZIALE E LE STRUTTURE SCOLASTICHE - PERIODO 2015-2020
Telefono	0575640316
Collocazione urbanistica	----
Data presunta inizio lavori	01/09/2015
Data presunta fine lavori	01/09/2020
Lavoro pubblico	SI

1.3. DESCRIZIONE ATTIVITÀ APPALTATA

L'appalto definisce le modalità di approvvigionamento di derrate, fornitura, trasporto e somministrazione di pasti da parte della ditta aggiudicatrice del servizio (di seguito, semplicemente aggiudicatario):

1. per gli utenti anziani autosufficienti e non ospiti della struttura denominata "Casa Famiglia" (servizio n° 1);
2. per i bambini frequentanti i Nidi d'Infanzia Comunali e la Scuola d'Infanzia Comunale (servizio n° 2);
3. per i bambini/gli alunni frequentanti la Scuola d''Infanzia Statale, le Scuole Primarie e Secondaria di 1^ grado (servizio n°3), con contestuale gestione dei relativi refettori nel Comune di Foiano della Chiana (di seguito, semplicemente Comune).

Nel particolare l'appalto ha per oggetto la manutenzione ordinaria e straordinaria, la pulizia e la sanificazione delle strutture adibite a centro cottura messe a disposizione dal Comune nonché:

quanto al servizio n° 1:

la preparazione, la fornitura e la somministrazione di pasti agli anziani della struttura residenziale mista ospitante autosufficienti e non autosufficienti ubicata a Foiano della Chiana, lungo Via G. di Vittorio, n° 6, di seguito denominata "Casa Famiglia", preparati presso il centro cottura di proprietà del Comune, sito presso la stessa struttura, secondo i menù e le grammature indicate dal Comune stesso, nei termini di cui alle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato.

Il servizio si svolge sette giorni su sette per tutto l'anno. Il totale del numero delle giornate alimentari annue è pari dunque a 365 (366 in caso di anno bisestile). Ogni giornata alimentare comprende 1 colazione, 1 pranzo, 1 merenda e 1 cena.

Sulla base del numero degli utenti ospitati alla data odierna e della capacità massima di accoglimento della struttura, il numero di pasti usufruiti dagli anziani utenti, in ogni anno e nel corso del periodo di durata dell'appalto, è quello indicato nel Documento Unificato d'invito.

Tale numero è comunque del tutto indicativo e verranno pagati soltanto i pasti effettivamente erogati.

Il Comune potrà chiedere la variazione al contratto sulla base della disciplina contenuta nell'articolo 311 del D.P.R. n° 207/2010, da calcolarsi su base annuale e prendendo a riferimento l'anno solare, in relazione all'eventuale immissione di nuovi ospiti all'interno della "Casa Famiglia" ovvero all'attivazione di progetti di fornitura pasti a domicilio per anziani o per qualunque altra causa che possa determinare un'oscillazione in aumento o in diminuzione dei pasti da fornire. Nei limiti della capacità di produzione pasti della cucina, il Comune si riserva di richiedere la fornitura di pasti anche per progetti particolari da attivare in favore delle fasce deboli della popolazione.

L'aggiudicatario dovrà adeguare le proprie prestazioni alle necessità dei servizi, apportando conseguentemente le opportune modifiche organizzative al fine di consentire il miglior servizio agli utenti, nelle ore stabilite dal Comune.

L'aggiudicatario è, inoltre, tenuto a fornire eventuali diete personalizzate agli ospiti nonché all'approvvigionamento e alla conservazione di bevande, alimenti e condimenti, alla pulizia e alla fornitura di stoviglie, bicchieri, posate, utensili ed elettrodomestici.

E' a carico dell'aggiudicatario anche il ritiro dei contenitori sporchi e delle stoviglie della mensa della "Casa Famiglia" e del materiale necessario per la preparazione dei tavoli nonché il loro lavaggio e la loro sanificazione.

Orario indicativo di somministrazione dei pasti:

- colazione dalle ore 8,30 alle ore 9,00
- pranzo dalle ore 11,45 alle ore 12,15
- merenda dalle ore 16,00 alle ore 16,30
- cena dalle ore 17,45 alle ore 18,15

In ogni momento della giornata l'ospite dovrà ricevere, in caso di necessità, una bevanda cosiddetta di conforto (the, caffè, camomilla, limonata, caffè d'orzo, ecc.).

quanto al servizio n° 2:

la preparazione, la fornitura e la somministrazione di colazioni e pranzi ai bambini frequentanti i Nidi d'Infanzia e la Scuola d'Infanzia Comunali nonché al personale in servizio presso le dette strutture avente titolo (relativamente al solo pranzo), preparati presso il centro cottura di proprietà del Comune, sito presso la struttura educativa di Via del Castellare, n° 40, nel Capoluogo, secondo i menù e le grammature indicate dal Comune stesso, nei termini di cui alle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato.

Il servizio si svolge nelle giornate di apertura previste dal calendario scolastico, nei giorni settimanalmente compresi tra lunedì e venerdì.

Sulla base della media delle frequenze relativa all'ultimo anno scolastico concluso e della capacità massima

di accoglimento delle strutture educativo-scolastiche nonché del numero del personale di servizio avente titolo alla consumazione del pranzo, il numero delle colazioni, dei pranzi e delle merende usufruiti dagli utenti, in ogni anno e nel corso del periodo di durata dell'appalto, è quello indicato nel Documento Unificato d'invito.
Tale numero è comunque del tutto indicativo e verranno pagati soltanto i pasti effettivamente erogati.
Si precisa che la colazione consiste nella consumazione della frutta prevista per il pranzo, che viene anticipata alla mattina.
Il Comune potrà chiedere la variazione al contratto sulla base della disciplina contenuta nell'articolo 311 del D.P.R. n° 207/2010, da calcolarsi su base annuale e prendendo a riferimento l'anno solare, in relazione a qualunque causa che possa determinare un'oscillazione in aumento o in diminuzione dei pasti da fornire.
L'aggiudicatario è tenuto a fornire eventuali diete personalizzate agli utenti nonché all'approvvigionamento e alla conservazione di bevande, alimenti e condimenti, alla pulizia e alla fornitura di stoviglie, bicchieri, posate, utensili ed elettrodomestici.
E' a carico dell'aggiudicatario anche il ritiro dei contenitori sporchi e delle stoviglie della mensa delle strutture educativo-scolastiche e del materiale necessario per la preparazione dei tavoli nonché il loro lavaggio e la loro sanificazione.
Orario indicativo di somministrazione dei pasti:

- colazione dalle ore 9,30 alle ore 10,00
- pranzo dalle ore 12,00 alle ore 12,45
- merenda dalle ore 15,30 alle ore 16,00

quanto al servizio n° 3:

A. l'approvvigionamento delle derrate, la preparazione e la fornitura di colazioni e pranzi ai bambini e al personale autorizzato della Scuola d'Infanzia Statale "L'Alveare", sita a Foiano della Chiana, in Via B. Buozzi, s.n.c., preparati presso il centro cottura di proprietà del Comune, sito in Via G. di Vittorio, n° 6, secondo i menù e le grammature indicate dal Comune stesso, nei termini di cui alle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato nonché il trasporto, la preparazione dei refettori, la somministrazione delle colazioni e dei pranzi, la sanitizzazione e la pulizia degli ambienti e il loro ordinato mantenimento presso il refettorio.
Il servizio si svolge nelle giornate di apertura previste dal calendario scolastico, nei giorni settimanalmente compresi tra lunedì e venerdì.
Sulla base della media delle frequenze relativa all'ultimo anno scolastico concluso e della capacità massima di accoglimento della struttura nonché del numero del personale di servizio avente titolo alla consumazione del pranzo, il numero delle colazioni e dei pranzi usufruiti dagli utenti, in ogni anno e nel corso del periodo di durata dell'appalto, è quello indicato nel Documento Unificato d'invito.
Si precisa che la colazione consiste nella consumazione della frutta prevista per il pranzo, che viene anticipata alla mattina.
Orario indicativo di somministrazione dei pasti:

- colazione dalle ore 9,45 alle ore 10,00
- pranzo dalle ore 12,10 alle ore 13,00

B) l'approvvigionamento delle derrate, la preparazione e la fornitura di pranzi agli alunni e al personale autorizzato delle Scuole Primarie di Foiano della Chiana, preparati presso il centro cottura di proprietà del Comune, sito in Via G. di Vittorio, n° 6, secondo i menù e le grammature indicate dal Comune stesso, nei termini di cui alle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato nonché il trasporto, la preparazione dei refettori, la somministrazione dei pranzi, la sanitizzazione e la pulizia degli ambienti e il loro ordinato mantenimento presso i refettori. Si specifica che i plessi scolastici sono i seguenti:

- ✓ Scuola Primaria, tempo pieno, "Galileo Galilei", sita a Foiano della Chiana, in Via Castellare, s.n.c.

Il servizio si svolge nelle giornate di apertura previste dal calendario scolastico, nei giorni settimanalmente compresi tra lunedì e venerdì.
Sulla base della media delle frequenze relativa all'ultimo anno scolastico concluso e del numero del personale di servizio avente titolo alla consumazione del pranzo, il numero dei pranzi usufruiti dagli utenti, in ogni anno e nel corso del periodo di durata dell'appalto, è quello indicato nel Documento Unificato d'invito.
Orario indicativo di somministrazione dei pasti:

- ✓ pranzo dalle ore 12,40 alle ore 13,15, con self-service per le classi 3^, 4^ e 5^.

- ✓ Scuola Primaria, tempo pieno, "Fra' B. Tiezzi", sita nella frazione di Pozzo della Chiana, in Viale Santa Vittoria n° 27.

Il servizio si svolge nelle giornate di apertura previste dal calendario scolastico, nei giorni settimanalmente compresi tra lunedì e venerdì.
Sulla base della media delle frequenze relativa all'ultimo anno scolastico concluso e del numero del personale di servizio avente titolo alla consumazione del pranzo, il numero delle colazioni e dei pranzi usufruiti dagli utenti, in ogni anno e nel corso del periodo di durata dell'appalto, è quello indicato nel Documento Unificato d'invito.
Il servizio di mensa è articolato in due turni: 1° turno dalle ore 12,20 alle ore 13,00 (orario indicativo); 2° turno dalle ore 13,10 alle ore 13,50 (orario indicativo).
Si precisa che la colazione consiste nella consumazione della frutta prevista per il pranzo, che viene anticipata alla mattina.

✓ Scuola Primaria del Capoluogo "Vittorio Fossombroni", sita a Foiano della Chiana, in Viale Umberto I°, n° 31, a modulo, con servizio di mensa, indicativamente fissato tra le ore 12,40 e le ore 13,15.
Sulla base della media delle frequenze relativa all'ultimo anno scolastico concluso e del numero del personale di servizio avente titolo alla consumazione del pranzo, il numero dei pranzi usufruiti dagli utenti, in ogni anno e nel corso del periodo di durata dell'appalto, è quello indicato nel Documento Unificato d'invito.
Si precisa che nell'ultimo anno scolastico concluso, n° 4 classi hanno effettuato il rientro pomeridiano nella giornata di lunedì e n° 6 classi nella giornata di mercoledì.

C) l'approvvigionamento delle derrate, la preparazione e la fornitura di pranzi agli alunni e al personale autorizzato della Scuola Secondaria di 1^ grado, "G. Marcelli", sita a Foiano della Chiana, in Piazza Nencetti, n° 3, preparati presso il centro cottura di proprietà del Comune, sito in Via G. di Vittorio, n° 6, secondo i menù e le grammature indicate dal Comune stesso, nei termini di cui alle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato nonché il trasporto, la preparazione dei refettori, la somministrazione dei pasti, la sanitizzazione e pulizia degli ambienti della Scuola e il loro ordinato mantenimento.
Sulla base della media delle frequenze relativa all'ultimo anno scolastico concluso e del numero del personale di servizio avente titolo alla consumazione del pranzo, il numero dei pranzi usufruiti dagli utenti, in ogni anno e nel corso del periodo di durata dell'appalto, è quello indicato nel Documento Unificato d'invito.
Il servizio di mensa è così articolato: martedì, mercoledì e venerdì di ogni settimana, dalle ore 13,05 alle ore 14,05, con self-service per tutti gli alunni.

L'articolazione del servizio mensa sopra descritta è meramente indicativa e sono pertanto fatte salve le variazioni derivanti da una differente articolazione dell'attività scolastica nei vari plessi.
Tenuto conto della particolare natura del servizio, il Comune si riserva la facoltà di variare parzialmente, a suo insindacabile giudizio e per comprovate esigenze, le modalità relative alla fornitura e distribuzione dei pasti disciplinate dal presente capitolato.
Verranno pagati soltanto i pasti effettivamente erogati, senza alcuna garanzia di un numero minimo.
Il Comune potrà chiedere la variazione al contratto sulla base della disciplina contenuta nell'articolo 311 del D.P.R. n° 207/2010, da calcolarsi su base annuale e prendendo a riferimento l'anno solare.
Per i servizi di cui ai precedenti punti l'aggiudicatario assume le responsabilità previste dal Regolamento C.E. n° 852/2004, e successive modifiche ed integrazioni nonché quelle previste dal decreto legislativo n° 81/2008, e successive modifiche ed integrazioni e dalla Legge Regionale Toscana n° 24 del 12.5.2003, e successive modifiche ed integrazioni.
Per i servizi di cui ai precedenti punti è a carico dell'aggiudicatario la predisposizione, la tenuta, l'aggiornamento e la responsabilità dei piani di autocontrollo. L'aggiudicatario comunicherà per scritto il nominativo del responsabile del piano di autocontrollo prima dell'effettivo inizio delle attività nonché ogni sua successiva variazione.

Per ulteriori specifiche si rimanda al capitolato d'appalto.

2. ELENCO DELLE IMPRESE E DEI LAVORATORI AUTONOMI PRESENTI

Elenco imprese

In fase di assegnazione	
Tipo azienda	Impresa affidataria
Datore di lavoro	-
Sede legale	-
Lavori da eseguire	SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI CUCINA PRESSO SERVIZIO DI MENSA PRESSO LA RESIDENZA SOCIO-ASSISTENZIALE E LE STRUTTURE SCOLASTICHE - PERIODO 2015-2020

3. SOGGETTI DELL'ENTE COMMITTENTE

Responsabile servizio di prevenzione e protezione	
Nominativo	Ing. Baldelli Lorenzo
Ente rappresentato	Servizi s.r.l.
Medico competente	
Nominativo	Dr. Bartocci Bruno
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	
Nominativo	In corso di nomina
Preposto	
Nominativo	Dott. Del Santo Franco
Ente rappresentato	Comune di Foiano della CHiana - "Area Servizi alla Persona"
Datore di lavoro	
Nominativo	Arch. Cherri Mario

4. MANSIONI INTERESSATE DA INTERFERENZE

Mansione cuoco di mensa	
Descrizione	Operatore servizio mensa Chef-Cuoco

Mansione Maestra	
Descrizione	Si intendono le maestre e gli insegnanti di ogni ordine e grado occupanti le strutture scolastiche interessate

Mansione Assistente	
Descrizione	Operatori di supporto presso la residenza socio assistenziale

Mansione Manutentore comunale	
Descrizione	Può intervenire per effettuare manutenzione di tipo straordinario o ordinario in accordo con l'appaltatore.

Mansione Ispettore comunale	
Descrizione	Verifica l'attuazione da parte dell'appaltatore delle specifiche dell'appalto.

5. AMBIENTI

Cucina

Descrizione	Si intendono: • La cucina comunale presso le scuole comunali nido e d'infanzia in via del Castellare,40, a servizio esclusivo di tali plessi scolastici • La cucina comunale in via G.di Vittorio,6 che sarà utilizzate per servire tutte le strutture ad eccezione delle scuole comunali nido e d'infanzia in via del Castellare,40 Le cucine sono grandi ambienti già attrezzati, all'interno dei quali sono distribuite macchine e attrezzature tipiche delle cucine quali lavelli, frigoriferi, forni, fuochi.

Scuola-Sezioni

Descrizione	Con questa dicitura si intendono tutti gli ambienti della scuola in cui si muovono maestre e bambini e a cui possono accedere i lavoratori dell'appaltatore, sia comunali che statali. Si veda la descrizione dell'appalto al cap.1.

Residenza socio-assistenziale

Descrizione	Con questa dicitura si intendono tutti gli ambienti della residenza socio assistenziale ubicata in via G. di Vittorio,6 in cui si muovono assistenti e ospiti e a cui possono accedere i lavoratori dell'appaltatore.

6. ANALISI DELL'AREA DI LAVORO

Nella seguente tabella sono analizzati i rischi relativi all'area dell'attività (rischi ambientali presenti nell'area, rischi trasmessi all'area circostante e rischi trasmessi all'attività dall'area circostante): in corrispondenza degli elementi considerati sono indicate le scelte progettuali, le procedure e le misure di prevenzione e protezione.

