

**Documento Unico di Valutazione
Rischi Interferenziali
(Allegato 6 al Capitolato speciale)**

Ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08 e ss.mm.

Azienda Committente:

Comune di Pieve Ligure (Ge)

Azienda Appaltatrice:

Oggetto Appalto:

Gestione del servizio di ristorazione scolastica per il comune di Pieve Ligure,

Il presente documento, opportunamente integrato e compilato, dovrà essere allegato al contratto di appalto

INDICE

1. PREMESSA.....	4
2. DATI IDENTIFICATIVI DELLE AZIENDE	4
a) Normativa	5
3. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO	9
a) 4. FIGURE DI RIFERIMENTO	10
b) Azienda Committente: Comune di Pieve Ligure	10
c) IC Bogliasco-Pieve-Sori (luogo di svolgimento del servizio oggetto dell'appalto) .	11
d) Ditta. .(Per la gestione dell asilo nido comunale di Pieve Ligure).....	11
e) Ditta appaltatrice:	12
4. VALUTAZIONI DEI RISCHI STANDARD	12
5. VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZIALI STANDARD ED INDIVIDUAZIONE DELLE MISURE DI TUTELA (tra committente e appaltatore o tra i diversi appaltatori) ..	13
MATRICE ASIMMETRICA	14
MISURA E VALUTAZIONE	15
a) Costi della sicurezza relativi le misure da apprestare per ridurre i rischi di tipo interferenziale	18
6. RISCHI SPECIFICI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO (cucina)	18
Descrizione dei locali	19
Posizionamento delle attrezzature di emergenza ed antincendio.....	19
Procedure di emergenza ed antincendio.....	19
Elenco dei macchinari e delle attrezzature.....	19
Dichiarazione di conformità dei macchinari.....	19
Rischi connessi all'utilizzo dei macchinari	19
8- ALLEGATI	20
VERBALE SOPRALLUOGO CONGIUNTO PER L'AZIONE DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE.....	20

I. GESTIONE DEL DOCUMENTO

Per il committente Comune di Pieve Ligure	FIRMA	DATA

Per l'azienda ove verrà svolto il Servizio IC Bogliasco-Pieve-Sori	FIRMA	DATA

Ditta appaltatrice	FIRMA	DATA

Presa Visione:

Ditta appaltatrice responsabile gestione Nido Comunale Bogliasco e Pieve Ligure	FIRMA	DATA

II LISTA DELLE REVISIONI

Revisione	Data
1	
2	
3	
4	
5	

INDICE

1. PREMESSA

Il presente documento viene redatto in applicazione al comma 3-ter dell'art. 26 del d.l. 81/08 così come integrato dal D.L. 106/09

Le figure che intervengono nell'esecuzione del contratto di cui al presente documento sono:

Ditta appaltante: Comune di Pieve Ligure che redige il presente documento secondo i rischi standard

Ditta ove si svolge il servizio: Istituto Comprensivo Bogliasco-Pieve-Sori che, ha funzioni di "Datore di Lavoro solo per il personale scolastico presso cui si svolge l'attività" e che quindi ai sensi di legge integrerà ed aggiornerà il presente Documento per la parte di propria competenza

Prestatrice di servizio: (esecutrice) che sottoscriverà le integrazioni al presente Documento:

- Ditta..., responsabile della gestione della ristorazione scolastica
- Ditta responsabile della gestione degli asili nido comunali di Bogliasco e Pieve Ligure

2. DATI IDENTIFICATIVI DELLE AZIENDE

<i>Committente</i>	
Ragione Sociale	Comune di Pieve Ligure
Indirizzo	Via Roma, 54
Recapiti Telefonici	010 3460848
Partita Iva e Codice Fiscale	Codice Fiscale 83003730104 P.I 00770800100

<i>Appaltatore (Ristorazione scolastica)</i>	
Ragione Sociale	
Indirizzo	
Recapiti Telefonici	
Partita Iva e Codice Fiscale	

<i>Ditta presso cui si svolge il servizio</i>	
Ragione Sociale	IC Bogliasco-Pieve-Sori
Indirizzo	Via Mazzini, 207
Recapiti Telefonici	Tel. 010 3471494
Partita Iva e Codice Fiscale	91045740106

<i>Appaltatore (gestione asili nido comunali)</i>	
Ragione Sociale	
Indirizzo	
Recapiti Telefonici	
Partita Iva e Codice Fiscale	

COMUNE DI PIEVE LIGURE

Affidamento e del servizio di ristorazione scolastica

Rev. 1 del 22/11/17

a) Normativa

CODICE CIVILE

Art. 1655 Nozione

L'appalto (2222 e seguenti) è il contratto col quale una parte assume, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, il compimento di un'opera o di un servizio verso un corrispettivo in danaro.

Art. 1662 Verifica nel corso di esecuzione dell'opera

Il committente ha diritto di controllare lo svolgimento dei lavori e di verificarne a proprie spese lo stato. Quando, nel corso dell'opera, si accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite dal contratto e a regola d'arte, il committente può fissare un congruo termine entro il quale l'appaltatore si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto, salvo il diritto del committente al risarcimento del danno (1223, 1454, 2224).

Art. 26 D.Lgs. 81/08 come modificato dalla Legge 98 del 09/08/2013

Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima, sempre che abbia la disponibilità giuridica dei luoghi in cui si svolge l'appalto o la prestazione di lavoro autonomo

a) verifica, con le modalità previste dal decreto di cui all'articolo 6, comma 8, lettera g), l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori, ai servizi e alle forniture da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione. Fino alla data di entrata in vigore del decreto di cui al periodo che precede, la verifica e' eseguita attraverso le seguenti modalità:

- 1) acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
- 2) acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'articolo 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;

b) fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

2. Nell'ipotesi di cui al comma 1, i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori:

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

3. Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze ovvero individuando, limitatamente ai settori di attività a basso rischio infortuni e malattie professionali di cui all'art. 29, comma 6-ter, con riferimento sia all'attività del datore di lavoro committente, sia alle attività dell'impresa appaltatrice e dei lavoratori autonomi, in proprio incaricato, in possesso di formazione, esperienza e competenza professionali, adeguate e specifiche in relazione all'incarico conferito, nonché di periodico aggiornamento e di conoscenza diretta dell'ambiente di lavoro, per sovrintendere a tali cooperazione e coordinamento. In caso di redazione del documento esso è allegato al contratto di appalto o di opera e deve essere adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture. A tali dati accedono il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale. Dell'individuazione dell'incaricato di cui al primo periodo o della sua sostituzione deve essere data immediata evidenza nel contratto di appalto o di opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi. Nell'ambito di applicazione del codice di cui al decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, tale documento è redatto, ai fini dell'affidamento del contratto, dal soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto.

3-bis. Ferme restando le disposizioni di cui ai commi 1 e 2, l'obbligo di cui al comma 3 non si applica ai servizi di natura intellettuale, alle mere forniture di materiali o di attrezzature, ai lavori o servizi la cui durata non è superiore a cinque uomini-giorno, sempre che essi non comportino rischi derivanti dal rischio di incendio di livello elevato, ai sensi del decreto del Ministro dell'interno 10 marzo 1998, pubblicato nel supplemento ordinario n. 64 alla Gazzetta Ufficiale n. 81 del 7 aprile 1998, o dallo svolgimento di attività in ambienti confinati, di cui al regolamento di cui al D.P.R. 14 settembre 2011, n. 177, o dalla presenza di agenti cancerogeni, mutageni o biologici, di amianto o di atmosfere esplosive o dalla presenza dei rischi particolari di cui all'allegato XI del presente decreto. Ai fini del presente comma, per uomini-giorno si intende l'entità presunta dei lavori, servizi e forniture rappresentata dalla somma delle giornate di lavoro necessarie all'effettuazione dei lavori, servizi e forniture considerata con riferimento all'arco temporale di un anno dall'inizio dei lavori.

