



**COMUNE DI TERRALBA**

**(Provincia di Oristano)**

Via Baccelli n° 1 – 09098 Terralba

Tel. 0783/8530200 – Fax 0783/83341

e-mail [comune.terralba@comune.terralba.or.it](mailto:comune.terralba@comune.terralba.or.it)

P.IVA 00063150957

**DOCUMENTO UNICO  
VALUTAZIONE RISCHI DA INTERFERENZA  
(D.U.V.R.I.)**

**SERVIZIO  
MENSA SCUOLA DELL'INFANZIA**

## **PREMESSA**

Il presente documento unico di valutazione dei rischi da interferenze, detto DUVRI, redatto ai sensi del D.Lgs. 81/2008, art. 26, comma 3 e 5, contiene le misure di prevenzione e protezione da adottare al fine di eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi derivanti da possibili interferenze tra le attività svolte dall'impresa aggiudicataria e quelle svolte dai lavoratori presenti o cooperanti nel medesimo luogo di lavoro presso cui l'impresa aggiudicataria dovrà fornire i servizi oggetto di gara; contiene inoltre l'indicazione degli oneri della sicurezza necessari per attuare tali misure, oneri non soggetti a ribasso di gara.

Il DUVRI, successivamente all'aggiudicazione dell'appalto, verrà sottoscritto dal Comune di Terralba e dall'impresa aggiudicataria ed allegato al contratto d'appalto. L'impresa aggiudicataria, nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, potrà presentare proposte di integrazione al documento, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro sulla base della propria esperienza; in nessun caso le eventuali integrazioni potranno giustificare modifiche o adeguamento dei costi della sicurezza individuati nel presente documento.

Nel caso in cui, durante lo svolgimento del servizio, si renda necessario apportare varianti al contratto, così come indicato nella circolare del ministero del lavoro n. 24 del 14.11.2007, il Comune di Terralba provvederà all'aggiornamento del DUVRI.

Il suddetto documento infatti, come previsto nella determinazione n. 3/2008 dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, non può considerarsi un documento "statico", ma necessariamente "dinamico", nel senso che la valutazione dei rischi effettuata dal Committente prima dell'espletamento dell'appalto deve essere aggiornata nel caso in cui, nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze. In tal caso il Documento deve essere adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate ed alle conseguenti soluzioni individuate.

Il DUVRI resta agli atti a disposizione del RSL che ne faccia richiesta (Art. 50, comma 5) e delle Autorità preposte alla vigilanza (Art. 13).

In tale documento vengono riportate solo le misure ed i costi per eliminare i rischi derivanti dalle possibili interferenze presenti nell'effettuazione della prestazione (anche verso gli utenti). Sono, quindi, escluse le misure atte ad eliminare i rischi propri derivanti dall'attività delle singole imprese appaltatrici.

Dette imprese dovranno dimostrare di ottemperare a tutti gli adempimenti in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro previsti dal D.Lgs. 81/2008 (valutazione dei rischi, informazione, formazione, addestramento, utilizzo DPI, ecc) e l'impresa appaltatrice dovrà produrre un proprio piano operativo di sicurezza sui rischi connessi alle attività specifiche previste nell'appalto.

La valutazione dei rischi da interferenza tiene conto che il servizio di refezione si svolge all'interno di edifici di proprietà comunale (Istituti scolastici), ove è presente un datore di lavoro diverso dal committente (Comune) ovvero il responsabile del plesso scolastico.

Viene redatto quale documento dinamico e quindi modificabile ed integrabile a seguito di specifiche segnalazioni della Ditta appaltatrice o dal Dirigente delle Istituzione scolastica.

