

# COMUNE DI ATTIMIS

PROVINCIA DI UDINE

## DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA E DELL'INFANZIA DI ATTIMIS

### Premessa

L'art.26, comma 3, del D.Lgs.81/2008 prevede che qualora vengano affidati dei lavori all'interno di aziende, Enti, ecc. ad imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi (ad esempio di manutenzione straordinaria, di pulizia, di gestione di servizi informatici, di vigilanza ecc.) oppure all'esterno, qualora si tratti di lavori che costituiscono parte integrante del ciclo produttivo dell'azienda o dell'ente committente, insorgono precisi obblighi prevenzionistici a carico sia del Datore di Lavoro Committente che dei lavoratori autonomi come Datori di lavoro delle imprese incaricate dell'esecuzione dei lavori o della prestazione d'opera.

Tra gli obblighi è prevista la predisposizione del Documento di Valutazione dei Rischi data dalle attività interferenti che deve essere consegnato all'appaltatore alla stipula del contratto.

Il documento, si badi bene, riguarda solo i rischi di interferenza tra le attività ed eventualmente i lavoratori del committente e che presta l'attività come impresa o singolo lavoratore autonomo, ma non si estende ai rischi specifici delle attività conferite esternamente. Lo stesso deve contenere, tra l'altro, gli oneri della sicurezza.

Nota: resta inteso che il presente documento va letto quale strumento finalizzato alla gestione delle sole attività interferenti, per la loro specifica durata e per il personale dell'Ente appaltante. Tale precisazione si rende necessaria in quanto, per dare completezza allo stesso ed a completamento degli adempimenti di norma appena citati, deve essere integrato con la debita valutazione delle attività interferenti tra il personale dell'Appaltatore e quello dell'Ente gestore (redatta da quest'ultimo e sottoscritta dall'appaltatore).

Vale appena ricordare che resta l'onere del debito coordinamento attuabile con la rispettiva presa visione della specifica valutazione del rischio dell'Appaltante, dell'Appaltatore e da questo dell'Ente gestore.

E' obbligatorio, prima dell'inizio delle attività interferenti, informare tutto il personale.

E' obbligatorio comunicare all'appaltatore anche le modalità di segnale per l'evacuazione in caso di emergenza, le relative procedure e il punto sicuro di raccolta.

### IDENTIFICAZIONE E DESCRIZIONE DEL LAVORO DA SVOLGERE

Trattasi del servizio di fornitura pasti per 5 giorni settimanali (da lunedì a venerdì), agli alunni della scuola primaria e secondaria di Faedis, con riferimento agli anni scolastici 2015/16 e 2016/17.

Il servizio si articola nel seguente modo:

1. Servizio di ristorazione per le scuole materne ed elementari e per gli insegnanti, con le seguenti modalità:

a) utilizzo della cucina delle scuole di Attimis per la preparazione dei pasti;

b) il servizio di preparazione ai tavoli, distribuzione pasti, lavaggio stoviglie e riordino refettorio comprensivo di:

- approvvigionamento delle derrate alimentari per la preparazione e cottura pasti presso la cucina "esterna":
- Il trasporto in appositi contenitori di quanto preparato:
- porzionatura e distribuzione pasti;
- preparazione e riordino tavoli, lavaggio delle stoviglie pulizia e riordino e sanificazione dei locali ed attrezzature di cucina e refettorio (ivi compresa la rimozione ed il conferimento dei rifiuti, nonché il lavaggio dei pavimenti)

Il Comune mette a disposizione la cucina delle scuole di Attimis, perfettamente attrezzate, che dovrà essere utilizzata esclusivamente per l'esecuzione del servizio. La ditta dovrà provvedere alla preparazione dei primi piatti presso dette cucine assicurando il gusto e la qualità dei cibi.

La ditta si impegna ad adottare ed applicare un programma di pulizia e sanificazione dei locali (di cucina, di refezione e di servizio), della mensa scolastica e delle relative attrezzature ed arredi, non inferiore allo standard minimo come di seguito individuato:

Dopo ogni uso: Fornelli e simili, utensili, piani di lavoro, carrelli, scaldavivande, vassoi, taglieri, arredi vari del refettorio.

Giornalmente: pavimenti, lavelli e lavandini, contenitori per i rifiuti, servizi igienici utilizzati dal personale di cucina, soggliatoio,

Settimanalmente: frigoriferi e congelatori, davanzali

Quindicinalmente: cappa, superfici finestrate, infissi, vetrate anche alte

Mensilmente: pareti lavabili area cucina, cappa, lavastoviglie

Bimestralmente: tapparelle, veneziane, tende di ogni tipo, zanzariere ecc. e altre pareti.

Per le operazioni di pulizia devono essere usati prodotti detergenti, disinfettanti: e sanificanti, adatti al materiale con cui devono venire in contatto essere utilizzati nei dosaggi prescritti dal produttore e mantenuti nei loro contenitori ben chiusi e puliti. Le operazioni di detersione, disinfezione e sanificazione devono essere eseguite in maniera conforme alla vigente normativa in materia ed alle norme di buona tecnica.

