



COMUNE DI PECETTO TORINESE
CAP 10020 – CITTA' METROPOLITANA DI TORINO
Sede Municipale di via Umberto I n° 3 - Tel. 011.860.92.18/19 - Fax. 011.860.90.73
Partita IVA - C.F. 90002610013

SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI DEL LUOGO DI LAVORO

(art. 26 comma 1 lett. b), D.Lgs. 81/2008)

***MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE
O RIDURRE AL MINIMO I RISCHI DA INTERFERENZE***

(art. 26 comma 3, D.Lgs. 81/2008)

ALLEGATO "E" AL CAPITOLATO SPECIALE

Oggetto della concessione:

Servizio di Ristorazione Scolastica presso la Scuola Primaria "Nino Costa" e Secondaria di Primo Grado "Don Milani"

*(anni scolastici 2017-2018, 2018-2019 e 2019-2020
con possibile rinnovo per tre ulteriori anni scolastici)*

Il datore di lavoro committente

IL SINDACO

Adriano Pizzo

IL RUP

IL RESPONSABILE AMMINISTRATIVO

Dott. Bernardo Caccherano

1. DEFINIZIONI

Vengono fornite le seguenti definizioni secondo le indicazioni di cui alla Determinazione dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture

a) Concedente: Comune di Pecetto Torinese;

b) Concessionario: l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese, la cooperativa che è risultata aggiudicataria della concessione del servizio;

c) Datore di lavoro: qualsiasi soggetto obbligato dal D. Lgs. 81/2008 a redigere il Piano di sicurezza e che in modo diretto o indiretto svolge un'attività che si "incrocia" con le attività oggetto della concessione.

2. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.)** è stato redatto in applicazione all'art. 26, comma 3, del D. Lgs. n. 81/2008 e costituisce parte integrante sia del Capitolato Speciale relativo alla ristorazione scolastica sia della Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro elaborato dall'Impresa Concessionaria in conformità alle disposizioni vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori.

Il presente documento (DUVRI) riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente, il personale del Concessionario e il personale del/i Datore/i di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio ditte incaricate di eseguire le manutenzioni straordinarie ai macchinari presenti presso la cucina o il refettorio, esecuzione delle derattizzazioni, esecuzione di manutenzioni straordinarie dei locali di produzione e quelli di consumo dei pasti.

Pertanto le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa di ristorazione che eseguirà il servizio.

Nella stesura del presente documento sono stati presi in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione, che avverranno comunque all'interno dello stesso edificio scolastico.

Per quanto riguarda l'attività svolta presso la cucina i rischi derivanti da interferenze risultano minimi in quanto vi opera esclusivamente personale del Concessionario. I rischi potenziali sono riconducibili alla sola consegna delle derrate alimentari. I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dall'attività specifica dell'Impresa di ristorazione. **Tali rischi, relativi alle attività connesse con la concessione in oggetto, devono essere individuati, valutati e descritti nella Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, redatto dal Concessionario.**

Per quanto riguarda invece l'attività che il Concessionario svolgerà presso il refettorio (somministrazione dei pasti agli utenti, pulizia e rigovernatura dei locali) sono stati riscontrati rischi, evidenziati nelle tabelle più avanti riportate, derivanti da possibili interferenze tra il personale del Concessionario stesso, il personale dei Datori di lavoro ed eventuali utenti presenti presso l'edificio scolastico.

Infine il presente documento, come chiarito dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale, è da considerarsi "dinamico" nel senso che la valutazione dei rischi effettuata dalla Committente prima dell'espletamento della gara deve essere obbligatoriamente aggiornato nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze.

In tal caso il Documento deve essere adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate ed alle conseguenti soluzioni individuate.

3. FINALITA'

Il presente Documento di Valutazione è stato redatto **prima di esperire la gara** in ottemperanza al dettato dell'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/2008 per promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto al comma 2 del medesimo articolo e cioè:

- per cooperare all'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto della concessione;
- per coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- per informarsi reciprocamente in merito a tali misure,

al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle attività costituenti l'oggetto della concessione.

Il presente Documento, inoltre, ha lo scopo di:

- fornire alle imprese partecipanti alla gara e soprattutto al Concessionario, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto.
- promuovere la cooperazione e il coordinamento tra il Committente, il Concessionario e i Datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto della concessione, con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'Impresa, dei Datori di lavoro e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno.
- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente, la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

4. VERIFICA DELL'IDONEITA' DELL'AZIENDA DEL CONCESSIONARIO

Ai sensi dell'Allegato XVII del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. il Datore di Lavoro dell'Azienda concedente, che assume il ruolo di Committente per le lavorazioni affidate in regime di concessione da effettuarsi all'interno delle sedi municipali, verifica l'idoneità tecnico professionale delle imprese affidatarie richiedendo la seguente documentazione da conservare agli atti:

- a) iscrizione alla camera di commercio, industria ed artigianato con oggetto sociale inerente la tipologia della concessione;
- b) documento di valutazione dei rischi di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a) o autocertificazione di cui all'articolo 29, comma 5, del presente decreto legislativo;
- c) documento unico di regolarità contributiva di cui al Decreto Ministeriale 24 ottobre 2007;
- d) dichiarazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del decreto legislativo stesso.

I lavoratori autonomi dovranno esibire almeno:

- a) iscrizione alla camera di commercio, industria ed artigianato con oggetto sociale inerente la tipologia della concessione;
- b) specifica documentazione attestante la conformità alle disposizioni di cui al presente decreto legislativo di macchine, attrezzature e opere provvisorie;
- c) elenco dei dispositivi di protezione individuali in dotazione;
- d) attestati inerenti la propria formazione e la relativa idoneità sanitaria ove espressamente previsti dal presente decreto legislativo;
- e) documento unico di regolarità contributiva.

5. SOGGETTI COOPERANTI AI FINI DELLA SICUREZZA

Nel seguito sono indicati i soggetti chiamati a cooperare per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione di rischi sui luoghi di lavoro inerenti le attività oggetto della concessione, ai sensi della vigente normativa in merito.

5.1. Dati relativi al Concedente (Committente)

Datore di lavoro	Adriano Pizzo
Qualifica	Sindaco "pro tempore"
Indirizzo (per la carica)	via Umberto I n° 3 10020 Pecetto Torinese (TO)
Tel/Fax/Cell.	Tel. 011.860.92.18/19 - Fax. 011.860.90.73
e-mail	info@comune.pecetto.to.it

Responsabile del procedimento	Bernardo Caccherano
Qualifica	Responsabile Amministrativo
Indirizzo (per la carica)	via Umberto I n° 3 10020 Pecetto Torinese (TO)
Tel/Fax/Cell.	Tel. 011.860.92.18/19 - Fax. 011.860.90.73
e-mail	amministrativo@comune.pecetto.to.it

Dirigente Superiore	Diana Verneau
Qualifica	Segretario Comunale
Indirizzo (per la carica)	via Umberto I n° 3 10020 Pecetto Torinese (TO)
Tel/Fax/Cell.	Tel. 011.860.92.18/19 - Fax. 011.860.90.73
e-mail	Segretario.comunale@comune.pecetto.to.it

Responsabile del servizio di prevenzione e protezione dei rischi così come definito dell'articolo 2 comma 1 lett. f) del D. Lgs. 81/2008 <i>(in via di perfezionamento un nuovo affidamento del servizio)</i>	Luca Maria d'Ormea
	<i>Codice Fiscale: DRMLMR72C23L219D</i>
	<i>Residente in: via Torrazza, 10 10020 Pecetto Torinese TO</i>
	<i>Recapito telefonico: 011.860.98.33 - 335.52.82.313</i>
	<i>Posizione: Professionista esterno</i> <i>Nominato con Det. 476 del 7.12.2016</i>
Medico competente così come definito dall'articolo 2 comma 1 lett. h) del D. Lgs. 81/2008 <i>(in via di perfezionamento un nuovo affidamento del servizio)</i>	Dr.ssa Maria Grazia Cifaldi
	<i>Codice fiscale: CFL MGR M62B 8660</i>
	<i>Residente in: Torino, via C. Lombroso, 21</i>
	<i>Recapito telefonico: 333.444.510.6</i>
	<i>Posizione: Professionista esterno</i>