## **STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA**

Secondo l'art. 26, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008, nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del succitato decreto e secondo gli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati, a pena di nullità, ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto". Tali costi, finalizzati al rispetto delle norme di sicurezza e salute dei lavoratori, per tutta la durata delle lavorazioni previste nell'appalto saranno riferiti rispettivamente ai costi previsti per:

- garantire la sicurezza del personale dell'appaltatore mediante formazione, la sorveglianza sanitaria, gli apprestamenti (D.P.I.) in riferimento al servizio appaltato;
- garantire la sicurezza rispetto ai rischi interferenziali che durante lo svolgimento del servizio potrebbero originarsi all'interno dei locali;

## **FINALITA'**

Il documento ha, quindi, lo scopo di portare a conoscenza delle parti contraenti, e di eventuali terzi interessati, i rischi connessi con l'esecuzione dell'appalto medesimo e di altri appalti che si possono svolgere negli stessi ambienti, e le relative misure migliorative nell'ottica del coordinamento e della cooperazione tra le varie imprese presenti.

Esso costituisce la corretta premessa affinché le attività svolte in condizioni di promiscuità ambientale nei medesimi luoghi non producano danni, conseguenti ai rischi reciproci, alla salute e alla sicurezza dei lavoratori dei vari operatori interessati, compresi quelli del committente e dei fruitori dei servizi offerti.

## **COMMITTENTE**

### **ANAGRAFICA**

Comune di Terralba

Via Baccelli n. 1

09098 - TERRALBA (OR)

Tel. 0783/85301

E-mail: [comune.terralba@comune.terralba.or.it](mailto:comune.terralba@comune.terralba.or.it)

PEC: [protocollo.terralba@cert.legalmail.it](mailto:protocollo.terralba@cert.legalmail.it)

### **ORGANIGRAMMA SICUREZZA**

#### **Datore di lavoro**

Geom. Pitzus Romano (Responsabile Ufficio Tecnico)

Comune di Terralba, via Baccelli, 1

#### **Servizio di Prevenzione e Protezione**

Responsabile S.P.P.: Soc. Mediterranea Progetti

Comune di Terralba, via Baccelli, 1

### **REFERENTE CONTRATTO**

Dr. Lampis Tiziano

Comune di Terralba, via Baccelli n°1

## **OPERATORE ECONOMICO AGGIUDICATARIO**

Denominazione: \_\_\_\_\_

Indirizzo: \_\_\_\_\_

Sede legale: \_\_\_\_\_

### **ORGANIGRAMMA SICUREZZA**

#### **Datore di lavoro**

Nome: \_\_\_\_\_

Indirizzo: \_\_\_\_\_

Città: \_\_\_\_\_

**Servizio di prevenzione e protezione**

Responsabile \_\_\_\_\_

Indirizzo: \_\_\_\_\_

Città: \_\_\_\_\_

**REFERENTI**

**Referente contratto**

Nome: \_\_\_\_\_

Indirizzo: \_\_\_\_\_

Città: \_\_\_\_\_

Il datore di lavoro dell'azienda, ad integrazione di quanto l'azienda stessa assicura, dichiara espressamente:

- di utilizzare personale idoneo ed in grado di svolgere l'attività prevista nell'appalto, essendo dotato delle necessarie conoscenze, dei mezzi di lavoro adeguati, compresi i D.P.I.;
- che gli addetti sono stati specificamente formati ed informati in relazione alla sicurezza delle mansioni loro affidate e che, se necessario, sono stati sottoposti ai controlli sanitari obbligatori;
- che la propria azienda ha svolto gli adempimenti richiesti dalle norme sulla sicurezza ( D. Lgs.81/2008), ed in particolare la valutazione dei rischi;
- che è a conoscenza dei rischi specifici e da interferenza e relative misure riportati nel presente documento.

**OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto il servizio di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti degli alunni, insegnanti e personale ausiliario della scuola dell'infanzia di Terralba.

Il servizio comprende le seguenti prestazioni a carico della Ditta affidataria:

