

AMES S.P.A.

AZIENDA MULTISERVIZI ECONOMICI E SOCIALI SPA
Isola Nova del Tronchetto, 14 – 30135 Venezia (VE) - ITALIA

**CAPITOLATO D'APPALTO PER SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

Gestione di alcuni centri di cottura per la preparazione, veicolazione e scodellamento dei pasti alle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I° grado nel territorio del Comune di Venezia
--

PERIODO SETTEMBRE 2018 – AGOSTO 2024

compresi i centri estivi

ALLEGATO "H"

D.U.V.R.I.

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO (DUVRI)

INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI DEL LUOGO DI LAVORO

Articolo 26 Decreto Legislativo N. 81/2008 e

Determinazione 5 marzo 2008

Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture . Predisposizione del documento unico di valutazione dei rischi (D.U.V.R.I.) e determinazione dei costi della sicurezza.

A.M.E.S. S.p.A. ha redatto il seguente documento preventivo che potrà essere aggiornato dalla stessa, anche su proposta dell'esecutore del contratto, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative; inoltre tale documento potrà essere integrato su proposta delle parti o sulla presenza di nuove situazioni, entro 30 giorni dall'aggiudicazione ed a seguito della valutazione del committente.

MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE LE INTERFERENZE DERIVANTI DA ATTIVITA' IN APPALTO

Articolo 26 Decreto Legislativo N. 81/2008 e Determinazione 5 marzo 2008

Sicurezza nell'esecuzione de gli appalti relativi a servizi e forniture. Predisposizione del documento unico di valutazione dei rischi (D.U.V.R.I.) e determinazione dei costi della sicurezza. (Determinazione n. 3/2008).

1 QUADRO LEGISLATIVO

1.1 Il presente documento viene redatto ai sensi dell'art. 26, comma 3 del D. Lgs 81/2008 e secondo la normativa vigente.

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. Tale documento è allegato al contratto di appalto.

1.2 Si definisce "*interferenza*" l'attività in appalto, svolta per conto del Datore di Lavoro Committente, in luoghi, aree, impianti, immobili o laddove vengono svolte contemporaneamente altre attività di pertinenza del Datore di Lavoro Committente o correlate alla sua natura.

1.3 Le disposizioni del presente documento non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, ma restano in capo al Datore di Lavoro Appaltatore.

1.4 In particolare il presente DUVRI promuove la cooperazione ed il coordinamento:

- per cooperare all'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- per coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- per informarsi reciprocamente in merito a talimisure;
- per collaborare ai fini di eliminare i rischi (se presenti) dovuti alle interferenze nelle lavorazioni oggetto dell'appalto.

Dopo l'aggiudicazione il presente documento verrà rivisto con l'Appaltatore formulando, come si spiegherà meglio di seguito, il Verbale Sopralluogo Congiunto.

2 SCOPO DEL PRESENTE DOCUMENTO

2.1 Il presente documento illustra il complesso delle operazioni concernenti la valutazione dei rischi derivanti dalle reciproche interferenze presenti tra le attività svolte dai lavoratori nell'ambito delle strutture oggetto della gara e le attività svolte dai lavoratori della Società affidataria del Servizio di Ristorazione Scolastica.

Le attività interferenti possono comportare rischi per le attività svolte sia dai dipendenti del Datore di Lavoro Committente sia dai dipendenti dell'Appaltatore sia dai lavoratori e dagli utenti delle Strutture oggetto dell'appalto. I rischi non sono dunque riferibili alle singole mansioni ma alla concomitanza delle lavorazioni/attività che possono far scaturire rischi aggiuntivi.

2.2 Scopi del presente documento meglio esplicitati qui di seguito:

- Promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra Committente e Società Appaltatrice attraverso l'elaborazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) indicando le misure necessarie per gestire i relativi rischi;
- Fornire alle imprese appaltatrici e/o lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi esistenti negli ambienti in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare in relazione alla propria attività affinché ne informino adeguatamente i propri lavoratori;
- Indicare i costi relativi alla sicurezza al fine di riportarli sui documenti contrattuali così come stabilito dalla richiamata legge.

Il Datore di Lavoro Committente è "manlevato", da ogni responsabilità in merito alla valutazione dei rischi specifici delle attività imprenditoriali dell'Appaltatore.

2.3 La Società Appaltatrice stessa nel ricevere il presente documento garantisce la reale esecuzione di quanto ivi indicato e di aver condiviso le modalità di redazione ed i contenuti.

2.4 Se nel corso della normale attività lavorativa si potrebbero manifestare problematiche non indicate nel presente documento, in tale evenienza i provvedimenti di prevenzione e protezione necessari verranno adottati/implementati in contraddittorio tra Committente e Appaltatore attraverso un sopralluogo congiunto e la stesura di specifico verbale (Verbale di coordinamento attività interferenti).

3 SCHEMA DELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI

3.1 La valutazione, di seguito illustrata, è effettuata considerando i seguenti fattori:

- Indicazione dei luoghi di lavoro e/o delle aree aziendali interessati da rischi derivanti da interferenze tra le attività svolte dai lavoratori del Committente e le attività svolte dai lavoratori dell'Appaltatore
- Indicazione delle attività svolte dai lavoratori dell'Appaltatore presso i luoghi di lavoro del Committente
- Individuazione dei rischi derivanti dalle interferenze tra le attività svolte dai lavoratori del Committente e le attività svolte dai lavoratori dell'Appaltatore
- Valutazione di eventuali rischi
- Indicazione delle misure di prevenzione e protezione (tecniche, gestionali, ecc.) adottate per annullare o ridurre i rischi derivanti dalle possibili interferenze
- Indicazione dei costi delle misure di prevenzione e protezione (tecniche, gestionali, ecc.) adottate per annullare o ridurre i rischi derivanti dalle interferenze, a carico dell'Appaltatore.

PREMESSA

La preparazione dei pasti verrà prodotta presso le cucine centralizzate con personale dell'I.A. che veicolerà i pasti presso le scuole comunali e le scuole statali, come accennato di seguito e meglio specificato nel capitolato di gara.

Lo scodellamento del pasto sarà a cura del personale AMES per quanto concerne le scuole comunali. Mentre, nelle scuole statali per lo scodellamento sarà impiegato il personale dell'I.A., come accennato di seguito e meglio specificato nel capitolato di gara.

Il presente documento unico di valutazione del rischio quindi intende definire le varie responsabilità ed eventuali interferenze sul lavoro nell'attività lavorativa oggetto dell'appalto.

Si precisa che non è a carico di A.M.E.S. S.p.A. la responsabilità legata allo stato dei locali, impianti e conformità degli stessi, attrezzature e relative manutenzioni.