3-ter Nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenze presenti nei luoghi di lavoro in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione sottoscritta per accettazione dall'esecutore integra gli atti contrattuali.

4. Ferme restando le disposizioni di legge vigenti in materia di responsabilità solidale per il mancato pagamento delle retribuzioni e dei contributi previdenziali e assicurativi, l'imprenditore committente risponde in solido con l'appaltatore, nonché con ciascuno degli eventuali subappaltatori, per tutti i danni per i quali il lavoratore, dipendente dall'appaltatore o dal subappaltatore, non risulti indennizzato ad opera dell'Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL) o dell'Istituto di previdenza per il settore marittimo (IPSEMA). Le disposizioni del presente comma non si applicano ai danni conseguenza dei rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o subappaltatrici.

5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi delle misure adottate per eliminare, ove ciò non sia possibile ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. I costi di cui al precedente capoverso non sono soggetti a ribasso. Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.

6. Nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatari sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi o delle forniture. Ai fini del presente comma il costo del lavoro e' determinato periodicamente, in apposite tabelle, dal Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali, sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale ed assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali. In mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro e' determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più vicino a quello preso in considerazione.

7. Per quanto non diversamente disposto dal decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, come da ultimo modificate dall'articolo 8, comma 1, della legge 3 agosto 2007, n. 123, trovano applicazione in materia di appalti pubblici le disposizioni del presente decreto

8. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore, l'indicazione del datore di lavoro e data di assunzione.

.Definizioni

- ∞ **Appaltante o committente:** colui che richiede un lavoro o una prestazione.
- ∞ **Appaltatore:** è il soggetto che si obbliga nei confronti del committente a fornire un'opera e/o una prestazione con mezzi propri.
- ∞ **Subappaltatore:** è il soggetto che si obbliga nei confronti dell'appaltatore a fornire un'opera e/o una prestazione con mezzi propri.
- ∞ **Lavoratore autonomo o prestatore d'opera:** è colui che mette a disposizione del committente, dietro un compenso, il risultato del proprio lavoro. Se la singola persona compone la ditta individuale e ne è anche titolare è l'unico prestatore d'opera della ditta.
- ∞ **Lavoratore subordinato:** colui che fuori del proprio domicilio presta il proprio lavoro alle dipendenze e sotto la direzione altrui, con o senza retribuzione, anche al solo scopo di apprendere un mestiere, un'arte o una professione (art. 3 DPR 547/55, art. 3 DPR 303/56).
- ∞ **Lavoratore dipendente:** è la persona che per contratto si obbliga mediante retribuzione a prestare la propria attività alle dipendenze e sotto la direzione altrui.
- ∞ **Appalto scorporato:** è il caso in cui l'opera viene eseguita all'interno del luogo di lavoro del committente, senza la copresenza di lavoratori dipendenti da quest'ultimo. Questo contratto si realizza quando l'opera richiede una massiccia specializzazione, divisione, parcellizzazione dei lavori appaltati in quanto volendo eseguire, in campo industriale (esempio manutenzione con elettricisti, meccanici, idraulici, ecc.), opere di diversa natura secondo le regole dell'arte, occorre richiedere l'intervento di personale in possesso di determinati requisiti tecnici. Si generano perciò interferenze che sono fonte di rischi aggiuntivi rispetto a quelli già insiti nei singoli lavori e la cui responsabilità può gravare sul committente.
- ∞ **Appalto promiscuo:** gli appalti promiscui sono quelli che vedono impegnate una o più imprese appaltatrici in uno stesso ambiente di lavoro o, in strutture nelle quali operano i lavoratori del committente. Si tratta generalmente di lavori su impianti e che devono essere eseguiti senza interrompere il loro normale funzionamento e sui quali potrebbero operare contemporaneamente i lavoratori del committente.
- ∞ **Subappalto:** il subappalto è un contratto fra appaltatore e subappaltatore cui è estraneo il committente, nonostante l'autorizzazione. L'appaltatore non può dare in subappalto l'esecuzione dell'opera se non autorizzato dal committente (art. 1656 c.c.).

3. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione destinato agli alunni delle Scuole di infanzia, Primarie e nido d'Infanzia. Sono destinatari anche il personale scolastico operante presso le Scuole.

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, sono così sintetizzabili:

1) PER LE SCUOLE PRIMARIE, SCUOLE DELL'INFANZIA:

- La produzione dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere;
- L'allestimento dei tavoli dei locali di consumo dei pasti, compreso il ritiro dei piatti sporchi tra una portata e l'altra;
- La somministrazione dei pasti alle utenze scolastiche;
- Lo sgombero, il riordino, la pulizia e la disinfezione dei refettori, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- Il lavaggio delle attrezzature, delle stoviglie e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- Costituisce altresì attività costituente il servizio di ristorazione il confezionamento e il trasporto dai centri cottura alle scuole dell'infanzia

2) PER L'ASILO NIDO DI PIEVE LIGURE:

- La produzione dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere;
- il confezionamento e il trasporto dai centri cottura alle sedi situate in:
- Via Consigletto 1, Pieve Ligure.

In tali sedi lo sporzionamento e la somministrazione dei pasti avviene a cura delle dipendenti della cooperativa che ha in gestione gli asili nido comunali.

La prestazione richiesta all'Impresa prevede inoltre:

- La manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature e arredi presenti presso i locali di cottura e presso i locali di consumo dei pasti;
- L'integrazione, ove necessario, delle attrezzature, tegamerie, stoviglie e utensilerie necessarie per lo svolgimento del servizio, compresi asili nido;
- La fornitura di prodotti, materiali e attrezzature occorrenti per le pulizie e la sanificazione di ambienti, attrezzature e stoviglie complessive;

- L'acquisizione, la realizzazione e alla gestione, per tutta la durata del contratto, e con oneri interamente a proprio carico, di un sistema informatico per la raccolta e la registrazione delle presenze, la definizione e la prenotazione dei pasti necessari, la comunicazione del numero dei pasti ordinati ai centri cottura per la preparazione e il caricamento dei dati sul portale web dedicato;
- La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta, in linea con quanto disposto dai regolamenti comunali in materia di raccolta differenziata.

➤ **Scuola primaria e personale docente**

Presso le rispettive scuole primarie, il servizio deve essere effettuato ai tavoli. Per tutti gli utenti l'apparecchiatura dei tavoli deve essere fatta utilizzando stoviglie e utensileria forniti dalla Stazione Appaltante.

All'Impresa compete apparecchiare e sparecchiare i tavoli e pulire i locali di competenza del servizio.

All'Impresa compete inoltre il compito del lavaggio dei piatti e dello stoviglie utilizzando le lavastoviglie presenti presso ciascun refettorio nonché il lavaggio dei carrelli e il ritiro e il lavaggio dei contenitori impiegati per il servizio.

➤ **Scuole dell'infanzia, Asili nido e personale docente**

Il servizio prevede la preparazione, il confezionamento dei pasti e il trasporto mediante il sistema "legame differito-caldo" in multirazione, in appositi contenitori – che assicurino la conservazione degli alimenti e della loro temperatura secondo quanto disposto dalla normativa vigente.