- ⇒ pulizia e sanificazione straordinaria preliminare dei locali e attrezzature (centro cottura e refettori) ad inizio di ogni anno scolastico, prima che venga avviato il servizio;
- ⇒ acquisto delle derrate alimentari (incluse quelle relative alle diete personalizzate);
- ⇒ acquisto dei materiali di disinfezione e pulizia;
- ⇒ fornitura delle stoviglie, posate, materiale di consumo necessari al regolare svolgimento del servizio di refezione, ad integrazione della dotazione di proprietà comunale (a titolo d'esempio: piatti, posate, bicchieri in materiale riutilizzabile, tovaglette e tovaglioli monouso per ciascun bambino con le caratteristiche di cui al D.M. 65/2020, etc.);
- ⇒ preparazione dei pasti, presso centro di cottura comunale, compresa la preparazione e fornitura di pasti personalizzati a seguito di specifiche prescrizioni di medico specialista;
- ⇒ confezionamento e trasporto dei pasti in contenitori isotermitici e con automezzi idonei;
- ⇒ allestimento dei refettori;
- ⇒ preparazione dei tavoli per i pasti;
- ⇒ scodellamento e distribuzione dei pasti;
- ⇒ pulizia e riordino dei tavoli dopo la consumazione;
- ⇒ lavaggio e riordino delle stoviglie, delle attrezzature e degli utensili utilizzati;
- ⇒ pulizia del centro cottura (cucina) e dei refettori scolastici;
- ⇒ gestione dei rifiuti, compresi quelli speciali;
- ⇒ ogni altra prestazione e misura atta a garantire il corretto espletamento del servizio.

## DESCRIZIONE GENERALE DEI LOCALI OVE SI SVOLGERA' IL SERVIZIO.

Le attività oggetto del presente appalto verranno svolte nelle scuole materne di via Eleonora, via Neapolis e via Roma. In particolare, nell'edificio di via Eleonora è presente l'unico centro di cottura, per la preparazione dei pasti da somministrare agli alunni e docenti e personale ausiliario di tutti e tre gli edifici scolastici e in ciascuno dei quali è presente una sala refezione.

Sia il centro cottura che le sale refezione sono ubicate al piano terra dei rispettivi edifici.

## SOGGETTI CHE OPERANO A VARIO TITOLO NEI LOCALI IN CUI SI DOVRA' SVOLGERE IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA.

Soggetto	Attività di lavoro svolta	Periodo e luoghi di presenza
Personale della ditta affidataria: cuoco, aiuto cuoco, addetti al servizio mensa, ausiliari.	Fornitura, approvvigionamento, preparazione e cottura degli alimenti; allestimento dei refettori e dei tavoli; somministrazione, distribuzione e servizio a tavola dei pasti; pulizia e riordino dei locali (cucine, refettori, dispense, bagni adiacenti) e relativi arredi e suppellettili, nonché i lavaggio e riordino delle stoviglie.	Tutti i giorni, dal lunedì al venerdì, nella fascia oraria antimeridiana. Il cuoco e aiuto cuoco sono presenti solo nel centro di cottura di via Eleonora, mentre gli addetti al servizio mensa e ausiliari sono presenti in tutte e tre le sale di refezione: via Eleonora, via Neapolis e via Roma.
Personale scolastico: Docenti e personale ATA		Tutti i giorni, dal lunedì al sabato, nella fascia oraria antimeridiana e meridiana.
Personale dell'ufficio tecnico del Comune addetto alle manutenzioni straordinarie dell'edificio e delle aree di pertinenza; personale delle altre ditte incaricato della gestione dei servizi tecnici dell'edificio.	Nella struttura assegnata i soggetti che intervengono sono: servizio tecnico manutentivo comunale, la società affidataria della manutenzione periodica degli estintori e dei presidi antincendio, il personale della società di manutenzione dell'impianto di riscaldamento e condizionamento; personale di altre eventuali ditte appositamente incaricate ad effettuare interventi tecnici nelle strutture scolastiche.	Nella struttura è prevista la presenza del tutto saltuaria del personale tecnico comunale e delle altre ditte incaricate della gestione dei servizi tecnici e solo in caso di necessità di interventi di manutenzione strettamente necessari a garantire la piena utilizzazione della struttura.

## MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA.

Si prevede di effettuare una prima riunione di coordinamento, che si terrà dopo l'aggiudicazione dell'appalto e prima dell'inizio dell'attività appaltata. In detta riunione verranno stabiliti i provvedimenti operativi e le modalità previste per l'eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali individuati nel presente documento. È inoltre prevista l'effettuazione di un incontro in struttura per il passaggio delle consegne.