	<i>Il Medico ompetente è in possesso dei seguenti requisiti professionali richiesti dall'art. 38 del D.Lgs. 81/2008: Specializzazione in medicina del lavoro conseguita nel 1991, operante presso ASL</i>
--	---

5.2. Dati relativi al Concessionario

(da inserire a seguito dell'aggiudicazione)

RAGIONE SOCIALE	
Sede legale	
Attività svolta	
N° di Lavoratori impiegati	
Codice Fiscale	
Partita Iva	

Datore di lavoro	
Qualifica	
Indirizzo	
Tel/Fax/Cell.	
e-mail	

Responsabile del servizio di prevenzione e protezione dei rischi così come definito dell'articolo 2 comma 1 lett. f) del D.Lgs. 81/2008	
	<i>Codice Fiscale:</i>
	<i>Residente in:</i>
	<i>Recapito telefonico:</i>
	<i>Posizione:</i>
	<i>Nominato in data:</i>
	<i>Il RSPP è in possesso dei seguenti attestati di frequenza ai corsi richiesti dall'art. 32 del D.Lgs. 81/2008:</i>

Medico competente così come definito dall'articolo 2 comma 1 lett. h) del D.Lgs. 81/2008	
	<i>Codice fiscale:</i>
	<i>Residente in:</i>
	<i>Recapito telefonico:</i>
	<i>Posizione:</i>
	<i>Nominato in data:</i>

	<i>Il Medico competente è in possesso dei seguenti requisiti professionali richiesti dall'art. 38 del D.Lgs. 81/2008:</i>
--	---

Direttore tecnico del servizio (preposto)	
Qualifica	
Indirizzo	
Tel/Fax/Cell.	
e-mail	

5.3. Altri soggetti coinvolti (PERSONALE SCOLASTICO)

Dirigente scolastico dell'Istituto Comprensivo di Cambiano	D.ssa Margherita Rescigno
Qualifica	Dirigente Scolastico pro tempore
Indirizzo	Viale Roma 5 – 10020 CAMBIANO (TO)
Tel/Fax/Cell.	Tel. 011 9440236 – fax 011 9457126
e-mail	TOIC85600B@ISTRUZIONE.IT

Responsabile del servizio di prevenzione e protezione dei rischi così come definito dell'articolo 2 comma 1 lett. f) del D.Lgs. 81/2008	ARCH. FLAVIO PASCHETTA
	<i>Codice Fiscale: PSC FVN 71 M 23 L219 H</i>
	<i>Residente in: TORINO</i>
	<i>Recapito telefonico: 011/4407048</i>
	<i>Posizione: CONSULENTE ESTERNO</i>
	<i>Nominato in data:01/01/2017</i>
<i>Il RSPP è in possesso dei seguenti attestati di frequenza ai corsi richiesti dall'art. 32 del D.Lgs. 81/2008: MODULO C – AGGIORNAMENTO – MOD. A E B8 ESONERO per esperienza pregressa</i>	

Medico competente così come definito dall'articolo 2 comma 1 lett. h) del D.Lgs. 81/2008	DOTT. GIULIO ANGELO BOARIO
	<i>Codice Fiscale: BRO GNG 68 D 15 E 379 N</i>
	<i>Residente in: MONCALIERI</i>
	<i>Recapito telefonico: 011/6612547</i>
	<i>Nominato in data:16/04/2017</i>

Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS)	MOMETTO DOMENICO
	<i>Codice Fiscale: MTT DNC 59 M 21 L 219 T</i>
	<i>Residente in: CHIERI</i>
	<i>Recapito telefonico: 338/7191121</i>
	<i>Posizione: COLLABORATORE SCOLASTICO</i>
	<i>Nominato in data: 01/09/2010</i>
<i>L'RLS è in possesso dei seguenti attestati di frequenza ai corsi richiesti dall'art. 32 del D. Lgs. 81/2008: RLS urs 08</i>	

Ogni qual volta, per il mutare della situazione in essere, si identifichi un nuovo Datore di Lavoro ovvero una nuova Impresa che possa interferire con le attività oggetto della concessione, dovranno essere predisposte analoghe schede anagrafiche per i nuovi soggetti coinvolti.

5.3.1. Addetti alle emergenze operanti all'interno dell'istituto

PRIMO SOCCORSO	EMERGENZA ANTINCENDIO
Prof. sse Orta – Tassi – Cappelletti	Prof. sse Orta – Tassi
Coll. Scol. Marrara	
Ins. ti Cacciatore – Casagrande – Vanzo – Cappiello - Continisio	Ins.ti Caldana – Vella - Cacciatore
Coll. Scol. Avataneo	Coll. Scol. Avataneo

6. OGGETTO DELLA CONCESSIONE

6.1 Descrizione delle attività concesse

Quanto nel “Capitolato Speciale“ per l’affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- ricevimento pasti presso la cucina ed organizzazione della distribuzione con utilizzo di attrezzature di proprietà del Concedente;
- allestimento tavoli del refettorio e susseguente sbarazzo con pulitura degli stessi, nonché lavaggio di stoviglie;
- trasporto e somministrazione di pasti agli utenti con servizio al tavolo;
- pulizia e la disinfezione dei locali di produzione e di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
- lavaggio e disinfezione dei macchinari e delle attrezzature;
- manutenzione ordinaria dei locali, dei macchinari e delle attrezzature, degli impianti, degli arredi della cucina e del refettorio;
- raccolta differenziata dei rifiuti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta situati all’esterno nel cortile del comprensorio scolastico;

6.2 Periodicità/frequenza delle prestazioni fornite in concessione

giornaliera	settimanale	mensile
X		

6.3 L’organizzazione del servizio è così definita

Presso la cucina situata all’interno dell’edificio scolastico in strada Valle Sauglio n. 1, vengono prodotti a cura del Concessionario i pasti per:

- gli utenti (docenti ed allievi) della scuola primaria “Nino Costa”
- gli utenti (docenti ed allievi) della scuola secondaria di primo grado “Don Milani”
- eventuali ulteriori utenti partecipanti ad attività promosse dal Comune;
- saltuariamente i componenti della Commissione mensa e i genitori “assaggiatori”.

Si stima una produzione settimanale di circa n. 1.150 pasti.

6.4 Orario di lavoro del Concessionario

	Mattino	Pomeriggio
Lunedì		
Martedì		
Mercoledì		
Giovedì		
Venerdì		
Sabato		

(da inserire a seguito dell’aggiudicazione)

Qualsiasi attività svolta fuori dagli orari e giorni indicati deve essere preventivamente comunicata ai responsabili scolastici e del Concedente i quali dovranno autorizzarla formalmente.

6.5 Orario di lavoro/apertura del complesso scolastico

	Mattino	Pomeriggio
Lunedì	7,30	18,40
Martedì	7,30	17,00
Mercoledì	7,30	17,00
Giovedì	7,30	17,00
Venerdì	7,30	17,00
Sabato	//	//

Tutti i lavoratori del Concessionario che opereranno a diverso titolo all'interno dei locali della Sede scolastica dovranno poter essere riconosciuti attraverso apposito cartellino di identificazione, su cui saranno riportati i seguenti dati:

- 1) nominativo della persona;
- 2) Committente;
- 3) Azienda di riferimento;
- 4) fototessera.

D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., art. 18, comma 1, lettera U

D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., art. 27, comma 8

Il Concessionario, prima dell'inizio lavori, deve fornire:

- a) la lista del personale che opererà per eseguire il servizio;
- b) copia del DVR;
- c) Piano Operativo di Sicurezza
- d) il nominativo del preposto per la concessione in questione.