Il Servizio prevede altresì, presso le Scuole dell'infanzia, lo scodellamento, la distribuzione dei pasti e l'assistenza agli alunni durante la consumazione, nonché il lavaggio con analoghe modalità previste per le scuole primarie;

Il trasporto avverrà dai rispettivi centri di cottura alle Scuole dell'infanzia e agli asili nido nello specifico:

PIEVE LIGURE:

- dalla Scuola primaria di Pieve Ligure Via Roma 173 alla Scuola dell'infanzia sita in Via alla Chiesa 39 e all'asilo nido sito in Via Consigietto 1.

a) 4. FIGURE DI RIFERIMENTO

b) Azienda Committente: Comune di Pieve Ligure

Referente aziendale appalto o preposto	
Datori di lavoro	
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	
Medico Competente	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	

COMUNE DI PIEVE LIGURE

Affidamento e del servizio di ristorazione scolastica

Rev. 1 del 22/11/17

Non vengono indicate le squadre di emergenza del comune di Pieve Ligure in quanto lo stesso non ha disponibilità giuridica presso il luogo di svolgimento dell'appalto

c) IC Bogliasco-Pieve-Sori (luogo di svolgimento del servizio oggetto dell'appalto)

Referente aziendale appalto o preposto	Vedi preposti presenti in ogni plesso scolastico
Datore di lavoro	
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	
Medico competente	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	

Addetti squadra antincendio scuola dell'Infanzia

Addetti primo soccorso scuola dell'Infanzia

Addetti squadra antincendio scuola Primaria

Addetti primo soccorso scuola Primaria:

d) Ditta (Per la gestione dell'asilo nido comunale di Pieve Ligure)

Referente aziendale appalto o preposto	
Datore di lavoro	
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	
Medico competente	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	

Addetti squadra antincendio NIDO

- ✓ _____
- ✓ _____
- ✓ _____

Addetti primo soccorso scuola NIDO

- ✓ _____
- ✓ _____
- ✓ _____

Addetti squadra antincendio NIDO Pieve Ligure

COMUNE DI PIEVE LIGURE

Affidamento e del servizio di ristorazione scolastica

Rev. 1 del 22/11/17

e) Ditta appaltatrice:

Referente aziendale appalto o preposto	
Datore di lavoro	
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	
Medico competente	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	

Addetti squadra antincendio:

-
-
-

Addetti primo soccorso:

-
-
-

4. VALUTAZIONI DEI RISCHI STANDARD

La valutazione dei rischi standard viene effettuata conformemente all'art 26 comma 3-bis del D.L. 81/08, la presente valutazione deve essere integrata dall'Istituto Comprensivo per quanto concerne le interferenze presenti in fase di distribuzione dei pasti (fase in cui è presente utenza e personale dell'Istituto Comprensivo IC Bogliasco-Pieve-Sori). L'Istituto Comprensivo stesso inoltre fornirà alla ditta appaltatrice copia dei piani e delle procedure di emergenza a cui adeguarsi

5. VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZIALI STANDARD ED INDIVIDUAZIONE DELLE MISURE DI TUTELA (tra committente e appaltatore o tra i diversi appaltatori)

La quantificazione del rischio deriva dalla possibilità di definire come rischio il prodotto della probabilità di accadimento (P) per la gravità del danno (D) atteso:

$$R = P \times D$$

La definizione della Scala di Probabilità fa riferimento principalmente all'esistenza di una correlazione più o meno diretta tra probabilità che si verifichi l'evento indesiderato tenuto conto della frequenza e della durata delle operazioni che comportano i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori.

STIMA DELLA PROBABILITA' DI ACCADIMENTO

PROBABILITA'	GIUDIZIO	DEFINIZIONI E CRITERI (secondo BS 8800:2004)
MI (1)	Molto improbabile	Durante la vita lavorativa di una persona la <u>probabilità di accadimento dell'evento è inferiore all'1%</u>
I (2)	Improbabile	Tipicamente l'evento accade ad una persona <u>una volta durante la sua vita lavorativa</u>
P (3)	Probabile	Tipicamente l'evento accade ad una persona <u>una volta ogni cinque anni</u>
MP (4)	Molto probabile	Tipicamente l'evento accade ad una persona almeno <u>una volta ogni sei mesi</u>

STIMA DELLA GRAVITA' DEL **DANNO**

DANNO	GIUDIZIO	ESEMPI DI CATEGORIA DI DANNO (secondo BS 8800:2004)	
DL (1)	Danno Lieve	SALUTE	Fastidio, irritazione (es. mal di testa); Malattia temporanea comportante disagio
		SICUREZZA	Ferite superficiali; piccoli tagli e abrasioni; irritazione agli occhi causata da polvere
DM (2)	Danno Moderato	SALUTE	Perdita parziale dell'udito; dermatiti; asma; disturbi agli arti superiori; malattie comportanti inabilità minori permanenti
		SICUREZZA	Lacerazioni; ustioni; traumi; distorsioni; piccole fratture
DG (3)	Danno grave	SALUTE	Grave malattia mortale; grave inabilità permanente
		SICUREZZA	Lesioni mortali; amputazione; lesioni multiple; gravi fratture

MATRICE ASIMMETRICA

		<u>DANNO</u>		
		Danno Lieve	Danno Moderato	Danno grave
PROBABILITA'	Molto improbabile	Rischio Basso	Rischio Basso	Rischio Alto
	Improbabile	Rischio Basso	Rischio Medio	Rischio Molto Alto
	Probabile	Rischio Basso	Rischio Alto	Rischio Molto Alto
	Molto probabile	Rischio Basso	Rischio Molto Alto	Rischio Molto Alto

MISURA E VALUTAZIONE

CATEGORIA DI RISCHIO	VALUTAZIONE DI TOLLERABILITA'
Rischio Molto Basso	RISCHIO ACCETTABILE
Rischio Basso	RISCHI CHE DEVONO ESSERE RIDOTTI FINO A RISULTARE TOLLERABILI O ACCETTABILI
Rischio Medio	
Rischio Alto	
Rischio Molto Alto	RISCHIO INACCETTABILE

L'incidente con rischio di conseguenze mortali, anche se improbabile, va considerato come priorità nella programmazione delle misure di prevenzione.

N.B. deve essere preso in considerazione il danno più grave che può essere associato al rischio in esame. A tal fine non può essere utilizzato il solo dato statistico aziendale che mostra un basso numero di incidente di quel tipo: di per sé tale dato non autorizza ad adottare misure di sicurezza meno restrittive. Definiti la Probabilità (P) e la Gravità del Danno (D) il Rischio (R) viene calcolato con la formula $R=P \cdot D$ e si può raffigurare in una rappresentazione a matrice, avente in ascisse la gravità del danno e in ordinate la probabilità del suo verificarsi.