Si precisa sin da ora che presso la struttura interessata sono in vigore i seguenti divieti ed obblighi:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni in atto da parte di personale del Comune di Terralba;
- divieto di utilizzare attrezzature o impianti di proprietà del Comune di Terralba se non espressamente autorizzati in sede di consegna delle strutture;
- divieto di accedere ai locali ad accesso limitato o a zone diverse da quelle interessate ai lavori se non specificamente autorizzati dal Comune di Terralba con apposito permesso;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine o attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di fumare nei luoghi dell'appalto;

- divieto di manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative;
- divieto di compiere di propria iniziativa manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere la sicurezza anche di altre persone;
- divieto di compiere qualsiasi operazione (pulizia, lubrificazioni, riparazioni, registrazioni, ecc.) su organi in moto o su impianti in funzione; qualora strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, dovranno essere adottate misure di sicurezza alternative;
- divieto di usare, sui luoghi di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi le indossa;
- divieto di abbandonare sui luoghi di lavoro o di passaggio materiali o residui specie se hanno parti taglienti o punte sporgenti che possono costituire pericolo in caso di caduta;
- divieto di rimuovere o oltrepassare barriere che inibiscono passaggi pericolosi;
- divieto di toccare linee o l'interno di motori e apparecchiature elettriche senza prima essersi assicurati che sia stata tolta corrente;
- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli e negli avvisi presenti nella struttura;
- obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
- obbligo di impiegare macchine, attrezzature ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge ed in conformità alle stesse e alle istruzioni di utilizzo del costruttore;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze dei dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza (adoperarsi direttamente, solo in caso di urgenza nell'ambito delle proprie competenze e possibilità).

**DESCRIZIONE DEI RISCHI INDOTTI DAI LUOGHI DI LAVORO, DALLE ATTIVITÀ DEL COMMITTENTE O DI TERZI SUL PERSONALE DELL'APPALTATORE.**

<b>SCHEDA N. 1</b>
<b>Rischio interferente:</b> la ditta appaltatrice non è a conoscenza dei rischi generici e specifici derivanti dall'attività nella struttura di lavoro in cui deve prestare il servizio e delle misure di sicurezza attuate o in programmazione predisposte dalla stazione appaltante.
<b>Soggetto che introduce il rischio:</b> Comune di Terralba.
<b>Struttura o sede di lavoro in cui si svolge l'attività:</b> cucina ubicata nella scuola materna di via Eleonora e sale refezione ubicate nelle scuole materne di via Eleonora, via Neapolis e via Roma.
<b>Misure da adottare per l'eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali:</b> verrà organizzata una riunione di coordinamento, subito dopo l'affidamento dell'appalto e prima dell'avvio del servizio, con la quale attuare la cooperazione ed il coordinamento della sicurezza. Nella riunione verranno fornite indicazioni aggiornate sugli eventuali rischi di ambiente presenti nella struttura, sugli eventuali provvedimenti in essere per la riduzione/eliminazione dei predetti, le informazioni circa l'eventuale presenza di terzi e le indicazioni e procedure operative per evitare i rischi; verranno altresì concordate le procedure da adottare in caso di emergenza.
<b>Soggetto a cui spetta l'adozione delle misure:</b> Comune di Terralba.
<b>Costi/oneri della sicurezza a carico dell'appaltatore:</b> vedasi scheda 10.

<b>SCHEDA N. 2</b>
<b>Rischio interferente:</b> il personale dell'affidatario dell'appalto non è a conoscenza delle strutture di lavoro in cui deve prestare servizio e gli eventuali rischi presenti in esse.
<b>Soggetto che introduce il rischio:</b> Comune di Terralba.
<b>Struttura o sede di lavoro in cui si svolge l'attività:</b> cucina ubicata nella scuola materna di via Eleonora e sale refezione ubicate nelle scuole materne di via Eleonora, via Neapolis e via Roma.
<b>Misure da adottare per l'eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali:</b> l'appaltatore dovrà provvedere a trasmettere ai propri lavoratori tutte le informazioni, notizie ed indicazioni, ricevute o concordate nella riunione di coordinamento di cui alla scheda precedente, necessarie per l'espletamento in sicurezza dell'appalto. Dette informazioni, notizie ed indicazioni andranno fornite prima che abbia inizio il servizio. È obbligo dell'aggiudicatario trasmettere dette informazioni a tutto il personale.
<b>Soggetto a cui spetta l'adozione delle misure:</b> ditta Affidataria dell'appalto.
<b>Costi/oneri della sicurezza a carico dell'appaltatore:</b> vedasi scheda 10.