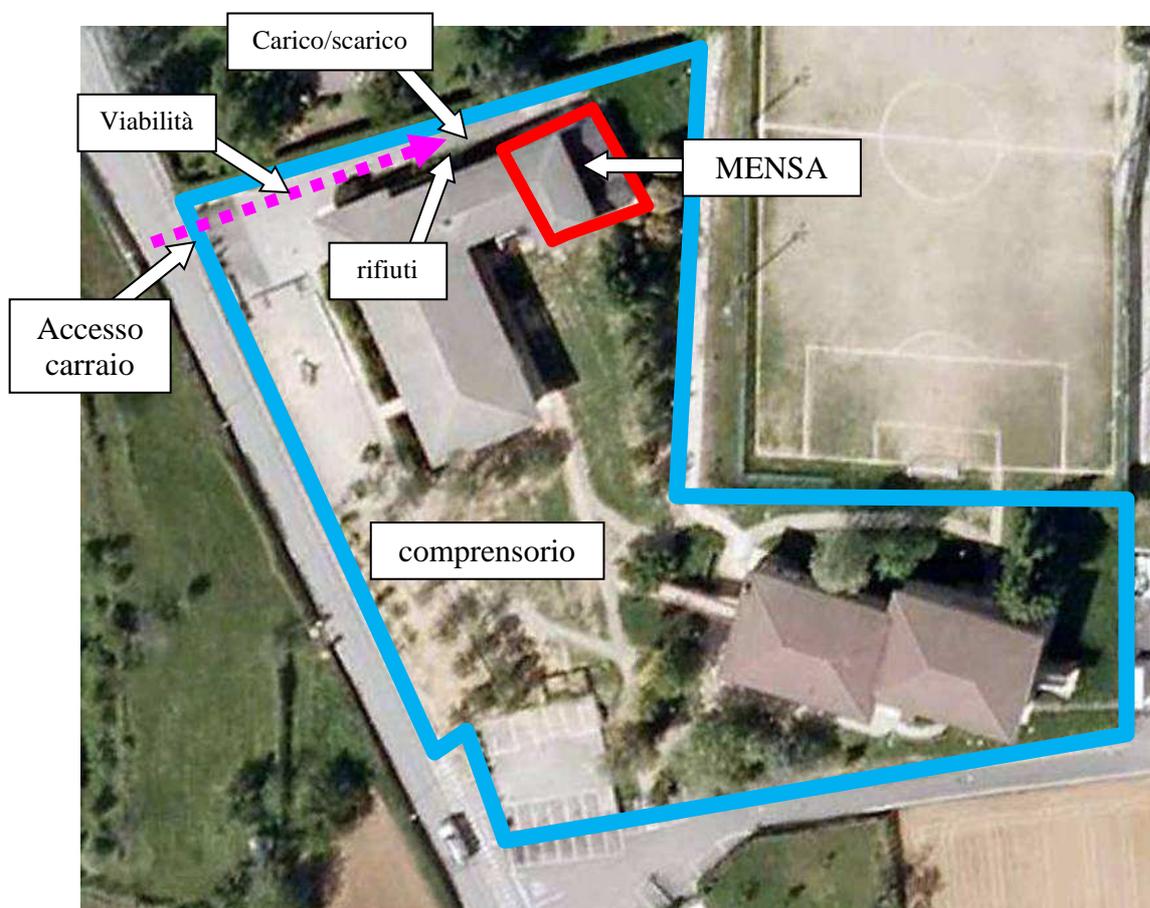
Ogni situazione di rischio dovrà essere prontamente segnalata ai responsabili dell'Azienda Concedente.

Relativamente ai rischi residui ovvero quelli derivanti dalla struttura propria del comprensorio del parco, le imprese dovranno attenersi a quanto disposto nelle pagine seguenti.

7. LUOGHI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il servizio concesso verrà svolto all'interno del comprensorio scolastico sito in Pecetto Torinese, strada Valle Sauglio n. 1. All'interno del comprensorio si trovano due edifici scolastici circondati da ampie aree verdi.

L'intero comprensorio è delimitato da recinzione perimetrale posta lungo i confini di proprietà.



7.1 Pertinenze esterne

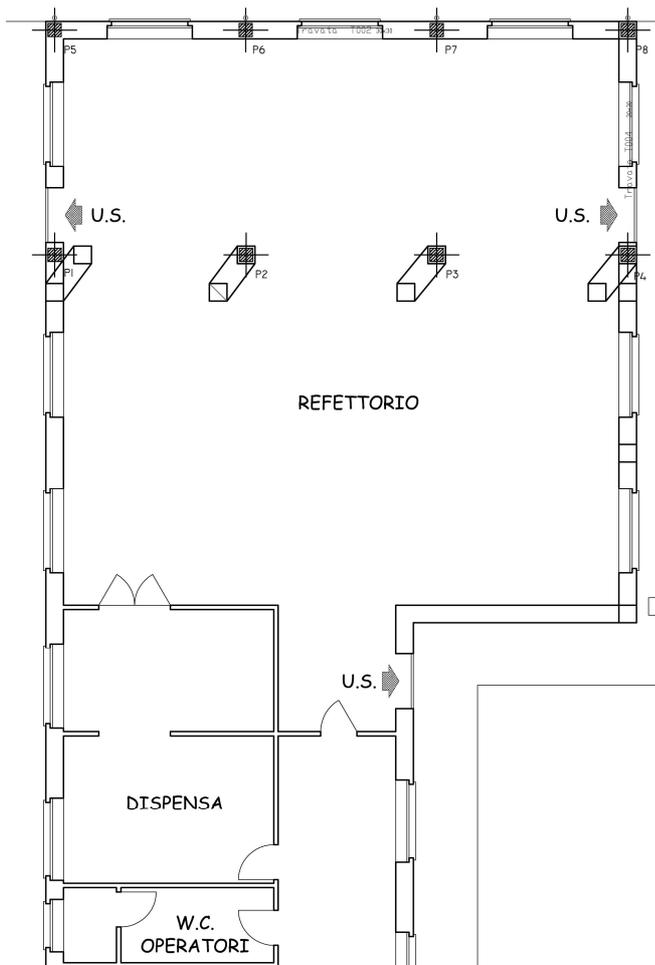
L'accesso all'ampio cortile avviene dalla prospiciente strada Valle Sauglio attraverso passo carraio delimitato da cancello. Attraverso il medesimo accedono al comprensorio anche il personale docente ed il corpo studenti.

L'area carico/scarico a disposizione viene identificata nella porzione di cortile direttamente antistante i locali adibiti a mensa. Nei pressi sono dislocati i cassonetti per la raccolta dei rifiuti.

7.1.1 Obblighi del Concessionario

- Nel caso in cui i dipendenti del Concessionario si trovino a condurre autoveicoli, si rammenta l'obbligo di procedere a passo d'uomo all'interno delle aree pertinenziali del comprensorio scolastico ed il costante rispetto del vigente Codice della Strada.
- Sarà cura del Concessionario vigilare affinché i propri dipendenti evitino pericolosi comportamenti di guida di automezzi o l'uso improprio degli stessi quali ad esempio l'eccessiva velocità, le mancate precedenza, la guida sotto l'azione dell'alcool, psicofarmaci, stupefacenti, ecc..
- Sulle aree esterne agli edifici, l'eventuale carico/scarico di materiale e/o attrezzature oggetto del servizio dagli/sugli automezzi del Concessionario dovrà avvenire sempre in accordo con la Committente.
- Le manovre attuate da autoveicoli all'interno dell'area pertinenziale del comprensorio scolastico dovranno sempre avvenire con ausilio di personale a terra onde evitare rischi di investimento per gli utenti. La presenza di automezzi in transito o manovra, anche di piccole dimensioni o cilindrate, dovrà sempre essere adeguatamente segnalata e le aree di manovra dovranno essere adeguatamente segregate.

7.2 Locali interni



Il locale refettorio è direttamente collegato all'esterno tramite porta di sicurezza. I locali refettorio e dispensa/cucina sono direttamente collegati tra loro ed il passaggio tra un locale e l'altro avviene senza invadere i corridoi di distribuzione ordinaria dell'edificio scolastico.

