



studio 3P associato  
piazza frangipane 7  
marano lagunare ud  
codice fiscale e  
partita iva 01650770306  
telefono 0431 67570  
telex 0431 640907  
studio@studio3p.info  
studio@pec.studio3p.info

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA  
PROVINCIA DI UDINE  
COMUNE DI RIVIGNANO TEOR

**DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI  
DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI**

Art.26, comma 3, D.Lgs.81/2008 e succ. mod. ed int.

COMMITTENTE

COMUNE DI RIVIGNANO TEOR

piazza IV Novembre, n°34 (loc. Rivignano) - 33061 - Rivignano Teor (UD)

OGGETTO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER  
LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E  
SECONDARIA DI 1° GRADO PER L'ANNO SCOLASTICO  
(dal 10.09.2018 al 30.06.2020)

UBICAZIONE

Scuola Statale dell'Infanzia di Rivignano "Duca d'Aosta" - via Udine, n°3  
Scuola Statale dell'Infanzia di Teor - Via Roma, n°20  
Scuola Primaria di Rivignano "Alessandro Manzoni" - Via Manzoni, n°4  
Scuola Primaria di Teor "G. Pascoli" - Via Roma, n°7  
Scuola Secondaria di 1° gr. di Rivignano "Guglielmo Marconi" - Via Moro, n°1

Marano Lagunare, lì 11.07.2018

*il datore di lavoro*

ing. angelo povere

Dott. Ing.  
Angelo Povere  
Specialista  
Sezione A  
Settori: a- b -c  
N° 2138

## INDICE GENERALE

- PREMESSA
- DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI
- STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA

## PREMESSA

L'art.26, comma 3, del D.Lgs.81/08 e ss. mm. ed ii. prevede che qualora vengano affidati ad imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi, lavori, di servizio o somministrazione (ad esempio di manutenzione straordinaria, di pulizia, di gestione di servizi informatici, di guardiania, ecc.), eseguiti in settori ove è normalmente operante l'attività istituzionale dell'Azienda 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, quanto per i Lavoratori Autonomi come per i Datori di Lavoro delle Imprese Incaricate all'esecuzione dei lavori (o della prestazione d'opera).

**Tra gli obblighi è prevista la predisposizione da parte dell'Appaltante del Documento di Valutazione dei Rischi data dalle Attività Interferenti che DEVE essere consegnato all'Appaltatore alla stipula del contratto.**

Il documento, si noti bene, riguarda solo i rischi da interferenza tra le attività ed eventualmente i lavoratori del committente e chi 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 finalizzati ad un tanto.

Inoltre, come specificato al comma 3-ter del medesimo articolo, 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 interferenza presenti nei luoghi in cui verrà

espletato l'appalto; **l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.**

NOTA 1: resta inteso che il presente documento va letto quale strumento finalizzato alla gestione delle sole attività interferenti, per la loro specifica durata. Tale precisazione si rende necessaria in quanto, per dare compiutezza allo stesso ed a completamento degli adempimenti di norma appena citati, deve essere integrato con la specifica Valutazione del Rischio dell'Appaltante.

NOTA 2: è obbligatorio, prima dell' "inizio" delle attività interferenti, informare anche tutto il personale esposto "al rischio" interferenza sui contenuti del documento.

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

## DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI

### IDENTIFICAZIONE E DESCRIZIONE DEL LAVORO DA SVOLGERE

Trattasi dell'organizzazione, realizzazione e gestione, del servizio di ristorazione scolastica, destinata agli alunni, agli insegnanti ed al personale ATA, delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondaria di 1° grado del Comune di Rivignano Teor, per il periodo 10.09.2018 ÷ 30.06.2020.

Più specificatamente le scuole interessate al servizio sono le seguenti:

1. Scuola dell'infanzia di Via Udine, n°3 a Rivignano
2. Scuola dell'infanzia di Via Roma, n°20 a Teor
3. Scuola primaria di via Manzoni, n°4 a Rivignano
4. Scuola primaria di via Roma, n°7 Teor
5. Scuola secondaria di 1° grado di via Aldo Moro, n°1 a Rivignano

Nel dettaglio:

1. Scuola dell'Infanzia di Via Udine, n°3 a Rivignano

Il servizio prevede la fornitura di pasti caldi per gli alunni della locale scuola dell'Infanzia con preparazione e confezionamento dei pasti direttamente nella scuola, nel locale adibito a cucina. Il servizio prevede inoltre la pulizia dei locali cucina e refettorio, e il lavaggio delle stoviglie utilizzate.

2. Scuola dell'Infanzia di Via Roma, n°20 a Teor

Il servizio prevede la fornitura di pasti caldi per gli alunni della locale scuola dell'Infanzia con preparazione e confezionamento dei pasti direttamente nella scuola dell'Infanzia, nel locale adibito a cucina. Il servizio prevede inoltre la pulizia dei locali cucina e refettorio, e lavaggio delle stoviglie utilizzate.

