

# **AMES S.P.A.**

**AZIENDA MULTISERVIZI ECONOMICI E SOCIALI SPA**

**Isola Nova del Tronchetto, 14 – 30135 Venezia (VE) - ITALIA**

## **CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

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 2011 – AGOSTO 2014**

(con possibilità di proroga per ulteriori tre anni)

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. (Determinazione n. 3/2008).

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.

e

## **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 tali misure;
- 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 dal personale AMES e, in alcuni casi, anche dal personale del Comune di Venezia 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.

## **DATI RELATIVI AL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE**

-Indicazione del ruolo\_\_\_\_\_

-Nominativo\_\_\_\_\_

-Indirizzo sede e recapito telefonico\_\_\_\_\_

-Datore di Lavoro della Stazione - Ditta Appaltante:

\_\_\_\_\_

---

**Stazione Appaltante:**

A.M.E.S. S.p.A.  
Isola Nova del Tronchetto, 14  
30135 - Venezia -

**Responsabile Gestione del Contratto:**

Rag. Lorenzo Lugato  
Direttore Attività Operative A.M.E.S. S.p.A.  
A.M.E.S. S.p.A.  
Isola Nova del Tronchetto, 14  
30135 – Venezia –  
[lorenzo.lugato@amesvenezia.it](mailto:lorenzo.lugato@amesvenezia.it)  
Tel. +39 041/2967200  
Fax. +39 041/2967290

**Rappresentante dei Lavoratori:**

Dott.ssa Elisa Sbrogiò  
Dott.ssa Elena Longo

**R.S.P.P. A.M.E.S. S.p.A.:**

Dott.ssa Silvia Spignesi

**Medico Competente:**

Dr. Davide Fanin  
Via Mestrina, 62/A  
30171 Mestre - Venezia

**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 del territorio comunale.

Oltre ai centri cottura elencati nel presente documento, viene richiesto dal capitolato di appalto la disponibilità, attuale e per tutta la durata dell'appalto, di un centro cottura idoneo a norma di legge e regolarmente autorizzato, con una capacità produttiva di almeno n. 3.000 pasti al giorno, entro 30 km da Venezia - Piazzale Roma, 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;

## **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 caraffe, 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.

### **DATI RELATIVI ALL'APPALTATORE**

**-DA COMPILARE DOPO L'APPALTO DEL SERVIZIO -**

.....Ragione sociale

.....Indirizzo - sede legale -

.....Altri dati identificativi della Ditta Appaltatrice

.....Codice Fiscale e Partita IVA

.....Iscritta alla C.C.I.A.A. (indicare il luogo)

.....Posizione INAIL e Posizione INPS

.....Datore di lavoro

.....R. S.P.P.

.....Preposti per i lavoratori

.....Medico Competente

.....Rappresentante designato dall'Appaltatore

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 antipanico, 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 verranno 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, 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 verrà 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: verrà 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 € 250,00

-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 € 320,00

- 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 € 320,00

- 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 € 320,00

-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 € 40,00

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

Totale annuale pari ad € 1.250,00. 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 Dlgs 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 DLgs 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

\_\_\_\_\_