6.1. RISCHI RELATIVI ALLE CARATTERISTICHE DELLE AREE DI LAVORO

Circolazione di autoveicoli nell'area parcheggio davanti all'ingresso delle strutture scolastiche e della residenza socio assistenziale.

Scelte progettuali, procedure e misure preventive ed organizzative
Le autovetture accedono all'area parcheggio e si fermano negli appositi spazi.

Tempistica dell'intervento
Dal momento che l'accesso di bambini/ospiti e lavoratori può svolgersi nell'arco della giornata fino a circa le 17:00 è necessaria estrema attenzione nel transitare in tale zona, sfruttando gli appositi marciapiedi.

Soggetti incaricati
Preposti dipendenti comunali e statali delle varie strutture.

6.2. VINCOLI IMPOSTI DALLA COMMITTENZA

L'aggiudicatario deve usare, nella conduzione del servizio, diligenza, puntualità e correttezza, tenendo presenti le modalità indicate dal Comune.
Per assicurare il buon andamento complessivo del servizio in collaborazione con i competenti uffici del Comune, l'aggiudicatario s'impegna a destinare personale idoneamente preparato allo scopo, con autonomia decisionale effettiva rispetto alle problematiche di carattere gestionale ed operativo. Il nome del responsabile, la sua reperibilità telefonica e il numero di fax dovranno essere resi noti all'Ufficio Scuola, all'Ufficio Tecnico e all'Ufficio Servizi Sociali del Comune prima dell'effettivo inizio del servizio. La persona indicata dovrà essere dotata di telefono cellulare il cui numero sarà comunicato ai detti Uffici. Dovrà essere indicata un'ulteriore persona da contattare in caso di assenza, a qualunque titolo dovuta. Ogni comunicazione fatta al soggetto indicato dall'aggiudicatario verrà considerata, ad ogni effetto, come fatta all'aggiudicatario stesso.
In caso di infrazione alle norme del presente capitolato commessa dal subappaltatore occulto, unico responsabile verso il Comune e verso i terzi s'intenderà l'aggiudicatario.
L'aggiudicatario sarà comunque tenuto a risarcire il Comune del danno causato da ogni inadempimento alle obbligazioni contenute nel presente capitolato, ogni qual volta venga accertato che tale danno si sia verificato in violazione delle direttive impartite dal Comune.
E' tassativamente vietato l'utilizzo di organismi geneticamente modificati (O. G. M.).
L'aggiudicatario deve essere in regola con quanto disposto dai Regolamenti C.E. n° 852/2004 e n° 2073/2005, e successive modifiche e integrazioni, in materia di controllo e nello specifico:

- essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie e di ogni altra autorizzazione necessaria per l'esercizio dell'attività;
- dotarsi di un piano di autocontrollo, basato sui principi dell'H.A.C.C.P., elaborato in maniera specifica per la tipologia dell'attività svolta;
- nelle operazioni di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione dei pasti, dovrà utilizzare personale in regola con la formazione, ai sensi della normativa vigente;
- effettuare verifiche analitiche, su superfici, attrezzature ed alimenti pronti come previsto dal Regolamento C.E. n° 2073/2005, e successive modifiche e integrazioni;
- l'aggiudicatario, su richiesta del Comune, dovrà essere in grado di fornire:

1) copie della autorizzazioni sanitarie;
2) copia del piano di autocontrollo o di un estratto, con evidenziati i C.C.P., il monitoraggio ed i limiti critici. Il Comune declina ogni responsabilità qualora il piano di autocontrollo, redatto dall'aggiudicatario, sia giudicato inadeguato da parte degli operatori della A.S.L. in sede di controllo ufficiale;
3) copie degli attestati di formazione del personale addetto alla manipolazione alimenti;
4) copie dei certificati delle analisi effettuate in autocontrollo.

Manutenzioni e utilizzo dei locali e delle attrezzature

Tutti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria sulle strutture concesse in comodato gratuito all'aggiudicatario sono a carico dello stesso.
L'aggiudicatario dovrà eseguire il controllo periodico degli impianti degli immobili (elettrico, idraulico, gas, ecc.) Le manutenzioni ordinarie e straordinarie devono essere effettuate anche sulle macchine, sulle attrezzature, sugli arredi e su quant'altro preso in consegna dall'aggiudicatario, secondo l'elenco-inventario allegato al presente capitolato.
L'aggiudicatario dovrà eseguire il controllo periodico delle macchine (ad esempio: funzionamento degli organi meccanici e idraulici, pulizia ingranaggi, controllo e manutenzioni impianto lavastoviglie, adduzione detersivi, sistemi di trasmissione quali cinghie, quadro comandi) ed effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria secondo quanto prescritto dai libretti di uso e di manutenzione di ogni macchina. La manutenzione ordinaria e straordinaria dovrà essere effettuata da ditta specializzata. A tal proposito, l'aggiudicatario dovrà stipulare un contratto con una ditta specializzata per la manutenzione delle macchine, che dovrà prevedere anche un pronto intervento per la riparazione delle stesse entro 24 ore dal guasto.

Gli interventi eseguiti, sia di manutenzione, ordinaria e straordinaria, sia i controlli devono essere annotati su apposito registro che, se richiesto, deve essere messo a disposizione del Comune.
Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo – dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza.
Il Comune si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi e l'aggiudicatario s'impegna a consentire l'accesso alla strutture e la verifica degli impianti su semplice richiesta del Comune.
Il Comune ha comunque accesso, fuori dall'orario di preparazione dei pasti, alle strutture per effettuare verifiche sulla manutenzione degli impianti, delle strutture stesse e delle attrezzature.
Nel caso in cui le manutenzioni ordinarie non dovessero seguire il calendario previsto, il Comune si riserva la facoltà di eseguire direttamente i mancati interventi di manutenzione, addebitando all' aggiudicatario l'importo sostenuto aumentato del 50% a titolo di penale.
L'aggiudicatario, senza autorizzazione del Comune, non potrà apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, agli impianti, alle attrezzature e agli arredi che non risultino riconducibili agli obblighi dell'aggiudicatario stesso, in quanto manutenzione ordinaria o straordinaria.
L'aggiudicatario non potrà superare la capacità calorica massima degli impianti prevista dal C. P. I. In caso di superamento della capacità calorica, l'aggiudicatario s'impegna ad acquisire preventivamente le prescritte autorizzazioni.
Il Comune dà in consegna all'aggiudicatario in comodato gratuito per tutta la durata dell'appalto le strutture, le attrezzature e gli arredi previsti dall'elenco-inventario allegato al presente capitolato.
Si fa presente che in tutti gli ambienti oggetto d'appalto – eccettuati i Nidi d'Infanzia Comunali – sono presenti erogatori di acqua potabile, che dovrà essere utilizzata durante la consumazione dei pasti e delle diverse esigenze degli utenti. L'aggiudicatario è tenuto all'acquisto di contenitori in vetro nel numero occorrente alla soddisfazione delle esigenze degli utenti.
Gli interventi manutentivi a carico dell'aggiudicatario ai sensi del presente articolo includono le analisi di controllo sull'acqua erogata, da effettuarsi secondo la periodicità prevista nel sistema di sicurezza adottato, ed indicata nell'offerta tecnico-qualitativa. Copia dei risultati delle analisi dovrà essere trasmessa tempestivamente al Comune.
Allo scadere del contratto, l'aggiudicatario riconsegnerà al Comune i locali con impianti e attrezzature annesse ricevuti in comodato gratuito. Essi dovranno essere riconsegnati, tramite verbale sottoscritto in calce dal Responsabile dell'Area "Servizi alla Persona" del Comune, in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.
E' facoltà dell'aggiudicatario di sostituire le strumentazioni ed ogni dotazione delle cucine, fermo restando l'obbligo della restituzione delle dotazioni di proprietà del Comune alla scadenza dell'affidamento, secondo quanto risultante dall'elenco-inventario allegato al presente capitolato.
Le strumentazioni, le macchine e gli utensili sostituiti con oneri a carico dell'aggiudicatario allo scadere dell'appalto entreranno a far parte del patrimonio del Comune.
Le attrezzature dovranno essere posizionate nella loro originaria collocazione presso i centri cottura, salvo diversa possibilità concordata tra le parti.
La manutenzione straordinaria a carico dell'aggiudicatario si estende all'obbligo di sostituzione di qualsiasi macchina, impianto e attrezzatura che, nel corso della durata dell'appalto, venisse a rendersi inutilizzabile per ogni e qualsiasi causa (es. imperizia, incuria, mancata manutenzione, usura, manomissione, furto).
In caso d'inadempienza in proposito da parte dell'aggiudicatario, detti interventi sostitutivi saranno sostenuti dal Comune ed addebitati totalmente all'aggiudicatario.

6.3. VINCOLI IMPOSTI DA TERZI

NESSUNO

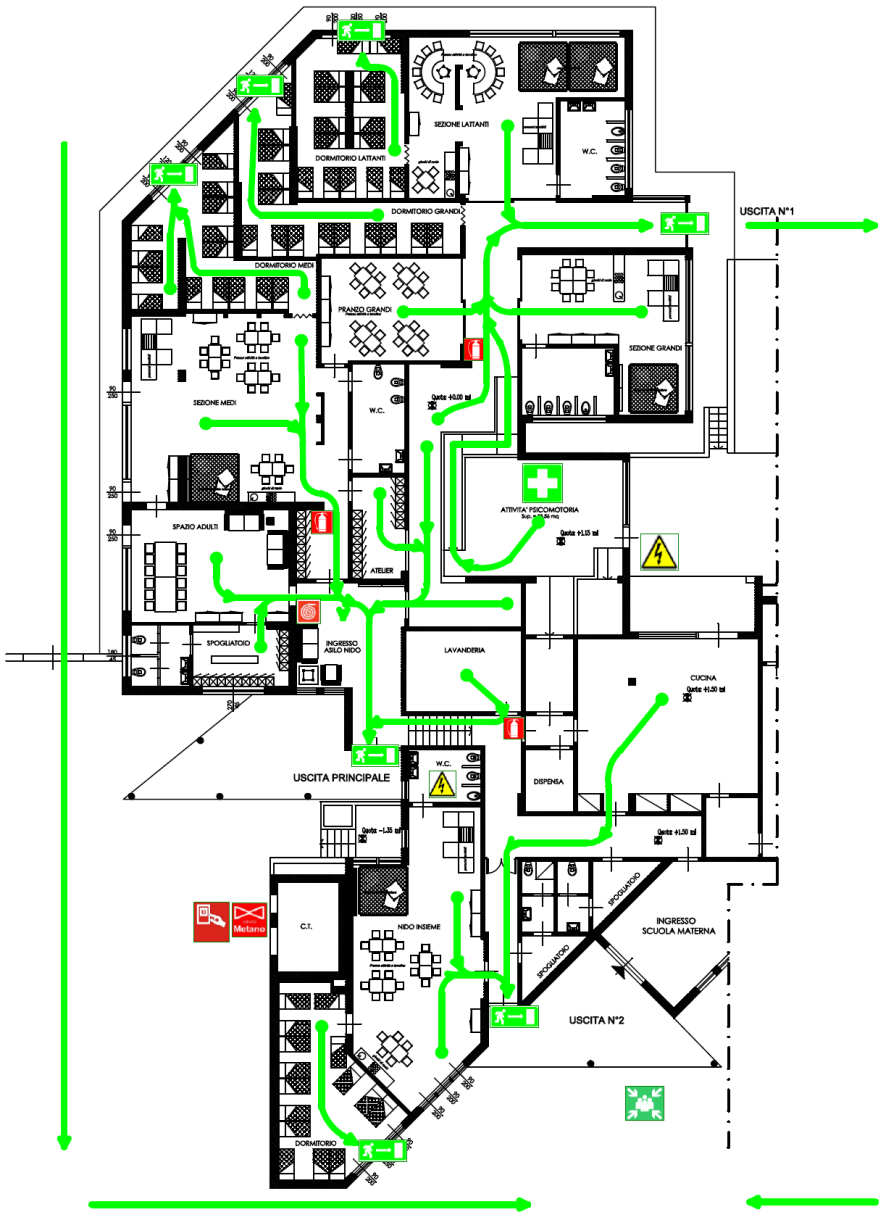
7. LAYOUT ATTIVITA' E PIANI DI EMERGENZA

Di seguito si riportano le planimetrie di evacuazione delle strutture di diretta gestione Comunale ovvero la Scuola per l'infanzia e l'Asilo nido in via del Castellare,20 e la residenza socio assistenziale in via G. di Vittorio,6.

Per le strutture statali la competenza della valutazione del rischio interferenziale e della gestione delle situazioni di emergenza è del Direttore di Istituto.

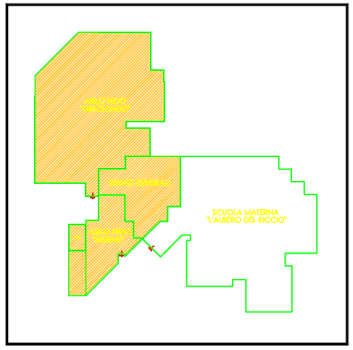
Perciò, una volta assegnato l'appalto, sarà necessario per l'appaltatore prendere contatti con i Direttori dei Plessi scolastici che redigeranno apposito Duvri, fornendo tutte le informazioni necessarie sulle procedure di gestione delle emergenze e sulle azioni che l'appaltatore dovrà intraprendere in tal caso.

Piano di emergenza scuola per l'infanzia e asilo nido via Castellare



Legenda	
	ESTINTORE PORTATILE
	IDRANTE
	PERCORSO DI ESODO
	USCITA DI EMERGENZA
	PUNTO DI RACCOLTA
	CASSETTA DI P.S.
	QUADRO ELETTRICO
	INTERRUTTORE GENERALE
	VALVOLA METANO

Numeri di emergenza	
VIGILI DEL FUOCO	115
AMBULANZA	118
CARABINIERI	112
POLIZIA	113

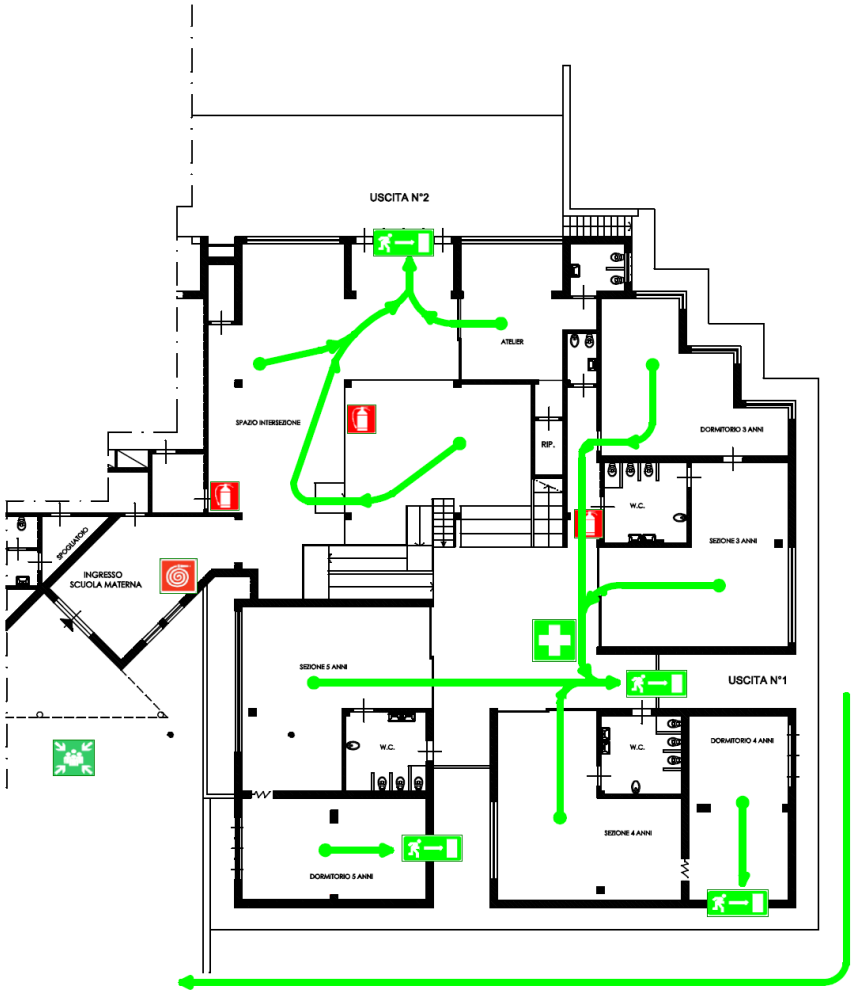


COMUNE DI FOIANO DELLA CHIANA

Provincia di Arezzo

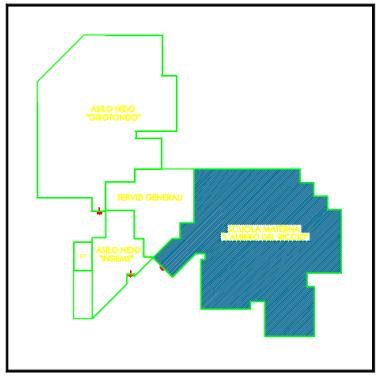
PLESSO SCOLASTICO ASILO PER L'INFANZIA POSTO IN VIA DEL CASTELLARE

OGGETTO	*Planimetria d'emergenza ed evacuazione*
TAVOLA	*Piano terra*
PROGETTISTA	*Ing. Lorenzo Baldelli* *SERVIZI srl - Via Martiri di Civitella, 11* *Arezzo (AR)*