DESCRIZIONE SINTETICA DELL'ATTIVITA'OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione dei centri di cottura "CEP" di Campalto (VE) - "F. FILZI" di Mestre (VE), "S. GIROLAMO" e "S. ELENA" di Venezia, "S.G. BOSCO" del Lido di Venezia e "S. PIETRO IN VOLTA" di Pellestrina (VE) per la preparazione, veicolazione e scodellamento di pasti agli alunni e al personale docente e non docente comunale e statale ammesso al servizio di refezione delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado e CEOD del territorio comunale.

Oltre ai centri cottura sopraelencati nel presente documento, viene richiesto dal capitolato di appalto la disponibilità, attuale e per tutta la durata dell'appalto, di uno o più centri di cottura idonei a norma di legge e regolarmente autorizzati, situati entro 30 km (stradali) dal plesso scolastico di terraferma più lontano, in grado di garantire una capacità produttiva aggiuntiva di almeno n. 3.000 pasti giornalieri, da utilizzare fino a diversa richiesta da parte di A.M.E.S. S.p.A..

Più precisamente, i servizi previsti nell'appalto sono:

- a) approvvigionamento delle derrate alimentari, preparazione e cottura dei pasti, veicolazione e scodellamento degli stessi presso le scuole statali nel territorio comunale;
- b) approvvigionamento delle derrate alimentari, preparazione e cottura dei pasti, veicolazione degli stessi presso le scuole dell'infanzia comunali e C.E.O.D..

Nel presente appalto di

<i>LAVORI</i>	<input type="checkbox"/>
<i>SERVIZI</i>	X
<i>FORNITURE</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Durata del contratto</i>	Dal 2018 Al 2024

sono stati individuati i seguenti fattori di interferenza e di rischio specifico (indicare con la crocetta):

<i>no</i>	INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI E DI INTERFERENZA		<i>Si</i>	<i>No</i>
I	ESECUZIONE ALL'INTERNO DEL LUOGO DI LAVORO		Si	<input type="checkbox"/>
2	<i>ESECUZIONE ALL'ESTERNO DEL LUOGO DI LAVORO</i>		<input type="checkbox"/>	No
3	PREVISTI INTERVENTI SUGLI IMPIANTI		<input type="checkbox"/>	No
4	<i>PREVISTI INTERVENTI AIURARI</i>		<input type="checkbox"/>	No
5	<i>ALLESTIMENTO DI UN'AREA DELIMITATA (Deposito materiali, per lavorazioni, ...)</i>	<i>all'interno della sede</i>	Si	<input type="checkbox"/>
		<i>All'esterno delle sedi</i>	<input type="checkbox"/>	No
6	<i>ESECUZIONE DURANTE ORARIO DI LAVORO DI PERSONALE DELLA SEDE O DI UTENTI</i>		Si	<input type="checkbox"/>
7	<i>PREVISTO LAVORO NOTTURNO</i>		<input type="checkbox"/>	No

8	<i>PREVISTA CHIUSURA DI PERCORSI O DI PARTI DI EDIFICIO</i>	<input type="checkbox"/>	No
9	PREVISTO UTILIZZO DI ATTREZZATURE / MACCHINARI PROPRI	Si	<input type="checkbox"/>
10		<input type="checkbox"/>	No
	<i>PREVISTA UTILIZZO/ INSTALLAZIONE DI PONTEGGI, TRABATTELLI, PIATTEFORME ELEVATRICI</i>		
11	<i>PREVISTO UTILIZZO DI FIAMME LIBERE</i>	Si	<input type="checkbox"/>
11	<i>PREVISTO UTILIZZO SOSTANZE CHIMICHE</i>	Si	<input type="checkbox"/>
12	<i>PREVISTO UTILIZZO MATERIALI BIOLOGICI</i>	<input type="checkbox"/>	No
13	<i>PREVISTA PRODUZIONE DI POLVERI</i>	<input type="checkbox"/>	No
14	<i>PREVISTA MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI</i>	Si	<input type="checkbox"/>

15	<i>PREVISTA MOVIMENTAZIONE C/JRICH CON AUSILIO DI AIACCHINARI (CARRELLI MANUALI)</i>		Si	<input type="checkbox"/>
16	<i>PREVISTA PRODUZIONE DI RUMORE</i>		Si	<input type="checkbox"/>
17	PREVISTE INTERRUZIONI NELLA FORNITURA	Elettrica "eventuale"	<input type="checkbox"/>	No
		Acqua	<input type="checkbox"/>	No
		Gas	<input type="checkbox"/>	No
		Rete dati	<input type="checkbox"/>	No
		Linea Telefonica	<input type="checkbox"/>	No
18	<i>PREVISTA TEMPORANEA DISATTIVAZIONE DI SISTEMI ANTINCENDIO</i>	Rilevazione fumi	<input type="checkbox"/>	No
		Allarme Incendio	<input type="checkbox"/>	No
		Idranti	<input type="checkbox"/>	No
		Naspi	<input type="checkbox"/>	No

		<i>Sistemi spegnimento</i>	<input type="checkbox"/>	No
19	<i>PREVISTA INTERRUZIONE</i>	<i>Riscaldamento</i>	<input type="checkbox"/>	No
		<i>Raffrescamento</i>	<input type="checkbox"/>	No
20	PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DALL'ALTO		<input type="checkbox"/>	No
21	PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO		<input type="checkbox"/>	No
22	<i>MOVIMENTO MEZZI</i>		Si	<input type="checkbox"/>
23	<i>COMPRESENZA CON ALTRI LAVORATORI</i>		Si	<input type="checkbox"/>
24	<i>RISCHIO SCIVOLAMENTI (PAVIMENTI SC"ALE)</i>		Si	<input type="checkbox"/>
25	<i>L'EDIFICIO NEL QUALE SI INTERVIENE E' SOGGETTO A C.P.I.</i>		Si	<input type="checkbox"/>

26	<i>PREVISTO UTILIZZO e/o TRASPORTO DI LIQUIDI INFIAMMABILI I COMBUSTIBILI</i>	<input type="checkbox"/>	No
27	EDIFICIO DOTATO DI DIREZIONI DI FUGA CONTRAPPOSTE	Si	<input type="checkbox"/>
28	EDIFICIO DOTATO DI SISTEMI DI RILEVAZIONE ED ALLARME	Si	<input type="checkbox"/>
29	<i>EDIFICIO DOTATO DI LUCE DI EMERGENZA</i>	Si	<input type="checkbox"/>
30	<i>PRESENZA DI PUBBLICO NELLA SEDE</i>	Si	<input type="checkbox"/>
31	GLI INTERVENTI COMPORTANO RIDUZIONE TEMPORANEA DELL'ACCESSIBILITA' PER UTENTI DIV. ABILI	Si	<input type="checkbox"/>
32	I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA UTILIZZERANNO I SERVIZI IGIENICI DEL LUOGO DI LAVORO	Si	<input type="checkbox"/>
33	I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA AVRANNO A LORO DISPOSIZIONE SPAZI QUALI DEPOSITI/ SPOGLIATOI	Si	<input type="checkbox"/>