	4	4	8	12
P	3	3	6	9
Probabilità	2	2	4	6
	1	1	2	3
	1	2	3	
		D	Danno	

In tale matrice i rischi maggiori occupano le caselle in alto a destra e quelli minori le posizioni in basso a destra con tutta una serie di disposizioni intermedie. Una tale rappresentazione è un importante punto di partenza per la definizione delle priorità e la programmazione temporale degli interventi da adottare. Tale priorità è facilmente identificata dalla rappresentazione numerica e cromatica

R > 6

Azioni correttive immediate

4 > R < 6

Azioni correttive da programmare con urgenza

R < 3

Attività trasporti pasti caldi:

Attività	Personale Interessato	Rischio	Misure di emergenza	P* D= R		
Predisposizione pasti Consequente presenza residui di cibo sul pavimento	TUTTI	Scivolamento caduta	Utilizzo calzature adeguate	2	2	4
Lavaggio pavimentazione <i>Rischio introdotto dal Committente</i>	TUTTI	Scivolamento – caduta	Interdizione temporanea al passaggio ,utilizzo di calzature antiscivolo, utilizzo di apposita segnaletica	2	2	4

Attività accessorie di cucina

Attività	Personale Interessato	Rischio	Misure di emergenza	P* D= R		
Lavaggio pavimentazione <i>Rischio introdotto dall'appaltatore/appal tante</i>	TUTTI	Scivolamento – caduta	Interdizione temporanea al passaggio ,utilizzo di calzature antiscivolo, utilizzo di apposita segnaletica	2	2	4
Pulizia macchinari <i>Rischio indotto dall'appaltatore</i>	TUTTI	Taglio/ ustione	Divieto di pulizia di macchinari in moto Il comune provvedere a fornire copia dei libretti di uso e manutenzione dei macchinari presenti all'interno della cucina	2	1	2
Utilizzo prodotti chimici <i>Rischio indotto dall'appaltatore</i>	TUTTI	Contatti accidentali svasamento sostanze chimiche pericolose	Tutte le sostanze chimiche non utilizzate devono essere riposte in armadi chiusi a chiave, è fatto divieto di mescolare tra loro prodotti che possono generare gas nocivi (es ammoniaca e candeggina).	2	1	2
Utilizzo attrezzature manuali <i>Rischio indotto dall'appaltante</i>	TUTTI	Taglio	Tutte le attrezzature non utilizzate vanno correttamente riposte. E' fatto divieto lasciare	2	1	2

COMUNE DI PIEVE LIGURE

Affidamento e del servizio di ristorazione scolastica

Rev. 1 del 22/11/17

Documento Unico di Valutazione dei rischi Appalto

Ai sensi del art. 26 D.L. 81/08

			incustodite attrezzature che possano costituire possibile rischio taglio			
Porzionatura e distribuzione pasti	Utenti/personale docente ed ausiliario/ appaltante :	ustione accidentale dovuta allo sversamento dei cibi	Misure procedurali: Distribuzione delle porzioni progressiva (mai più di due piatti alla volta) Controllo da parte delle insegnanti che i bambini siano seduti e tranquilli	2	2	4
Porzionatura e distribuzione pasti	Personale appaltante	Scivolamento dovuto a sversamento cibi sul pavimento, urto accidentale con banchi sedie ed arredi	Utilizzo di calzature antidrucciolo da parte del personale della Cooperativa Segnalazione da parte degli insegnanti di eventuali sversamenti, pulizia immediata del pavimento e temporaneo inutilizzo dell'area (fino ad asciugatura)	2	2	4
Consumo di alimenti non adeguati per soggetti con diete speciali	Personale appaltante Personale docente e ausiliari		E necessario seguire la procedura di corretta comunicazione e la procedura per la non contaminazione degli alimenti, come previsto dal proprio manuale di HACCP	2	2	4

Attività di pulizia locali

Attività	Personale Interessato	Rischio	Misure di emergenza	P* D= R		
Lavaggio pavimentazione <i>Rischio introdotto dall'appaltatore/appaltante</i>	TUTTI	Scivolamento – caduta	Interdizione temporanea al passaggio, utilizzo di calzature antiscivolo, utilizzo di apposita segnaletica	2	2	4
Utilizzo prodotti chimici <i>Rischio indotto dall'appaltatore</i>	TUTTI	Contatti accidentali svasamento o sostanze chimiche pericolose	Tutte le sostanze chimiche non utilizzate devono essere riposte in armadi chiusi, è fatto divieto di mescolare tra loro prodotti che possono generare gas nocivi (es ammoniaca e candeggina).	2	1	2

COMUNE DI PIEVE LIGURE

Affidamento e del servizio di ristorazione scolastica

Rev. 1 del 22/11/17

Documento Unico di Valutazione dei rischi Appalto

Ai sensi del art. 26 D.L. 81/08

Utilizzo attrezzature manuali <i>Rischio indotto dall'appaltante</i>	TUTTI	Taglio	Tutte le attrezzature non utilizzate vanno correttamente riposte. E' fatto divieto lasciare incustodite attrezzature che possono costituire possibile rischio taglio	2	1	2
Caduta oggetto <i>Rischio indotto dall'appaltatore</i>	TUTTI	Caduta di oggetti dall'alto nel corso di utilizzo scale	Divieto di transito sotto le scale, utilizzo di scale a norma marcate UNI EN 131 e in buono stato di manutenzione	2	2	4
Pulizia servizi igienici <i>Rischio introdotto dall'appaltante</i>	ADDETTI APPALTANTE	Rischio biologico potenziale <i>Possibile</i>	Utilizzo D.P.I. usa e getta (rischio specifico dell'appaltante)	2	2	4

a) Costi della sicurezza relativi le misure da apprestare per ridurre i rischi di tipo interferenziale

I costi della sicurezza sono relativi **esclusivamente** ai rischi di tipo interferenziale e relativi all'appalto.

Tali interventi possono essere individuati in:

- Cartellonistica supplementare (interdizione di aree nel corso delle pulizie) € 100,00
- Formazione €300,00 (annue)
- Coordinamento n° 1 riunione € 100,00

6. RISCHI SPECIFICI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO (cucina)

Il Comune di Pieve Ligure concede alla Ditta aggiudicataria, gli spazi addetti alla preparazione dei pasti e allo stoccaggio dei prodotti alimentari presso i centri di cottura ubicati all'interno delle Scuole Primarie di via Roma 173 – Pieve Ligure, di Via Mazzini 207 – Bogliasco e di Via Garibaldi 3B - Sori, le attrezzature e gli arredi ivi ubicati, attualmente in perfetto stato di manutenzione ed idonei all'espletamento del servizio, in possesso dell'Amministrazione.

Di tutto il complesso dei beni dato in concessione la Ditta aggiudicataria dovrà far uso in conformità alle finalità perseguite con il presente Capitolato e con l'obbligo della restituzione alla cessazione in buono stato di conservazione.

La Ditta aggiudicataria provvederà a sua cura e spese alla manutenzione ordinaria delle strutture, delle attrezzature, arredi, e materiale vario che si rendesse necessaria per la regolare continuità del servizio, compresa la sostituzione o l'integrazione della dotazione di stoviglie (piatti, bicchieri, posate, pentole, caraffe e/o bottiglie).

Descrizione dei locali

I locali cucina sono dotati di tutti i macchinari e attrezzature atte alla preparazione e conservazione del cibo. Nella cucina è presente una uscita d'emergenza che dà sull'esterno dell'edificio.

Posizionamento delle attrezzature di emergenza ed antincendio

Presso ogni cucina è presente un estintore a polvere. La manutenzione è semestralmente effettuata da ditta specializzata. La cassetta di primo soccorso è conservata a cura del personale della Scuola.

Procedure di emergenza ed antincendio

La ditta è tenuta a prendere visione dei piani di evacuazione della scuola primaria, dell'infanzia predisposti dall'IC Bogliasco-Pieve-Sori (nella persona del Dirigente scolastico che, ai sensi delle vigenti norme di legge in materia, ha il ruolo ed il compito di datore di lavoro) e, ove di competenza, dalla cooperativa che gestisce gli asili nido comunali di Bogliasco e Pieve Ligure e di adeguarsi e coordinarsi con gli stessi piani.

Elenco dei macchinari e delle attrezzature

Allegato al capitolato vi è l'elenco dei macchinari presenti nei locali oggetto dell'appalto per cui viene redatto il presente documento. I manuali d'uso e dichiarazioni di conformità sono conservati in un faldone presso l'ufficio socio-assistenziale del Comune di Pieve Ligure.