Legenda	
	ESTINTORE PORTATILE
	IDRANTE
	PERCORSO DI ESODO
	USCITA DI EMERGENZA
	PUNTO DI RACCOLTA
	CASSETTA DI P.S.
	QUADRO ELETTRICO

Numeri di emergenza	
VIGILI DEL FUOCO	115
AMBULANZA	118
CARABINIERI	112
POLIZIA	113



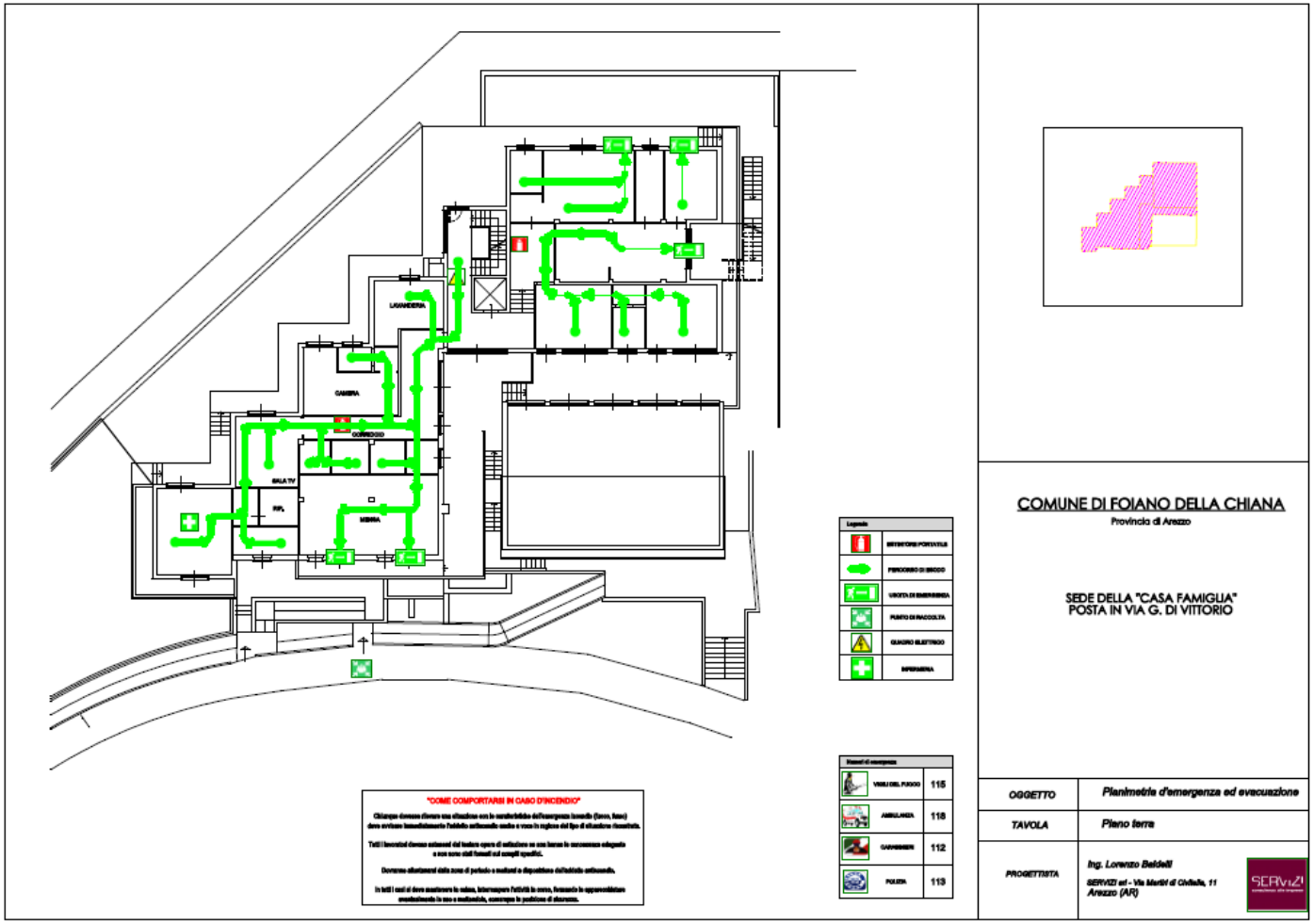
COMUNE DI FOIANO DELLA CHIANA

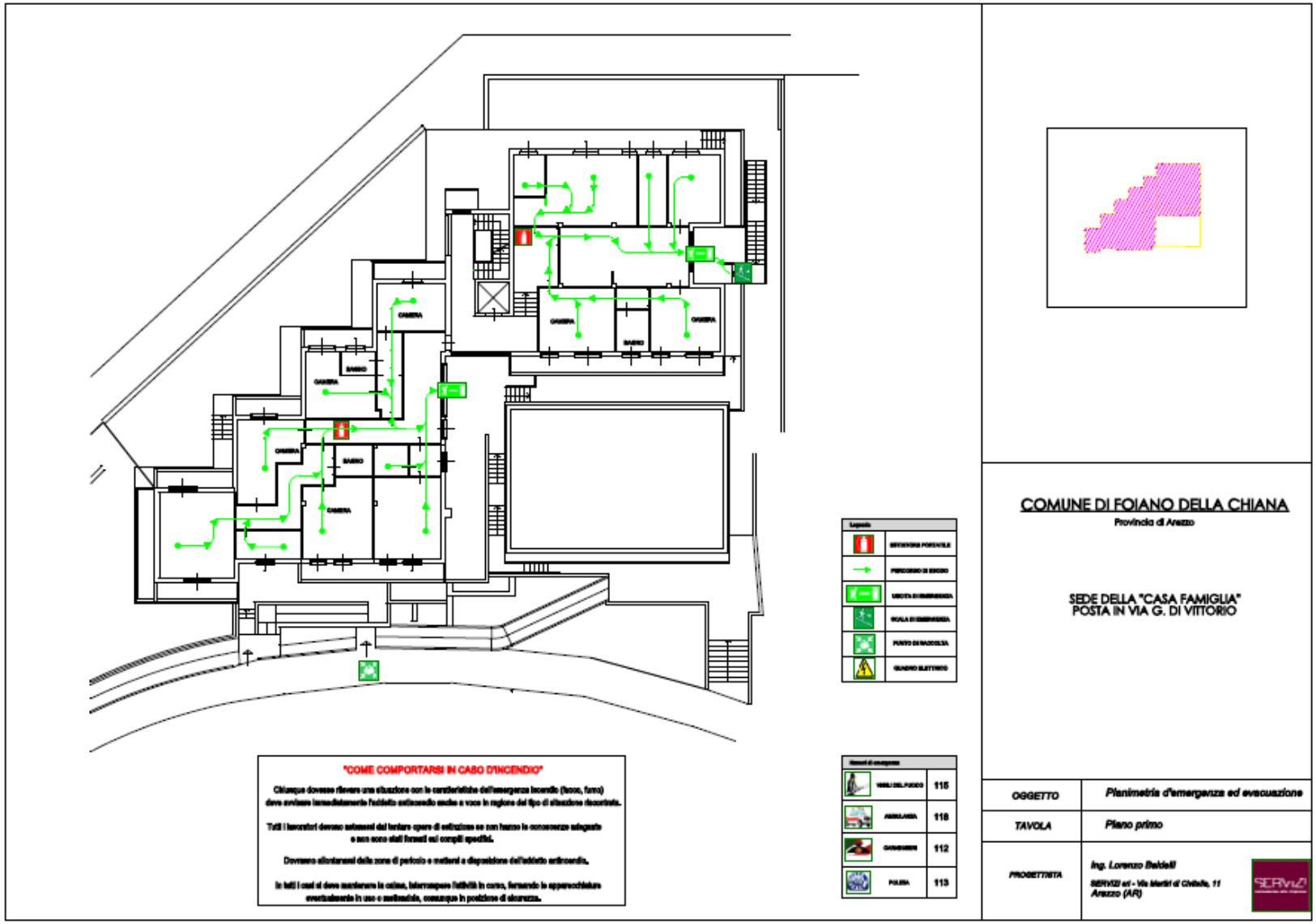
Provincia di Arezzo

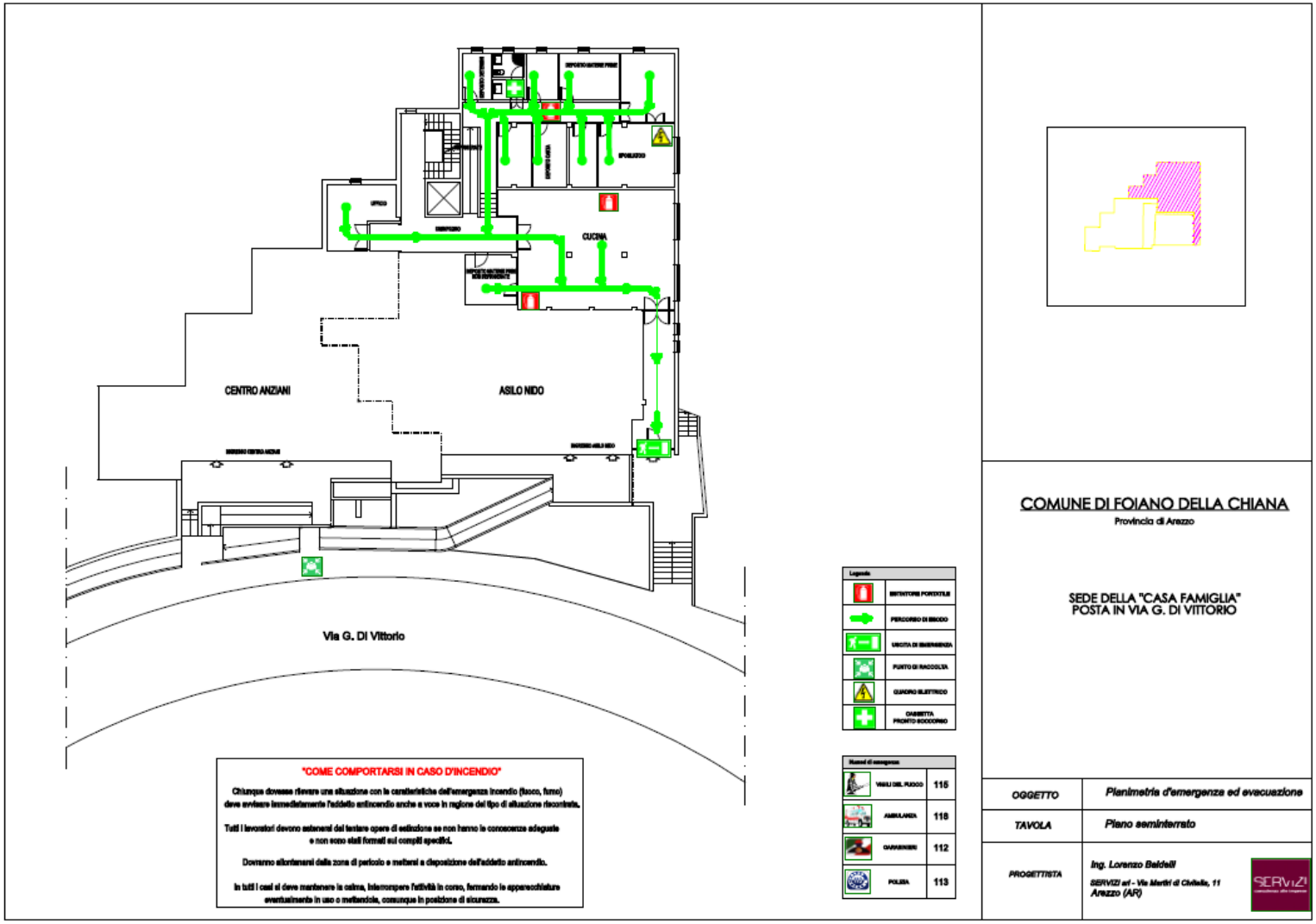
PLESSO SCOLASTICO ASILO PER L'INFANZIA POSTO IN VIA DEL CASTELLARE

OGGETTO	*Planimetria d'emergenza ed evacuazione*
TAVOLA	*Piano terra*
PROGETTISTA	*Ing. Lorenzo Baldelli* *SERVIZI srl - Via Martiri di Civitella, 11* *Arezzo (AR)*

Sede della casa famiglia




"COME COMPORTARSI IN CASO D'INCENDIO"
COMUNE DI FOIANO DELLA CHIANA
Provincia di Arezzo
SEDE DELLA "CASA FAMIGLIA"
POSTA IN VIA G. DI VITTORIO
OGGETTO
Planimetria d'emergenza ed evacuazione
TAVOLA
Piano primo
PROGETTISTA
Ing. Lorenzo Baldelli
SERVIZI srl - Via Martiri di Civitella, 11
Arezzo (AR)
SERVIZI
VIGILI DEL FUOCO 115
AMBULANZA 118
CARABINIERI 112
POLIZIA 113


CENTRO ANZIANI
ASILO NIDO
CUCINA
Via G. Di Vittorio
"COME COMPORTARSI IN CASO D'INCENDIO"
Chiunque dovesse rilevare una situazione con le caratteristiche dell'emergenza incendio (fiacco, fumo) deve avvisare immediatamente l'addetto antincendio anche a voce in ragione del tipo di situazione riscontrata.
Tutti i lavoratori devono astenersi dal tentare opere di estinzione se non hanno le conoscenze adeguate e non sono stati formati sui compiti specifici.
Dovranno allontanarsi dalla zona di pericolo e mettersi a disposizione dell'addetto antincendio.
In tutti i casi si deve mantenere la calma, interrompere l'attività in corso, fermando le apparecchiature eventualmente in uso o mettendole, comunque in posizione di sicurezza.
Legenda
ESTINTORE PORTATILE
PERCORSO DI ESODO
USCITA DI EMERGENZA
PUNTO DI RACCOLTA
QUADRO ELETTRICO
CASSETTA PRONTO SOCCORSO
Numeri di emergenza
VIGILI DEL FUOCO 115
AMBULANZA 118
CARABINIERI 112
POLIZIA 113
COMUNE DI FOIANO DELLA CHIANA
Provincia di Arezzo
SEDE DELLA "CASA FAMIGLIA" POSTA IN VIA G. DI VITTORIO
OGGETTO Planimetria d'emergenza ed evacuazione
TAVOLA Piano seminterrato
PROGETTISTA Ing. Lorenzo Baldelli
SERVIZI srl - Via Martiri di Civitella, 11
Arezzo (AR)

8. VALUTAZIONE DEI RISCHI E AZIONI DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DELLA VALUTAZIONE E CRITERI ADOTTATI

Questa valutazione ha riguardato, nella scelta delle attrezzature, delle sostanze e preparati chimici impiegati, nonché nella sistemazione dei luoghi di lavoro tutti i rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori ivi compresi quelli riguardanti gruppi di lavoratori esposti a rischi particolari, tra cui anche quelli collegati allo stress lavoro, e quelli riguardanti lavoratrici in stato di gravidanza, minori e lavoratori immigrati. A conclusione del processo di valutazione è stato redatto il presente documento.

Questa valutazione eseguita secondo i criteri indicati di seguito ha coinvolto diverse professionalità. Il datore di lavoro ha effettuato la valutazione ed elaborato il documento di valutazione dei rischi secondo quanto disposto dall'articolo 29 del D.Lgs. 81/2008, in collaborazione con:

- ☐ il servizio di prevenzione e protezione (RSPP, ASPP) il quale ha provveduto all'individuazione e alla valutazione dei rischi predisponendo le misure per la sicurezza e la salubrità degli ambienti di lavoro nel rispetto della normativa vigente e sulla base delle proprie conoscenze
- ☐ il medico competente (MC), il quale ha provveduto all'individuazione e alla valutazione dei rischi predisponendo le misure di tutela della salute dei lavoratori e la programmazione della sorveglianza sanitaria
- ☐ consulenti tecnici
- ☐ consulenti sanitari

Metodi o criteri adottati in merito alle modalità di effettuazione della valutazione dei rischi. La valutazione dei rischi ha seguito un processo sequenziale suddiviso in 5 fasi come sotto riportato.

