



studio 3P associato
piazza franqipane 7
marano lagunare ud
codice fiscale e
partita iva 0650770506
telefono 0431 67570
telefax 0431 640907
studio@studio3p.info
studio@pec.studio3p.info

COMUNE DI AQUILEIA
PROV. DI UDINE

Prot. n. 6775 U.I.

Cat. TA Cl. Fasc. 26 GIU. 2014

<input type="checkbox"/> sindaco	<input type="checkbox"/> messi
<input type="checkbox"/> giunta	<input type="checkbox"/> altri
<input type="checkbox"/> consiglio	<input type="checkbox"/> assessori
<input type="checkbox"/> segretario	<input type="checkbox"/> commerciali
<input type="checkbox"/> affari gen.	<input type="checkbox"/> S.U.A.P.
<input type="checkbox"/> ragioneria	<input type="checkbox"/> edilizia
<input type="checkbox"/> personale	<input type="checkbox"/> privata
<input type="checkbox"/> tributi	<input type="checkbox"/> lavori
<input type="checkbox"/> ufficio	<input type="checkbox"/> pubblici
<input type="checkbox"/> elettorale	
<input type="checkbox"/> servizi demografici	
<input type="checkbox"/> servizi sociali	
<input checked="" type="checkbox"/> pubblica istruzione	
<input type="checkbox"/> biblioteca	
<input type="checkbox"/> polizia locale	

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
PROVINCIA DI UDINE
COMUNE DI AQUILEIA

Art. 26, comma 3, D. Lgs. 81/08 e succ. mod. ed int.

COMMITTENTE
COMUNE DI AQUILEIA
piazza Garibaldi, 7 - 33051 - Aquileia (UD)

OGGETTO
DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DELLE
ATTIVITÀ INTERFERENTI PER LA GESTIONE E
COORDINAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA E FORNITURA PASTI CALDI A DOMICILIO
PER IL PERIODO 01.09.2014 ÷ 31.08.2017

Marano Lagunare, li 25.06.2014

Il datore di lavoro

ing. Angelo Peverè
Angelo Peverè
Laurea Specialistica
Sezione A
Settori: a - b - c
N° 2138

INDICE GENERALE

- PREMESSA
- IDENTIFICAZIONE E DESCRIZIONE DEL LAVORO DA SVOLGERE
- INDIVIDUAZIONE DEI SOGGETTI CON COMPITI DI SICUREZZA
- STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA

PREMESSA

L'art.26, comma 3, del D.Lgs.81/08 e succ. mod. ed int. 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 in generale, 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 che dei Lavoratori Autonomi, come dei Datori di Lavoro delle Imprese incaricate della esecuzione dei lavori o della prestazione d'opera.

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

Il documento, si badi bene, riguarda solo i rischi 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. 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.

IDENTIFICAZIONE E DESCRIZIONE DEL LAVORO DA SVOLGERE

Trattasi del servizio di gestione e coordinamento del servizio di ristorazione scolastica a favore della scuola dell'infanzia, compreso la sezione primavera, della scuola primaria e della scuola secondaria di 1° grado nonché del servizio di fornitura pasti caldi a domicilio per anziani e/o bisognosi ad impresa di ristorazione specializzata che utilizzerà, quale centro cottura, quello di proprietà messo a disposizione dal Comune di Aquileia, adiacente al plesso della scuola primaria "A. Manzoni" e sito in via E. Fermi nel capoluogo.

Il contratto d'appalto avrà durata triennale, dal 01.09.2014 fino al 31.08.2017 e consta di:

1. rilevazione quotidiana delle presenze al fine della prenotazione dei pasti, degli spuntini e delle merende;
2. la gestione della fornitura delle derrate alimentari e la loro conservazione;
3. preparazione e distribuzione degli spuntini mattutini e delle merende pomeridiane;
4. la produzione e la preparazione dei pasti nel centro cottura comunale in conformità al menù;

Il servizio sarà svolto adottando il sistema di multirazione con il trasporto dei pasti in contenitori termici atti a garantire il mantenimento della temperatura per le scuole.

Il servizio sarà svolto adottando il sistema di monoporzione con il trasporto dei pasti in contenitori termici atti a garantire il mantenimento della temperatura per gli utenti pasti caldi.

Il servizio comprende anche la fornitura di alimenti speciali e loro conservazione, produzione e preparazione pasti e diete speciali per casi documentati e certificati di allergie/intolleranze alimentari, stati patologici e per motivi etico-religiosi.

Il Comune si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza.

5. l'allestimento e l'apparecchiatura dei tavoli nei locali adibiti a mensa;
6. il ricevimento, la porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti delle scuole mediante utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata;
7. il trasporto con idonei automezzi e relativa consegna a domicilio in confezione sigillata monoporzione per gli utenti del servizio "pasti caldi a domicilio";
8. il trasporto con idonei automezzi e relativa consegna c/o la Scuola dell'Infanzia di Corso Gramsci per gli utenti del servizio mensa della scuola stessa;
9. sbarazzo, riordino, pulizia e sanificazione delle attrezzature e arredi dei locali mensa;
10. pulizia dei servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla cucina;
11. pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei locali del centro cottura ivi compreso i contenitori utilizzati per il servizio a domicilio, pulizia dell'area esterna di pertinenza del centro cottura;
12. lavaggio e stoccaggio delle stoviglie e vasellame utilizzato nei locali mensa;
13. pulizia e sanificazione e manutenzione degli automezzi riservati al trasporto dei pasti;
14. pulizia biancheria;
15. pulizia straordinaria da effettuare ad inizio e fine dell'anno scolastico dei locali adibiti a cucina, magazzino, refettori,

servizi igienici e spogliatoi (pareti, arredi, pavimenti, vetrate, porte, sanitari, termosifoni, ecc.)