7.2.1 Obblighi del Concessionario

- Prima dell'avvio della concessione del servizio, il titolare del Concessionario o un suo incaricato, con sopralluogo effettuato congiuntamente a personale del Comune di Pecetto Torinese, prende atto dei rischi specifici presenti nei diversi ambienti oggetto del contratto e delle misure di prevenzione e protezione da attuare o già attuate dall'organizzazione, dei rischi dovuti alle interferenze fra i lavori e delle misure a tal fine adottate e verifica l'idoneità delle misure adottate per la tutela dei lavoratori coinvolti.
- Il Concessionario inoltre dovrà prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali interessati dalla propria attività e della posizione dei presidi di emergenza e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas.
- I corridoi e le vie di fuga in generale devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali a garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere, anche se temporanei.

8. IDENTIFICAZIONE DEI RISCHI

8.1 Derivanti dagli ambienti di lavoro

- scivolamento e cadute a livello su pavimenti bagnati
- urti, colpi, impatti di vario genere
- ribaltamento scaffalature
- allergeni

8.2 Immessi negli ambienti di lavoro

(da integrare a cura del Datore di Lavoro del Concessionario)

- agenti chimici (durante l'utilizzo di prodotti per la pulizia)
- scivolamento e cadute a livello su pavimenti bagnati
- allergeni

8.3 Derivanti dall'utilizzo di macchinari ed attrezzature

- elettrocuzione
- cesoiamento
- urti, colpi, impatti di vario genere
- punture, tagli ed abrasioni
- ustioni
- inalazione di polveri e vapori
- movimentazione manuale dei carichi

8.4 Derivanti dall'utilizzo di impianti

- elettrocuzione
- inalazione di gas e asfissia
- incendio
- esplosione

8.5 Specifici delle attività svolte

(da valutare a cura del Datore di Lavoro del Concessionario)

- esposizione ad agenti chimici (durante l'utilizzo di prodotti per la pulizia)
- esposizione a rischio biologico (contatto con avanzi di cibo e rifiuti)
- **RISCHI DI DETTAGLIO CONNESSI ALLE SPECIFICHE ATTIVITA'** per i quali si farà riferimento al Piano Operativo di Sicurezza e/o al Documento di Valutazione dei Rischi aziendale redatto dal Datore di Lavoro del Concessionario.

8.6 Da interferenze

- investimento sul piazzale durante le operazioni di carico/scarico

- esposizione a rischio biologico (contatto con alunni ammalati o soggetti a malore all'interno del refettorio)

9. VALUTAZIONE DEI RISCHI

9.1 Metodologia e criteri adottati per la valutazione dei rischi

Per identificare i pericoli e valutare i rischi da essi derivanti si è tenuto conto di normative di legge e tecniche in vigore in materia.

Il sistema di valutazione qui adottato assegna un indice di rischio "R" ad ogni attività presa in esame; i parametri che permettono di assegnare un valore a tale indice sono:

- la probabilità di accadimento (P)
- il fattore di gravità dell'evento e/o del danno procurato dall'accadimento (D)

La probabilità di accadimento P ed il fattore di gravità dell'evento o danno D, sono suddivise in quattro categorie con valore crescente dal meno grave al più grave.

L'entità del rischio è data dalla formula:

$$R = P \times D$$

PROBABILITA' DI ACCADIMENTO – P –

P = probabilità che il rischio potenziale diventi effettivo e si tramuti in danno

INDICE	LIVELLO	DEFINIZIONE
4	Inevitabile nel tempo o altamente probabile	Si sono già verificati danni a causa della stessa situazione, sia in azienda che in aziende simili. <i>La correlazione fra pericolo e danno è diretta</i>
3	Probabile	E' noto qualche caso in cui in situazioni analoghe si sono verificati dei danni. <i>La correlazione fra pericolo e danno è indiretta.</i>
2	Possibile o poco probabile	Sono noti casi rarissimi in cui in situazioni analoghe si sono verificati dei danni. <i>La correlazione fra pericolo e danno è del tutto fortuita.</i>
1	Improbabile	Non sono noti casi in cui in situazioni analoghe si siano verificati dei danni. <i>La correlazione fra pericolo e danno è dovuta a concomitanze di casi</i>

GRAVITA' O ENTITA' DEL DANNO – D – CONSEGUENTE AL RISCHIO POTENZIALE

D = fattore di gravità del danno procurato

INDICE	LIVELLO	DEFINIZIONE
4	Gravissimo	Danno gravissimo o letale/infortunio o esposizione con <i>effetti letali</i> o ancora con <i>invalidità permanente totale</i> .
3	Grave	Danno rilevante, ferite gravi come fratture, amputazioni, gravi debilitazioni ecc. / infortuni o esposizione con <i>invalidità permanente parziale</i>
2	Medio	Danno lieve, ferite di modesta entità come abrasioni, tagli superficiali/infortunio o esposizione con <i>invalidità reversibile</i> .
1	Lieve	Danno lievissimo, incidente che non provoca ferite/infortunio o esposizione con <i>invalidità rapidamente reversibile</i> .

CLASSI DI RISCHIO – R –

Inserendo in ascisse ed ordinate i valori assegnati a P e D otterremo un apposito grafico composto di 16 aree corrispondenti ad altrettanti classi di rischio da cui estrapolare la scala di

urgenza e priorità nell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione necessarie. I valori assegnati alle classi di rischio derivano dalla moltiplicazione dei parametri **P** e **D** sugli assi del grafico.

P					
4	4	8	12	16	
3	3	6	9	12	
2	2	4	6	8	
1	1	2	3	4	
	1	2	3	4	D

LETTURA SCALA DI URGENZA

R 1	Azioni migliorative da valutare in fase di programmazione
R 2 - 3	Azioni correttive e/o migliorative da programmare nel breve o medio periodo
R 4 - 8	Azioni correttive necessarie da programmare con urgenza
R 9 - 16	Azioni correttive indilazionabili.

9.2 Valutazione dei rischi derivanti dagli ambienti di lavoro

RISCHIO	P	D	R	PERSONALE INTERESSATO
scivolamento e cadute a livello su pavimenti bagnati	2	1	2	Operatori Concessionario
ribaltamento scaffalature	2	3	6	Operatori Concessionario
urti, colpi, impatti di vario genere	2	1	2	Operatori Concessionario

9.3 Valutazione dei rischi immessi negli ambienti di lavoro

RISCHIO	P	D	R	PERSONALE INTERESSATO
scivolamento e cadute a livello su pavimenti bagnati	2	1	2	Corpo insegnanti e alunni
agenti chimici	2	2	4	Corpo insegnanti e alunni

9.4 Valutazione dei rischi derivanti dall'utilizzo di macchine e attrezzature

RISCHIO	P	D	R	PERSONALE INTERESSATO
elettrocuzione	2	1	2	Operatori Concessionario
cesoiamento	2	4	8	Operatori Concessionario
urti, colpi, impatti di vario genere	2	1	2	Operatori Concessionario
punture, tagli ed abrasioni	2	1	2	Operatori Concessionario
ustioni	2	2	4	Operatori Concessionario
inalazione di polveri e vapori	2	1	2	Operatori Concessionario
movimentazione manuale dei carichi	2	2	4	Operatori Concessionario

9.5 Valutazione dei rischi derivanti dall'utilizzo di impianti

RISCHIO	P	D	R	PERSONALE INTERESSATO
elettrocuzione	2	1	2	Operatori Concessionario
inalazione di gas e asfissia	2	3	6	Tutti
incendio	2	4	8	Tutti
esplosione	2	4	8	Tutti

9.6 Valutazione dei rischi da interferenza

RISCHIO	P	D	R	PERSONALE INTERESSATO
investimento	3	3	9	Tutti
agenti chimici	2	2	4	Corpo insegnanti e alunni
biologico	2	3	6	Operatori Concessionario

10. Misure generali di prevenzione e comportamento

L'agibilità degli accessi, dei percorsi di transito e delle uscite di sicurezza non dovrà essere compromessa con ostacoli o ingombri di qualsiasi natura, salvo quanto in tal senso sia stato preventivamente ed esplicitamente stabilito a causa della natura di lavori da eseguire. Se ciò si dovesse rendere inevitabile durante l'esecuzione dei suddetti ipotetici lavori, dovrà essere data preventiva comunicazione al referente del Comune di Pecetto.