<b>SCHEDA N. 3</b>
<b>Rischio interferente:</b> il personale comunale dei servizi tecnici manutentivi e della società di manutenzione estintori e apparati antincendio eventualmente operanti in struttura, può interferire nel lavoro con il personale dell'affidatario dell'appalto, determinando rischi interferenziali dovuti all'occupazione temporanea dei locali di lavoro e di aree esterne, al transito del personale con materiali, mezzi e attrezzature, all'esecuzione di lavori di manutenzione con formazioni di polveri, rumori, fumi e vapori (utilizzo di attrezzature e prodotti chimici).
<b>Soggetto che introduce il rischio:</b> Comune di Terralba, società manutenzione estintori e apparati antincendio.
<b>Struttura o sede di lavoro in cui si svolge l'attività:</b> cucina ubicata nella scuola materna di via Eleonora e sale refezione ubicate nelle scuole materne di via Eleonora, via Neapolis e via Roma.

<p><b>Misure da adottare per l'eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali:</b> viene stabilito il principio generale di evitare, per quanto possibile, nei locali/ambienti in questione la compresenza dell'affidatario e di soggetti diversi da esso. I dipendenti del Comune e delle società di manutenzione hanno l'obbligo di non intralciare le attività che si svolgono in struttura e di preavvisare il responsabile della struttura ed il coordinatore di struttura del loro intervento, specificando i lavori da compiere. Il Responsabile della struttura, a sua volta, deve avvisare il personale dell'affidatario. Tutto il personale manutentivo in argomento è obbligato ad usare macchine, attrezzi ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge ed in conformità alle stesse e alle istruzioni di utilizzo del costruttore. L'affidatario dovrà liberare i locali oggetto dell'intervento di manutenzione o, in caso di interventi localizzati, osservare la zona di rispetto che gli operatori avranno cura di approntare. Se si rende necessario l'uso di prolunghe e simili, esse dovranno essere collocate in modo da escludere il rischio di inciampo e /o schiacciamento dei cavi o dei tubi. In caso di interventi di manutenzione generalizzata il Comune si farà carico di avvisare per tempo l'affidatario dell'appalto per concordare di volta in volta le specifiche misure di prevenzione e protezione da adottare.</p>
<p><b>Soggetto a cui spetta l'adozione delle misure:</b> il Comune di Terralba, l'aggiudicatario dell'appalto, la società di manutenzione estintori ed apparati antincendio.</p>
<p><b>Costi/oneri della sicurezza a carico dell'appaltatore:</b> vedasi scheda 10.</p>

#### DESCRIZIONE DEI RISCHI INDOTTI DALLE ATTIVITA' APPALTATE SUL PERSONALE DEL COMMITTENTE O SU TERZI

SCHEDA N. 4
<p><b>Rischio interferente:</b> il personale dell'affidatario dell'appalto può introdurre rischi a carico del Comune o di società/ditte terze autorizzate dal Comune o di lavoratori ed utenti degli altri servizi che operano nella struttura per lo svolgimento della propria attività, data la compresenza di lavoratori.</p>
<p><b>Soggetto che introduce il rischio:</b> Affidatario dell'appalto.</p>
<p><b>Struttura o sede di lavoro in cui si svolge l'attività:</b> cucina ubicata nella scuola materna di via Eleonora e sale refezione ubicate nelle scuole materne di via Eleonora, via Neapolis e via Roma.</p>
<p><b>Misure da adottare per l'eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali:</b> i dipendenti dell'affidatario hanno l'obbligo di non intralciare le attività che si svolgono in struttura da parte di lavoratori terzi autorizzati dal Comune ad accedere ai luoghi di lavoro. In caso di frequentazione momentanea di locali comuni ( es. corridoi, accessi ), dovrà essere prestata la massima attenzione per evitare reciproche interferenze, quali urti accidentali, cadute in piano o dall'alto dovuti a movimenti scoordinati o non opportunamente calibrati.</p>
<p><b>Soggetto a cui spetta l'adozione delle misure:</b> Aggiudicatario dell'appalto.</p>
<p><b>Costi/oneri della sicurezza a carico dell'appaltatore:</b> vedasi scheda 10.</p>