34	ESISTONO PERCORSI DEDICATI PER IL TRASPORTO DI MATERIALI ATTI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO	Si	<input type="checkbox"/>
35	ESISTONO SPAZI DEDICATI AL CARICO/ SCARICO DEI MATERIALI NECESSARI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO	Si	<input type="checkbox"/>
36	ESISTONO ELEMENTI DI PREGIO DELL'EDIFICIO DA TUTELARE NEL CORSO DELLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO	<input type="checkbox"/>	No
37	ESISTONO ATTIGUI PASSAGGI PEDONALI/CICLABILI CHE SARANNO OPPORTUNAMENTE RIDOTTI E MESSI IN SICUREZZA	<input type="checkbox"/>	No

Inoltre viene prescritto, per tutti i luoghi di lavoro, quanto segue:

È vietato fumare

È vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal referente della sede ove si svolge il lavoro

Le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalla relative schede di sicurezza aggiornate

È necessario coordinare la propria attività con il referente della sede ove si svolge il lavoro per:

normale attività

comportamento in caso di emergenza e evacuazione

in caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente gli addetti all'emergenza

in caso di espletamento lavori in luogo chiuso:

Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:

- sono stati individuati i percorsi di esodo come da planimetrie esposte nei luoghi di lavoro con indicazione dei numeri di telefono di emergenza
- gli estintori e gli idranti sono segnalati da idonea cartellonistica e installati in numero e posizione adeguati
- è stata istituita la squadra di gestione dell'emergenza e lotta all'incendio. I nomi degli addetti dell'emergenza sono a conoscenza del Datore di Lavoro o suo delegato
- Sono presenti presidi di pronto soccorso all'interno dell'infermeria della struttura

La sicurezza di un ambiente di lavoro è data dall'insieme delle condizioni relative all'incolumità degli utenti, alla difesa e alla prevenzione di danni in dipendenza di fattori accidentali. In ogni luogo di lavoro, dopo aver adottato tutte le misure necessarie alla prevenzione, è indispensabile garantire la sicurezza e l'incolumità degli operatori anche nel caso un incidente avesse comunque a verificarsi.

A tal fine qui di seguito si presenta un elenco delle principali misure da adottare per ridurre i rischi dovuti alle interferenze intervenendo nei luoghi della AMES Spa e degli Istituti comprensivi di Venezia:

I) VIE DI FUGA E USCITE DI SICUREZZA:

L'impresa che fornisce il servizio dovrà preventivamente prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione dei presidi di emergenza e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas. Deve inoltre essere informato sui responsabili per la gestione delle emergenze nominati ai sensi del D. Lgs. 81/08 nell'ambito delle sedi dove si interviene

I mezzi di estinzione siano sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi.

Ogni lavorazione o svolgimento di servizio deve prevedere: un pianificato smaltimento presso discariche autorizzate; procedure corrette per la rimozione di residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari; la delimitazione e segnalazione delle aree per il deposito temporaneo; il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori.

Occorre siano definite le procedure di allarme ed informazione dei responsabili degli uffici in caso di emissioni accidentali in atmosfera, nelle acque, nel terreno.

I responsabili della società Ames S.p.a., devono essere informati circa il recapito dei responsabili dell'impresa appaltatrice per il verificarsi di problematiche o situazioni di emergenza connesse con la presenza del cantiere stesso.

2) BARRIERE ARCHITETTONICHE / PRESENZA DI OSTACOLI

L'attuazione degli interventi non devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi della Ames Spa e degli istituti comprensivi di Venezia, non assoggettati all'intervento. Segnalare adeguatamente il percorso alternativo e sicuro per gli utenti.

Attrezzature e materiali di cantiere dovranno essere collocate in modo tale da non poter costituire inciampo. Il deposito non dovrà avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; se ne deve, inoltre, disporre l'immediata raccolta ed allontanamento al termine delle lavorazioni.

Se gli interventi presuppongono l'apertura di botole, cavedi, sottopassaggi e simili, eventualmente posti nella zona sottostante i pavimenti, dovranno essere predisposte specifiche barriere, segnalazioni e segregazioni della zona a rischio o garantire la continua presenza di persone a presidio.

3) RISCHIO CADUTA MATERIALI DALL'ALTO

Per gli eventuali interventi eseguiti in quota si deve provvedere alla segregazione, quindi al divieto di passare o sostare sotto tali postazioni.

Qualora nelle zone sottostanti i medesimi interventi sia necessario permettere la sosta ed il transito di persone terze, l'esecuzione degli stessi verrà preceduta dalla messa in atto di protezioni, delimitazioni e segnaletica richiamante il pericolo.

Tutte le eventuali opere provvisorie e le scale necessarie allo svolgimento degli interventi saranno allestite, delimitate ed usate nel rispetto dei criteri di sicurezza vigenti.

4) PROIEZIONE DI POLVERE

Occorre pianificare le operazioni necessarie a prevenire un simile evento, delimitando e segnalando l'area di influenza. Ciò deve avvenire attraverso la predisposizione di delimitazioni, segregazioni ed opportuna segnaletica di sicurezza.

5) ACCESSO DEGLI AUTOMEZZI, MEZZI ALIMENTATI A GPL E MACCHINE OPERATRICI

Gli automezzi della Ditta dovranno accedere ed effettuare movimenti all'interno delle aree Ames Spa e degli istituti comprensivi di Venezia a velocità tale da non risultare di pericolo per le persone presenti o gli altri automezzi e comunque non superiore a 10 Km/h.

Per gli eventuali interventi da eseguirsi con impiego di mezzi operativi, la Ditta esecutrice porrà la massima attenzione (prima, durante e dopo le manovre) affinché nessuno possa entrare, né tantomeno sostare nel raggio d'azione della macchina operatrice. Qualora l'operatore, anche negli spostamenti, dovesse avere problemi di visibilità sarà aiutato da un secondo operatore munito di appositi DPI.

L'area di intervento sarà comunque interdetta al transito di persone e altri mezzi. Dovranno essere indicati i percorsi alternativi per i pedoni e per i mezzi.

6) APPARECCHI ELETTRICI, COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA, INTERVENTI SUGLI IMPIANTI ELETTRICI DELLA AMES SPA E DEGLI ISTITUTI COMPENSIVI DI VENEZIA

L'impresa deve: utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di

conservazione; utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni vistose. E' ammesso l'uso di prese per uso domestico e similari quando l'ambiente di lavoro e l'attività in essere non presentano rischi nei confronti di presenza di acqua, polveri ed urti, contrariamente devono utilizzarsi prese a spina del tipo industriale, conformi alle norme EN 60309.

L'impresa deve verificare, tramite il referente del contratto della Ames Spa, che la potenza dell'apparecchio utilizzatore sia compatibile con la sezione della conduttura che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori già collegati al quadro.