3. Scuola primaria di via Manzoni, n°4 a Rivignano

Il servizio prevede la preparazione, confezionamento, e veicolazione dalla cucina della Scuola dell'Infanzia di Rivignano, in Via Udine, n°3, e distribuzione dei pasti nonché la pulizia e il riassetto dei locali adibiti a mensa.

#### 4. Scuola primaria di via Roma, n°7 Teor

Il servizio prevede la fornitura di pasti caldi per gli alunni della locale scuola primaria, utilizzando il refettorio della scuola dell'Infanzia di Teor di Via Roma, n°20. Anche per la preparazione e il confezionamento dei pasti sarà utilizzata la cucina della Scuola dell'Infanzia. Il servizio di refezione sarà svolto in un orario successivo rispetto a quello della scuola dell'infanzia. Il servizio prevede inoltre la pulizia dei locali adibiti a cucina e refettorio e delle stoviglie utilizzate.

#### 5. Scuola secondaria di 1° grado di via Aldo Moro, n°1 a Rivignano

Il servizio prevede la preparazione, confezionamento, veicolazione dalla cucina della Scuola dell'Infanzia di Rivignano e distribuzione dei pasti nonché la pulizia e il riassetto dei locali adibiti a mensa.

Il servizio deve essere reso nel rispetto delle finalità previste, che possono così riassumersi:

- contribuire alla realizzazione del diritto allo studio per tutti i minori che frequentano le scuole;
- valorizzare la fase del consumo del pasto a scuola come momento di crescita educativa e di socializzazione in stretta collaborazione con la scuola e con le famiglie;
- contribuire alla diffusione dell'educazione alimentare intesa come strumento per la prevenzione delle malattie e il mantenimento dello stato di salute della popolazione, mediante l'adozione di menù nutrizionalmente corretti ed equilibrati, attraverso la realizzazione in ambito scolastico di specifici progetti e mediante la promozione di azioni volte ad incentivare l'educazione al consumo consapevole, alla conoscenza delle tradizioni locali e alla varietà e ricchezza dei gusti.

#### INDIVIDUAZIONE DEI SOGGETTI CON COMPITI DI SICUREZZA

L'Ente appaltante è il comune di Rivignano Teor che vede nella figura del Sindaco Pro Tempore, il Datore di Lavoro.

## INDIVIDUAZIONE, ANALISI E VALUTAZIONE DEI RISCHI IN RIFERIMENTO ALL'AREA, ALL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DA ESPLETARE E ALLE SUE INTERFERENZE

Come anticipato il servizio prevede:

- tutte le attività direttamente e indirettamente collegate all'oggetto principale dell'appalto;
- la realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività previste in materia di igiene del processo di produzione ed erogazione dei pasti;
- la realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi previsti, previa attività diretta con l'Amministrazione per modalità e tempi di realizzazione;
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio;
- l'approvvigionamento, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione dell'appalto.
- la produzione, cottura, porzionatura e distribuzione giornaliera di pasti preparati in "legame fresco/caldo" direttamente presso le cucine delle scuole interessate;
- la produzione, porzionatura e la distribuzione giornaliera di pasti preparati in "legame fresco/caldo" direttamente presso la cucina in contenitori monoporzione termo-sigillati per diete e "cestini per gite" in sostituzione del pasto in casi particolari;
- preparazione di diete speciali per singolo utente confezionate in contenitori singoli monouso termosigillati con adeguata etichettatura;
- distribuzione dei pasti nelle sale da pranzo delle mense scolastiche;
- riassetto completo dei locali di refezione;
- lavaggio delle stoviglie e di tutte le attrezzature per ogni giorno in cui il servizio di ristorazione è attivato.

Nel dettaglio le operazioni di pulizia da effettuarsi giornalmente consistono in:

- sparecchiatura, pulizia e sanificazione dei tavoli, lavaggio e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia e sanificazione della cucina e relative attrezzature;
- pulizia e capovolgimento delle sedie sui tavoli;
- pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, attrezzature connesse con il servizio (attrezzature varie, tavoli per distribuzione, carrelli, ecc.), da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri;
- scopatura, lavaggio e successivo risciacquo giornaliero, con prodotti disinfettanti, dei pavimenti dei locali di porzionatura e dei locali riservati al personale della Ditta (spogliatoi, bagni, ecc.), e lavaggio e sanificazione degli arredi dei medesimi locali;
- con frequenza quindicinale il personale dovrà provvedere al lavaggio dei vetri esterni, delle porte, delle superfici piastrellate o verniciate, alla spolveratura e deragnatura delle pareti e dei soffitti.
- le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato tali locali.