1.	Identificazione sia dei fattori di rischio e pericoli presenti nel ciclo lavorativo in grado di arrecare un danno potenziale alla salute o alla sicurezza e sia il gruppo dei lavoratori esposti
2.	Valutazione o stima dei rischi e pericoli individuati e programmazione degli interventi
3	Individuazione delle misure preventive per eliminare, ridurre e controllare i rischi
4.	Individuazione delle misure di protezione dai rischi residui da attuare predisponendo un piano contenente le misure da attuare e i responsabili incaricati alla loro attuazione
5.	Controllo e riesame della valutazione

Il processo di valutazione, per ogni fattore di rischio considerato, porterà ai seguenti risultati:

	Conclusioni	Azioni
1.	Il rischio è presente ad un **LIVELLO MOLTO BASSO**	La valutazione viene terminata perché il rischio non è presente.
2.	Il rischio è presente ad un **LIVELLO BASSO**, e non è prevedibile che	La valutazione viene terminata, non sono necessarie ulteriori misure.

	aumenti in futuro	
3.	Il rischio è presente e viene tenuto sotto controllo ad un **LIVELLO MEDIO** attuando le misure previste dalla normativa vigente.	L'esposizione viene tenuta sotto controllo ma è possibile portare dei miglioramenti alla protezione. Il mantenimento del rispetto delle norme compete al datore di lavoro e al preposto.
4.	Il rischio è presente ad un **LIVELLO ALTO** sotto i valori limiti di esposizione.	L'esposizione è significativa, è necessario portare dei miglioramenti alla protezione e diminuire il rischio. Il mantenimento del rispetto delle norme compete al datore di lavoro e al preposto.
5.	Il rischio è presente ad un **LIVELLO MOLTO ALTO** per superamento dei valori limiti di esposizione.	Identificare e porre in atto misure provvisorie urgenti ed immediate per prevenire e controllare l'esposizione al rischio. La valutazione dovrà essere ripetuta successivamente.

Al riguardo, vengono riportate di seguito alcune indicazioni generali relative alla esecuzione delle varie fasi operative. Si precisa che nell'espletamento del processo di valutazione:

- si è tenuto conto, per il comparto, dei rischi tipici di categoria desunti da, ove esista, documentazione tecnica e da fonti istituzionali; linee guida, prassi per le operazioni svolte presso diversi luoghi di lavoro (cantieri temporanei mobili)

Analogamente, allorché nello stesso posto di lavoro si preveda la presenza di lavoratori di altre imprese, il datore di lavoro committente al fine di promuovere la cooperazione e il coordinamento esegue una valutazione unica al fine di eliminare i rischi da interferenza, elaborando un documento specifico.

1. FASE: IDENTIFICAZIONE DEI FATTORI DI RISCHIO E LAVORATORI ESPOSTI

La procedura operativa seguita per l'identificazione dei rischi e dei pericoli si è basata:

- su sopralluoghi accurati negli ambienti di lavoro e verifica di cosa può arrecare danno sulla base delle informazioni fornite dal datore di lavoro sul ciclo lavorativo, natura dei rischi, metodi e organizzazione del lavoro, consultazione e coinvolgimento dei lavoratori e/o i loro rappresentanti per conoscere i problemi riscontrati
- identificazione dei pericoli a lungo termine per la salute, come livelli elevati di rumore o l'esposizione a sostanze nocive, nonché i rischi più complessi o meno ovvi come i rischi psicosociali o i fattori legati all'organizzazione
- prescrizioni degli organi di vigilanza
- visione del registro aziendali degli infortuni e delle malattie professionali
- raccolta di informazioni da altre fonti quali:
    1. manuali d'istruzioni o schede tecniche dei produttori e fornitori
    2. siti web dedicati alla sicurezza e alla salute occupazionale
    3. organismi, associazioni commerciali o sindacati a livello nazionale
    4. normative e norme tecniche

Per ciascun fattore di rischio individuato è stato identificato il gruppo di lavoratori esposti per meglio gestire il rischio. Particolare attenzione è stata posta ai gruppi di lavoratori che possono essere maggiormente a rischio o che hanno particolari requisiti:

- Lavoratori con disabilità
- Lavoratori stranieri
- Lavoratori giovani o anziani
- Donne in stato di gravidanza e madri che allattano
- Personale privo di formazione o esperienza
- Manutentori
- Lavoratori immunocompromessi

- Lavoratori affetti da patologie quali la bronchite
- Lavoratori sottoposti a cure mediche che possono accrescerne la vulnerabilità ai pericoli

2. FASE: VALUTAZIONE O STIMA DEI RISCHI DI ESPOSIZIONE

La valutazione dei rischi di esposizione serve a definire, se la presenza nel ciclo lavorativo di sorgenti di rischio e/o di pericolo, possa comportare nello svolgimento della specifica attività un reale rischio di esposizione per quanto attiene la Sicurezza e la Salute del personale esposto.

Al riguardo si è provveduto ad esaminare:

- le modalità operative seguite per la conduzione della lavorazione (manuale, automatica, strumentale) ovvero dell'operazione (a ciclo chiuso, in modo segregato o comunque protetto) l'entità delle lavorazioni in funzione dei tempi impiegati e le quantità dei materiali utilizzati nell'arco della giornata lavorativa
- l'organizzazione dell'attività (tempi di permanenza nell'ambiente di lavoro, contemporanea presenza di altre lavorazioni)
- misurazione dei parametri di rischio (Fattori Ambientali di Rischio) che porti ad una loro quantificazione oggettiva e alla conseguente valutazione attraverso il confronto con indici di riferimento (ad esempio, indici di riferimento igienico ambientale e norme di buona tecnica). Tale misura é stata adottata nei casi previsti dalle specifiche normative (rumore, vibrazioni, movimentazione carichi, sostanze chimiche, radiazioni ionizzanti, cancerogeni, agenti biologici, atmosfere esplosive, amianto, ecc.)

Le relazioni specifiche di valutazione sono allegate alla presente relazione e costituiscono parte integrante del documento.

- la presenza di misure di sicurezza e/o di sistemi di prevenzione/protezione, già attuate per lo svolgimento delle lavorazioni
- la documentazione e la certificazione esistenti agli atti dell'azienda (certificato antincendio, verifica impianto elettrico, ecc.)

VALUTAZIONE PER INDICE DI RISCHIO

La metodologia di valutazione adottata è quella "semiquantitativa" in ragione della quale il rischio (R) è rappresentato dal prodotto dalla probabilità (P) di accadimento dell'evento dannoso ad esso associato, variabile da 1 a 3, con la magnitudo (M), cioè dell'entità del danno, anch'essa variabile tra 1 e 3.

Indice di Rischio = R = P * M

I significati della probabilità e della magnitudo al variare da 1 a 3 sono rispettivamente indicati nella tabella seguente.

P	Livello di probabilità	Criterio di Valutazione
3	**Probabile**	La mancanza rilevata può provocare un danno, anche se in modo automatico o diretto È noto qualche episodio di cui alla mancanza ha fatto seguire il danno Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe una moderata sorpresa in ambiente
2	**Poco probabile**	La mancanza rilevata può provocare un danno solo in circostanze sfortunate di eventi. Sono noti solo rarissimi episodi già verificatisi. - Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe grande sorpresa.
1	**Improbabile**	La mancanza rilevata può provocare un danno per la concomitanza di più eventi poco probabili indipendenti. Non sono noti episodi già verificatisi. - Il verificarsi del danno susciterebbe incredulità

M	Livello del danno	Criterio di Valutazione
3	**Grave**	Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti di invalidità parziale. -Esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente invalidanti
2	**Medio**	Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità reversibile -Esposizione cronica con effetti reversibili.
1	**Lieve**	Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità rapidamente reversibile. Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili

L'andamento del rischio, in funzione di "P" e di "M", è descritto da uno dei nove quadranti del grafico seguente.

Probabilità

3	6	9
2	4	6
1	2	3

Magnitudo

Pertanto, il significato del livello di rischio è il seguente:

Livello di rischio (R)	Probabilità (P)	Magnitudo (M)
molto basso	improbabile	lieve
basso	poco probabile	lieve
	improbabile	moderata
medio	probabile	lieve
	poco improbabile	moderata
	improbabile	grave
alto	poco probabile	grave
	probabile	moderata
molto alto	probabile	grave

3. FASE: MISURE PREVENTIVE PER L'ELIMINAZIONE O RIDUZIONE DEI RISCHI

Al termine della fase di stima del rischio di esposizione, sulla base dei dati ottenuti, desunti o misurati, si potrà procedere alla definizione del programma di prevenzione integrata (tecnica- organizzativa-procedurale), secondo le priorità indicate dall'art. 18 del D.Lgs. 81/2008 e tali da non comportare rischi per la salute della popolazione o il deterioramento dell'ambiente esterno.

In questa fase si è considerato per ciascun rischio la possibilità di prevenire i danni tramite:
a) l'eliminazione del rischio
b) il controllo del rischio nel rispetto delle seguenti misure di tutela generali:

1. sostituire i fattori di rischio con fattori non pericolosi o meno pericolosi
2. combattere i rischi alla fonte
3. adottare misure protettive di tipo collettivo anziché misure di protezione individuali
4. adeguarsi al progresso tecnico e ai cambiamenti nelle informazioni

4. FASE: INDIVIDUAZIONE DELLE MISURE CONCRETE DI PROTEZIONE

Questa fase consiste nel mettere in atto concretamente le misure di protezione coinvolgendo i lavoratori, i preposti.
Operativamente per ciascun rischio sono stati predisposti una scheda o un piano che specificano:

- le misure da attuare
- le persone responsabili di attuarle
- le scadenze entro cui portare a termine le azioni previste

5. FASE: CONTROLLO E RIESAME DELLA VALUTAZIONE

La valutazione dei rischi e il documento finale saranno rielaborati ai sensi e per effetto dell'articolo 29 comma 3 del D.Lgs. 81/2008:

- in occasione di modifiche significative nel ciclo produttivo ai fini della sicurezza
- in relazione al grado di evoluzione della tecnica
- in caso di insorgenza di nuovi rischi
- a seguito di infortuni e malattie professionali
- a seguito di prescrizioni degli organi di controllo
- quando i risultati della sorveglianza sanitaria ne evidenziano la necessità

6. FASE: PRESENZA DI PIU' IMPRESE IN AZIENDA PER IL DATORE DI LAVORO / COMMITTENTE

Al fine di valutare e di ridurre i rischi connessi alle fasi di lavoro che coinvolgono più imprese presenti è necessario valutare le seguenti procedure:

- rilevare il numero e la tipologia delle imprese o lavoratori autonomi presenti
- rilevare la presenza di subappalto
- verificare l'idoneità tecnico-professionale delle imprese
- verificare la documentazione obbligatoria
- verificare la congruità del DVR
- fornire l'informativa sui rischi specifici
- elaborare un documento UNICO di VDR (D.U.V.R.I.) per eliminare le interferenze
- indicare nei contratti d'appalto i costi per la sicurezza

9. LAVORAZIONI INTERFERIBILI

Elenco delle fasi lavorative

- Ricezione e stoccaggio dei prodotti alimentari e non
- Lavaggio e pulizia locali
- Preparazione bevande e piatti caldi
- Controllo ingresso e uscita alunni
- Mensa
- Manutenzione

Ricezione e stoccaggio dei prodotti alimentari e non	
Categoria	Cucina
Descrizione (Tipo di intervento)	Questa fase del ciclo di lavoro prevede il ricevimento delle merci a fronte di un ordine di acquisto. L'addetto provvede quindi a riporre detto materiale nell'apposita area, dopo avere controllato la congruità tra ordine di acquisto e merce ricevuta. Negli spazi a temperatura controllata (frigoriferi, celle frigo, freezers) vengono stoccate le merci deperibili. A seconda delle modalità di conservazione del prodotto (temperatura di conservazione) viene scelto il luogo di conservazione. Nei locali a temperatura ambiente e/o freschi ed asciutti, in genere opportunamente attrezzati con scaffalature, armadi e simili, vengono conservati prodotti non deperibili, generalmente caratterizzati da date di scadenza assai lunghe. In tali locali sono in genere riposti anche materiali di imballo, per la conservazione e per il confezionamento dei cibi. In appositi spazi, o comunque in posti chiaramente identificati, vengono riposti i prodotti per la pulizia e la sanificazione.

Reparti / Luoghi di lavoro
Cucina
Scuola-Sezioni

Mansioni / Lavoratori	
Mansione	**Lavoratore**
cuoco di mensa	

Fattori di rischio utilizzati nella fase	
Attrezzature	▪ Carrelli a spinta manuale per materiali vari ▪ Frigorifero
Opere provvisionali	▪ Scala portatile ▪ Scala portatile a 3 o 4 gradini

Rischi individuati nella fase	
Caduta a livello e scivolamento	Medio
Caduta dall'alto di scale portatili	Medio
Caduta dall'alto e di materiali per l'utilizzo di scaffalature verticali	Basso
folgorazione per uso di attrezzature fisse	Alto
Movimentazione manuale dei carichi	Medio

Effetti per la salute e la sicurezza
Rischio di cadute e scivolamenti [Descrizione] In generale c'è il rischio di cadute e scivolamenti in piano dovuti ad inciampi su oggetti, a pavimenti scivolosi o sconnessi, all'uso di scarpe non adatte. Rischi connessi a carenze strutturali dell'ambiente di lavoro, come pavimenti lisci o sconnessi, viabilità all'interno degli spazi di lavoro e rischi collegati all'espletamento delle mansioni, come ad esempio il raggiungimento di soppalchi e scaffalature in alto con scale.

[Effetti per la sicurezza e la salute]
- Lesioni dovute a cadute e scivolamenti.
- Contusioni, abrasioni, fratture degli arti inferiori e superiori.

Movimentazione manuale di carichi
[Descrizione]
Per movimentazione manuale dei carichi si intende quel complesso di operazioni di trasporto o di sostegno di un carico, ad opera di uno o più lavoratori, comprese le azioni del sollevare, deporre, tirare, portare o spostare un carico che, per le loro caratteristiche o in conseguenza delle condizioni ergonomiche sfavorevoli, possono comportare rischi di lesioni dorso-lombari.
Sono soggetti particolarmente a questi tipi di rischio gli operatori addetti al magazzino o comunque tutti coloro che per svolgere la loro attività devono sollevare e movimentare carichi, come casse di bevande, di cibi, di frutta e verdura, ecc., magari anche su percorsi non in piano, salire e scendere scale, o per riporre o prendere da scaffali con ripiani in alto, magari usando scale.

[Effetti per la sicurezza e la salute]
- Schiacciamento degli arti, mani e piedi
- Lesioni dorso-lombari
- Danni cardiaci, vascolari e arteriosi

Cadute dall'alto
[Descrizione]
Si possono verificare cadute dall'alto dovute all'uso di scale.

[Effetti per la sicurezza e la salute]
Lesioni e traumi dovuti a cadute dalla scala.

Caduta dall'alto e di materiali per l'utilizzo di scaffalature verticali
[Descrizione]
I prodotti sono stoccati su scaffalature metalliche di varia portata a seconda delle necessità aziendali e del tipo di materiale:
- Scaffalature di struttura robusta, per lo stoccaggio di materiali in pedane;
- Scaffalature di struttura leggera, per lo stoccaggio di vari materiali in genere entro scatole di cartone.
Per l'accesso ai ripiani più alti delle scaffalature per materiali leggeri, talvolta vengono utilizzate scale portatili.
Quando le scaffalature non sono adeguatamente fissate alle pareti e/o di portata non adeguata, è possibile il loro ribaltamento accidentale a seguito di:
- Urto da parte degli addetti o da parte di carrelli elevatori;
- Sbilanciamento del carico;
- Appoggio di una scala portatile sulla quale sale l'addetto;
- Trascinamento della struttura nel caso un addetto vi si appigli cadendo dalla scala portatile.
E' anche possibile la caduta della scaffalatura per cedimento strutturale in caso il carico superi la portata o se la struttura è deteriorata.

[Effetti per la sicurezza e la salute]
- Lesioni traumatiche da urti e cadute dall'alto di persone e materiali.
- Schiacciamento per crollo delle scaffalature.