SCHEDA N. 5
<p><b>Rischio interferente:</b> il personale dell'affidatario dell'appalto, nel gestire le attività ausiliarie di pulizia e riordino dei locali, può introdurre rischi a carico dei lavoratori non dipendenti dall'affidatario stesso e degli utenti del servizio e dei loro parenti introducendo sul luogo di lavoro sostanze chimiche (materiali di pulizia e simili) dalle proprietà chimiche e fisiche e di pericolosità sconosciute a questi ultimi. Dette sostanze, inoltre, se utilizzate in maniera non conforme alle indicazioni del produttore e della scheda tecnica, potrebbero dar luogo a reazioni chimiche dannose o ad esposizioni pericolose. Nel corso di operazioni di lavaggio dei locali e ambienti esiste anche il rischio di cadute in piano o simili a causa dei pavimenti bagnati.</p>
<p><b>Soggetto che introduce il rischio:</b> personale dell'affidatario dell'appalto.</p>
<p><b>Struttura o sede di lavoro in cui si svolge l'attività:</b> cucina ubicata nella scuola materna di via Eleonora e sale refezione ubicate nelle scuole materne di via Eleonora, via Neapolis e via Roma.</p>
<p><b>Misure da adottare per l'eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali:</b> il personale dell'affidatario ha l'obbligo di curare il corretto stoccaggio nei depositi, scaffalature ed armadi dei prodotti chimici di pulizia e simili, tenendo se-</p>

<p>parati prodotti chimici tra loro incompatibili e tenendo conto altresì di eventuali altri materiali, sostanze e prodotti già esistenti. Detti prodotti dovranno essere inaccessibili ai bambini e ai terzi. Il personale dell'affidatario ha l'obbligo di utilizzo dei prodotti suddetti in conformità alle prescrizioni della scheda tecnica e di sicurezza fornita dal produttore. Nel corso delle operazioni di lavaggio e pulizia dei pavimenti le relative zone dovranno essere interdette al transito con opportuni avvisi o segnaletica. Solo in caso di assoluta necessità potrà essere consentito il transito e comunque richiamando le persone a prestare la massima attenzione. In caso di interventi manutentivi di qualsiasi natura in locali ed ambienti durante le operazioni di lavaggio degli stessi, dette operazioni di pulizia andranno sospese e i pavimenti asciugati prima di consentire l'inizio degli interventi in parola.</p>
<p><b>Soggetto a cui spetta l'adozione delle misure:</b> personale dell'affidatario.</p>
<p><b>Costi/oneri della sicurezza a carico dell'appaltatore:</b> vedasi scheda 10.</p>