Per quanto riguarda le sale da pranzo, le operazioni a carico della Ditta aggiudicataria sono limitate all'approntamento dei refettori, alla pulizia e riordino dei tavoli, rimanendo a carico del personale ausiliario delle scuole la pulizia delle suddette sale, dei corridoi di collegamento e dei servizi igienici per gli alunni.

La Ditta aggiudicataria assume in uso i locali dedicati ai soli fini inerenti l'appalto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione, nonché la loro sostituzione e/o integrazione in caso di necessità.

Restano a carico della Ditta aggiudicataria:

- la manutenzione ordinaria delle attrezzature in comodato d'uso;
- le spese di riparazione o sostituzione per rotture causate da incuria o dolo del proprio personale;
- le necessarie operazioni di pulizia e sanificazioni dei locali, delle attrezzature e degli arredi nonché dei centri di cottura;



- la fornitura, per tutta la durata dell'appalto, di eventuali attrezzature e di idonee apparecchiature (scaldavivande, lavastoviglie) qualora quelle fornite in dotazione siano insufficienti, nonché di ogni altra attrezzatura necessaria per le attività oggetto del presente appalto;
- l'installazione e la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature fornite;
- la fornitura in ogni mensa terminale di tutte le stoviglie necessarie per lo svolgimento del servizio (es. piatti piani, fondi e per frutta, coppette e bicchieri, posate, caraffe con tappo) e di tutte le minute attrezzature necessarie alla porzionatura e al servizio (ad es. pinze per la distribuzione, forchettoni, palette, coltelli, dosatori di pepe e sale, olio extravergine, aceto di mele, ecc.);
- la fornitura del tovagliato a perdere (tovaglie e tovaglioli di carta, carta da cucina, ecc.).

Detti servizi si svolgeranno in concomitanza con le attività scolastiche, secondo il calendario stabilito.

Resta inteso che le possibili interferenze possono verificarsi tra gli addetti dell'appaltatore e la normale utenza del servizio (bambini, insegnanti, addetti servizio mensa, addetti servizio pulizie, ecc.) e possibili visitatori estemporanei.

É inoltre possibile la promiscuità con i dipendenti comunali durante eventuali urgenti ed inderogabili interventi manutentivi ovvero sopralluoghi negli edifici.

I rischi individuabili sono connessi in particolare alla gestione in ordine alla sicurezza in generale ed antincendio in particolare.

Per un tanto gli oneri connessi alla gestione del servizio restano quelli legati alla debita informazione e formazione per una corretta gestione del servizio in sicurezza ed in particolare sulle criticità dei luoghi di lavoro.

Sulla base delle suddette criticità si desume un potenziale danno individuabile in urti, cadute, contusioni, ustioni (chimiche ed elettriche), elettrocuzione, irritazione, intossicazione; il danno rimane sempre LIMITATO e con possibilità di

accadimento con frequenza che si attesta su di un livello BASSO.

Stante le suddette considerazioni il livello di rischio che se ne deduce è di fatto BASSO.

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

Stante la particolare condizione di fruizione degli edifici si rende necessario individuare procedure nonché operare specifiche scelte finalizzate alla esecuzione in sicurezza delle lavorazioni, in particolare si prescrivono:

- a) coordinamento nella gestione del servizio in particolare per i diversi soggetti interessati all'appalto e non;
- b) sconnettere dalle prese elettriche tutte le eventuali attrezzature in caso di non utilizzo;
- c) verificare prima di ogni utilizzo l'integrità delle eventuali apparecchiature elettriche ed utilizzarle, qualora possibile, senza l'ausilio di prolunghe di eccessiva lunghezza;
- d) predisporre la debita informazione e formazione del personale sui rischi specifici delle strutture dove si svolge il servizio in particolare per quanto attiene le procedure di emergenza.

## STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA

N.B. La seguente stima dei costi per la sicurezza da attività interferenti attiene alla “gestione” per la quale è prevedibile la necessità di periodici incontri (inizio del servizio, pause antecedenti i due periodi di vacanza natalizi e pasquali, intermedio nell’ultima fase dell’anno scolastico), funzionali all’informazione degli addetti in ordine alla corretta gestione del servizio secondo requisiti minimi di sicurezza nella operatività “interna” ed in base ai risultati nell’andamento dello stesso.

Gli oneri (al lordo dell’IVA di legge) per lo svolgimento della informazione, formazione e coordinamento, sono stimati per i due anni di servizio previsti

### **COSTI SICUREZZA PREVEDIBILI PER IL SERVIZIO**

- **svolgimento di incontri di coordinamento:**  
 **$n^{\circ}1 \text{ ora} \times n^{\circ}2 \text{ incontri/anno} \times n^{\circ}2 \text{ anni} \times 60 \text{ €/ora} = 240 \text{ €}$**   
**(IVA inclusa)**