[

Lavaggio e pulizia locali	
Categoria	Cucina
Descrizione (Tipo di intervento)	Sono previste in tale fase lavorativa le procedure relative alla gestione della sanificazione dei vari ambienti dell'azienda. Le procedure di pulizia e disinfezione (sanificazione) dei locali, che in qualunque modo possono "ospitare" alimenti, sono date dall'insieme di attività che tendono ad eliminare dalle superfici i germi patogeni ed abbassare la carica microbica a livelli di sicurezza. Trattandosi di aziende del comparto Cucina è fondamentale che non sia compromessa la salubrità degli alimenti. In azienda per garantire una certa "sicurezza igienico-sanitaria" ai locali si eseguono una serie di operazioni che si riassumono in: pulizia con detergenti specifici e disinfezione con disinfettanti specifici. Il protocollo di sanificazione, generalmente adottato dall'aziende, prevede: - Pulizia meccanica dello sporco grossolano - Risciacquo con acqua - Detersione con detergente - Risciacquo con acqua - Disinfezione con disinfettante - Risciacquo con acqua - Asciugatura I detergenti ed i disinfettanti sono usati nel rispetto delle vigenti norme in modo da non avere effetti negativi sul personale e sui prodotti alimentari. I recipienti che li contengono sono chiaramente identificabili e muniti di etichetta che ne precisi il contenuto, l'eventuale pericolosità e le condizioni ottimali di impiego. Tali recipienti sono collocati in spazi ad essi precisamente assegnati. La pulizia e disinfezione dei servizi igienici è un intervento delicato più dal punto di vista della sicurezza del lavoratore piuttosto che dal punto di vista della sicurezza alimentare. In tale intervento si concentrano i rischi maggiori per l'operatore, soprattutto per quanto riguarda il rischio biologico. Si segue dunque un protocollo riassumibile in due fasi: una prima fase di detergenza ed una seconda fase di disinfezione.

Reparti / Luoghi di lavoro
Cucina

Mansioni / Lavoratori	
Mansione	**Lavoratore**
cuoco di mensa	

Fattori di rischio utilizzati nella fase	
Sostanze pericolose	▪ Ammoniaca ▪ Idrossido di sodio ▪ Ipoclorito di sodio ▪ Tensioattivi

Rischi individuati nella fase	
Caduta a livello e scivolamento	Medio
Contatto con sostanze chimiche	Medio

Esposizione ad agenti biologici potenzialmente patogeni	Basso
folgorazione per uso di attrezzature portatili	Alto
Rumore	Medio
Scoppio di apparecchiature in pressione	Alto
Ustioni	Medio

Effetti per la salute e la sicurezza

Rischio di cadute e scivolamenti
[Descrizione]
In generale c'è il rischio di cadute e scivolamenti in piano dovuti ad inciampi su oggetti, a pavimenti scivolosi o sconnessi, all'uso di scarpe non adatte.
Rischi connessi a carenze strutturali dell'ambiente di lavoro, come pavimenti lisci o sconnessi, viabilità all'interno degli spazi di lavoro e rischi collegati all'espletamento delle mansioni, come ad esempio il raggiungimento di soppalchi e scaffalature in alto con scale.

[Effetti per la sicurezza e la salute]
- Lesioni dovute a cadute e scivolamenti.
- Contusioni, abrasioni, fratture degli arti inferiori e superiori.

Rischio di shock elettrico
[Descrizione]
Il rischio di shock elettrico è dovuto principalmente per contatti accidentali con parti in tensione o con macchinari non correttamente isolati, o anche per scorretti comportamenti nell'uso di macchine ad alimentazione elettriche.

[Effetti per la sicurezza e la salute]
Fibrillazione da corrente.

Esposizione a sostanze o preparati chimici
[Descrizione]
Il rischio chimico è presente a causa della manipolazione di detergenti e disinfettanti. Tali sostanze sono in generale infiammabili, irritanti e corrosive.
In pratica le sostanze chimiche utilizzate sono quelle normalmente usate dalle imprese di pulizia, anche perché è nelle operazioni di pulizia e sanificazione di ambienti, attrezzature, utensili, ecc., che si ricorre a sostanze come l'ipoclorito di sodio, l'idrossido di sodio, l'ammoniaca, i tensioattivi.

[Effetti per la sicurezza e la salute]
- Dermatiti irritative ed allergiche della pelle.
- Patologie irritative delle mucose e degli occhi.
- Irritazione delle prime vie aeree.
- Ustioni.

Esposizione ad agenti biologici potenzialmente patogeni
[Descrizione]
Il rischio biologico per l'accidentale contatto con sostanze potenzialmente patogene, soprattutto nella pulizia dei servizi igienici e raccolta dei rifiuti.

[Effetti per la sicurezza e la salute]
Contaminazione con materiale patogeno.

Misure preventive attuate

[Caduta a livello e scivolamento]
Mantenimento dell'ordine negli spazi di lavoro, pavimentazione regolarmente controllata sia dal punto di vista della pulizia che da quello dell'integrità.
Assicurarsi che gli ambienti di lavoro abbiano una buona illuminazione e che il funzionamento e la posizione delle luci sia tale da garantire che tutto il pavimento sia Illuminato uniformemente e che i potenziali pericoli, ad esempio ostacoli o fuoriuscite accidentali di liquidi, siano chiaramente visibili.
Gli stati di pericolo devono essere contrassegnati chiaramente, facendo uso di adeguata cartellonistica di sicurezza.
Ogniqualvolta si verificano fuoriuscite accidentali di liquidi, è necessario pulire immediatamente utilizzando un metodo di pulizia adeguato.
I macchinari, gli arredi devono essere sistemati in modo che i cavi di alimentazione non attraversino i percorsi pedonali, creando intralcio.
Utilizzo di scarpe adeguate per lo svolgimento della mansione con suola antiscivolo.

[Contatto con sostanze chimiche]
Durante l'uso delle sostanze, bisogna adottare comportamenti corretti quali: uso di guanti in nitrile; evitare di fumare e mangiare; uso in ambienti con aerazione generale adeguata; evitare di toccare gli occhi e la bocca con le mani sporche; dopo l'uso conservare il prodotto nell'apposito scaffale e nella propria confezione evitando travasi.
Informare e formare gli addetti all'uso corretto delle sostanze mediante la lettura dell'etichettatura e della scheda di sicurezza.
Manipolare le sostanze secondo le indicazioni riportate nella scheda di sicurezza del prodotto.
Manipolare con prudenza per evitare schizzi.

[Esposizione ad agenti biologici potenzialmente patogeni]
Informazione e formazione degli addetti sulla presenza del rischio.
Utilizzo di guanti per la pulizia dei servizi e la rimozione dei rifiuti.

[folgorazione per uso di attrezzature portatili]
Gli equipaggiamenti elettrici dell'attrezzatura sono tali da garantire:
a) la protezione contro i contatti da contatti diretti con parti attive in tensione con involucri che assicurino un adeguato grado di protezione;
b) la protezione da contatti indiretti con l'impiego di attrezzature elettriche a doppio isolamento;
c) la protezione contro sovraccarichi e cortocircuiti con interruttori automatici magneto termici o equivalkenti;
Agli operatori è fatto esplicito divietio di effettuare interventi di manutenzione e regolazione su apparecchiature in tensione.
Il mantenimento dei requisiti minimi di sicurezza elettrica viene assicurato utilizzando l'attrezzatura secondo le istruzioni d'uso e la manutenzione programmata degli elementi sucettibili di deterioramento secondo le indicazioni del fabbricante e dell'installatore

[Rumore]
Le zone di lavoro in cui si svolgono attività rumorose sono segnalate in modo da evitare l'esposizione al rumore da parte dei non addetti ai lavori.
Le macchine o attrezzature rumorose state installate distanti da vie di transito, o da aree in cui si svolgono altre lavorazioni.
Le attrezzature sono utilizzate e mantenute correttamente da parte dei lavoratori, secondo le istruzioni fornite dal fabbricante.
Durante l'esecuzione di lavorazioni rumorose gli addetti per la protezione dal rischio residuo indossano tappi auricolari o cuffie.

[Scoppio di apparecchiature in pressione]
L'attrezzatura in pressione utilizzata nella fase lavorativa è conforme ai requisiti essenziali di sicurezza (RES) previste ddi recepimento dalle specifiche disposizioni legislative e regolamentari di recepimento

delle direttive comunitarie, e provvista della corrispondente certificazione di prodotto e marcatura CE.
All'interno della fase lavorativa si assicura l'utilizzo della stessa secondo le indicazioni fornite dal fabbricante e dell'installatore nell'ambito degli usi previsti, tenendo conto delle limitazioni e controindicazioni all'uso.
Gli operatori addetti all'uso sono stati formati e informati sui rischi specifici.
Il mantenimento dei requisiti minimi di sicurezza viene assicurato mediante i controlli periodici di legge e l'effettuazione della manutenzione programmata indicata dal fabbricante.
E' stato vietato esplicitamente al personale non autorizzato di effettuare manovre e manutenzioni su attrezzature in pressione.

[Ustioni]
E' necessario usare maniglie e prese per isolare il calore quando si prelevano corpi bollenti; si prevengono fuoriuscite di liquido caldo e quindi ustioni da liquidi bollenti, usando pentole e contenitori sufficientemente grandi per l'operazione da seguire. I lavoratori sono stati istruiti sulle corrette procedure.

Preparazione bevande e piatti caldi	
Categoria	Cucina
Descrizione (Tipo di intervento)	In tale fase l'operatore provvede a preparare bevande calde quali caffè, cappuccini, tè, camomille, latte, ecc. In generale per la preparazione del caffè ci sono le macchine del caffè più o meno grandi. Ovviamente nei bar e nei ristoranti ci sono la tipologia grande ed accessoriata per la preparazione di cappuccini e riscaldamento dell'acqua e del latte col getto di vapore. Nella tipologia piccola il riscaldamento dell'acqua e del latte è fatto col tradizionale bollitore sul fornello. Diversi i piatti caldi preparati. Da precisare che quando si parla di piatti caldi non si intendono solo i tradizionali primi piatti (pasta, riso, minestre, ecc.), i tradizionali secondi piatti (carne, pesce, ecc.) ed i tradizionali contorni (verdure cotte servite calde, patate, ecc.), ma, avendo considerato anche realtà quali le trattorie-pizzerie e le pizzerie-rosticcerie, sono piatti caldi anche la pizza, di vario tipo, a taglio e non, e tutte le preparazioni come supplì, calzoni, crocchette, frittelle varie, ecc. Gli ingredienti destinati alla preparazione del piatto finale sono molteplici e necessitano in genere di preparazione preliminare. Fermo restando che nel caso di verdure queste già sono state preliminarmente mondate, lavate, tagliate, così pure il pesce o la carne opportunamente sezionata, in questa fase si procede alla cottura della pasta, del riso, del pesce, della carne, della verdura, insomma si procede alla cottura di tutti gli ingredienti che necessitano di essere cotti prima che il piatto venga assemblato. La cottura può essere effettuata sui fornelli oppure in forno.

Reparti / Luoghi di lavoro
Cucina

Mansioni / Lavoratori	
Mansione	**Lavoratore**
cuoco di mensa	

Fattori di rischio utilizzati nella fase	
Attrezzature	▪ Affettatrice ▪ Coltelli da cucina ▪ Cucina industriale elettrica e gas ▪ Friggitrice a gas ▪ Frullatore ▪ Frullatore ad immersione ▪ Mixer ad immersione
Impianti	▪ Forni di cottura a gas ▪ Forni di cottura elettrico ▪ Forno a microonde

Rischi individuati nella fase	
Caduta a livello e scivolamento	Medio
Calore, fiamme, incendio	Medio
Esposizione a vapore, calore radiante e microclima caldo umido	Basso
folgorazione per uso di attrezzature fisse	Alto

Lavoro in posture scorrette, movimenti ripetitivi, lavoro faticoso, movimentazione manuale	Medio
Rischi legati all'uso di apparecchi alimentati a gas	Alto
Rischio di lesioni e tagli	Basso
Ustioni	Medio

Effetti per la salute e la sicurezza

Rischio di cadute e scivolamenti
[Descrizione]
In generale c'è il rischio di cadute e scivolamenti in piano dovuti ad inciampi su oggetti, a pavimenti scivolosi o sconnessi, all'uso di scarpe non adatte.
Rischi connessi a carenze strutturali dell'ambiente di lavoro, come pavimenti lisci o sconnessi, viabilità all'interno degli spazi di lavoro e rischi collegati all'espletamento delle mansioni, come ad esempio il raggiungimento di soppalchi e scaffalature in alto con scale.

[Effetti per la sicurezza e la salute]
- Lesioni dovute a cadute e scivolamenti.
- Contusioni, abrasioni, fratture degli arti inferiori e superiori.

Rischio di lesioni e tagli
[Descrizione]
Il rischio è presente durante l'uso di coltelli e lame per le operazioni di taglio dei prodotti, oppure nelle operazioni di raccolta di vetri rotti o per contatto con superfici taglienti.

[Effetti per la sicurezza e la salute]
- Lesioni e tagli dovuti all'uso di coltelli e lame.
- Ferite, taglie e abrasioni per contatto con superfici taglienti.
- Lesioni da taglio dovuti a vetri rotti.

Rischio di shock elettrico
[Descrizione]
Il rischio di shock elettrico è dovuto principalmente per contatti accidentali con parti in tensione o con macchinari non correttamente isolati, o anche per scorretti comportamenti nell'uso di macchine ad alimentazione elettriche.

[Effetti per la sicurezza e la salute]
Fibrillazione da corrente.

Rischi derivanti da ustioni
[Descrizione]
Il rischio di ustioni è dovuto per l'uso di fornelli e forno oltreché legato a liquidi e vapori bollenti.
Legato alla presenza di fiamme libere c'è il rischio di incendio ed invece c'è il rischio di esplosioni legato alla presenza di gas (bombole ad esempio).

[Effetti per la sicurezza e la salute]
Ustioni per contatti con superfici calde o per contatto con materiali bollenti.

Esposizione a vapore, calore radiante e microclima caldo umido
[Descrizione]

- La diffusione del vapore nell'ambiente di lavoro può determinare un microclima caldo-umido. Il problema può essere maggiore nella stagione estiva se i locali di lavoro non sono climatizzati. Inoltre le parti calde delle attrezzature possono esporre gli addetti al rischio di ustioni e a calore radiante.
- Esposizione a basse ed alte temperature, a sbalzi termici, a umidità (accessi alle celle frigorifere, correnti d'aria moleste, caldo eccessivo nelle vicinanze dei fornelli).

[Effetti per la sicurezza e la salute]
L'esposizione a microclima caldo-umido può essere causa di disturbi da scomfort termico, riduzione della capacità lavorativa, stress psicofisico e a contribuire a patologie respiratorie.

Lavoro in posture scorrette, movimenti ripetitivi, lavoro faticoso, movimentazione manuale
[Descrizione]
Rischio da lesioni dell'apparato muscolo scheletrico da movimentazione manuale dei carichi pesanti e/o disagevoli e da posture incongrue dovute oltre che per il mantenimento della posizione in piedi per tempi prolungati, alle posizioni di lavoro non ergonomiche dovute alle altezze dei piani di lavoro, alla presenza di ingombri, alla carenza di spazio nella cucina e dall'esecuzione di movimenti ripetitivi a carico della mano.

[Effetti per la sicurezza e la salute]
- Disturbi muscoloscheletrici.
- Tenosinoviti a carico dei flessori-estensori delle dita della mano destra impegnata nell'utilizzo delle attrezzature di taglio manuale.
- Alterazioni della sensibilità, formicolio (in particolare durante il riposo notturno) e dolore.
- La fatica derivante dallo stare in piedi e da altre attività fisiche per le lavoratrici in gravidanza è stata spesso segnalata tra le cause di aborti spontanei, parti prematuri e neonati sottopeso. Inoltre la stazione eretta prolungata può aggravare la stasi venosa e i disturbi a carico della colonna vertebrale frequenti in gravidanza.

Rischi legati all'uso di apparecchi alimentati a gas
[Descrizione]
Il rischio è dovuto alla presenza in cucina di fornelli e friggitrici alimentati a gas per la cottura del cibo.

[Effetti per la sicurezza e la salute]
Esplosione

Misure preventive attuate

[Caduta a livello e scivolamento]
Mantenimento dell'ordine negli spazi di lavoro, pavimentazione regolarmente controllata sia dal punto di vista della pulizia che da quello dell'integrità.
Assicurarsi che gli ambienti di lavoro abbiano una buona illuminazione e che il funzionamento e la posizione delle luci sia tale da garantire che tutto il pavimento sia illuminato uniformemente e che i potenziali pericoli, ad esempio ostacoli o fuoriuscite accidentali di liquidi, siano chiaramente visibili.
Gli stati di pericolo devono essere contrassegnati chiaramente, facendo uso di adeguata cartellonistica di sicurezza.
Ogniqualvolta si verificano fuoriuscite accidentali di liquidi, è necessario pulire immediatamente utilizzando un metodo di pulizia adeguato.
I macchinari, gli arredi devono essere sistemati in modo che i cavi di alimentazione non attraversino i percorsi pedonali, creando intralcio.
Utilizzo di scarpe adeguate per lo svolgimento della mansione con suola antiscivolo.