Ogni intervento sull'impiantistica della Ames Spa e degli istituti comprensivi di Venezia è vietato e comunque deve essere comunicato al referente della Ames Spa che provvederà a farlo eseguire conformemente alle norme di buona tecnica (ed in quanto tale certificato) da ditta abilitata.

In linea di principio generale, comunque, utilizzatori di potenze superiori a 1 000 W si ritiene che non possano essere allacciati alla rete elettrica degli edifici della Ames Spa e degli istituti comprensivi di Venezia senza che tale operazione sia preventivamente ritenuta in linea con i principi di sicurezza impiantistica e di buona tecnica, in ogni caso ogni eventuale intervento sull'impiantistica degli edifici della Ames Spa e degli istituti comprensivi di Venezia deve essere comunicato al referente del contratto della Ames Spa e degli istituti comprensivi di Venezia che eventualmente provvederà a farlo eseguire conformemente alle norme di buona tecnica (ed in quanto tale certificato).

E' comunque vietato l'uso di fornelli, stufe elettriche, radiatori termici e/o raffrescatori portatili, piastre radianti ed altri utilizzatori se non preventivamente ed espressamente autorizzati.

Ai sensi della legge n. 37/08 e suo regolamento attuativo, per gli interventi sugli impianti elettrici e di sicurezza (rivelazione incendio, estinzione incendi, etc.), che non siano semplicemente interventi di manutenzione ordinaria (ad esempio cambio lampade, mantenimento in efficienza degli impianti), dovrà essere rilasciata dichiarazione di conformità.

Non saranno eseguiti interventi di riparazione se non da personale qualificato (autorizzato dall'Istituto) e non dovranno essere manomessi i sistemi di protezione attiva e passiva delle parti elettriche.

I cavi e le prolunghe saranno sollevati da terra, se possibile, in punti soggetti ad usura, colpi, abrasioni, calpestio, ecc. oppure protetti in apposite canaline passacavi e schiene d'asino di protezione, atte anche ad evitare inciampo.

E' necessario apporre specifica segnaletica di sicurezza.

7) INTERRUZIONE ALLA FORNITURA DI ENERGIA ELETTRICA, GAS E ACQUA

Interruzioni dell'energia elettrica, del gas, del funzionamento degli impianti di riscaldamento / climatizzazione, delle forniture idriche per i servizi e per il funzionamento degli impianti di

Spegnimento antincendio, andranno sempre concordate con il referente del contratto della Ames Spa.

Le manovre di erogazione/interruzione saranno eseguite successivamente all'accertamento che le stesse non generino condizioni di pericolo e/o danni per il disservizio.

8) ACQUISTI E FORNITURE DA INSTALLARE NELL'AMBITO DEI LUOGHI DI LAVORO DELLA AMES SPA:

L'acquisto di attrezzature, macchine, apparecchiature, utensili, arredi, sostanze, l'uso di energie, deve essere fatto tenendo conto delle misure generali di tutela (D.lgs.81/08), richiedendo esplicitamente al costruttore/fornitore, a seconda del genere di fornitura, la marcatura CE e la dichiarazione di conformità alle norme vigenti in materia di sicurezza e prevenzione e compatibilità elettromagnetica (con esplicito riferimento al D.Lgs. 81/08), le schede di sicurezza e cautele nell'utilizzo. Tale documentazione deve essere mantenuta a disposizione del competente Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale e degli organi di controllo. L'ubicazione e le caratteristiche di apparecchiature, materiali e sostanze deve essere compatibile con i locali ove questi saranno posizionati. Nel caso di modifiche di macchine esistenti o fornitura di nuove macchine, deve essere fornito al servizio di prevenzione e protezione aziendale un certificato di conformità e un fascicolo tecnico, appositamente predisposto, conformemente al D.P.R.459/96 "direttiva macchine".

Per eventuali prodotti chimici presenti dovrà essere richiesta alle Ditte fornitrici la scheda di sicurezza chimico-tossicologica che, in forma comprensibile, dovrà essere a disposizione dei lavoratori. Non è ammesso l'acquisto e la presenza di sostanze chimiche se sprovviste di tale scheda.

9) IMPIANTI DI DISTRIBUZIONE DI GAS TECNICI:

Tali impianti dovranno essere eseguiti secondo le norme di buona tecnica (UNI CIG L.37/08 e regolamento di attuazione) e gli interventi dovranno essere seguiti da apposita dichiarazione di conformità. In base alla tipologia ed entità delle opere potrebbe essere necessario presentare preventivamente al Comando dei Vigili del Fuoco, ai sensi dell'art.15 del D.P.R.577/82, un progetto contenente le specifiche dell'impianto di distribuzione, stoccaggio gas e dei sistemi di allarme. In tal caso prima dell'esecuzione dei lavori si dovrà acquisire il parere favorevole al progetto da parte dei Vigili del fuoco. Tale eventualità sarà valutata dagli Uffici competenti.

10) EMERGENZA GAS:

Se vi è la percezione della presenza in aria di gas, occorre arieggiare immediatamente il locale, ovvero la zona, facendo allontanare le persone presenti, evitando azioni che possono dar luogo alla formazioni di inneschi (accensione apparecchi di illuminazione, sfregando o battendo materiale, usando

fiammiferi, sigarette accese, ecc.). Se la fuga di gas avesse interessato un intero edificio, occorre disattivare l'alimentazione elettrica, intervenendo sull'interruttore generale, ad evitare che in qualche locale possa verificarsi un innesco causato dall'impianto elettrico (avviamento di ascensore, avviamento di bruciatore di centrale termica, avviamento di una elettropompa, ecc.). Se il gas permane far intervenire l'azienda del gas e le squadre di emergenza, seguendo le procedure.

11) IMPIANTI ANTINCENDIO

Fermo restando la verifica costante di tali mezzi di protezione, dal punto di vista della manutenzione ordinaria, non si potranno apportare modifiche se queste non saranno preventivamente autorizzate dagli Uffici competenti.

12) DEPOSITI, MAGAZZINI, ARCHIVI E LOCALI IN GENERE:

La destinazione a deposito, archivio, magazzino deve essere preventivamente autorizzata e l'esecuzione dei lavori è subordinata al parere favorevole espresso dal locale Comando dei Vigili del Fuoco.

13) MODIFICHE ALLA DESTINAZIONE D'USO DEI LOCALI IN SEDI SOGGETTE A CERTIFICATO PREVENZIONE INCENDI E MODIFICHE IN GENERALE

Ai sensi del D.M. 16.2.82 ... "tutte le modifiche di destinazione d'uso dei locali, compreso lo spostamento di pareti, modifica di porte, corridoi, atri dovranno essere preventivamente autorizzate dagli Uffici competenti e quindi rispondenti alle norme di sicurezza".

In generale, comunque, tutte le variazioni delle destinazioni d'uso e delle caratteristiche distributive degli spazi andranno comunicate al competente servizio di prevenzione e protezione aziendale.