Gli impianti, le attrezzature, etc. dovranno essere utilizzati dal Concessionario solo in conformità alla loro destinazione d'uso e gli operatori dovranno segnalare tempestivamente al proprio Preposto qualunque malfunzionamento o manomissione.

Per quanto concerne **la gestione dei rifiuti** derivanti dall'esecuzione delle attività affidate, il Concessionario dovrà uniformarsi alle procedure di gestione del Comune di Pecetto che ha individuato i luoghi di conferimento per le diverse tipologie di rifiuti. Resta a carico del Concessionario l'onere della raccolta e del deposito nelle aree individuate.

Per quanto concerne rifiuti particolari derivati dalla tipologia specifica di attività, anche contenenti scarti ed avanzi di prodotti detergenti, dovranno essere smaltiti dal Concessionario secondo le vigenti normative in merito a tutela e protezione dell'ambiente da agenti inquinanti.

**Materiale di qualsiasi natura, dimensione o genere non dovrà mai essere accatastato contro le pareti:
possono essere consentiti solo ed esclusivamente impilaggi a terra su pallets, di modesta altezza, al fine di evitare il rischio di crolli o ribaltamenti.**

Esaminato quanto sopra descritto, si riporta di seguito un elenco non esaustivo delle principali misure generali da adottare per ridurre alcuni rischi dovuti alle interferenze.

URTI - COLPI - IMPATTI - COMPRESSIONI

Le attività che richiedono sforzi fisici violenti e/o repentini devono essere eliminate o ridotte anche attraverso l'impiego di attrezzature idonee alla mansione. Gli utensili, gli attrezzi e gli apparecchi per l'impiego manuale devono essere tenuti in buono stato di conservazione ed efficienza e quando non utilizzati devono essere tenuti in condizioni di equilibrio stabile (es. riposti in contenitori o assicurati al corpo dell'addetto) e non devono ingombrare posti di passaggio o di lavoro. I depositi di materiali in cataste, pile e mucchi devono essere organizzati

in modo da evitare crolli o cedimenti e permettere una sicura e agevole movimentazione e non ostacolare la normale viabilità. Gli arredi e le attrezzature dei locali comunque adibiti a posti di lavoro, devono essere disposti in modo da garantire la normale circolazione delle persone.

RIBALTAMENTO SCAFFALATURE

E' tassativamente vietato arrampicarsi sulle scaffalature.

Tutte le scaffalature devono essere assicurate contro il ribaltamento.

PUNTURE - TAGLI – ABRASIONI

Deve essere evitato il contatto del corpo dell'operatore con elementi taglienti o pungenti o comunque capaci di procurare lesioni.

Tutti gli organi lavoratori delle apparecchiature devono essere protetti contro i contatti accidentali. Dove non sia possibile eliminare il pericolo o non siano sufficienti le protezioni collettive (delimitazione delle aree a rischio), devono essere impiegati i DPI idonei alla mansione (calzature di sicurezza, guanti, grembiuli di protezioni, schermi, occhiali, etc.).

SCIVOLAMENTI - CADUTE A LIVELLO (*pavimenti bagnati*)

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

MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI

La movimentazione manuale dei carichi deve essere ridotta al minimo e razionalizzata al fine di non richiedere un eccessivo impegno fisico del personale addetto.

In ogni caso è opportuno ricorrere ad accorgimenti quali la movimentazione ausiliata o la ripartizione del carico. Il carico da movimentare deve essere facilmente afferrabile e non deve presentare caratteristiche tali da provocare lesioni al corpo dell'operatore, anche in funzione della tipologia della lavorazione.

In relazione alle caratteristiche ed entità dei carichi, l'attività di movimentazione manuale deve essere preceduta ed accompagnata da una adeguata azione di informazione e formazione, previo accertamento, per attività non sporadiche, delle condizioni di salute degli addetti.

UTILIZZO DI FORNELLI ED ATTREZZATURE DA CUCINA

verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti, specialmente se non di proprietà del Concessionario. Onde evitare rischi legati all'utilizzo di taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi simili, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre persone presenti. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.

POLVERI - FIBRE

Nelle lavorazioni che prevedono l'impiego di materiali in grana minuta o in polvere oppure fibrosi e nei lavori che comportano l'emissione di polveri o fibre dei materiali lavorati, la produzione e/o la diffusione delle stesse deve essere ridotta al minimo utilizzando tecniche e attrezzature idonee.

Le polveri e le fibre captate e quelle depositatesi, se dannose, devono essere sollecitamente raccolte ed eliminate con i mezzi e gli accorgimenti richiesti dalla loro natura.

Qualora la quantità di polveri o fibre presenti superi i limiti tollerati e comunque nelle operazioni di raccolta ed allontanamento di quantità importanti delle stesse, devono essere forniti ed utilizzati indumenti di lavoro e DPI idonei alle attività ed eventualmente, ove

richiesto, il personale interessato deve essere sottoposto a sorveglianza sanitaria.

ELETTRICI

La scelta degli impianti e delle attrezzature elettriche per le attività deve essere effettuata in funzione dello specifico ambiente di lavoro, verificandone la conformità alle norme di Legge e di buona tecnica.

Qualunque modifica all'impianto elettrico degli impianti fissi deve essere progettato; l'esecuzione, **la manutenzione e la riparazione dello stesso deve essere effettuata da personale qualificato**, che deve rilasciare il certificato di conformità.

Le prese di corrente devono essere localizzate in modo da non costituire intralcio alla normale circolazione o attività lavorativa e da non essere danneggiate.

Prima di iniziare le attività deve essere verificata la rispondenza degli allacciamenti elettrici delle macchine, attrezzature e utensili alle norme di sicurezza, al fine di evitare possibili contatti diretti o indiretti con elementi in tensione.

I percorsi dei conduttori elettrici di alimentazione devono essere disposti in modo da non intralciare i passaggi o essere danneggiati.

È opportuno formulare apposite e dettagliate istruzioni scritte per l'uso degli impianti elettrici.

INVESTIMENTO

Per l'accesso al comprensorio degli addetti ai lavori e dei mezzi di lavoro (trasporto derrate alimentari) devono essere predisposti percorsi sicuri. Deve essere comunque sempre impedito l'accesso di estranei alle zone di lavoro.

All'interno del comprensorio la circolazione degli automezzi e delle macchine deve essere regolata con norme il più possibile simili a quelle della circolazione sulle strade pubbliche e la velocità deve essere limitata a seconda delle caratteristiche e condizioni dei percorsi e dei mezzi.

Per l'accesso degli addetti ai rispettivi luoghi di lavoro devono essere approntati percorsi sicuri e, quando necessario, separati da quelli dei mezzi meccanici.

Le vie d'accesso e quelle corrispondenti ai percorsi interni devono essere illuminate secondo le necessità diurne o notturne e mantenute costantemente in condizioni soddisfacenti.

Si rimanda inoltre a quanto esplicitato al paragrafo 7.1.1 "Obblighi del Concessionario".

RISCHIO CHIMICO

L'impiego di prodotti chimici da parte del Concessionario deve avvenire secondo le specifiche modalità operative indicate sulla scheda tecnica del prodotto stesso. Le schede di rischio dei prodotti utilizzati devono essere sempre presenti in sito insieme alla documentazione di sicurezza ed essere esibita su richiesta del Datore di Lavoro o del Referente 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. All'interno dei locali dopo aver fatto uso dei materiali o sostanze per la pulizia (es. alcool, detersivi) si dovrà verificare attentamente che gli stessi prodotti non siano rimasti involontariamente nelle aree oggetto d'intervento.