[Calore, fiamme, incendio]
Nei lavori effettuati in presenza di materiali, sostanze o prodotti infiammabili, esplosivi o combustibili,sono adottate le misure atte ad impedire i rischi conseguenti. In particolare:

- le attrezzature e gli impianti sono adeguati all'ambiente in cui si deve operare;
- le macchine, i motori e le fonti di calore eventualmente preesistenti negli ambienti sono tenute inattive; gli impianti elettrici preesistenti sono messi fuori tensione;
- non sono contemporaneamente eseguiti altri lavori suscettibili di innescare esplosioni od incendi, né introdotte fiamme libere o corpi caldi;
- gli addetti indossano calzature ed indumenti che non consentano l'accumulo di cariche elettrostatiche o la produzione di scintille e devono astenersi dal fumare;
- nelle immediate vicinanze devono essere predisposti estintori idonei per la classe di incendio prevedibile;
- all'ingresso degli ambienti o alla periferie delle zone interessate dai lavori devono essere poste scritte e segnali ricordanti il pericolo;
- durante le operazioni di taglio e saldatura deve essere impedita la diffusione di particelle di metallo incandescente al fine di evitare ustioni e focolai di incendio. Gli addetti devono fare uso degli idonei dispositivi di protezione individuali.

[Esposizione a vapore, calore radiante e microclima caldo umido]
Fornire adeguati indumenti protettivi (per es. giacconi) per i lavori nelle celle frigorifere.
Installare idonee cappe di aspirazione sopra i piani di cottura e friggitura.
Adottare sistemi per una corretta ventilazione, evitando di creare fastidiose correnti d'aria.
Si ricorda che le celle frigorifero devono avere la possibilità di essere aperte anche dall'interno.
Informazione, formazione dei lavoratori addetti.
Ventilazione generale della cucina evitando sbalzi di temperatura.

[folgorazione per uso di attrezzature fisse]
Gli equipaggiamenti elettrici dell'attrezzatura sono tali da garantire:
a) la protezione contro i contatti da contatti diretti con parti attive in tensione con involucri che assicurino un adeguato grado di protezione;
b) la protezione da contatti indiretti con dispositivo di interruzione automatica dell'alimentazione (interrutore differenziale salva vita) coordinato con l'impianto di messa a terra e l'impiego di materiali di classe II;
c) la protezione contro sovraccarichi e cortocircuiti con interruttori automatici magneto termici o equivalkenti;
Agli operatori è fatto esplicito divietio di effettuare interventi di manutenzione e regolazione su apparecchiature in tensione.
Il mantenimento dei requisiti minimi di sicurezza elettrica viene assicurato utilizzando l'attrezzatura secondo le istruzioni d'uso e la manutenzione programmata degli elementi sucettibili di deterioramento secondo le indicazioni del fabbricante e dell'installatore

[Lavoro in posture scorrette, movimenti ripetitivi, lavoro faticoso, movimentazione manuale]
Evitare l'uso di coltelli per tempi prolungati (30 minuti continuativi di utilizzo di coltelli andrebbero alternati per almeno mezz'ora con altri lavori che non comportino movimenti rapidi e ripetitivi della mano).
L'uso del coltello non deve richiedere l'uso di forza; per ridurre lo sforzo è necessaria una buona manutenzione delle lame (affilatura).
E' necessario scegliere modelli di coltelli ben conformati che consentano l'alloggiamento delle dita senza provocare dannose compressioni delle strutture della mano.
Progettare adeguatamente il posto di lavoro.
Prevedere pause, turnazione con altre mansioni che consentano un cambio della posizione eretta/seduta.
Per le lavoratrici in gravidanza assicurare che il ritmo e l'intensità del lavoro non sia eccessivo.
Favorire una gestione delle pause da parte della lavoratrice stessa. Assicurare che vi sia la possibilità di sedersi. Adeguare il posto di lavoro o delle procedure operative al crescere del volume addominale al fine di contribuire a ridurre i problemi posturali e il rischio di infortuni.
Allontanare o spostare la lavoratrice dalla mansione nel caso non sia possibile l'eliminazione della stazione in piedi per più di metà dell'orario di lavoro o della posizione particolarmente affaticante.
Informazione, formazione degli addetti sia nell'assumere atteggiamenti e/o abitudini di vita e di lavoro adatte a proteggere la schiena e le altre articolazioni, sia nello svolgere utili esercizi di rilassamento, stiramento e rinforzo muscolare.

[Rischi legati all'uso di apparecchi alimentati a gas]
I bruciatori di qualsiasi tipo devono essere dotati individualmente di termovalvola per l'interruzione del flusso di gas nell'eventualità di spegnimento della fiamma.
Mantenimento dell'efficacia delle aperture di aerazione, sia quelle per consentire il passaggio dell'aria (comburente necessaria per la corretta combustione) che per consentire l'eventuale evacuazione dei gas prodotti della combustione o da perdite dei bruciatori o tubazioni, la superficie minima di aerazione prevista in cmq è pari a 10 volte la potenza in Kw complessiva dei focolari installati. Per gli impianti alimentati a GPL 1/3 della superficie di aerazione dovrà essere realizzata a filo pavimento. E' proibito porre impianti di cottura che utilizzano GPL nei piani interrati.
Chiusura con le apposite valvole di intercettazione esterne delle alimentazioni del gas alle apparecchiature nei periodi in cui i locali non sono presidiati.

[Rischio di lesioni e tagli]
Informazione e formazione sull'uso corretto e prudente delle lame e dei coltelli.
Uso di guanti con maglia metallica.
Dopo l'uso conservare i coltelli in modo adeguato (portacoltelli).
Raccogliere i vetri rotti in apposito contenitore utilizzando guanti antitaglio.

[Ustioni]
E' utile usare maniglie e prese per isolare il calore quando si prelevano corpi bollenti; si possono prevenire fuoriuscite di liquido caldo e quindi ustioni da liquidi bollenti, usando pentole e contenitori sufficientemente grandi per l'operazione da seguire. E' quindi importante l'uso di guanti appositi e di prese da forno, ma chiaramente fondamentale l'istruzione del personale sulle corrette procedure.
Riempimento dei recipienti di liquidi caldi non oltre i 2/3 della loro capacità totale.
Coibentazione delle parti calde delle tubazioni e delle attrezzature con cui i lavoratori possono venire a contatto e, laddove ciò non sia tecnicamente possibile, usare cartelli indicatori adeguati.

Controllo ingresso e uscita alunni	
Categoria	Scuola dell'infanzia o materna
Descrizione (Tipo di intervento)	I flussi di persone che interessano il normale svolgimento dell'attività scolastica sono raggruppati in tre momenti particolari della giornata: - Ingresso nell'istituto da parte degli studenti; - Periodo di ricreazione; - Uscita degli studenti. Ad essi vanno aggiunti eventi straordinari come: - Evacuazione a seguito di incidente o calamità; - Ingresso e uscita a causa di attività straordinarie periodiche.

Reparti / Luoghi di lavoro

Scuola-Sezioni

Mansioni / Lavoratori

Mansione	Lavoratore
Maestra	

Rischi individuati nella fase

Caduta a livello e scivolamento	Medio
Carenza di illuminazione naturale	Molto basso
Incendio	Basso

Effetti per la salute e la sicurezza

[Descrizione]
- Antincendio e gestione delle emergenze: importanti le procedure di gestione delle emergenze e dell'idoneità dei mezzi di estinzione e delle vie di esodo negli edifici scolastici per la peculiarità delle persone presenti. Legato alla gestione delle emergenze è, inoltre, da mettere in evidenza il problema di individuare e controllare il numero e l'identità delle persone presenti.
- Illuminazione generale come fattore di sicurezza: il rischio è collegato al livello non idoneo dell'illuminazione di alcuni locali o passaggi per cui è possibile inciampare, scivolare o urtare contro elementi ingombranti o sporgenti.
- Aree di transito: la presenza di pavimenti scivolosi o di aperture e dislivelli possono pregiudicare la sicurezza delle vie di transito comportando per tutte le persone presenti rischi di scivolamenti, cadute, ecc.

[Misure di prevenzione]
- Formazione ed informazione sui piani di evacuazione.
- Presenza costante dei collaboratori scolastici per coordinare afflusso e deflusso.
- Favorire condizioni di illuminamento adeguate.

Misure preventive attuate

[Caduta a livello e scivolamento]
Mantenimento dell'ordine negli spazi di lavoro (soprattutto pavimenti sgombri), corretta illuminazione dei luoghi di lavoro, una pavimentazione regolarmente controllata sia dal punto di vista della pulizia (superfici ben pulite, non bagnate e non scivolose) che da quello dell'integrità . Per ridurre al minimo il rischio, è buona norma usare scarpe opportune, come scarpe antiscivolo.

[Carenza di illuminazione naturale]
L'ambiente di lavoro in relazione alla tipologia di attività svolta presenta una disponibilità di luce naturale adeguata per salvaguradare la sicurezza, la salute e il benessere dei lavoratori.

[Incendio]
- riduzione al minimo possibile le giacenze di prodotti infiammabili ed esplosivi, conservati in luoghi separati, opportunamente aerati dall'esterno (e non verso l'ambiente di lavoro).
- adozione di sistemi per evitare la formazione di miscele esplosive; divieto di usare fiamme libere o apparecchi elettrici non adeguati in zone di pericolo di incendio-esplosione.
- l'impianto elettrico è adeguato alla classificazione dei luoghi dove è installato, realizzato da impresa abilitata secondo le norme CEI.
- presenza e segnalazione di mezzi di estinzione portatili o fissi e loro verifica periodica.
- formazione del personale incarico all'uso dei mezzi antincendio e dei D.P.I.
- predisporre, segnalare e mantenere sgombre le vie di uscita.
- quando siano presenti un numero maggiore o uguale a 10 addetti vige l'obbligo di redarre il piano di emergenza antincendio ai sensi del D.M. 10.03.98.
- i lavoratori sono stati informati e formati riguardo i pericoli e la gestione delle emergenze ai sensi del D.M. 10.03.98.

Nelle lavorazioni dove è previsto l'impiego di fiamme libere o di altre sorgenti di ignizione prima dell'avvio dell'attività è necessario allontanare e/o separare e/o proteggere le strutture, i materiali e le sostanze infiammabili poste nelle vicinanze.
La distribuzione delle vie di emergenza permette la rapida evacuazione dei lavoratori; le vie di esodo sono indicate mediante apposita segnaletica di sicurezza, mantenute libere da ostacoli e sono presenti e mantenuti in buone condizioni idonei sistemi di allarme per avvisare tutti gli addetti.
In tutte le lavorazioni a rischio di incendio è indispensabile tenere a portata di mano mezzi di estinzione adeguati (secchiello di sabbia, estintore a polvere, ecc...).

Mensa	
Categoria	Scuole – Residenza socio assistenziale
Descrizione (Tipo di intervento)	In questa fase è possibile distinguere due tipologie di attività: il complesso delle attività svolte in cucina e l'attività di distribuzione delle portate e delle bevande e di assistenza nella sala mensa. Rientrano nel primo gruppo: la preparazione ed il confezionamento dei pasti, la conservazione dei generi alimentari e la loro gestione, la manutenzione e pulizia dei macchinari e degli utensili impiegati. La seconda tipologia di attività prevede invece la distribuzione dei pasti e la pulizia del locale ove questi vengono consumati. Le figure professionali addette a queste mansioni sono: il cuoco, l'aiuto cuoco ed altri soggetti interessati alla distribuzione dei cibi ed alla pulizia dei locali.

Reparti / Luoghi di lavoro

Scuola-Sezioni

Mansioni / Lavoratori

Mansione	Lavoratore
Maestra	

Fattori di rischio utilizzati nella fase

Attrezzature	▪ Affettatrice ▪ Cucina industriale elettrica e gas ▪ Frigorifero -congelatore ▪ Frullatore ▪ Frullatore ad immersione ▪ Grattugia formaggio ▪ Tritatutto
Impianti	▪ Forno a microonde

Rischi individuati nella fase

Affaticamento	Basso
Cadute in piano	Basso
Carenza di areazione naturale e/o forzata	Molto basso
Carenza di illuminazione naturale	Molto basso
Esposizione ad agenti biologici	Medio
Incendio	Basso
Ustioni	Medio

Effetti per la salute e la sicurezza

[Descrizione]
- Rischio elettrico: è legato alla possibilità di elettrocuzione, durante l'utilizzo di particolari attrezzature elettriche, per contatto con cavi elettrici con rivestimento isolante non integro; il rischio di natura elettrica diventa più rilevante nei casi, non infrequenti, in cui l'impianto elettrico non prevede gli idonei dispositivi di protezione contro i contatti indiretti (interruttori differenziali) e contro i sovraccarichi (interruttore

magnetotermico); in maniera meno frequente il rischio è legato alla disposizione non idonea dei cavi elettrici che può determinare un pericolo di tranciamento.
- Utenze elettriche: il rischio è legato al non corretto allaccio di utenze con potenzialità superiore ai 1000 W; più raramente possono verificarsi invece casi in cui il numero di prese a disposizione non sia sufficiente, rispetto al numero delle utenze, e pertanto queste possono essere sovraccaricate.
- Illuminazione generale come fattore di sicurezza: il rischio è collegato al livello non idoneo dell'illuminazione di alcuni locali o passaggi per cui è possibile inciampare, scivolare o urtare contro elementi sporgenti o taglienti.
- Attrezzature e macchine utilizzate: è possibile, in relazione alla tipologia di attrezzature utilizzate nello svolgimento delle attività di manutenzione, che a causa della mancanza di idonee protezioni ci si provochino tagli, abrasioni, schiacciamenti, ecc.; ovviamente l'entità di tali infortuni sarà proporzionale alla tipologia di interventi che gli addetti sono incaricati di eseguire.
- Antincendio e gestione delle emergenze: importanti le procedure di gestione delle emergenze e dell'idoneità dei mezzi di estinzione e delle vie di esodo negli edifici scolastici per la peculiarità delle persone presenti.
- Movimentazione manuale dei carichi: a causa della scarsa informazione sulle corrette procedure per la movimentazione manuale dei carichi, gli addetti possono essere soggetti a rischi di traumi a carico della colonna vertebrale.
- Condizioni microclimatiche: le condizioni di discomfort sono nella maggior parte dei casi dovute all'assenza o ad un errato dimensionamento degli impianti di ventilazione e di condizionamento/riscaldamento, il che comporta spesso temperature nei locali troppo calde o troppo fredde, sbalzi sensibili da un ambiente all'altro e, anche se più raramente, scarso ricambio di aria.
- Sostanze utilizzate: nelle attività di manutenzione e di pulizia delle attrezzature e degli utensili possono essere utilizzate sostanze che possono esporre gli addetti ad un rischio di natura chimica per contatto, inalazione o assorbimento cutaneo. Tra le conseguenze principali si possono citare le allergie e le dermatosi.
- Illuminazione generale come fattore di igiene: le situazioni di discomfort sono generalmente legate al non corretto livello di illuminamento dei locali che può determinare, in relazione all'attività svolta, un eccessivo affaticamento della vista.
- Manipolazione di prodotti alimentari: il contatto con prodotti di origine alimentari e quello con microrganismi che possono proliferare nelle cucine a causa di non perfette condizioni di pulizia ed igiene, possono esporre gli addetti a rischio di tipo biologico.
- Luoghi di lavoro: il non corretto dimensionamento degli impianti di aspirazione dell'aria delle cucine (cappe di aspirazione) può compromettere la qualità dell'aria degli ambienti in particolare a causa di fumi e dei prodotti della combustione.

Misure preventive attuate

[Affaticamento]
I processi lavorativi sono stati organizzati in modo che il loro svolgimento non trovi ostacoli e sia facilitato mediante sia una corretta strutturazione dei posti dei lavori, delle vie di transito, in modo che le condizioni fisiche (rumore, microclima, illuminazione), chimiche, biologiche e relazionali non influiscano negativamente sulla salute del lavoratore, e sia mediante una corretta definizione delle singole mansioni e dei compiti di lavoro, cercando di evitare carichi di lavoro eccessivi e mansioni troppo monotone e ripetitive.

[Cadute in piano]
Mantenimento dell'ordine negli spazi di lavoro (soprattutto pavimenti sgombri), corretta illuminazione dei luoghi di lavoro, una pavimentazione regolarmente controllata sia dal punto di vista della pulizia (superfici ben pulite, non bagnate e non scivolose) che da quello dell'integrità .