Costituiscono oggetto dell'appalto, nello specifico:

- la gestione della fornitura delle derrate alimentari e la loro conservazione;
- preparazione e distribuzione merende mattutine e pomeridiane;
- la produzione e preparazione pasti ;
- la produzione e preparazione primi piatti nella cucina scolastica:
- allestimento e apparecchiatura tavoli nei locali adibiti a mensa;
- porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti delle scuole mediante utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata;
- sbarazzo, riordino, pulizia e sanificazione delle attrezzature e arredi dei locali mensa:
- pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei locali del centro cottura:
- lavaggio e stoccaggio delle stoviglie e vasellame utilizzato nei locali mensa;

- gestione rifiuti e avanzi;
- fornitura di detersivi e prodotti di pulizia a norma di legge, dei sacchi per lo smaltimento dei rifiuti.

Nell'ambito del processo produttivo si individuano:

- approvvigionamento esterno di generi alimentari:
- preparazione e pulizia generi alimentari per cottura in cucina centralizzata:
- distribuzione pasti:
- porzionatura e confezionamento in contenitori, vaschette inseriti in appositi contenitori termici (servizio tipo "catering");
- preparazione e pulizia generi alimentari per cottura primi piatti in cucina scolastica:
- smaltimento rifiuti:
- lavaggio stoviglie;
- pulizia locali mensa.
- 

Le lavorazioni previste vengono condotte con l'ausilio delle seguenti attrezzature:

- carrello;
- carrello portavivande:
- attrezzature manuali (coltelli forchette, cucchiai, ecc);
  - attrezzature elettriche ed a gas (fornello, forno, lavastoviglie, affettatrice tritacarne, ecc.)

#### INDIVIDUAZIONE DEI SOGGETTI CON COMPITI DI SICUREZZA

L'Ente appaltante è il Comune di Faedis che vede nella figura del Sindaco pro-tempore il Datore di Lavoro

#### INDIVIDUAZIONE. ANALISI E VALUTAZIONE DEI RISCHI IN RIFERIMENTO ALL'AREA, ALL'ORGANIZZAZIONE DELLE LAVORAZIONI DA EFFETTUARE E ALLE LORO INTERFERENZE

Le lavorazioni più su descritte vengono eseguite all'interno del locale cucina dove vengono accolte le materie prime, preparati i pasti, porzionati, distribuiti.

Risultano individuate le seguenti sub-fasi:

- ricezione materie prime:
- preparazione pasti;

- preparazione porzioni;
- distribuzione cibi;
- preparazione tavoli:
- movimentazione contenitori, posate, stoviglie:
- lavaggio contenitori, posate, stoviglie:
- pulizia tavoli e locale mensa;
- preparazione porzioni per servizio "catering".

Resta inteso che le possibili interferenze possono verificarsi tra gli addetti della ditta appaltatrice del servizio e la normale utenza del plesso scolastico, insegnanti alunni e possibili visitatori estemporanei, È inoltre possibile la promiscuità con i dipendenti comunali durante eventuali estemporanei interventi manutentivi nell'edificio .

I rischi individuabili sono connessi in particolare a:

- condizione di pericolosità della struttura indotte dal trasporto e distribuzione dei pasti (pavimenti scivolosi urti, contusioni, caduta oggetti dall'alto, ustioni tagli, ecc.):
- possibile investimento da autoveicolo nelle forniture esterne.

#### SCELTE PROGETTUALI E ORGANIZZATIVE. PROCEDURE. MISURE PREVENTIVE E PROTETTIVE

Stante la particolare condizione di fruizione dell'edificio si rende necessario individuare procedure nonché operare specifiche scelte finalizzate alla esecuzione in sicurezza delle lavorazioni.

in particolare si prescrivono:

- a) interdizione delle aree di lavoro al fine di impedirne l'accesso ai non addetti ai lavori e la non commistione tra il personale dell'appaltatore ed il personale scolastico durante la preparazione del locale e la ricezione pasti;
- b) durante la distribuzione dei pasti la stessa deve essere svolta solo dal personale preposto dell'appaltatore;
- c) dovranno essere puliti immediatamente i pavimenti qualora venissero inavvertitamente resi scivolosi per cadute/fuoriuscite accidentali di cibi e bevande, previa segnalazione delle aree interessate del pericolo:
- d) l'accesso all'area preparazione pasti deve essere esclusivo del personale preposto, Il servizio di pulizia potrà essere effettuato a distribuzione pasti completata (con le debite eccezioni indotte dall'eventuale criticità di cui al punto precedente);
- e) disponibilità delle schede di sicurezza dei prodotti per la pulizia utilizzati;
- f) utilizzo di prodotti per la pulizia pavimenti del tipo antiscivolo con interdizione, fino a completa asciugatura, delle aree trattate.

## STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA

N.B La seguente stima dei costi per la sicurezza attiene alla predisposizione di semplici attrezzature finalizzate alla perimetrazione ed interdizione delle eventuali aree a rischio che si potrebbero venire a generare in occasione degli eventi critici appena descritti.

Si precisa che la stima viene effettuata considerando la durata biennale del servizio e le scuole servite. Vale appena ricordare che la stessa ricomprende una quota economica di carattere "formativo-organizzativo" finalizzata alla "gestione" della sicurezza all'interno dell'edificio.

- <b>Elementi di base di segnalazione: cono segnaletico, transenne, segnalazioni di sicurezza</b>		€
	.200	
- <b>svolgimento di corsi di informazione e formazione per gli addetti al servizio</b>		
	€.600.*	
<b>totale stima costi sicurezza</b>	<b>€.800.*</b>	

**Il RR.SS.**