SCHEDA N. 6
<p><b>Rischio interferente:</b> il personale della ditta affidataria, nel condurre il mezzo di trasporto nel cortile dell'edificio scolastico di via Eleonora - per lo scarico delle derrate alimentari e il carico dei pasti – può introdurre rischi a carico degli alunni, personale scolastico e terzi. Analogo rischio viene introdotto nel condurre il mezzo di trasporto nel cortile dell'edificio scolastico di via Roma.</p>
<p><b>Soggetto che introduce il rischio:</b> personale dell'affidatario dell'appalto.</p>
<p><b>Struttura o sede di lavoro in cui si svolge l'attività:</b> cucina ubicata nella scuola materna di via Eleonora e sale refezione ubicate nelle scuole materne di via Eleonora, via Neapolis e via Roma.</p>
<p><b>Misure da adottare per l'eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali:</b> l'automezzo della ditta appaltatrice dovrà accedere nel cortile del plesso scolastico di via Eleonora, utilizzando esclusivamente l'ingresso di via Sulis e l'area appositamente delimitata. Dovranno essere adottate cautele nelle fasi di apertura, dei cancelli d'accesso all'area, in particolare se dotati di sistemi automatici, le operazioni di apertura e chiusura di detti cancelli dovrà avvenire sotto controllo visivo (fino a completa chiusura) di un addetto della ditta appaltatrice. Durante l'orario scolastico dovrà essere garantita la chiusura del cancello d'ingresso di via Sulis ad eccezione dei momenti di carico e scarico dei mezzi adibiti al servizio mensa e di specifiche esigenze scolastiche, previo accordo tra stazione appaltante, dirigente scolastico e ditta appaltatrice. La velocità di accesso e percorrenza presso e in prossimità delle aree scolastiche dovrà essere limitata ai 10 km/h e il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili. I mezzi dovranno restare all'interno del cortile per il solo tempo necessario alle operazioni di carico e scarico. Analoghe misure precauzionali dovranno essere adottate nel plesso scolastico di via Roma. L'accesso dell'automezzo della ditta nel cortile di tale plesso scolastico dovrà avvenire esclusivamente dall'ingresso di via Milano.</p>
<p><b>Soggetto a cui spetta l'adozione delle misure:</b> personale dell'affidatario.</p>
<p><b>Costi/oneri della sicurezza a carico dell'appaltatore:</b> vedasi scheda 10.</p>

SCHEDA N. 7
<p><b>Rischio interferente:</b> il personale della ditta affidataria nel trasportare (a mano o con mezzo meccanico) i pasti nella sala di refezione dell'istituto di via Neapolis (ed eventuali altre sale refezione) deve percorrere l'intero corridoio del piano terra, introducendo così un rischio ai danni di personale scolastico e alunni.</p>
<p><b>Soggetto che introduce il rischio:</b> personale dell'affidatario dell'appalto.</p>
<p><b>Struttura o sede di lavoro in cui si svolge l'attività:</b> cucina ubicata nella scuola materna di via Eleonora e sale refezione ubicate nelle scuole materne di via Eleonora, via Neapolis e via Roma.</p>
<p><b>Misure da adottare per l'eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali:</b> Nell'ambito dello svolgimento dell'attività di consegna dei pasti presso le scuole il personale della impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro; L'accesso ed il transito dei dipendenti della ditta dovrà essere accompagnato da un referente della scuola che impedirà interferenze con attività concomitanti alla consegna dei pasti. E' fatto divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con i contenitori adibiti alla conservazione dei pasti durante il trasporto.</p>
<p><b>Soggetto a cui spetta l'adozione delle misure:</b> personale dell'affidatario.</p>
<p><b>Costi/oneri della sicurezza a carico dell'appaltatore:</b> vedasi scheda 10.</p>

#### SCHEDA N. 8

**Rischio interferente:** il personale dell'affidatario dell'appalto che si occupa della preparazione dei pasti costituisce fonte di possibili rischi interferenziali. Data la tipologia dell'attività in oggetto si utilizzano, sia pure nei locali adibiti a cucina, apparecchiature elettriche, utensili appuntiti e/o taglienti, gas infiammabili e fiamme libere finalizzate alla preparazione e cottura dei pasti. Queste attività pertanto, se non adeguatamente gestite, possono dar luogo a rischi di scoppi, esplosioni, incendi, ustioni e tagli.

**Soggetto che introduce il rischio:** personale dell'affidatario dell'appalto.

**Struttura o sede di lavoro in cui si svolge l'attività:** cucina ubicata nella scuola materna di via Eleonora e sale refezione ubicate nelle scuole materne di via Eleonora, via Neapolis e via Roma.