Dichiarazione di conformità dei macchinari

Tutte le operazioni di ordinaria manutenzione dovranno essere effettuate conformemente a quanto indicato nei libretti di uso e manutenzione, la cui copia verrà allegata al presente documento unitamente alle dichiarazioni di conformità.

Gli interventi in caso di guasto o in caso di necessità di manutenzione straordinaria dovranno essere effettuate esclusivamente da personale autorizzato.

Rischi connessi all'utilizzo dei macchinari

I rischi connessi all'utilizzo dei macchinari di cucina rientrano pienamente nei rischi relativi l'attività e come tali non oggetto del presente documento. Le attrezzature di lavoro fornite risultano a norma. La documentazione relativa le dichiarazioni di conformità ed i libretti di uso e manutenzioni verranno consegnati all'azienda appaltatrice all'inizio del servizio.

MISURE DI EMERGENZA

Il personale addetto è tenuto a seguire le indicazioni fornite dal personale dell'IC Bogliasco-Pieve-Sori e dalla dittache integreranno il presente Documento per quanto di competenza.

8- ALLEGATI

VERBALE SOPRALLUOGO CONGIUNTO PER L'AZIONE DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE

Data incontro: __/__/__

Presenti:

Esiti (specificare in particolare formazione, dpi, linea di comando):

**Documento Unico di Valutazione
Rischi Interferenziali**

Ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08 e ss.mm.

Azienda Committente:



Città di Recco
Decorata di medaglia d'oro al merito civile
Città Metropolitana di Genova

Azienda Appaltatrice:

Oggetto Appalto:

Gestione del servizio di ristorazione scolastica per il comune di Recco
per il periodo _____

*Il presente documento, opportunamente integrato e compilato, dovrà essere allegato al
contratto di appalto*

INDICE

1.PREMESSA	4
2.DATI IDENTIFICATIVI DELLE AZIENDE	4
3.NORMATIVA	5
4.DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO	9
5.VALUTAZIONI DEI RISCHI STANDARD	11
6.VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZIALI STANDARD ED INDIVIDUAZIONE DELLE MISURE DI TUTELA (tra committente e appaltatore o tra i diversi appaltatori) ..	12
7.RISCHI SPECIFICI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO (cucina)	18
Descrizione dei locali	18
Posizionamento delle attrezzature di emergenza ed antincendio.....	18
Procedure di emergenza ed antincendio.....	18
Elenco dei macchinari e delle attrezzature.....	18
Dichiarazione di conformità dei macchinari.....	18
Rischi connessi all'utilizzo dei macchinari	18
8.ALLEGATI	20
Verbale sopralluogo congiunto per l'azione di coordinamento e cooperazione	20

I GESTIONE DEL DOCUMENTO

Per il committente:
Comune di Recco

	FIRMA	DATA

Per l'azienda ove verrà svolto il
Servizio:
IC Avegno-Camogli-Recco-Uscio

	FIRMA	DATA

Per Ditta appaltatrice:

	FIRMA	DATA

II LISTA DELLE REVISIONI

Revisione	Data
1	
2	
3	
4	
5	

INDICE

1. PREMESSA

Il presente documento viene redatto in applicazione al comma 3-ter dell'art. 26 del d.l. 81/08 così come integrato dal D.L. 106/09

Le figure che intervengono nell'esecuzione del contratto di cui al presente documento sono:

Ditta appaltante: Comune di Recco che redige il presente documento secondo i rischi standard

Ditta ove si svolge il servizio: Istituto Comprensivo Avegno-Camogli-Recco-Uscio che, ha funzioni di "Datore di Lavoro solo per il personale scolastico presso cui si svolge l'attività" e che quindi ai sensi di legge integrerà ed aggiornerà il presente Documento per la parte di propria competenza

Prestatrice di servizio: (esecutrice) che sottoscriverà le integrazioni al presente Documento:

2. DATI IDENTIFICATIVI DELLE AZIENDE

<i>Committente</i>	
Ragione Sociale	Comune di Recco
Indirizzo	P.za Nicoloso, 14 - 16036
Recapiti Telefonici	0185 7291250
Partita Iva e Codice Fiscale	Codice Fiscale 00605540103 P.I 00855620100

<i>Appaltatore (Ristorazione scolastica)</i>	
Ragione Sociale	
Indirizzo	
Recapiti Telefonici	
Partita Iva e Codice Fiscale	

<i>Ditta presso cui si svolge il servizio</i>	
Ragione Sociale	IC Avegno-Camogli-Recco-Uscio
Indirizzo	Via Massone, 47
Recapiti Telefonici	Tel. 0185 72821
Partita Iva e Codice Fiscale	C.F.91045780102

3. Normativa

CODICE CIVILE

Art. 1655 Nozione

L'appalto (2222 e seguenti) è il contratto col quale una parte assume, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, il compimento di un'opera o di un servizio verso un corrispettivo in danaro.

Art. 1662 Verifica nel corso di esecuzione dell'opera

Il committente ha diritto di controllare lo svolgimento dei lavori e di verificarne a proprie spese lo stato. Quando, nel corso dell'opera, si accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite dal contratto e a regola d'arte, il committente può fissare un congruo termine entro il quale l'appaltatore si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto, salvo il diritto del committente al risarcimento del danno (1223, 1454, 2224).

Art. 26 D.Lgs. 81/08 come modificato dalla Legge 98 del 09/08/2013

Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima, sempre che abbia la disponibilità giuridica dei luoghi in cui si svolge l'appalto o la prestazione di lavoro autonomo

a) verifica, con le modalità previste dal decreto di cui all'articolo 6, comma 8, lettera g), l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori, ai servizi e alle forniture da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione. Fino alla data di entrata in vigore del decreto di cui al periodo che precede, la verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:

- 1) acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
- 2) acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'articolo 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;

b) fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

2. Nell'ipotesi di cui al comma 1, i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori:

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

3. Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze ovvero individuando, limitatamente ai settori di attività a basso rischio infortuni e malattie professionali di cui all'art. 29, comma 6-ter, con riferimento sia all'attività del datore di lavoro committente, sia alle attività dell'impresa appaltatrice e dei lavoratori autonomi, in proprio incaricato, in possesso di formazione, esperienza e competenza professionali, adeguate e specifiche in relazione all'incarico conferito, nonché di periodico aggiornamento e di conoscenza diretta dell'ambiente di lavoro, per sovrintendere a tali cooperazione e coordinamento. In caso di redazione del documento esso è allegato al contratto di appalto o di opera e deve essere adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture. A tali dati accedono il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale. Dell'individuazione dell'incaricato di cui al primo periodo o della sua sostituzione deve essere data immediata evidenza nel contratto di appalto o di opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi. Nell'ambito di applicazione del codice di cui al decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, tale documento è redatto, ai fini dell'affidamento del contratto, dal soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto.

3-bis. Ferme restando le disposizioni di cui ai commi 1 e 2, l'obbligo di cui al comma 3 non si applica ai servizi di natura intellettuale, alle mere forniture di materiali o di attrezzature, ai lavori o servizi la cui durata non è superiore a cinque uomini-giorno, sempre che essi non comportino rischi derivanti dal rischio di incendio di livello elevato, ai sensi del decreto del Ministro dell'interno 10 marzo 1998, pubblicato nel supplemento ordinario n. 64 alla Gazzetta Ufficiale n. 81 del 7 aprile 1998, o dallo svolgimento di attività in ambienti confinati, di cui al regolamento di cui al D.P.R. 14 settembre 2011, n. 177, o dalla presenza di agenti cancerogeni, mutageni o biologici, di amianto o di atmosfere esplosive o dalla presenza dei rischi particolari di cui all'allegato XI del presente decreto. Ai fini del presente comma, per uomini-giorno si intende l'entità presunta dei lavori, servizi e forniture rappresentata dalla somma delle giornate di lavoro necessarie all'effettuazione dei lavori, servizi e forniture considerata con riferimento all'arco temporale di un anno dall'inizio dei lavori.