14) SOVRACCARICHI:

L'introduzione, anche temporanea di carichi sui solai, in misura superiore al limite consentito, dovrà essere preventivamente sottoposta a verifica da parte di un tecnico abilitato.

Questo dovrà certificare per iscritto al competente servizio prevenzione e protezione aziendale l'idoneità statica dell'intervento.

15) EMERGENZA PER LO SVERSAMENTO DI SOSTANZE CHIMICHE

In caso di sversamento di sostanze chimiche liquide: arieggiare il locale ovvero la zona; utilizzare, secondo le istruzioni, i kit di assorbimento, che devono essere presenti nel cantiere qualora si utilizzino tali sostanze, e porre il tutto in contenitori all'uopo predisposti (contenitori di rifiuti compatibili), evitando di usare apparecchi alimentati ad energia elettrica che possano costituire innesco per una eventuale miscela infiammabile, ovvero esplosiva presente; comportarsi scrupolosamente secondo quanto previsto dalle istruzioni contenute nelle apposite "schede di rischio", che devono accompagnare le sostanze ed essere a disposizione per la continua consultazione da parte degli operatori.

16) SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO

L'impresa esecutrice deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento.

17) EMERGENZA ALLAGAMENTO

In caso di allagamento di locali, accertarsi che la presenza di alimentazione elettrica agli impianti non pregiudichi l'incolumità delle persone eventualmente presenti. Se tale evento può costituire rischio elettrico, occorre:

- intervenire sull'interruttore generale di piano disattivando l'alimentazione, previa assicurazione del mantenimento di una visibilità minima necessaria per l'esodo delle persone e per le operazioni di emergenza;
- fare intervenire, secondo le procedure presenti nella sede, la squadra di manutenzione idraulica ed informando gli interessati all'evento.
- accertarsi se vi sono presenti sostanze (solide, liquide, gassose) che, in presenza di acqua, possano dare origine a reazioni pericolose per l'incolumità dei presenti; in tal caso, dare la precedenza all'allontanamento di tali sostanze.

18) POLVERI E FIBRE DERIVANTI DA LAVORAZIONI

Nel caso che un'attività lavorativa preveda lo svilupparsi di polveri, si opererà con massima cautela installando aspiratori o segregando gli spazi con teli / barriere. Tali attività saranno programmate e - salvo cause di forza maggiore (in tal caso devono essere prese misure atte a informare e tutelare le persone presenti) - svolte in assenza di terzi sul luogo di lavoro.

Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti.

Per lavorazioni, in orari non coincidenti con quelli dei dipendenti della sede, che lascino negli ambienti di lavoro residui di polveri o altro, occorre, comunque, che sia effettuata un'adeguata rimozione e pulizia prima dell'inizio dell'attività dei dipendenti della Ames Spa e degli istituti comprensivi di Venezia.

19) USO DI PRODOTTI CHIMICI

L'impiego di prodotti chimici da parte dell'impresa che opera nelle aree della Ames Spa e degli istituti comprensivi di Venezia deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulla scheda tecnica di sicurezza (scheda che deve essere presente in situ insieme alla documentazione di sicurezza ed essere esibita su richiesta del Datore di Lavoro e dal competente servizio di prevenzione e protezione aziendale).

Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti chimici, se non per lavori d'urgenza, saranno programmati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo.

E' fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati.

L'impresa operante non deve in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti. In alcun modo dovranno essere abbandonati negli edifici comunali rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata al termine del lavoro/ servizio.

Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche nei giorni successivi all'impiego delle suddette sostanze.

20) INFORMAZIONE AI DIPENDENTI DELLA AMES SPA E DEGLI ISTITUTI COMPENSIVI DI VENEZIA

Nel caso di attività che prevedano interferenze con le attività lavorative, in particolare se comportino elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, etc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro, in periodi o orari non di chiusura degli Uffici / Locali, dovrà essere informato il competente servizio di prevenzione e protezione aziendale e dovranno essere fornite informazioni ai dipendenti (anche per accertare l'eventuale presenza di lavoratori con problemi asmatici, di mobilità o altro) circa le modalità di svolgimento delle lavorazioni e le sostanze utilizzate.

Il Datore di Lavoro, preventivamente informato dell'intervento, dovrà avvertire il proprio personale ed attenersi alle indicazioni specifiche che vengono fornite.

Qualora dipendenti avvertissero segni di fastidio o problematiche legate allo svolgimento dei lavori (eccessivo rumore, insorgenza di irritazioni, odori sgradevoli, polveri, etc.) il Datore di Lavoro dovrà immediatamente attivarsi convocando i preposti ai lavori, allertando il Se.P.P. (ed eventualmente il M.C.) al fine di fermare le lavorazioni o di valutare al più presto la sospensione delle attività.

21) COMPORTAMENTI DEI DIPENDENTI DELLA AMES SPA

I dipendenti della Ames Spa dovranno sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite.

Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere.

Nel caso di interventi su impianti elettrici con l'esecuzione eventuale di manovre di interruzione dell'alimentazione elettrica il Datore di Lavoro, preventivamente informato, dovrà avvertire il proprio personale affinché si attenga al rispetto delle indicazioni concordate.

22) EMERGENZA

Ogni Impresa operante deve attenersi alle presenti linee guida e predisporre la propria struttura per la gestione delle emergenze nei casi esclusi dall'applicazione del D. Lgs. 81/08 s.m.i. oppure, diversamente, predisporre gli idonei accorgimenti nell'ambito del piano di sicurezza e di coordinamento o del piano di sicurezza sostitutivo del PSC.

E' necessario che il referente del contratto della Ames Spa e degli istituti comprensivi di Venezia assicurino:

la predisposizione di mezzi estinguenti, la segnaletica di sicurezza (presidi, percorsi e uscite), le istruzioni per l'evacuazione, l'indicazione ed il recapito dei membri componenti la squadra di emergenza (addetti all'emergenza), le modalità per la interruzione delle forniture elettriche, del gas, dell'acqua, ecc. ecc.

L'argomento assume particolare rilievo quando nei luoghi sono presenti impianti tecnologici a rischio.

Delimitare sempre le aree di intervento e disporre apposita segnaletica, impedire l'accesso ai non addetti.