I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti. In alcun modo dovranno essere abbandonati, all'interno dell'edificio o dell'area esterna di pertinenza, rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata al termine del servizio.

L'eventuale deposito di materiale infiammabile dovrà essere oggetto di richiesta preventiva al

fine di verificare il rispetto della normativa in materia di antincendio.

In caso di sversamento delle sostanze chimiche si dovrà provvedere ad arieggiare il locale ovvero la zona, ed ad utilizzare, secondo le istruzioni, i kit di assorbimento, che devono essere presenti in sito qualora si utilizzino tali sostanze. Quanto raccolto dovrà essere posto 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.

Dovranno comunque essere rispettate scrupolosamente le istruzioni contenute nelle apposite "schede di rischio" che dovranno essere allegate al DVR aziendale del Concessionario.

RISCHIO BIOLOGICO

Il D.Lgs .81/2008 definisce come agente biologico qualsiasi microrganismo, anche se geneticamente modificato, coltura cellulare ed endoparassita umano che potrebbe provocare infezioni, allergie o intossicazioni.

Nel normale svolgimento delle attività oggetto di concessione si corre il rischio di essere soggetti a contaminazioni di tipo biologico a causa della vicinanza e contatto con cibi avanzati e rifiuti e a causa di possibile contagio dovuto alla vicinanza con persone infette (alunni ammalati).

E' importante utilizzare sempre idonei DPI nel maneggiare avanzi di cibo e rifiuti e rispettare una corretta igiene personale con frequenti lavaggi delle mani anche con sostanze disinfettanti.

E' necessario garantire, a refettorio vuoto, un adeguato ricambio di aria.

Nel caso in cui un operatore si procurasse una ferita da taglio, si ricorda che il contatto con liquidi biologici (come, ad esempio, il sangue) può determinare il contagio di patologie molto gravi quali l'epatite B, l'epatite C, l'HIV. Importante, nei corsi di formazione, pertanto fornire agli operatori nozioni di igiene e pronto soccorso, con la fornitura di guanti in lattice monouso nella dotazione individuale. Fondamentale la vaccinazione antitetanica ed epatitica.

11. MISURE INTEGRATIVE PER L'ELIMINAZIONE O RIDUZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

A seguito dei rischi individuati, vengono impartite le seguenti ulteriori disposizioni a tutela della sicurezza:

- osservare la normativa che disciplina il complesso delle procedure di scelta del contraente prevedendo di applicare sempre compiutamente i principi contenuti nel D. Lgs. n. 81/2008 in tema di gestione della prevenzione e protezione;
- nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di concessione, il personale occupato dal Concessionario deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto;
- i lavoratori del Concessionario e delle ditte appaltatrici devono essere distinguibili dalle altre persone presenti nelle strutture indossando tute da lavoro o camici riportanti indicazione relative alla univoca individuazione della ditta o eventualmente al tipo di servizio erogato;
- divieto di fumare e di assunzione di bevande alcoliche e stupefacenti durante le attività lavorative;
- divieto di portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal Datore di Lavoro Committente;
- 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 Responsabile dei lavori per definire le norme comportamentali in caso di emergenza e evacuazione;
- in caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente gli addetti all'emergenza. Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:
 - percorsi di esodo sono individuati con idonea segnaletica di sicurezza con cartelli installati in numero e posizione adeguata;
 - i presidi antincendio sono segnalati da idonea segnaletica di sicurezza con cartelli installati in numero e posizione adeguata ;
 - i nominativi degli addetti alla gestione delle emergenze e pronto soccorso del Concessionario presenti sul luogo devono essere comunicati al Responsabile del Comune di Pecetto T.se e ad eventuali altre aziende presenti al fine di progettare e coordinare tali lavori;
 - la cassetta pronto soccorso con i contenuti previsti dal D.M. 388/03 è presente e segnalata da apposita cartellonistica.

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 in cui dovesse verificarsi un incidente.

Inoltre:

- la consegna e lo scarico di forniture non deve avvenire in concomitanza con gli orari di ingresso alle scuole del corpo docente e degli alunni;
- l'allontanamento dei rifiuti non deve avvenire in concomitanza con gli orari di uscita dalle scuole del corpo insegnanti e degli alunni;

- manovre e operazioni di automezzi devono sempre essere segnalati e assistiti da personale a terra al fine di evitare danni da investimento;
- durante le operazioni di pulizia dei locali refettorio e cucina verrà interdetto l'accesso ai non addetti ai lavori; aerare i locali dopo aver utilizzato prodotti per la pulizia;
- i pavimenti bagnati devono sempre essere segnalati;
- alla cucina possono accedere solo gli addetti alla preparazione dei pasti come segnalati dal Concessionario.

12. MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DELLA PRESENTE CONCESSIONE

Si informa sin da ora che presso l'edificio scolastico sede dell'attività sono in vigore i seguenti divieti ed obblighi per il personale del Concessionario e delle ditte appaltatrici o per chi da esse incaricato:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni di manutenzione in atto da parte di personale del Comune di Pecetto Torinese o di altre Ditte;
- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti di proprietà del Comune di Pecetto Torinese non espressamente autorizzati in sede di consegna delle strutture;
- divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non specificatamente autorizzati dal Comune o dalle Autorità Scolastiche con apposito permesso;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di rimuovere o manomettere in un alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura del Concessionario;
- divieto, sia per il personale del Comune, sia per quello del Concessionario, di compiere di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere la sicurezza anche di altre persone;
- divieto, sia per il personale del Comune, sia per quello del Concessionario, di compiere qualsiasi operazione (pulizia, lubrificazioni, riparazioni, registrazioni, ecc.) su organi in moto o su impianti in funzione; qualora strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, dovranno essere adottate misure di sicurezza alternative a cura del Concessionario e a tutela del personale del Comune e di quello del Concessionario stesso;
- divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa;
- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;
- obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
- obbligo di impiegare macchine, attrezzi ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge ed in conformità alle stesse e alle istruzioni di utilizzo del costruttore;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza (adoperandosi direttamente, ma solo in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli).

FIRMANDO IL PRESENTE DOCUMENTO, IL DATORE DI LAVORO DEL CONCESSIONARIO CERTIFICA DI AVER PRESO ATTO, DI CONDIVIDRE ED ACCETTARE I DIVIETI E GLI OBBLIGHI ELENCATI NEI PRECEDENTI DUE PARAGRAFI.

13. GESTIONE DELLE EMERGENZE

Il Concessionario dovrà prevedere all'interno del proprio personale operante nel comprensorio scolastico almeno un addetto alla prevenzione incendi ed al primo soccorso che abbiano seguito i corsi di formazione previsti per Legge. I nominativi di tali addetti dovranno essere comunicati al Committente.

13.1 Procedura per chiamare o attivare il soccorso

IN CASO D'INCENDIO

Chiamare i vigili del fuoco telefonando al 115.

Rispondere con calma alle domande dell'operatore dei vigili del fuoco che richiederà:

- Nome e cognome di chi chiama
- Recapito telefonico
- Indirizzo del cantiere e riferimenti per facilitare l'arrivo dei soccorsi
- Informazioni sull'incendio, persone coinvolte

Non interrompere la comunicazione finché non lo decide l'operatore.

Attendere i soccorsi esterni al di fuori del cantiere.

IN CASO D'INFORTUNIO O MALORE

Chiamare il SOCCORSO PUBBLICO componendo il numero telefonico 118

Rispondere con calma alle domande dell'operatore che richiederà:

- Nome e cognome di chi chiama
- Recapito telefonico
- Indirizzo del cantiere e riferimenti per facilitare l'arrivo dei soccorsi
- Informazioni, persone coinvolte

Conclusa la telefonata, lasciare libero il telefono, potrebbe essere necessario richiamarvi.