3-ter Nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenze presenti nei luoghi di lavoro in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione sottoscritta per accettazione dall'esecutore integra gli atti contrattuali.

4. Ferme restando le disposizioni di legge vigenti in materia di responsabilità solidale per il mancato pagamento delle retribuzioni e dei contributi previdenziali e assicurativi, l'imprenditore committente risponde in solido con l'appaltatore, nonché con ciascuno degli eventuali subappaltatori, per tutti i danni per i quali il lavoratore, dipendente dall'appaltatore o dal subappaltatore, non risulti indennizzato ad opera dell'Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL) o dell'Istituto di previdenza per il settore marittimo (IPSEMA). Le disposizioni del presente comma non si applicano ai danni conseguenza dei rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o subappaltatrici.

5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi delle misure adottate per eliminare, ove ciò non sia possibile ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. I costi di cui al precedente capoverso non sono soggetti a ribasso. Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.

6. Nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatari sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi o delle forniture. Ai fini del presente comma il costo del lavoro e' determinato periodicamente, in apposite tabelle, dal Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali, sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale ed assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali. In mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro e' determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più vicino a quello preso in considerazione.

7. Per quanto non diversamente disposto dal decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, come da ultimo modificato dall'articolo 8, comma 1, della legge 3 agosto 2007, n. 123, trovano applicazione in materia di appalti pubblici le disposizioni del presente decreto

8. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore, l'indicazione del datore di lavoro e data di assunzione.

Definizioni

- ∞ **Appaltante o committente:** colui che richiede un lavoro o una prestazione.
- ∞ **Appaltatore:** è il soggetto che si obbliga nei confronti del committente a fornire un'opera e/o una prestazione con mezzi propri.
- ∞ **Subappaltatore:** è il soggetto che si obbliga nei confronti dell'appaltatore a fornire un'opera e/o una prestazione con mezzi propri.
- ∞ **Lavoratore autonomo o prestatore d'opera:** è colui che mette a disposizione del committente, dietro un compenso, il risultato del proprio lavoro. Se la singola persona compone la ditta individuale e ne è anche titolare è l'unico prestatore d'opera della ditta.
- ∞ **Lavoratore subordinato:** colui che fuori del proprio domicilio presta il proprio lavoro alle dipendenze e sotto la direzione altrui, con o senza retribuzione, anche al solo scopo di apprendere un mestiere, un'arte o una professione (art. 3 DPR 547/55, art. 3 DPR 303/56).
- ∞ **Lavoratore dipendente:** è la persona che per contratto si obbliga mediante retribuzione a prestare la propria attività alle dipendenze e sotto la direzione altrui.
- ∞ **Appalto scorporato:** è il caso in cui l'opera viene eseguita all'interno del luogo di lavoro del committente, senza la copresenza di lavoratori dipendenti da quest'ultimo. Questo contratto si realizza quando l'opera richiede una massiccia specializzazione, divisione, parcellizzazione dei lavori appaltati in quanto volendo eseguire, in campo industriale (esempio manutenzione con elettricisti, meccanici, idraulici, ecc.), opere di diversa natura secondo le regole dell'arte, occorre richiedere l'intervento di personale in possesso di determinati requisiti tecnici. Si generano perciò interferenze che sono fonte di rischi aggiuntivi rispetto a quelli già insiti nei singoli lavori e la cui responsabilità può gravare sul committente.
- ∞ **Appalto promiscuo:** gli appalti promiscui sono quelli che vedono impegnate una o più imprese appaltatrici in uno stesso ambiente di lavoro o, in strutture nelle quali operano i lavoratori del committente. Si tratta generalmente di lavori su impianti e che devono essere eseguiti senza interrompere il loro normale funzionamento e sui quali potrebbero operare contemporaneamente i lavoratori del committente.
- ∞ **Subappalto:** il subappalto è un contratto fra appaltatore e subappaltatore cui è estraneo il committente, nonostante l'autorizzazione. L'appaltatore non può dare in subappalto l'esecuzione dell'opera se non autorizzato dal committente (art. 1656 c.c.).

4. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione destinato agli alunni delle Scuole di Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado. Sono destinatari anche il personale scolastico operante presso le Scuole.

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, sono così sintetizzabili:

- La produzione dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere;
- L'allestimento dei tavoli dei locali di consumo dei pasti, compreso il ritiro dei piatti sporchi tra una portata e l'altra;
- La somministrazione dei pasti alle utenze scolastiche;
- Lo sgombero, il riordino, la pulizia e la disinfezione dei refettori, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- Il lavaggio delle attrezzature, delle stoviglie e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- Costituisce altresì attività il servizio di ristorazione il confezionamento e il trasporto dal centro di cottura (Via Milano, 2) alle scuole dell'infanzia site in:
 - Via S.Rocco, 23
 - Via Cornice Golfo Paradiso, 47

La prestazione richiesta all'Impresa prevede inoltre:

- La manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature e arredi presenti presso i locali di cottura e presso i locali di consumo dei pasti;
- L'integrazione, ove necessario, delle attrezzature, tegamerie, stoviglie e utensilerie necessarie per lo svolgimento del servizio;
- La fornitura di prodotti, materiali e attrezzature occorrenti per le pulizie e la sanificazione di ambienti, attrezzature e stoviglie complessive;
- L'acquisizione, la realizzazione e alla gestione, per tutta la durata del contratto, e con oneri interamente a proprio carico, di un sistema informatico per la raccolta e la registrazione delle presenze, la definizione e la prenotazione dei pasti necessari, la comunicazione del numero dei pasti ordinati ai centri cottura per la preparazione e il caricamento dei dati sul portale web dedicato;
- La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta, in linea con quanto disposto dai regolamenti comunali in materia di raccolta differenziata.

Scuola Primaria, Scuola Secondaria di Primo Grado, Scuola dell'Infanzia di Via Milano e personale docente

Presso la Scuola Primaria e la Scuola Secondaria di Primo Grado (stesso plesso) e la Scuola dell'Infanzia di Via Milano (entrambi centri di cottura), il servizio deve essere effettuato ai tavoli. Per tutti gli utenti l'apparecchiatura dei tavoli deve essere fatta utilizzando stoviglie e utensileria forniti dalla Stazione Appaltante.

All'Impresa compete apparecchiare e sparecchiare i tavoli e pulire i locali di competenza del servizio.

All'Impresa compete inoltre il compito del lavaggio dei piatti e dello stoviglie utilizzando le lavastoviglie presenti presso ciascun refettorio nonché il lavaggio dei carrelli e il ritiro e il lavaggio dei contenitori impiegati per il servizio.

Scuole dell'infanzia di Megli e S.Rocco e personale docente

Il servizio prevede la preparazione, il confezionamento dei pasti presso il centro di cottura della Scuola dell'Infanzia di Via Milano, 2 e il trasporto mediante il sistema "legame differito-caldo" in multirazione, in appositi contenitori – che assicurino la conservazione degli alimenti e della loro temperatura secondo quanto disposto dalla normativa vigente.