**Misure da adottare per l'eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali:** viene stabilito il principio generale di evitare, per quanto possibile, nei locali adibiti a cucina, la compresenza del personale addetto alla preparazione e cottura dei pasti e di soggetti diversi da questo. L'accesso alla cucina sarà tassativamente interdetto ai bambini utenti e ai loro parenti. Non dovranno essere effettuate prove nei luoghi di cottura ove sono installate apparecchiature a gas che possano avere come conseguenza possibile lo scoppio o l'incendio. Le apparecchiature elettriche o analoghe apparecchiature dovranno essere integre dal punto di vista elettrico, dotate di cordoni di alimentazione e prese a spina perfettamente efficienti, compatibili per quanto riguarda l'assorbimento di energia elettrica con le prese dell'impianto dei locali. Alla fine dei cicli giornalieri di cottura le apparecchiature a gas dovranno essere spente, si dovrà azionare la valvola di chiusura del gas che alimenta i centri di cottura ed i locali verranno chiusi a chiave. L'accesso ai locali di cottura dovrà essere possibile in situazioni di emergenza da parte di personale autorizzato dall'amministrazione comunale; pertanto copia delle chiavi di detti locali dovrà essere conservata in luogo preventivamente convenuto ed accessibile a detto personale.

**Soggetto a cui spetta l'adozione delle misure:** personale dell'affidatario dell'appalto.

**Costi/oneri della sicurezza a carico dell'appaltatore:** vedasi scheda 10.

#### SCHEDA N. 9

**Rischio interferente:** l'appaltatore o la stazione appaltante, a seconda dei casi, devono garantire il servizio di monitoraggio degli infestanti e provvedere, tramite ditta autorizzata, a far eseguire la disinfestazione interna ed esterna contro ratti, insetti volanti e non. Data la particolarità delle sostanze utilizzate, il personale della ditta incaricata della disinfestazione può potenzialmente introdurre rischi a carico del personale della ditta aggiudicataria, degli utenti del servizio dei loro genitori o di altro personale eventualmente presente in struttura a vario titolo.

**Soggetto che introduce il rischio:** aggiudicatario dell'appalto o stazione appaltante, personale della ditta incaricata della disinfestazione.

**Struttura o sede di lavoro in cui si svolge l'attività:** cucina ubicata nella scuola materna di via Eleonora e sale refezione ubicate nelle scuole materne di via Eleonora, via Neapolis e via Roma.

**Misure da adottare per l'eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali:** in genere tutti i preparati e sostanze utilizzate per le operazioni di disinfestazione dovranno essere confezionati, posizionati o erogati in modo tale da escludere la possibilità di venire a contatto con persone e/o animali domestici.

Nelle aree sottoposte al trattamento dovrà essere installata idonea segnaletica indicante l'operazione in corso, il nome della ditta esecutrice ed il proprio recapito telefonico, oltre all'indicazione della sostanza antidoto da utilizzare in caso di avvenuto contatto da parte di animali e/o persone.

La Ditta dovrà utilizzare gli agenti biologici e gli agenti chimici aventi la più bassa tossicità ambientale tra quelli regolarmente registrati presso il Ministero della Salute. Ove ciò non fosse possibile per le caratteristiche dell'intervento, la ditta dovrà comunque dare priorità all'uso di prodotti con la minore tossicità ambientale possibile.

**Soggetto a cui spetta l'adozione delle misure:** a seconda dei casi, aggiudicatario dell'appalto o stazione appaltante; Ditta incaricata della disinfestazione.

**Costi/oneri della sicurezza a carico dell'appaltatore:** vedasi scheda 10.

**SCHEMA SINTETICO DEI COSTI DI SICUREZZA.**

Nella seguente tabella vengono evidenziate le voci da considerare quali oneri per la sicurezza da riconoscere all'appaltatore e da escludere dal ribasso d'asta ai fini della eliminazione/riduzione dei rischi interferenti.

<b>SCHEMA SINTETICO DEI COSTI DI SICUREZZA.</b>		
<b>SCHEDA N. 10</b>		
<b>Voce</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Oneri riconosciuti</b>
1	Riunione iniziale di coordinamento	Euro 150,00
2	Incontro in struttura per il passaggio di consegne con verifica preventiva delle condizioni di efficienza delle attrezzature prese in carico dall'affidatario e verifica finale	Euro 80,00
3	Acquisto di cartelli d'obbligo e/o di divieto e/o di avvertimento	Euro 80,00
4	Delimitazione aree di lavoro	Euro 80,00
	<b>TOTALE (Iva esclusa)</b>	<b>Euro 390,00*</b>

\* Si tratta di importo presunto. L'operatore economico riceverà, a tal fine, due centesimi di euro (0,02 euro) per ogni pasto erogato.