13.2 NUMERI UTILI

Struttura	Indirizzo	Telefono
Pronto soccorso	c/o Ospedale Maggiore, via De Maria n° 1, Chieri (TO)	01194293177 - PRONTO INTERVENTO: 118
Guardia Medica	Moncalieri Chieri	011.641.265 011.94.291
Vigili del fuoco	Comando Provinciale - c.so Regina Margherita n° 330 - Torino	115
Carabinieri	strada Chieri n° 3, Pino Torinese (TO)	011841000 - PRONTO INTERVENTO: 112
INAIL		803-164
Smat		800-239-111
Ente gestore energia elettrica	ENEL – segnalazione guasti	803-500
Ente gestore gas	ITALGAS - segnalazione guasti e dispersioni	800-900-999
Ospedali	Santa Croce, P.zza A. Ferdinando n° 3, Moncalieri (TO)	TEL. 0116930267
	Ospedale Maggiore, via De Maria n° 1, Chieri (TO)	011.94.291
ASL territorialmente competente	Asl n° 5 - via S. Giorgio n° 17/b - Chieri (TO)	

13.3 ADEMPIMENTI IN MATERIA DI PREVENZIONE INCENDI

I locali della mensa scolastica sono inseriti all'interno di una attività soggetta al controllo dei vigili del fuoco ai sensi del DPR 151/2011.

Il Comune di Pecetto T.se ha depositato regolare SCIA per l'esercizio di tale attività (vedi allegato).

MOD. PIN 2 - 2014 SCIA

Rif. Pratica VV.F. n.

28757

Spazio per protocollo



PAG. 1

AL COMANDO PROVINCIALE DEI VIGILI DEL FUOCO DI TORINO

provincia

SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITA' AI FINI DELLA SICUREZZA ANTINCENDIO

(art. 4 del D.P.R. 01/08/2011 n. 151)

Il sottoscritto	Calo'	COSIMO
	Cognome	Nome
domiciliato in	per la carica c/o Comune di Pecetto Torinese in via Umberto I	
	indirizzo	comune
TO	011 8608568	C.F. C L A C S M 5 8 e 2 1 G 0 9 8 G
	provincia	codice fiscale della persona fisica
011 8608041	polizia.municipale@comune.pecetto.to.it	info@pec.comune.pecetto.to.it
	Fax	indirizzo di posta elettronica certificata
nella sua qualità di	RESPONSABILE DEL SERVIZIO LL.PP.	
	qualifica rivestita (titolare, legale rappresentante, amministratore, etc.)	
della	COMUNE DI PECETTO TORINESE	
	ragione sociale ditta, impresa, ente, società, associazione, etc.	
con sede in	VIA UMBERTO I	3 10020
	indirizzo	n. civico c.a.p.
PECETTO TORINESE	TO	0118609218
	comune	provincia telefono
0118608041	info@comune.pecetto.to.it	info@pec.comune.pecetto.to.it
	fax	indirizzo di posta elettronica certificata

responsabile dell'attività sotto specificata,

consapevole delle conseguenze penali e amministrative previste dagli artt. 75 e 76 del DPR 445/2000 in caso di dichiarazioni mendaci e formazione o uso di atti falsi nonché della sanzione penale prevista dagli artt. 19, comma 6, e 21 della L. 241/90 e successive modificazioni, e con riferimento:

<input checked="" type="checkbox"/>	ai progetti approvati dal Comando VV.F. (solo per attività di cat B e C)	in data 03/11/14	prot. n. 35199
<input type="checkbox"/>	alla documentazione tecnica di progetto di cui alla asseverazione allegata (per attività di cat. A)	in data	prot. n.
<input checked="" type="checkbox"/>	alla documentazione tecnica di progetto di cui alla asseverazione allegata (per attività di cat. A,B,C in caso di modifiche di cui art.4, comma 6, del DPR 01/08/2011 n.151, che non comportino aggravio delle preesistenti condizioni di sicurezza)		
	(barrare con <input checked="" type="checkbox"/> il riquadro di interesse)		

SEGNALA

ai sensi dell'art. 4 del DPR 01/08/2011 n. 151

l'inizio, in conformità alla normativa antincendio vigente, dell'esercizio dell'attività di

SCUOLA PRIMARIA NINO COSTA

tipo di attività (albergo, scuola, etc.)

sita in	STRADA VALLE SAUGLIO	3	10020
	indirizzo	n. civico	c.a.p.
PECETTO TORINESE	TO	011-8609318	
	Comune	provincia	telefono

La/e attività oggetto della Segnalazione sono individuate¹ ai n./sotto classe/ cat.:

67	2	B
----	---	---

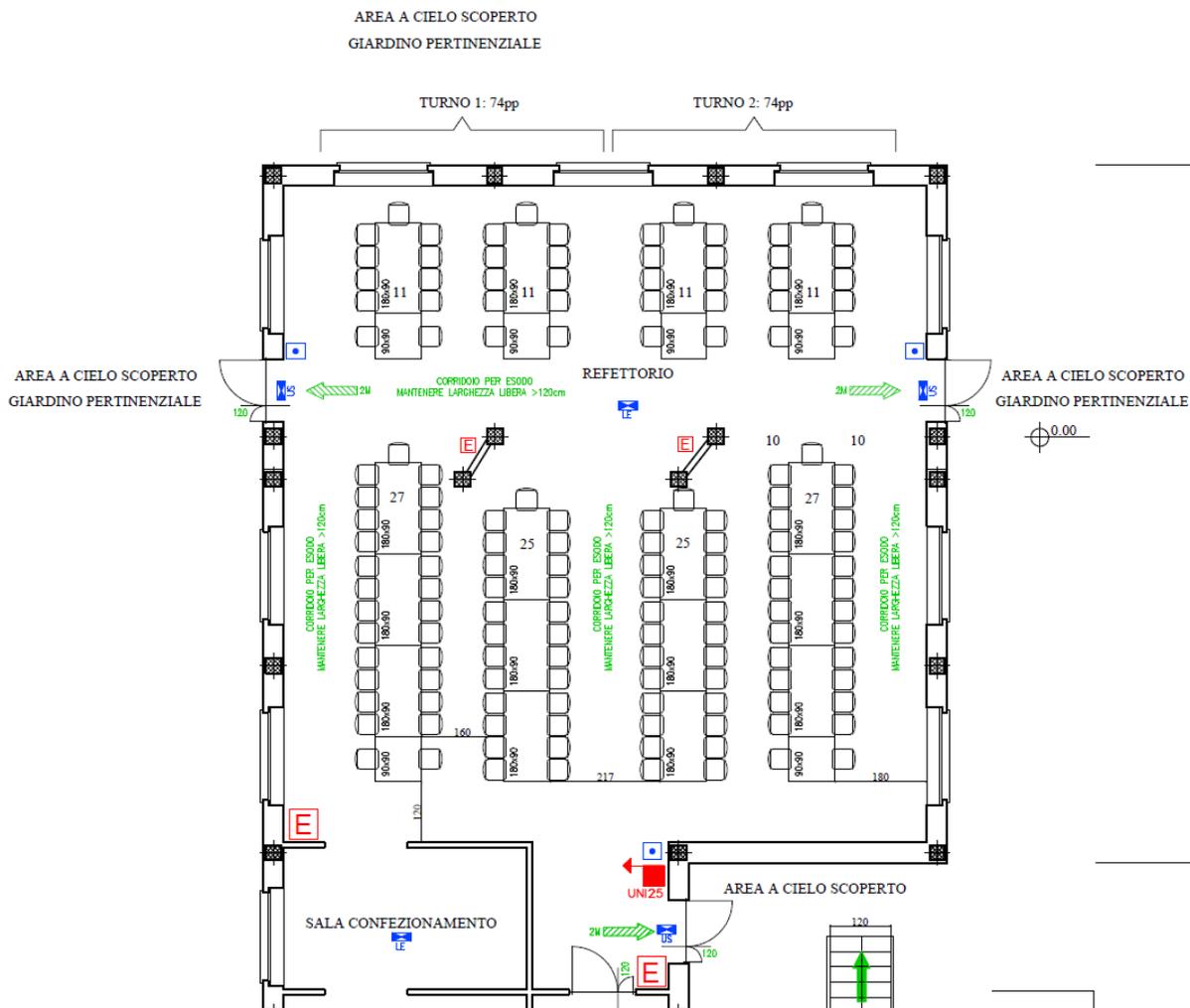
Sigla del responsabile dell'attività

Il conduttore della attività della refezione scolastica deve garantire il rispetto delle prescrizioni in materia di prevenzione incendi condivise con il comando VVF.TO e rappresentate nel progetto di prevenzione incendi, disponibile presso l'ufficio tecnico comunale e considerato parte sostanziale ed integrante del presente atto.