Il Servizio prevede altresì, presso le Scuole dell'infanzia, lo scodellamento, la distribuzione dei pasti e l'assistenza agli alunni durante la consumazione, nonché il lavaggio con analoghe modalità previste per la Scuola primaria e Secondaria di Primo Grado.

Il trasporto avverrà dal centro di cottura della Scuola dell'Infanzia di Via Milano, 2 alle Scuole dell'Infanzia di Megli e S.Rocco.

FIGURE DI RIFERIMENTO

Azienda Committente: Comune di Recco

Referente aziendale appalto o preposto	
Datori di lavoro	
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	
Medico Competente	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	

Non vengono indicate le squadre di emergenza del comune di Recco in quanto lo stesso non ha disponibilità giuridica presso il luogo di svolgimento dell'appalto

IC Avegno-Camogli-Recco-Uscio (luogo di svolgimento del servizio oggetto dell'appalto)

Referente aziendale appalto o preposto	Vedi preposti presenti in ogni plesso scolastico
Datore di lavoro	
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	
Medico competente	

Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	
--	--

Addetti squadra antincendio:

-
-
-

Addetti primo soccorso:

-
-
-

Ditta appaltatrice:

Referente aziendale appalto o preposto	
Datore di lavoro	
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	
Medico competente	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	

Addetti squadra antincendio:

-
-
-

Addetti primo soccorso:

-
-
-

5. VALUTAZIONI DEI RISCHI STANDARD

La valutazione dei rischi standard viene effettuata conformemente all'art 26 comma 3-bis del D.L. 81/08, la presente valutazione deve essere integrata dall'Istituto Comprensivo per quanto concerne le interferenze presenti in fase di distribuzione dei pasti (fase in cui è presente utenza e personale dell'Istituto Comprensivo IC Avegno-Camogli-Recco-Uscio). L'Istituto Comprensivo stesso inoltre fornirà alla ditta appaltatrice copia dei piani e delle procedure di emergenza a cui adeguarsi

6. VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZIALI STANDARD ED INDIVIDUAZIONE DELLE MISURE DI TUTELA (tra committente e appaltatore)

La quantificazione del rischio deriva dalla possibilità di definire come rischio il prodotto della probabilità di accadimento (P) per la gravità del danno (D) atteso:

$$R = P \times D$$

La definizione della Scala di Probabilità fa riferimento principalmente all'esistenza di una correlazione più o meno diretta tra probabilità che si verifichi l'evento indesiderato tenuto conto della frequenza e della durata delle operazioni che comportano i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori.

STIMA DELLA PROBABILITA' DI ACCADIMENTO

PROBABILITA'	GIUDIZIO	DEFINIZIONI E CRITERI (secondo BS 8800:2004)
MI (1)	Molto improbabile	Durante la vita lavorativa di una persona la <u>probabilità di accadimento dell'evento è inferiore all'1%</u>
I (2)	Improbabile	Tipicamente l'evento accade ad una persona <u>una volta durante la sua vita lavorativa</u>
P (3)	Probabile	Tipicamente l'evento accade ad una persona <u>una volta ogni cinque anni</u>
MP (4)	Molto probabile	Tipicamente l'evento accade ad una persona almeno <u>una volta ogni sei mesi</u>

STIMA DELLA GRAVITA' DEL DANNO

DANNO	GIUDIZIO	ESEMPI DI CATEGORIA DI DANNO (secondo BS 8800:2004)	
DL (1)	Danno Lieve	SALUTE	Fastidio, irritazione (es. mal di testa); Malattia temporanea comportante disagio
		SICUREZZA	Ferite superficiali; piccoli tagli e abrasioni; irritazione agli occhi causata da polvere
DM (2)	Danno Moderato	SALUTE	Perdita parziale dell'udito; dermatiti; asma; disturbi agli arti superiori; malattie comportanti inabilità minori permanenti
		SICUREZZA	Lacerazioni; ustioni; traumi; distorsioni; piccole fratture
DG (3)	Danno grave	SALUTE	Grave malattia mortale; grave inabilità permanente
		SICUREZZA	Lesioni mortali; amputazione; lesioni multiple; gravi fratture

MATRICE ASIMMETRICA

		<u>DANNO</u>				
		Danno Lieve		Danno Moderato		Danno grave
PROBABILITA'	Molto improbabile	Rischio Basso	Molto Basso	Rischio Basso	Molto Basso	Rischio Alto
	Improbabile	Rischio Basso	Molto Basso	Rischio Medio		Rischio Molto Alto
	Probabile	Rischio Basso		Rischio Alto		Rischio Molto Alto
	Molto probabile	Rischio Basso		Rischio Molto Alto		Rischio Molto Alto

MISURA E VALUTAZIONE

CATEGORIA DI RISCHIO	VALUTAZIONE DI TOLLERABILITA'
Rischio Molto Basso	RISCHIO ACCETTABILE
Rischio Basso	RISCHI CHE DEVONO ESSERE RIDOTTI FINO A RISULTARE TOLLERABILI O ACCETTABILI
Rischio Medio	
Rischio Alto	
Rischio Molto Alto	RISCHIO INACCETTABILE

L'incidente con rischio di conseguenze mortali, anche se improbabile, va considerato come priorità nella programmazione delle misure di prevenzione.

N.B. deve essere preso in considerazione il danno più grave che può essere associato al rischio in esame. A tal fine non può essere utilizzato il solo dato statistico aziendale che mostra un basso numero di incidente di quel tipo: di per sé tale dato non autorizza ad adottare misure di sicurezza meno restrittive. Definiti la Probabilità (P) e la Gravità del Danno (D) il Rischio (R) viene calcolato con la formula $R=P \cdot D$ e si può raffigurare in una rappresentazione a matrice, avente in ascisse la gravità del danno e in ordinate la probabilità del suo verificarsi.

	4	4	8	12
P	3	3	6	9
Probabilità	2	2	4	6
	1	1	2	3
	1	1	2	3
		D	Danno	

In tale matrice i rischi maggiori occupano le caselle in alto a destra e quelli minori le posizioni in basso a destra con tutta una serie di disposizioni intermedie. Una tale rappresentazione è un importante punto di partenza per la definizione delle priorità e la programmazione temporale degli interventi da adottare. Tale priorità è facilmente identificata dalla rappresentazione numerica e cromatica

R > 6

Azioni correttive immediate

4 > R < 6

Azioni correttive da programmare con urgenza

R < 3

Attività trasporti pasti caldi:

Attività	Personale Interessato	Rischio	Misure di emergenza	P* D= R		
Predisposizione pasti Consequente presenza residui di cibo sul pavimento	TUTTI	Scivolamento caduta	Utilizzo calzature adeguate	2	2	4
Lavaggio pavimentazione <i>Rischio introdotto dal Committente</i>	TUTTI	Scivolamento – caduta	Interdizione temporanea al passaggio ,utilizzo di calzature antiscivolo, utilizzo di apposita segnaletica	2	2	4