ANAGRAFICA AZIENDA COMMITTENTE

 AZIENDA

Denominazione AMES SPA

Indirizzo ISOLA NOVA DEL TRONCHETTO, 14

CAP e Città 30135 VENEZIA (VE)

 ORGANIGRAMMA SICUREZZA

Datore di lavoro

Nome Direttore Generale DOTT. CATTOZZO NICOLA

Indirizzo ISOLA DEL TRONCHETTO, 14

Città 30135 VENEZIA (VE)

Servizio di prevenzione e protezione

Responsabile SPP DOTT.SSA SPIGNESI SILVIA

Indirizzo ISOLA DEL TRONCHETTO, 14

Città 30135 VENEZIA (VE)

 GESTIONE DELLE EMERGENZE

Prevenzione incendi

<i>Nome</i>	<i>Indirizzo</i>	<i>Città</i>	<i>Telefono</i>
Vedi Piani di emergenza singole sedi			

Evacuazione

<i>Nome</i>	<i>Indirizzo</i>	<i>Città</i>	<i>Telefono</i>
Vedi Piani di emergenza Singole sedi			

Primo soccorso

<i>Nome</i>	<i>Indirizzo</i>	<i>Città</i>	<i>Telefono</i>
Vedi Piani di emergenza singole sedi			

REFERENTI

Referente contratto

Nome _____

Indirizzo ISOLA DEL TRONCHETTO, 14

Città 30135 VENEZIA (VE)

LUOGO ESECUZIONE SERVIZI

Nello specifico, le sedi di esecuzione del servizio sono le seguenti:

Approvvigionamento derrate alimentari, preparazione e cottura dei pasti, veicolazione e scodellamento degli stessi presso le scuole statali della terraferma veneziana - Lido – Pellestrina.

Approvvigionamento derrate alimentari, preparazione e cottura dei pasti, veicolazione degli stessi presso le scuole dell'infanzia comunali e C.E.O.D. della terraferma veneziana - Lido – Pellestrina.

Approvvigionamento derrate alimentari, preparazione e cottura dei pasti, veicolazione e scodellamento degli stessi presso le scuole statali di Venezia Centro storico e isole di Murano e Giudecca.

Approvvigionamento derrate alimentari, preparazione e cottura dei pasti, veicolazione degli stessi presso le scuole dell'infanzia comunali di Venezia Centro storico e isole di Murano e Giudecca

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ OGGETTO

Qui di seguito esempio tipo, per quanto riguarda il DUVRI, delle attività, già anticipate, connesse al servizio di ristorazione scolastica che risultano essere le seguenti:

ESEMPIO TIPO SCUOLA COMUNALE E STATALE

(saranno meglio definire a campione, in fase di verbale di sopralluogo congiunto)

La stazione Appaltante per l'effettuazione del servizio definirà, in un secondo momento, se mettere a disposizione dell'Appaltatore per ogni plesso scolastico eventuali locali definendo l'area di servizio, ingresso e quant'altro necessita per l'espletamento dello stesso.

VEICOLAZIONE DEI PASTI (estratto dal Capitolato d'Appalto)

Sempre nell'ambito della descrizione, delle attività in oggetto, riguardanti il DUVRI, si precisa quanto segue:

-L'I.A. è tenuta a recapitare, a propria cura, i pasti e altro materiale inerente al servizio, c/o i singoli plessi scolastici depositandoli nei locali destinati al servizio mensa.

-La consegna dei pasti alle scuole sarà effettuata con mezzi di trasporto coibentati su gomma per la terraferma e su barca per Venezia centro storico e isole.

-Nelle scuole in cui è previsto il doppio turno dovranno esser effettuate due consegne differenziate.

-Il personale che effettuerà la consegna dei pasti c/o le scuole dovrà porre la massima attenzione nelle manovre all'interno degli spazi di pertinenza della scuola.

SCODELLAMENTO DEI PASTI (estratto dal Capitolato d'Appalto)

Il servizio di scodellamento è costituito dai seguenti interventi:

- predisposizione del refettorio;
 - preparazione dei tavoli per i pasti;
 - ricevimento dei pasti;
 - condimento cibi, scodellamento e distribuzione dei pasti;
 - pulizia, riordino dei tavoli dopo i pasti e alla fine di ogni turno;
 - nel caso di più turni: pulizia sommaria dei pavimenti dei refettori fra un turno e l'altro;
 - lavaggio e riordino delle stoviglie, ove presenti;
-
- pulizia del cucinotto;
 - gestione dei rifiuti.

MODALITA' DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI SCODELLAMENTO (estratto dal Capitolato di Appalto)

Di seguito si approfondiscono i vari interventi:

PREDISPOSIZIONE DEL REFETTORIO

Consiste nell'approntamento di tavoli e sedie al fine di consentire la sistemazione degli utenti.

PREPARAZIONE DEI TAVOLI PER I PASTI

Consiste nel posizionamento di bicchieri, posate, piatti (ove previsto), caraffe, pane e quant'altro necessario per il consumo del pasto da parte dell'utenza scolastica.

RICEVIMENTO DEI PASTI

Il personale addetto al trasporto pasti dovrà consegnare i contenitori esclusivamente al personale addetto allo scodellamento.

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le presenti disposizioni:

- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli sui quali vengono poste unicamente le portate da somministrare all'utenza;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati.

LAVAGGIO E RIORDINO DELLE STOVIGLIE

Consiste nel lavaggio dei contenitori, lavaggio e asciugatura caraffè, cestini e utensili vari utilizzati sia per lo scodellamento che per la consumazione dei pasti da parte dell'utenza, ivi compreso l'utilizzo

della lavastoviglie per il lavaggio piatti nelle scuole ove è istituito tale servizio.

La pulizia e la sanificazione devono avvenire tramite l'utilizzo di detergenti e disinfettanti rispondenti alle normative vigenti.

PULIZIA DEL CUCINOTTO

Consiste nella pulizia giornaliera delle pareti e del pavimento del cucinotto.

La pulizia e la sanificazione devono avvenire tramite l'utilizzo di detergenti e disinfettanti in base alla vigente normativa in materia.

Le schede tecniche e le schede di sicurezza relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso ogni refettorio e una copia deve essere consegnata ai competenti uffici di A.M.E.S. S.p.A..

GESTIONE DEI RIFIUTI

A conclusione delle operazioni di scodellamento il personale addetto dovrà provvedere ad una accurata raccolta dei residui dei cibi non consumati mediante l'utilizzo di idonei sacchi per immondizie e al loro deposito negli appositi contenitori di raccolta indicati dalle singole scuole. Ove possibile si raccomanda di effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti.

DATI E RIFERIMENTI RELATIVI ALLE SCUOLE

Gli estintori, cassetta di primo soccorso, piano di emergenza e di evacuazione e quanto richiesto dalla normativa e dalla legge vigente; saranno contemplati in fase di verbale di sopralluogo congiunto.

Inoltre :

La qualificazione professionale delle imprese - idoneità tecnico professionale delle imprese; Cartellino di identificazione dei lavoratori coinvolti nell'appalto. L'obbligo di tale riconoscimento è esteso a tutto il personale occupato dalle Imprese Appaltatrici o Subappaltatrici coinvolte negli appalti di qualunque settore ed ai lavoratori autonomi previsto dall'art. 26, comma 8, del D.lgs. 81/2008 il quale è stato successivamente integrato con ulteriori disposizioni che prevedono: la fotografia del lavoratore, generalità del lavoratore (nome, cognome, data di nascita, data di assunzione), indicazione del datore di lavoro (Regione Sociale, indirizzo, partita iva) e quant'altro espresso nel suddetto decreto.

DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA ATTUATE PER ELIMINARE LE INTERFERENZE

RISCHI PRESENTI

Come già evidenziato, si rammenta che A.M.E.S. S.p.A. non è referente per quanto concerne le utenze, la regolarità degli impianti, manutenzioni. In ogni caso, si segnalano all'Appaltatore alcuni rischi che si possono presentare differenti da struttura a struttura secondo la diversa tipologia; rimandando, per quanto non riportato, al verbale relativo al sopralluogo congiunto.

- Rischi derivanti dalla struttura, dalle attrezzature e dagli impianti.
- Rischi derivanti dall'utilizzo della struttura, impianti e attrezzature.
- Rischi derivanti da interferenze con altre persone e rischi derivanti dal trasporto dei pasti.

Rischi derivanti dalla Struttura - Esterno

La struttura dove verrà effettuato il servizio rispecchia la normativa vigente igienico - sanitaria. Il percorso che il personale addetto dovrà seguire verrà più precisamente specificato, definendo anche lo stato in cui si trova (per es. in buono stato, pianeggiante e privo di buche o di scostamenti) nel verbale in fase di sopralluogo congiunto suddiviso, a campione, per plesso scolastico dove verrà riportato anche l'accesso alla cucina, cucinotto o refettorio a seconda della tipologia del plesso scolastico.

In caso di presenza di cancello, verrà definito lo stato di stabilità mentre se trattasi di un cancello manuale (per es. con chiusura a chiave) le chiavi verranno date in dotazione al personale addetto. Inoltre, verrà riportato anche lo stato delle porte di ingresso e delle cucine definendone la stabilità, il fissaggio, dotazione di maniglione antipánico, verso di apertura etc.

Possibili rischi e Valutazioni

- Rischio di investimento da macchine: durante l'ingresso ed uscita verso la strada
- Rischio di inciampo
- Rischio interferenze passaggio carraio: nel verbale congiunto verranno indicate le seguenti modalità di percorso:

l'automezzo con gli alimenti (fornitori) dovrà entrare dall'accesso (si veda il verbale congiunto) via (si veda verbale congiunto), seguire il percorso indicato nel verbale congiunto e posizionarsi in corrispondenza del retro dell'edificio scolastico al fine di scaricare gli alimenti nei pressi della dispensa o del locale di cucina e/o refettorio.

Le modalità per il trasporto acqueo si rimandano al paragrafo dedicato nel verbale congiunto dove verranno eventualmente definite alcune responsabilità in capo al Comune di Venezia per cui si informa che risultano essere sotto la sorveglianza della Dott.ssa Laura Prevedello (Responsabile Sicurezza e Prevenzione) e del Dr. Danilo Bontadi Medico Competente.

Rischi Invernali

Il rischio invernale accentua ovviamente la possibilità di cadute, pertanto l'appaltatore si doterà, per il periodo invernale di sacchetti di sabbia e sale da cospargere nei passaggi e nelle scale esterne, se presenti.

Misure Preventive

L'appaltatore dovrà indicare al personale addetto di transitare a passo d'uomo nella zona ad uso promiscuo ed eventualmente utilizzare apposito cartello.

Rischi derivanti dalla Struttura - Interno

Esempio di valutazione afferente i locali che seguono che ven-anno definiti, a campione, in fase di verbale congiunto tenendo conto anche delle competenze-responsabilità del Comune di Venezia

Locali Interni

- Locale cucina
- Locale dispensa
- Locale spogliatoio e wc
- Locali refettorio

Locale Cucina

Composizione dei locali cucina delle scuole e del nuovo centro cottura, in cui il personale addetto passa la maggior parte del tempo per effettuare le lavorazioni necessarie.

Locale dispensa (se presente)

Nel caso di locale dispensa gli alimenti vengono conservati nel suddetto locale, dove ven-à indicato l'accesso e lo stato quale per esempio: pavimento compatto, infissi a posto, pareti intonacate senza presenza di crepe od altro, e indicazione di eventuali tracce di muffa o di umidità.

Eventualmente, se presenti, verrà indicato se all'interno del locale risultano installati mensole e armadietti e le verifiche della tenuta e la stabilità.

Rischi

- Caduta mobiletti pensili
- Taglio mediante utensili da lavoro
- Schiacciamento arti
- Scivolamento e caduta a causa di pavimentazione umida
- Traumi contusivi per colpi alla testa causati da armadietti pensili
- Ferimento ai piedi per caduta oggetti

Misure preventive

- Controllo mensile mobili pensili
- Evitare di posizionare troppi oggetti (piatti ed attrezzature) sia su mobili pensili sia su scaffali
- Utilizzo D.P.I. in dotazione:

- Scarpe antiscivolo ed antinfortunistiche
- Guanti
- Copricapo
- Vestiario
- Elementi protettivi idonei per persone che tagliano carni

Locale spogliatoio e wc

Il locale spogliatoio e wc rappresenta il locale dove gli addetti si cambiano ed indossano gli abiti da lavoro. Come sopra: ven-à indicato lo stato di servizi igienici, e se la pavimentazione risulta realizzata con piastrelle in buono stato.

Inoltre, se le pareti sono intonacate e senza presenza di tracce di umidità o muffe e indicare lo stato dei servizi igienici. Lo stato degli armadietti presenti all'interno del locale se risultano ben ancorati. Situazione dell'impianto elettrico e del riscaldamento.

Rischi

- Caduta
- Traumi contusivi
- Incendio
- Scivolamento e caduta a causa di pavimentazione umida
- Traumi contusivi per colpi alla testa causati da armadietti

Misure preventive

- Utilizzo D.P.I. in dotazione:

- Scarpe antiscivolo ed antinfortunistiche

Locali refettorio

Il locale refettorio rappresenta il locale dove vengono consumati i pasti.

All'interno di questo locale sono ubicati i tavolini ed alcuni mobili vicino alle murature perimetrali. Come sopra, in fase di sopralluogo congiunto verranno indicati lo stato dell'impianto elettrico, dell'impianto di riscaldamento, lo stato e la stabilità dei corpi illuminanti, la presenza di umidità o muffe e lo stato del pavimento se risulta livellato, il numero degli estintori installati a cui fanno capo e riferimento.

Rischi derivanti da interferenze

- Transito simultaneo di personale e degli alunni della scuola

Rischi connessi alla fase successiva alla somministrazione

- Rischi connessi alla fase di spostamento dei carrelli dal refettorio ai locali cucina e dispensa
- Rischi connessi alla pulizia dei locali

Misure Preventive

- Utilizzo attrezzature e disposizioni idonei:

Carrelli ermetici

- Effettuare transito in orari diversi dal cambio d'ora e dall'orario di intervallo
- Cartelli durante la fase di lavaggio pavimenti esempio:

I. "Pavimento Bagnato"

II. "Vietato l'ingresso agli estranei" da applicare sulla porta di ingresso

Inoltre effettuare la formazione ed informazione a tutto il personale addetto.