[Carenza di areazione naturale e/o forzata]
Negli ambienti di lavoro viene assicurata un'adeguata ventilazione naturale e ove necessario sono stati adottati sistemi di condizionamento o ventilazione centralizzati o localizzati, in relazione al tipo di attività fisica.

Gli impianti di condizionamento o ventilazione sono sottoposti a regolare manutenzione e pulizia periodica.

[Carenza di illuminazione naturale]
L'ambiente di lavoro in relazione alla tipologia di attività svolta presenta una disponibilità di luce naturale adeguata per salvaguradare la sicurezza, la salute e il benessere dei lavoratori.

[Esposizione ad agenti biologici]
Informazione e formazione degli addetti sulla presenza del rischio.
Utilizzo di guanti per la pulizia dei servizi e la rimozione dei rifiuti.

[Incendio]
- riduzione al minimo possibile le giacenze di prodotti infiammabili ed esplosivi, conservati in luoghi separati, opportunamente aerati dall'esterno (e non verso l'ambiente di lavoro).
- adozione di sistemi per evitare la formazione di miscele esplosive; divieto di usare fiamme libere o apparecchi elettrici non adeguati in zone di pericolo di incendio-esplosione.
- l'impianto elettrico è adeguato alla classificazione dei luoghi dove è installato, realizzato da impresa abilitata secondo le norme CEI.
- presenza e segnalazione di mezzi di estinzione portatili o fissi e loro verifica periodica.
- formazione del personale incarico all'uso dei mezzi antincendio e dei D.P.I.
- predisporre, segnalare e mantenere sgombre le vie di uscita.
- quando siano presenti un numero maggiore o uguale a 10 addetti vige l'obbligo di redarre il piano di emergenza antincendio ai sensi del D.M. 10.03.98.
- i lavoratori sono stati informati e formati riguardo i pericoli e la gestione delle emergenze ai sensi del D.M. 10.03.98.

Nelle lavorazioni dove è previsto l'impiego di fiamme libere o di altre sorgenti di ignizione prima dell'avvio dell'attività è necessario allontanare e/o separare e/o proteggere le strutture, i materiali e le sostanze infiammabili poste nelle vicinanze.
La distribuzione delle vie di emergenza permette la rapida evacuazione dei lavoratori; le vie di esodo sono indicate mediante apposita segnaletica di sicurezza, mantenute libere da ostacoli e sono presenti e mantenuti in buone condizioni idonei sistemi di allarme per avvisare tutti gli addetti.
In tutte le lavorazioni a rischio di incendio è indispensabile tenere a portata di mano mezzi di estinzione adeguati (secchiello di sabbia, estintore a polvere, ecc...).

[Ustioni]
E' necessario usare maniglie e prese per isolare il calore quando si prelevano corpi bollenti; si prevengono fuoriuscite di liquido caldo e quindi ustioni da liquidi bollenti, usando pentole e contenitori sufficientemente grandi per l'operazione da seguire. I lavoratori sono stati istruiti sulle corrette procedure.

Manutenzione	
Categoria	Scuola dell'infanzia o materna-Residenza socio assistenziale
Descrizione (Tipo di intervento)	Per manutenzione s'intendono tutte quelle attività volte alla verifica della conformità tecnica ai requisiti minimi di sicurezza degli impianti, delle unità tecnologiche e degli immobili, all'individuazione di eventuali carenze ed alla loro bonifica attraverso provvedimenti volti all'eliminazione del problema o misure risolutive di contenimento. Gli addetti dediti allo svolgimento di tali mansioni sono principalmente: tecnici impiantisti, elettricisti, idraulici e meccanici. In particolar modo, il loro compito è quello di garantire il corretto funzionamento degli impianti presenti (rilevamento fumi, impianti di spegnimento, allarmi sonori e visivi, impianti di riscaldamento, condizionamento, ventilazione, illuminazione) e di individuare eventuali non idoneità nell'impianto elettrico dell'edificio o irregolarità nel suo funzionamento, danni ad elementi che lo costituiscono o pericoli connessi all'utilizzo di utenze elettriche particolari. Propongono ed eseguono modifiche all'impianto idrico, soprattutto nelle verifiche dell'idoneità dei mezzi antincendio quali naspi e/o manichette. Provvedono inoltre al controllo ed al mantenimento dell'efficienza di macchinari, qualora fossero presenti (ad esempio per lo svolgimento di attività didattiche di laboratorio tecnico-scientifico), di sistemi ad azionamento meccanico e/o automatico (cancelli di ingresso; sistemi per il sollevamento e trasporto di seggiole per studenti disabili).

Reparti / Luoghi di lavoro
Cucina
Scuola-Sezioni

Mansioni / Lavoratori	
Mansione	**Lavoratore**
Manutentore appaltatore	
Manutentore comunale, se esplicitamente richiesto dall'appaltatore	
Ispettore comunale	

Fattori di rischio utilizzati nella fase	
Attrezzature	▪ Avvitatore a batteria ▪ Martello ▪ Trapano elettrico ▪ Trapano portatile a batteria ▪ Utensili manuali d'uso comune

Rischi individuati nella fase	
Affaticamento	Basso
Cadute in piano	Basso
Carenza di areazione naturale e/o forzata	Molto basso
Carenza di illuminazione naturale	Molto basso
Contatto con organi in moto	Medio

Folgorazione per uso attrezzature elettriche	Medio
Incendio	Basso
Prolungata assunzione di postura incongrua	Medio
Punture, tagli, abrasioni, ferite	Basso
Rumore	Medio
Vibrazioni	Medio

Effetti per la salute e la sicurezza

[Descrizione]
- Rischio elettrico: è legato alla possibilità di elettrocuzione, durante l'utilizzo di particolari attrezzature elettriche, per contatto con cavi elettrici con rivestimento isolante non integro; il rischio di natura elettrica diventa più rilevante nei casi, non infrequenti, in cui l'impianto elettrico non prevede gli idonei dispositivi di protezione contro i contatti indiretti (interruttori differenziali) e contro i sovraccarichi (interruttore magnetotermico); in maniera meno frequente il rischio è legato alla disposizione non idonea dei cavi elettrici che può determinare un pericolo di tranciamento.
- Attrezzature e macchine utilizzate: è possibile, in relazione alla tipologia di attrezzature utilizzate nello svolgimento delle attività di manutenzione, che a causa della mancanza di idonee protezioni ci si provochino tagli, abrasioni, schiacciamenti, ecc.; ovviamente l'entità di tali infortuni sarà proporzionale alla tipologia di interventi che gli addetti sono incaricati di eseguire. Inoltre l'assenza di scale portatili o l'utilizzo di scale non in buono stato possono determinare rischi di cadute dall'alto.
- Illuminazione generale come fattore di sicurezza: il rischio è collegato al livello non idoneo dell'illuminazione di alcuni locali o passaggi per cui è possibile inciampare, scivolare o urtare contro elementi sporgenti o taglienti.
- Antincendio e gestione delle emergenze: importanti le procedure di gestione delle emergenze e dell'idoneità dei mezzi di estinzione e delle vie di esodo negli edifici scolastici per la peculiarità delle persone presenti.
- Movimentazione manuale dei carichi: a causa della scarsa informazione sulle corrette procedure per la movimentazione manuale dei carichi, gli addetti possono essere soggetti a rischi di traumi a carico della colonna vertebrale.
- Illuminazione generale come fattore di igiene: le situazioni di discomfort sono generalmente legate al non corretto livello di illuminamento dei locali che può determinare, in relazione all'attività svolta, un eccessivo affaticamento della vista.
- Condizioni microclimatiche le condizioni di discomfort sono nella maggior parte dei casi dovute all'assenza o ad un errato dimensionamento degli impianti di ventilazione e di condizionamento/riscaldamento, il che comporta spesso temperature nei locali troppo calde o troppo fredde, sbalzi sensibili da un ambiente all'altro e, anche se più raramente, scarso ricambio di aria.
- Sostanze utilizzate: nelle attività di pulizia delle attrezzature e degli impianti possono essere utilizzate sostanze che possono esporre gli addetti ad un rischio di natura chimica per contatto, inalazione o assorbimento cutaneo.

[Misure di prevenzione]
- Formazione e informazione sull'utilizzo delle varie attrezzature presenti nella struttura nonché sulle corrette procedure di operazioni in sicurezza.
- Verifica dello stato di conservazione degli utensili e delle attrezzature utilizzate durante l'attività.
- Divieto di utilizzo di utenze non a norma rispetto ai requisiti minimi di sicurezza elettrica.
- Utilizzo di dispositivi di protezione individuale (guanti, indumenti protettivi, calzature di sicurezza, occhiali e/o visiera per proteggere dalla proiezione di schegge e scintille).

9.1. DESCRIZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

I rischi interferenziali principalmente presenti sono riassunti nelle pagine seguenti.

Sinteticamente possiamo ricordare le seguenti interferenze

- tra appaltatore e personale delle strutture: fasi di scarico delle merci per transito nelle vie di transito delle scuole; fase di emergenza incendio, terremoto, inondazione.
- tra appaltatore e personale manutentore/ispettore del Comune per attività di manutenzione straordinaria da valutare nello specifico di volta in volta;

Tutti gli altri rischi specifici di ogni agente ricordato non influiscono direttamente con l'altro, anche per le prescrizioni di gestione di volta in volta ricordate.

Si sottolinea, comunque, che il presente DUVRI preliminare sarà integrato dai responsabili della gestione delle strutture statali quindi i direttori dei plessi scolastici.

10. MODALITÀ ORGANIZZATIVE, COORDINAMENTO E COOPERAZIONE

10.1. MISURE DI COORDINAMENTO

Cucina - Ricezione e stoccaggio dei prodotti alimentari e non Cucina - Lavaggio e pulizia locali	
Si accetta la sovrapposizione senza aggiungere alcun vincolo supplementare ritenendo le fasi compatibili tra loro	
Rischi aggiuntivi	
Ricezione e stoccaggio dei prodotti alimentari e non	**Lavaggio e pulizia locali**
▪ folgorazione per uso di attrezzature portatili ▪ Ustioni ▪ Contatto con sostanze chimiche	▪ folgorazione per uso di attrezzature fisse ▪ Movimentazione manuale dei carichi

Cucina - Ricezione e stoccaggio dei prodotti alimentari e non Cucina - Preparazione bevande e piatti caldi	
Si accetta la sovrapposizione senza aggiungere alcun vincolo supplementare ritenendo le fasi compatibili tra loro	
Rischi aggiuntivi	
Ricezione e stoccaggio dei prodotti alimentari e non	**Preparazione bevande e piatti caldi**
▪ Rischi legati all'uso di apparecchi alimentati a gas	▪ Movimentazione manuale dei carichi

Cucina - Ricezione e stoccaggio dei prodotti alimentari e non Scuole e residenza s.a.- Controllo ingresso e uscita alunni/ospiti/personale	
Si accetta la sovrapposizione delle due fasi a condizione di renderle compatibili con prescrizioni specifiche	
Rischi aggiuntivi	
Ricezione e stoccaggio dei prodotti alimentari e non	**Controllo ingresso e uscita alunni/ospiti/personale**
▪ Incendio	▪ folgorazione per uso di attrezzature fisse ▪ Movimentazione manuale dei carichi
Cucina - Ricezione e stoccaggio dei prodotti alimentari e non	
Misure preventive e protettive:	- riduzione al minimo possibile le giacenze di prodotti infiammabili ed esplosivi, conservati in luoghi separati, opportunamente aerati dall'esterno (e non verso l'ambiente di lavoro). - adozione di sistemi per evitare la formazione di miscele esplosive; divieto di usare fiamme libere o apparecchi elettrici non adeguati in zone di pericolo di incendio-esplosione. - l'impianto elettrico è adeguato alla classificazione dei luoghi dove è installato, realizzato da impresa abilitata secondo le norme CEI. - presenza e segnalazione di mezzi di estinzione portatili o fissi e loro verifica periodica. - formazione del personale incarico all'uso dei mezzi antincendio e dei D.P.I. - predisporre, segnalare e mantenere sgombre le vie di uscita.

	- quando siano presenti un numero maggiore o uguale a 10 addetti vige l'obbligo di redarre il piano di emergenza antincendio ai sensi del D.M. 10.03.98. - i lavoratori sono stati informati e formati riguardo i pericoli e la gestione delle emergenze ai sensi del D.M. 10.03.98. Nelle lavorazioni dove è previsto l'impiego di fiamme libere o di altre sorgenti di ignizione prima dell'avvio dell'attività è necessario allontanare e/o separare e/o proteggere le strutture, i materiali e le sostanze infiammabili poste nelle vicinanze. La distribuzione delle vie di emergenza permette la rapida evacuazione dei lavoratori; le vie di esodo sono indicate mediante apposita segnaletica di sicurezza, mantenute libere da ostacoli e sono presenti e mantenuti in buone condizioni idonei sistemi di allarme per avvisare tutti gli addetti. In tutte le lavorazioni a rischio di incendio è indispensabile tenere a portata di mano mezzi di estinzione adeguati (secchiello di sabbia, estintore a polvere, ecc...).
Scuole e residenza s.a. - Controllo ingresso e uscita alunni/ospiti/personale	
Prescrizioni operative:	Effettuare tali operazioni preferibilmente nei periodi in cui personale scolastico e bambini sono all'interno delle classi o delle aree ludiche.
Modalità di verifica:	Le prescrizioni da rispettare devono essere verificate dal personale scolastico e dal preposto della ditta appaltatrice.
Misure preventive e protettive:	La movimentazione dei prodotti in ingresso e in uscita dalla cucina deve essere effettuata vigilando che le aree di passaggio siano sgombre da personale scolastico e/o bambini.
Soggetti interessati:	Tutti i lavoratori della ditta in appalto.

Cucina - Ricezione e stoccaggio dei prodotti alimentari e non Scuole e residenza s.a. - Mensa	
Si accetta la sovrapposizione delle due fasi a condizione di renderle compatibili con prescrizioni specifiche	
Rischi aggiuntivi	
Ricezione e stoccaggio dei prodotti alimentari e non	**Mensa**
▪ Incendio	▪ folgorazione per uso di attrezzature fisse ▪ Movimentazione manuale dei carichi
Cucina - Ricezione e stoccaggio dei prodotti alimentari e non	
Misure preventive e protettive:	- riduzione al minimo possibile le giacenze di prodotti infiammabili ed esplosivi, conservati in luoghi separati, opportunamente aerati dall'esterno (e non verso l'ambiente di lavoro). - adozione di sistemi per evitare la formazione di miscele esplosive; divieto di usare fiamme libere o apparecchi elettrici non adeguati in zone di pericolo di incendio-esplosione. - l'impianto elettrico è adeguato alla classificazione dei luoghi dove è installato, realizzato da impresa abilitata secondo le norme CEI. - presenza e segnalazione di mezzi di estinzione portatili o fissi e loro verifica periodica. - formazione del personale incarico all'uso dei mezzi antincendio e dei D.P.I. - predisporre, segnalare e mantenere sgombre le vie di uscita. - quando siano presenti un numero maggiore o uguale a 10 addetti vige l'obbligo di redarre il piano di emergenza antincendio ai sensi del D.M. 10.03.98. - i lavoratori sono stati informati e formati riguardo i pericoli e la gestione delle emergenze ai sensi del D.M. 10.03.98.

	Nelle lavorazioni dove è previsto l'impiego di fiamme libere o di altre sorgenti di ignizione prima dell'avvio dell'attività è necessario allontanare e/o separare e/o proteggere le strutture, i materiali e le sostanze infiammabili poste nelle vicinanze. La distribuzione delle vie di emergenza permette la rapida evacuazione dei lavoratori; le vie di esodo sono indicate mediante apposita segnaletica di sicurezza, mantenute libere da ostacoli e sono presenti e mantenuti in buone condizioni idonei sistemi di allarme per avvisare tutti gli addetti. In tutte le lavorazioni a rischio di incendio è indispensabile tenere a portata di mano mezzi di estinzione adeguati (secchiello di sabbia, estintore a polvere, ecc...).
Scuole e residenza s.a. - Mensa	
Prescrizioni operative:	Effettuare tali operazioni preferibilmente nei periodi in cui personale scolastico e bambini sono all'interno delle classi o delle aree ludiche.
Modalità di verifica:	Le prescrizioni da rispettare devono essere verificate dal personale scolastico e dal preposto della ditta appaltatrice.
Misure preventive e protettive:	La movimentazione dei prodotti in ingresso e in uscita dalla cucina deve essere effettuata vigilando che le aree di passaggio siano sgombre da personale scolastico e/o bambini.
Soggetti interessati:	Tutti i lavoratori della ditta in appalto.