16. gestione rifiuti e avanzi nel rispetto delle regole e norme dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani;
17. fornitura di detersivi e prodotti di pulizia a norma di legge, e dei sacchi per lo smaltimento dei rifiuti;
18. servizio di monitoraggio di insetti, roditori e striscianti dei locali adibiti a centro cottura e refettori
19. fornitura e reintegro, per tutta la durata dell'appalto, di tutte le stoviglie, utensili, ed in generale tutto ciò che è necessario ad assicurare il regolare funzionamento del servizio, ivi compresa la fornitura di tovaglioli di carta, tovagliette, posate, brocche per il servizio in tavola;
20. manutenzione ordinaria dei locali del centro cottura e mensa e delle relative attrezzature;
21. l'assistenza e la consulenza in materia dietetica per la redazione e la gestione dei menù speciali per casi documentati e certificati di allergie/intolleranze alimentari, stati patologici e per motivi etico-religiosi;
22. attuazione di quanto previsto dal Decreto legislativo 6 novembre 2007, n°193: "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";
23. collaborazione con l'amministrazione comunale e la scuola per la realizzazione di progetti in materia di educazione alimentare;
24. partecipazione, su richiesta dell'amministrazione comunale o delle autorità scolastiche, agli incontri del comitato mensa, agli incontri di presentazione del servizio all'utenza ed ad altri incontri che si rendessero necessari in corso di svolgimento del servizio.

Per detta prestazione il Comune di Aquileia mette a disposizione:

- il centro di cottura con le attrezzature e gli impianti;
- tutte le energie necessarie al funzionamento della cucina (gas, luce, acqua, combustibile, forza motrice) compreso il riscaldamento.

INDIVIDUAZIONE DEI SOGGETTI CON COMPITI DI SICUREZZA

L'Ente appaltante è il comune di Aquileia che vede nella figura del Sig. [REDACTED], il Datore di Lavoro.

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

Nell'ambito del processo produttivo si individuano orientativamente:

- approvvigionamento esterno di generi alimentari;
- preparazione e pulizia generi alimentari per cottura;
- preparazione tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche con l'acqua, piatti e vassoi (quest'ultimi se utilizzati);
- all'arrivo dei contenitori termici, controllo quantità di cibo e verifica conformità alle ordinazioni;
- distribuzione pasti dopo che tutti gli alunni hanno preso posto a tavola.

Per la scuola materna è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta.

A pasto concluso:

- smaltimento rifiuti;
- lavaggio stoviglie;
- pulizia locali mensa.

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

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

La preparazione dei pasti vengono eseguite:

- all'interno del locale cucina dove vengono accolte le materie prime, preparati i pasti, porzionati, distribuiti nelle rispettive mense ovvero raccolti in contenitori termici contenenti le

porzioni da consegnare/trasportare. Risultano individuate le seguenti sub-fasi:

- ricezione *materie prime*;
- preparazione pasti;
- preparazione porzioni;
- distribuzione cibi;
- preparazione tavoli;
- movimentazione contenitori, posate, stoviglie;
- lavaggio contenitori, posate, stoviglie;
- pulizia tavoli e locale mensa;
- preparazione porzioni per servizio "catering".

Resta inteso che le possibili interferenze possono verificarsi tra gli addetti dell'appaltatore del servizio e la normale utenza del plesso scolastico, insegnanti, alunni e possibili visitatori estemporanei.

É inoltre possibile la promiscuità con i dipendenti comunali durante eventuali estemporanei interventi manutentivi nell'edificio ovvero nel ritiro delle porzioni per la distribuzione nel territorio comunale.

I rischi individuabili sono connessi in particolare a:

- condizione di pericolosità della struttura indotte dalle attività di approvvigionamento e di manutenzione (pavimenti scivolosi nelle operazioni di "carico" e nell'uso di prodotti per pulizia con conseguenti cadute, urti, contusioni, caduta oggetti, tagli, ecc.);
- condizione di pericolosità della struttura indotte dal trasporto e distribuzione dei pasti (pavimenti scivolosi, urti, contusioni, caduta oggetti dall'alto, ustioni, tagli, ecc.);
- possibile investimento da autoveicolo nella fornitura esterna dei cibi precotti;
- rischio incendio ed elettrocuzione nell'utilizzo delle attrezzature elettriche;
- possibile investimento da autoveicolo nell'accesso all'area per le forniture esterne.

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.

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 netto dell'IVA di legge) per lo svolgimento della richiesta informazione sono calcolati per la durata triennale dell'appalto, sulla base di un monte ore complessivo di n°1 ore x n°3 incontri/anno.

COSTI PREVEDIBILI PER IL SERVIZIO

- svolgimento di incontri di coordinamento
n°1 ore x n°3 incontri x 60 €/ora x 3 anni = 540 €