QUADRO E COSTI RELATIVI ALLE MISURE CONTRO LE INTERFERENZE

L'accesso di mezzi di trasporto nelle aree scolastiche deve avvenire in orari diversi, in particolare da quelli stabiliti per l'entrata e uscita degli alunni e comunque previa verifica della non presenza degli stessi nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi. In ogni caso la velocità di accesso e percorrenza di mezzi di trasporto nelle aree scolastiche dovrà essere limitata ai 10 km/h. Se necessita posizionare apposito cartello.

Il trasporto dei pasti dalle cucine alle sedi di consumo mediante appositi autoveicoli, come da indicazioni del Bando di Gara.

Il trasporto dei pasti all'interno degli edifici scolastici avverrà secondo percorso protetto e stabilito congiuntamente in fase di sopralluogo come anche delimitare le zone, e l'eventuale utilizzo di DPI e cartellonistica idonea.

L'Autorità riconosce che le integrazioni, dei costi riguardanti la sicurezza, potrebbero riportare una determinazione della sicurezza stessa, si evidenzia pertanto, l'opportunità da parte della Stazione Appaltante di provvedere tra le somme a disposizione una voce relativa ad imprevisti a cui poter attingere anche in tale evidenza.

I costi della sicurezza sono i costi derivanti da oneri oppure dall'impiego di risorse della Committente per garantire le condizioni di sicurezza nell'esecuzione del servizio. Tali costi devono essere valutati dalla Committente, indicati nel contratto ed eventualmente rivisti in caso di esigenze e proposte alternative.

In generale rientrano nei costi della sicurezza tutte quelle spese che il Committente prevede di sostenere "in più rispetto a quanto ha già a disposizione" per garantire la sicurezza dei lavoratori dai rischi interferenziali.

Di seguito vengono riportati, indicativamente per ogni sede operativa, i costi a carico dell'Appaltatore finalizzati ad eliminare/ridurre i rischi derivanti dalle interferenze.

-Cartellonistica/pannelli mobili indicanti rischi, obblighi, divieti: n. 5 - € 50,00 cadauno per un totale di €

-Formazione del personale dell'Appaltatore circa le modalità corrette e sicure di utilizzo delle attrezzature in Uso: per esempio n. 4 ore a lavoratore - € 80,00 cadauno per un totale di €
Formazione del personale dell'Appaltatore alla gestione delle emergenze (vedi del DM 10/3/98) per esempio N. 1 addetto per sede di lavoro: n.4 a lavoratore - € 80,00 cadauno per un totale di €.....

- Formazione del personale dell'Appaltatore alla gestione delle emergenze sanitarie (vedi DM 388/2003) per esempio N. 1-2 addetti per sede di lavoro a lavoratore - € 160,00 cadauno per un totale di €

-Gilet ad alta visibilità lavoratori dell'Appaltatore per attività all'aperto a luogo di lavoro minimo n. 2 per sede di lavoro - € 20,00 cadauno per un totale di €.....

Riunione di coordinamento per le attività interferenti: da valutare in fase di verbale sopralluogo congiunto o di operatività del servizio

Totale annuale pari ad € Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta da ciascuna impresa, resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi (DVR) e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi ottemperando al D. lgs. 81/08 e alle leggi vigenti.

I suddetti corsi sono a carico dell'Impresa Appaltatrice, che può anche decidere, di far seguire quanto organizzato da A.M.E.S. S.p.A. dimostrando, in sede di verifica, che gli stessi siano congrui e in sinergia con A.M.E.S. S.p.A.. Eventuali momenti formativi/informativi congiunti potranno essere svolti con la presenza del rispettivo personale. I costi della sicurezza necessari per la eliminazione dei rischi da interferenze vanno tenuti distinti dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso.

Resta inteso che sulla base dei rischi specifici individuati, la ditta appaltatrice provvederà a :

- produrre un proprio documento di valutazione dei rischi specifici;
- informare e formare i lavoratori (artt. 36 e 37 del D. Lgs. 81/08);
- mettere a disposizione dei lavoratori adeguate ed appropriate attrezzature (art. 71 D.Lgs. 81/08);
- fornire ai lavoratori idonei DPI (art. 77 D. Lgs. 81/08) e quanto richiesto dalle leggi in materia e dalla normativa vigente.

AGGIORNAMENTO DEL D.U.V.R.I.

Il D.U.V.R.I. è un documento "dinamico" per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie, nello specifico secondo le seguenti modalità e tempi:

- eventuali innovazioni e/o acquisto di nuove attrezzature e/o macchine,
 - eventuali mutamenti del processo produttivo e/o delle attività lavorative che comportassero modifiche rispetto ai rischi da interferenza
 - su richiesta del Datore di Lavoro del Committente o dell'Appaltatore
 - su eventuale motivata sollecitazione da parte del Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza
 - a seguito di modificazioni o aggiornamenti normativi
 - a seguito dell'avvio di attività o di affioramento di problematiche non previste in precedenza.
- Pertanto, come in premessa, proprio per la natura "dinamica" del D.U.V.R.I. si sottolinea, come recente D.lgs. del 3 agosto 2009 - n. 106, che esso dovrà essere eventualmente redatto per l'adeguamento in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture per meglio garantire la sicurezza del lavoro.

PRESCRIZIONI GENERALI

In applicazione dell'art. 18 del D.lgs. 81/08, ogni lavoratore dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le sue generalità e l'indicazione del datore di lavoro. Nei luoghi di lavoro è vietato fumare, portare e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal referente della sede ove si svolge il lavoro.

PRIMA DELLA STIPULA DEL CONTRATTO SI PROVVEDERÀ

_ **a fornire**, in caso di varianti proposte dall'Impresa aggiudicataria e accettate dalla Stazione Appaltante - A.M.E.S. S.p.A., il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenze definitivo, che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze. Il documento definitivo dovrà essere allegato al contratto al pari delle altre Specifiche Tecniche (se presenti) costituenti parte integrante e sostanziale del Capitolato d'Appalto;

_ **dopo la stipula del contratto** l'Impresa aggiudicataria deve redigere il "Verbale di riunione cooperazione coordinamento"/"sopralluogo congiunto" da sottoscrivere ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 tra la Stazione Appaltante nella persona avente titolo a rappresentare a tutti gli effetti l'Impresa e A.M.E.S. S.p.A.

_ **entro 30 giorni** dell'inizio delle attività l'Impresa aggiudicataria dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere coordinato con il Documento Unico Valutazione Rischi Interferenze (D.U.V.R.I.) definitivo.

Venezia, _____

IL DATORE DI LAVORO DI A.M.E.S. S.p.A.

IL DATORE DI LAVORO DELLA DITTA APPALTATRICE