Cucina - Ricezione e stoccaggio dei prodotti alimentari e non Scuole e residenza s.a.- Manutenzione	
Non si accetta la sovrapposizione ritenendo le fasi incompatibili tra loro	
Rischi aggiuntivi	
Ricezione e stoccaggio dei prodotti alimentari e non	**Manutenzione**
▪ Rumore ▪ Contatto con organi in moto ▪ Folgorazione per uso attrezzature elettriche ▪ Incendio	▪ folgorazione per uso di attrezzature fisse ▪ Movimentazione manuale dei carichi

Cucina - Lavaggio e pulizia locali Cucina - Preparazione bevande e piatti caldi	
Si accetta la sovrapposizione senza aggiungere alcun vincolo supplementare ritenendo le fasi compatibili tra loro	
Rischi aggiuntivi	
Lavaggio e pulizia locali	**Preparazione bevande e piatti caldi**
▪ Rischi legati all'uso di apparecchi alimentati a gas	▪ folgorazione per uso di attrezzature portatili ▪ Contatto con sostanze chimiche

Cucina - Lavaggio e pulizia locali Scuole e residenza s.a. - Controllo ingresso e uscita alunni/ospiti/personale
Si accetta la sovrapposizione delle due fasi a condizione di renderle compatibili con prescrizioni specifiche

Rischi aggiuntivi	
Lavaggio e pulizia locali	**Controllo ingresso e uscita alunni/ospiti/personale**
▪ Incendio	▪ folgorazione per uso di attrezzature portatili ▪ Ustioni ▪ Contatto con sostanze chimiche

Cucina - Lavaggio e pulizia locali	
Misure preventive e protettive:	- riduzione al minimo possibile le giacenze di prodotti infiammabili ed esplosivi, conservati in luoghi separati, opportunamente aerati dall'esterno (e non verso l'ambiente di lavoro). - adozione di sistemi per evitare la formazione di miscele esplosive; divieto di usare fiamme libere o apparecchi elettrici non adeguati in zone di pericolo di incendio-esplosione. - l'impianto elettrico è adeguato alla classificazione dei luoghi dove è installato, realizzato da impresa abilitata secondo le norme CEI. - presenza e segnalazione di mezzi di estinzione portatili o fissi e loro verifica periodica. - formazione del personale incarico all'uso dei mezzi antincendio e dei D.P.I. - predisporre, segnalare e mantenere sgombre le vie di uscita. - quando siano presenti un numero maggiore o uguale a 10 addetti vige l'obbligo di redarre il piano di emergenza antincendio ai sensi del D.M. 10.03.98. - i lavoratori sono stati informati e formati riguardo i pericoli e la gestione delle emergenze ai sensi del D.M. 10.03.98. Nelle lavorazioni dove è previsto l'impiego di fiamme libere o di altre sorgenti di ignizione prima dell'avvio dell'attività è necessario allontanare e/o separare e/o proteggere le strutture, i materiali e le sostanze infiammabili poste nelle vicinanze. La distribuzione delle vie di emergenza permette la rapida evacuazione dei lavoratori; le vie di esodo sono indicate mediante apposita segnaletica di sicurezza, mantenute libere da ostacoli e sono presenti e mantenuti in buone condizioni idonei sistemi di allarme per avvisare tutti gli addetti. In tutte le lavorazioni a rischio di incendio è indispensabile tenere a portata di mano mezzi di estinzione adeguati (secchiello di sabbia, estintore a polvere, ecc...).

Scuole e residenza s.a.- Controllo ingresso e uscita alunni/ospiti/personale	
Prescrizioni operative:	La presente fase deve svolgersi in assenza di personale scolastico e/o bambini.
Modalità di verifica:	Personale scolastico
Misure preventive e protettive:	Le zone di lavoro in cui si svolgono attività rumorose sono segnalate in modo da evitare l'esposizione al rumore da parte dei non addetti ai lavori. Le macchine o attrezzature rumorose state installate distanti da vie di transito, o da aree in cui si svolgono altre lavorazioni. Le attrezzature sono utilizzate e mantenute correttamente da parte dei lavoratori, secondo le istruzioni fornite dal fabbricante. Durante l'esecuzione di lavorazioni rumorose gli addetti per la protezione dal rischio residuo indossano tappi auricolari o cuffie.
Soggetti interessati:	Maestre-Preposti appaltatore

Cucina - Lavaggio e pulizia locali
Scuole e residenza s.a. - Mensa

Si accetta la sovrapposizione senza aggiungere alcun vincolo supplementare ritenendo le fasi compatibili tra loro
Rischi aggiuntivi

Lavaggio e pulizia locali	**Mensa**
▪ Incendio	▪ folgorazione per uso di attrezzature portatili ▪ Contatto con sostanze chimiche

Cucina - Lavaggio e pulizia locali Scuole e residenza s.a.- Manutenzione	
Si accetta la sovrapposizione delle due fasi a condizione di renderle compatibili con prescrizioni specifiche	
Rischi aggiuntivi	
Lavaggio e pulizia locali	**Manutenzione**
▪ Contatto con organi in moto ▪ Folgorazione per uso attrezzature elettriche ▪ Incendio	▪ folgorazione per uso di attrezzature portatili ▪ Ustioni ▪ Contatto con sostanze chimiche
Cucina - Lavaggio e pulizia locali	
Misure preventive e protettive:	- riduzione al minimo possibile le giacenze di prodotti infiammabili ed esplosivi, conservati in luoghi separati, opportunamente aerati dall'esterno (e non verso l'ambiente di lavoro). - adozione di sistemi per evitare la formazione di miscele esplosive; divieto di usare fiamme libere o apparecchi elettrici non adeguati in zone di pericolo di incendio-esplosione. - l'impianto elettrico è adeguato alla classificazione dei luoghi dove è installato, realizzato da impresa abilitata secondo le norme CEI. - presenza e segnalazione di mezzi di estinzione portatili o fissi e loro verifica periodica. - formazione del personale incarico all'uso dei mezzi antincendio e dei D.P.I. - predisporre, segnalare e mantenere sgombre le vie di uscita. - quando siano presenti un numero maggiore o uguale a 10 addetti vige l'obbligo di redarre il piano di emergenza antincendio ai sensi del D.M. 10.03.98. - i lavoratori sono stati informati e formati riguardo i pericoli e la gestione delle emergenze ai sensi del D.M. 10.03.98. Nelle lavorazioni dove è previsto l'impiego di fiamme libere o di altre sorgenti di ignizione prima dell'avvio dell'attività è necessario allontanare e/o separare e/o proteggere le strutture, i materiali e le sostanze infiammabili poste nelle vicinanze. La distribuzione delle vie di emergenza permette la rapida evacuazione dei lavoratori; le vie di esodo sono indicate mediante apposita segnaletica di sicurezza, mantenute libere da ostacoli e sono presenti e mantenuti in buone condizioni idonei sistemi di allarme per avvisare tutti gli addetti. In tutte le lavorazioni a rischio di incendio è indispensabile tenere a portata di mano mezzi di estinzione adeguati (secchiello di sabbia, estintore a polvere, ecc...).
Scuole e residenza s.a. - Manutenzione	
Prescrizioni operative:	La presente fase deve svolgersi in assenza di personale scolastico e/o bambini.
Modalità di verifica:	Personale scolastico
Soggetti interessati:	Maestre-Preposti appaltatore

Cucina - Preparazione bevande e piatti caldi Scuole e residenza s.a. - Controllo ingresso e uscita alunni/ospiti/personale	
Si accetta la sovrapposizione senza aggiungere alcun vincolo supplementare ritenendo le fasi compatibili tra loro	
Rischi aggiuntivi	
Preparazione bevande e piatti caldi	**Controllo ingresso e uscita alunni/ospiti/personale**
▪ Incendio	▪ Rischi legati all'uso di apparecchi alimentati a gas

Cucina - Preparazione bevande e piatti caldi Scuole e residenza s.a. - Mensa	
Si accetta la sovrapposizione senza aggiungere alcun vincolo supplementare ritenendo le fasi compatibili tra loro	
Rischi aggiuntivi	
Preparazione bevande e piatti caldi	**Mensa**
▪ Incendio	▪ Rischi legati all'uso di apparecchi alimentati a gas

Cucina - Preparazione bevande e piatti caldi Scuole e residenza s.a. - Manutenzione	
Non si accetta la sovrapposizione ritenendo le fasi incompatibili tra loro	
Rischi aggiuntivi	
Preparazione bevande e piatti caldi	**Manutenzione**
▪ Rumore ▪ Contatto con organi in moto ▪ Folgorazione per uso attrezzature elettriche ▪ Incendio	▪ Rischi legati all'uso di apparecchi alimentati a gas

Scuole - Controllo ingresso e uscita alunni/ospiti/personale Scuole e residenza s.a. - Mensa	
Si accetta la sovrapposizione senza aggiungere alcun vincolo supplementare ritenendo le fasi compatibili tra loro	
Rischi aggiuntivi	
Controllo ingresso e uscita alunni/ospiti/personale	**Mensa**

Scuole e residenza s.a. - Controllo ingresso e uscita alunni/ospiti/personale Scuole e residenza s.a. - Manutenzione
Si accetta la sovrapposizione delle due fasi a condizione di renderle compatibili con prescrizioni specifiche

Rischi aggiuntivi	
Controllo ingresso e uscita alunni/ospiti/personale	**Manutenzione**
▪ Rumore ▪ Contatto con organi in moto ▪ Folgorazione per uso attrezzature elettriche	

Scuole e residenza s.a.- Controllo ingresso e uscita alunni/ospiti/personale	
Misure preventive e protettive:	Le zone di lavoro in cui si svolgono attività rumorose (demolizioni, taglio dei materiali, perforazioni, scanalature e simili) devono essere segnalate in modo da evitare l'esposizione al rumore da parte dei non addetti ai lavori. Le macchine o attrezzature rumorose devono essere installate in aree di luogo di lavoro distanti da vie di transito, o da aree in cui si svolgono altre lavorazioni. Le attrezzature devono essere utilizzate e mantenute correttamente da parte dei lavoratori, secondo le istruzioni fornite dal fabbricante. Durante l'esecuzione di lavorazioni rumorose gli addetti per la protezione dal rischio residuo devono indossare tappi auricolari o cuffie. Le zone di lavoro in cui si svolgono attività rumorose sono segnalate in modo da evitare l'esposizione al rumore da parte dei non addetti ai lavori. Le macchine o attrezzature rumorose state installate distanti da vie di transito, o da aree in cui si svolgono altre lavorazioni. Le attrezzature sono utilizzate e mantenute correttamente da parte dei lavoratori, secondo le istruzioni fornite dal fabbricante. Durante l'esecuzione di lavorazioni rumorose gli addetti per la protezione dal rischio residuo indossano tappi auricolari o cuffie.
DPI:	Cuffia antirumore

Scuole e residenza s.a.- Mensa Scuole e residenza s.a.- Manutenzione	
Si accetta la sovrapposizione senza aggiungere alcun vincolo supplementare ritenendo le fasi compatibili tra loro	
Rischi aggiuntivi	
Mensa	**Manutenzione**
▪ Rumore ▪ Contatto con organi in moto ▪ Folgorazione per uso attrezzature elettriche	

10.2. USO COMUNE DI IMPIANTI E DOTAZIONI DI LAVORO

Accessi e circolazione nelle strutture	
Misure di coordinamento	L'accesso nell'area di lavoro dovrà essere consentita alle sole persone addette ai lavori e a quelle autorizzate a cura del responsabile. Per l'accesso degli addetti e dei mezzi di lavoro è obbligatorio l'uso dei percorsi predisposti. Le vie di accesso all'area di lavoro e quelle corrispondenti a percorsi interni, con particolare riferimento alla viabilità principale, dovranno essere illuminate secondo le necessità diurne e notturne. I divieti di accesso, le vie di transito, le aree di sosta e di parcheggio, i limiti di velocità ed i punti di particolare pericolo dovranno essere contraddistinti da apposita segnaletica.

Circolazione nelle aree comuni(corridoi o aree simili)	
Misure di coordinamento	La normale circolazione è permessa in ogni momento. E' necessario fare estrema attenzione alla circolazione nelle aree comuni durante le fasi di carico e scarico delle materie prime e vettovaglie che escono e entrano dalla cucina.

Fasi di emergenza	
Misure di coordinamento	Durante le fasi di emergenza l'appaltatore deve seguire le istruzioni impartite dai responsabili del personale scolastico.

Manutenzione	
Misure di coordinamento	Tutte le fasi di manutenzione straordinaria eventualmente eseguite dal Comune (anche se non previste dall'appalto) devono svolgersi in assenza di altre lavorazioni compresa quella dell'appaltatore. Le modalità di esecuzione saranno comunque definite di volta in volta.

10.3. MODALITÀ DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

Modalità di cooperazione e coordinamento

Scopo della presente sezione è di regolamentare il sistema dei rapporti tra i vari soggetti coinvolti dall'applicazione delle norme contenute nell'articolo 26 del D.Lgs. N. 81/2008 come modificato dal D.Lgs. N. 106/2009 ed in particolare dalle procedure riportate nel DUVRI, al fine di definire i criteri di coordinamento e cooperazione tra i vari operatori, allo scopo di favorire lo scambio delle informazioni sui rischi e l'attuazione delle relative misure di prevenzione e protezione.
È fatto obbligo, ai sensi dell'art. 26 comma 2 del D.Lgs. N. 81/2008 come modificato dal D.Lgs. N. 106/2009, di cooperare da parte dei Datori di lavoro delle imprese appaltatrici(DTA), al fine di trasferire informazioni utili ai fini della prevenzione infortuni e della tutela della salute dei lavoratori.
Spetta prioritariamente al Datore di lavoro dell'ente committente (DTC) l'onere di promuovere tra i Datori di lavoro delle imprese la cooperazione e il coordinamento delle attività nonché la loro reciproca informazione.
Allo scopo, al fine di consentire l'attuazione di quanto sopra indicato, si dovranno tenere delle riunioni di coordinamento e cooperazione, il cui programma è riportato in via generale nella tabella successiva.
Di ogni incontro il Datore di lavoro dell'ente committente (o un suo delegato) provvederà a redigere un apposito verbale di coordinamento e cooperazione in cui sono riportate sinteticamente le decisioni adottate.

Attività	**Quando**	**Convocati**	**Punti di verifica principali**
Riunione iniziale: presentazione e verifica del DUVRI	prima dell'inizio dei lavori	DTC – DTA	Presentazione piano e verifica punti principali
Riunione ordinaria	prima dell'inizio di una lavorazione da parte di un'Impresa appaltatrice	DTC – DTA	Procedure particolari da attuare Verifica dei piani di sicurezza Verifica sovrapposizioni
Riunione straordinaria	quando necessario	DTC - DTA	Procedure particolari da attuare Verifica dei piani di sicurezza
Riunione straordinaria per modifiche al DUVRI	quando necessario	DTC - DTA	Nuove procedure concordate
DTC: datore di lavoro dell'ente committente o suo delegato* DTA. Datore di lavoro dell'ente appaltatrice DUVRI: Documento unico di valutazione dei rischi di interferenza *si ricorda che DTC è anche il Direttore del plesso scolastico			

11. STIMA DEI COSTI

COSTI							
Codice		**Categoria / Descrizione**	**UM**	**Quantità**	**Durata**	**Prezzo [€]**	**Totale [€]**
17		**SICUREZZA (Dlgs 81/2008 e s.m.i.)**					
17.S08		**MISURE DI COORDINAMENTO (Dlgs 81/08 art.26**					
17.S08.002		**Riunioni di informazione**					
17.S08.002	001	Informazione dei lavoratori mediante la distribuzione di opuscoli informativi sulle norme di igiene e sicurezza del lavoro	ognuno	2	1	27,27	54,55
17.S08.002	002	Assemblea periodica dei lavoratori in materia di sicurezza e di salute, con particolare riferimento al proprio posto di lavoro ed alle proprie mansioni	ora	2	1	50,00	100,00
17.S08.002	003	Spese accessorie e di gestione per assemblea e controlli in materia di sicurezza: costo per ogni addetto	ora	2	1	13,64	27,27
17.S08.003		**Redazione relazioni di coordinamento per uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva**					
17.S08.003	001	Controllo dei luoghi e delle attrezzature per una efficace attuazione dei piani di emergenza durante l'esecuzione dei lavori	ora	2	1	31,82	63,64
						MISURE DI COORDINAMENTO (Dlgs 81/08 art.26) Totale categoria	**245,46**
						SICUREZZA (Dlgs 81/2008 e s.m.i.) Totale categoria	**245,46**
						Totale computo	**245,46**

11.1. ACCETTAZIONE

Il presente documento di valutazione dei rischi da interferenza ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i. dal datore di lavoro committente viene trasmesso alla/e impresa/e appaltatrice/i al fine di promuovere la cooperazione e il coordinamento come previsto dal comma 2 lettere a) e b) del citato decreto.

Per avvenuta trasmissione e presa visione:

Data _____

Nominativo Impresa	Firma