Si precisa, in particolare, che l'affollamento massimo ipotizzabile è di 74 persone per il refettorio.

La superficie del refettorio consente il posizionamento di arredi per la preparazione di un numero di coperti doppi per la veloce gestione di un doppio turno, ma resta inteso che l'affollamento massimo ipotizzabile resta di 74 persone.

Il conduttore della attività deve inoltre garantire che gli arredi siano posizionati in modo da garantire sempre corridoi di fuga di larghezza non inferiore a quanto rappresentato nello schema di seguito allegato.



AFFOLLAMENTO MASSIMO IPOTIZZABILE: 0,4persone/mq

SUPERFICIE REFETTORIO: 184mq

AFFOLLAMENTO MASSIMO IPOTIZZABILE: $184 \times 0,4 = 74$ persone

NOTA: IL LAYOUT DEGLI ARREDI RAPPRESENTATO NELL' ELABORATO GRAFICO RIPRODUCE LA DISPOSIZIONE DI TAVOLI E SEDIE PER OTTIMIZZARE E VELOCIZZARE LA TURNAZIONE DELLE CLASSI

Il conduttore dell'attività si deve inoltre impegnare a garantire l'efficienza dei presidi antincendio per la protezione passiva ed attiva, e di segnalare tempestivamente ogni malfunzionamento.

14. COSTI DELLA SICUREZZA RELATIVI AI RISCHI DA INTERFERENZA

In fase di valutazione preventiva dei rischi, relativi alla concessione in oggetto, sono stati individuati i costi per la gestione della sicurezza connessi all'eliminazione dei rischi da interferenza.

- Vista la particolarità della concessione, viene individuata quale misura di gestione della sicurezza, l'azione di formazione ed informazione dei lavoratori impiegati nella concessione, in fase di **riunione preliminare di coordinamento**;
- **i costi per la sicurezza** sono stati determinati in base alle misure preventive e protettive necessari ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze. Tali costi sono stati ricavati da un'indagine di mercato ed in base al costo di dispositivi similari a quelli individuati.
- **I costi stimati** per la eliminazione e comunque per la riduzione al minimo dei rischi da interferenze sono stati stimati in base al numero complessivo di pasti da produrre nell'intera durata contrattuale (circa 1.150 pasti la settimana). E' stata poi stimata l'incidenza del costo sul singolo pasto.
- **I costi della sicurezza**, compresi nel valore economico della concessione e, pertanto, riportato su tutti i documenti afferenti alla gara, **non sono soggetti a ribasso** e su richiesta, potranno essere messi a disposizione sia dei Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza, sia delle Organizzazioni sindacali dei lavoratori del Concessionario.

14.1 Servizio ristorazione per gli utenti del servizio

Attività svolte dal Concessionario	Interferenze con	Frequenza	Misure preventive	Oneri per la sicurezza €/pasto
Consegna derrate alimentari e non alimentari al punto di presa in carico presso l'edificio scolastico	<ul style="list-style-type: none"> • personale operante presso i locali scolastici • alunni • genitori e/o eventuale pubblico esterno 	giornaliera	Rispetto del Codice della Strada e regolamento comunale di Polizia Locale	0,002
Trasporto e movimentazione derrate alimentari e non alimentari entro l'edificio scolastico sino alla dispensa e/o alla cucina	<ul style="list-style-type: none"> • personale operante presso i locali scolastici • alunni • genitori 	giornaliera	Individuare percorsi protetti ed orari favorevoli (escludendo i periodi di prescuola, ricreazione e fine lezioni). Rispettare i limiti di portata del montacarichi. Utilizzare apposita cartellonistica mobile	0,003
Derattizzazione	Utenti edificio scolastico	trimestrale	Effettuare tale operazione in assenza totale di persone. Delimitare le zone, utilizzare DPI e	0,037

			cartellonistica idonea. Predisporre tempi di sicurezza idonei alla decontaminazione	
Pulizia e sanificazione refettorio e locali di pertinenza	Utenti del servizio ristorazione	Secondo specifiche contrattuali	Delimitare le zone, utilizzare DPI. Eeguire in orari di limitata incidenza di interferenza	0,003

14.2 Attività a cura del personale dipendente dai Datori di Lavoro scolastici

Attività	Interferenze con	Frequenza	Misure preventive	Oneri per la sicurezza €/pasto
Pulizia locali dell'edificio scolastico	Operatori del Concessionario	Secondo procedure interne scolastiche	Delimitare le aree di competenza a protezione delle cose e delle persone	0.002

14.3 Attività a cura del Concedente.

Attività	Interferenze con	Frequenza	Misure preventive	Oneri per la sicurezza €/pasto
Manutenzione non differibile di attrezzature ed impianti	Operatori del Concessionario	Secondo necessità	Delimitare le aree di intervento. Adottare misure di pulizia e sanificazione successive	0.003

€/pasto = 0,050

Per un totale di 1.150 pasti medi la settimana si prevede un costo annuo (calcolato sulla base dei nove mesi di durata del periodo scolastico) relativo agli oneri per la sicurezza strettamente inerenti l'attività lavorativa, pari ad € 2.070,00

14.4 Riunioni di coordinamento e formazione.

Costo per organizzazione ed espletamento di riunioni di coordinamento e di formazione, convocate per particolari esigenze.

Importo orario: 45,00 €/ora

Impegno complessivo (organizzazione ed esecuzione): ore 3 x 3 persone

Totale: € 405,00

14.5 Totale costi per la sicurezza

€ 2.070,00 + € 405,00 = € 2.475,00

15. SOTTOSCRIZIONE DEL DOCUMENTO

Il presente documento redatto a conclusione del processo di valutazione condotto dal datore di lavoro, con l'aiuto del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP), per quanto di sua competenza, viene letto e sottoscritto per accettazione dai soggetti interessati come sotto riportati.

FIRMA PER EMISSIONE DEL DOCUMENTO

Il Datore di Lavoro

data _____ Firma _____

FIRME PER PRESA VISIONE E CONDIVISIONE DEL DOCUMENTO

Il Referente del Comune di Pecetto Torinese per la concessione in oggetto osservazioni

data _____ Firma _____

FIRME PER ACCETTAZIONE E RITIRO COPIA

Il Datore di Lavoro del Concessionario osservazioni

data _____ Firma _____

16. APPENDICE

16.1 PRIMA DELLA STIPULA DEL CONTRATTO

Si provvederà a fornire, in caso di varianti proposte dal Concessionario e accettate dal Concedente, 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 sulle lavorazioni che il Concessionario dovrà esplicitare in sede di gara. Il documento definitivo dovrà essere allegato al contratto.

16.2 DOPO LA STIPULA DEL CONTRATTO

Il Concessionario deve redigere il “Verbale di sopralluogo congiunto” da sottoscrivere tra il Responsabile del Procedimento del Concedente, il Direttore Tecnico del servizio o altra persona avente titolo a rappresentare a tutti gli effetti l’Impresa ed i Datori di Lavoro o loro referenti o preposti in rappresentanza delle Istituzioni Scolastiche operanti nel plesso scolastico di Pecetto Torinese.

Prima dall’inizio delle attività il Concessionario dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere Coordinato con il Documento Unico Valutazione Rischi Interferenze (DUVRI) definitivo.

16.3 CONCLUSIONI

Il presente DUVRI è comunque suscettibile di eventuale tempestiva integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi interferenziali nel corso dello svolgimento della concessione.