Attività accessorie di cucina

Attività	Personale Interessato	Rischio	Misure di emergenza	P* D= R		
Lavaggio pavimentazione <i>Rischio introdotto dall'appaltatore/appal tante</i>	TUTTI	Scivolamento – caduta	Interdizione temporanea al passaggio ,utilizzo di calzature antiscivolo, utilizzo di apposita segnaletica	2	2	4
Pulizia macchinari <i>Rischio indotto dall'appaltatore</i>	TUTTI	Taglio/ ustione	Divieto di pulizia di macchinari in moto Il comune provvedere a fornire copia dei libretti di uso e manutenzione dei macchinari presenti all'interno della cucina	2	1	2
Utilizzo prodotti chimici <i>Rischio indotto dall'appaltatore</i>	TUTTI	Contatti accidentali svasamento sostanze chimiche pericolose	Tutte le sostanze chimiche non utilizzate devono essere riposte in armadi chiusi a chiave, è fatto divieto di mescolare tra loro prodotti che possono generare gas nocivi (es ammoniaca e candeggina).	2	1	2
Utilizzo attrezzature manuali <i>Rischio indotto dall'appaltante</i>	TUTTI	Taglio	Tutte le attrezzature non utilizzate vanno correttamente riposte. E' fatto divieto lasciare	2	1	2

			incustodite attrezzature che possano costituire possibile rischio taglio			
Porzionatura e distribuzione pasti	Utenti/personale docente ed ausiliario/appaltante:	ustione accidentale dovuta allo sversamento dei cibi	Misure procedurali: Distribuzione delle porzioni progressiva (mai più di due piatti alla volta) Controllo da parte delle insegnanti che i bambini siano seduti e tranquilli	2	2	4
Porzionatura e distribuzione pasti	Personale appaltante	Scivolamento dovuto a sversamento cibi sul pavimento, urto accidentale con banchi sedie ed arredi	Utilizzo di calzature antidrucciolo da parte del personale della Cooperativa Segnalazione da parte degli insegnanti di eventuali sversamenti, pulizia immediata del pavimento e temporaneo inutilizzo dell'area (fino ad asciugatura)	2	2	4
Consumo di alimenti non adeguati per soggetti con diete speciali	Personale appaltante Personale docente e ausiliari		E necessario seguire la procedura di corretta comunicazione e la procedura per la non contaminazione degli alimenti, come previsto dal proprio manuale di HACCP	2	2	4

Attività di pulizia locali

Attività	Personale Interessato	Rischio	Misure di emergenza	P* D= R		
Lavaggio pavimentazione <i>Rischio introdotto dall'appaltatore/appaltante</i>	TUTTI	Scivolamento – caduta	Interdizione temporanea al passaggio ,utilizzo di calzature antiscivolo, utilizzo di apposita segnaletica	2	2	4
Utilizzo prodotti chimici <i>Rischio indotto dall'appaltatore</i>	TUTTI	Contatti accidentali svasamento o sostanze chimiche pericolose	Tutte le sostanze chimiche non utilizzate devono essere riposte in armadi chiusi, è fatto divieto di mescolare tra loro prodotti che possono generare gas nocivi (es ammoniaca e candeggina).	2	1	2

Utilizzo attrezzature manuali <i>Rischio indotto dall'appaltante</i>	TUTTI	Taglio	Tutte le attrezzature non utilizzate vanno correttamente riposte. E' fatto divieto lasciare incustodite attrezzature che possono costituire possibile rischio taglio	2	1	2
Caduta oggetto <i>Rischio indotto dall'appaltatore</i>	TUTTI	Caduta di oggetti dall'alto nel corso di utilizzo scale	Divieto di transito sotto le scale, utilizzo di scale a norma marcate UNI EN 131 e in buono stato di manutenzione	2	2	4
Pulizia servizi igienici <i>Rischio introdotto dall'appaltante</i>	ADDETTI APPALTANTE	Rischio biologico potenziale <i>Possibile</i>	Utilizzo D.P.I. usa e getta (rischio specifico dell'appaltante)	2	2	4

Costi della sicurezza relativi le misure da apprestare per ridurre i rischi di tipo interferenziale

I costi della sicurezza sono relativi **esclusivamente** ai rischi di tipo interferenziale e relativi all'appalto.

Tali interventi possono essere individuati in:

- Cartellonistica supplementare
(interdizione di aree nel corso delle pulizie) € 100,00
- Formazione (4 plessi scolastici) € 600,00 (annue)
- Coordinamento € 100,00

7. RISCHI SPECIFICI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO (cucina)

Il Comune di Recco concede alla Ditta aggiudicataria, gli spazi addetti alla preparazione dei pasti e allo stoccaggio dei prodotti alimentari presso i centri di cottura ubicati all'interno della Scuole Primaria di via Massone, 47 - Recco, le attrezzature e gli arredi ivi ubicati, attualmente in perfetto stato di manutenzione ed idonei all'espletamento del servizio, in possesso dell'Amministrazione.

Di tutto il complesso dei beni dato in concessione la Ditta aggiudicataria dovrà far uso in conformità alle finalità perseguite con il presente Capitolato e con l'obbligo della restituzione alla cessazione in buono stato di conservazione.

La Ditta aggiudicataria provvederà a sua cura e spese alla manutenzione ordinaria delle strutture, delle attrezzature, arredi, e materiale vario che si rendesse necessaria per la regolare continuità del servizio, compresa la sostituzione o l'integrazione della dotazione di stoviglie (piatti, bicchieri, posate, pentole, caraffe e/o bottiglie).

Descrizione dei locali

I locali cucina sono dotati di tutti i macchinari e attrezzature atte alla preparazione e conservazione del cibo. Nella cucina è presente una uscita d'emergenza che dà sull'esterno dell'edificio.

Posizionamento delle attrezzature di emergenza ed antincendio

Presso ogni cucina è presente un estintore a polvere. La manutenzione è semestralmente effettuata da ditta specializzata. La cassetta di primo soccorso è conservata a cura del personale della Scuola.

Procedure di emergenza ed antincendio

La ditta è tenuta a prendere visione dei piani di evacuazione della Scuola Primaria, della Scuola Secondaria di Primo Grado e delle Scuole dell'Infanzia di Via Milano, Megli e S.Rocco, predisposti dall'IC Avegno-Camogli-Recco-Uscio (nella persona del Dirigente scolastico che, ai sensi delle vigenti norme di legge in materia, ha il ruolo ed il compito di datore di lavoro) e di adeguarsi e coordinarsi con gli stessi piani.

Elenco dei macchinari e delle attrezzature

Allegato al capitolato vi è l'elenco dei macchinari presenti nei locali oggetto dell'appalto per cui viene redatto il presente documento. I manuali d'uso e dichiarazioni di conformità sono conservati in un faldone presso l'ufficio pubblica istruzione del Comune di Recco.

Dichiarazione di conformità dei macchinari

Tutte le operazioni di ordinaria manutenzione dovranno essere effettuate conformemente a quanto indicato nei libretti di uso e manutenzione, la cui copia verrà allegata al presente documento unitamente alle dichiarazioni di conformità.

Gli interventi in caso di guasto o in caso di necessità di manutenzione straordinaria dovranno essere effettuate esclusivamente da personale autorizzato.

Rischi connessi all'utilizzo dei macchinari

I rischi connessi all'utilizzo dei macchinari di cucina rientrano pienamente nei rischi relativi l'attività e come tali non oggetto del presente documento. Le attrezzature di lavoro fornite risultano a norma. La documentazione relativa le dichiarazioni di conformità ed i libretti di uso e manutenzioni verranno consegnati all'azienda appaltatrice all'inizio del servizio.

MISURE DI EMERGENZA

Il personale addetto è tenuto a seguire le indicazioni fornite dal personale dell'IC Avegno-Camogli-Recco-Uscio che integrerà il presente Documento per quanto di competenza.

8. ALLEGATI

VERBALE SOPRALLUOGO CONGIUNTO PER L'AZIONE DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE

Data incontro: ____ / ____ / ____

Presenti:

Esiti (specificare in particolare formazione, dpi, linea di comando):

[illegible]

Planimetrie di emergenza scuole dell'infanzia e primarie

Planimetrie di emergenza degli asili nido comunali

Elenco macchinari e attrezzature presenti nelle cucine