

COMUNE DI ARBOREA

PROVINCIA DI ORISTANO

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

- D.U.V.R.I. -

VALUTAZIONE PRELIMINARE DEI RISCHI STANDARD PRIMA DELL' AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

AI SENSI DELL'ART. 26 DEL D. Lgs 81/08

IL DATORE DI LAVORO

del Comune di Arborea

Anagrafica	
Stazione appaltante : Amministrazione Comunale Arborea	
Oggetto dell'appalto	Servizio mensa scolastica per il periodo da ottobre 2021 al 31 maggio 2024
Codice identificativo gare (CIG)	8829470524
Sede oggetto della valutazione dei rischi	Scuola dell'infanzia di Arborea
Datore di Lavoro della Stazione Appaltante	Sindaco
RSPD della Stazione Appaltante	Ing. Maurizio Caddeo
Medico Competente della Stazione Appaltante	Dott. Manai Carlo Aurelio
Datore di Lavoro della Istituzione Scolastica	Dirigente Scolastico: Dr.ssa Federica Meloni
Datore di Lavoro della ditta	Sarà individuato dopo l'espletamento della trattativa
Referente per l'attuazione dell'affidamento del presente documento	Dr.ssa Laura Poddie - RUP

PREMESSA

Il presente documento, allegato al fascicolo relativo al procedimento per l'affidamento del servizio mensa scolastica, è stato redatto in ottemperanza all'art. 26, comma 3-ter, del D. Lgs 9 aprile 2008, n.81, modificato e integrato dal D. Lgs. 3 agosto 2009, n.106, con l'obiettivo di individuare le misure di prevenzione e protezione necessarie per eliminare o ridurre al minimo fattori di rischio derivanti da interferenze tra le fasi di esecuzione del servizio in affidamento dal personale della ditta, il personale scolastico, gli alunni ed eventualmente le persone che potrebbero far parte di un eventuale comitato di genitori.

DESCRIZIONE GENERALE DEI LUOGHI

L'edificio ospita la scuola dell'infanzia plesso di Arborea dipendente dall'Istituto Comprensivo di Marrubiu. La scuola dell'infanzia utilizza un ampio cortile con un campo da gioco e spazio ludico. La cucina è accessibile dal cortile della scuola dell'infanzia su Strada 19 Est, così come indicato nella tavola allegata, nei quali sono indicati, oltre all'ingresso della scuola, la posizione della centrale termica e della stazione di pompaggio antincendio.

ATTIVITA' E LAVORAZIONI

L'attività scolastica all'interno dell'edificio e nel cortile è di tipo educativo e ludico, e prevede la presenza del personale scolastico, degli insegnanti e dei bambini.

La ditta si dovrà occupare di preparare i pasti per gli alunni ed il personale scolastico della scuola, della conservazione dei cibi e delle pulizie degli ambienti di propria competenza.

INTERFERENZE

Le principali interferenze ipotizzabili durante lo svolgimento dell'attività lavorativa sono da individuare in base ai seguenti elementi:

- Distribuzione di pasti caldi
- Trasporto, carico e scarico di alimenti e altre merci

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata da parte di personale idoneo e formato, in collaborazione con gli insegnanti ed il personale ATA. Dovranno essere in particolare presi tutti gli accorgimenti per eliminare il rischio di ustione in presenza di alimenti e contenitori caldi. La disposizione dei tavoli, dei carrelli e di eventuali contenitori dovrà essere tale da consentire l'agevole e sicuro deflusso dei presenti anche in caso di emergenza. I piatti, i bicchieri e le posate dovranno essere idonei, tenuto conto dell'età dei bambini.

Le operazioni di carico, trasporto e scarico degli alimenti, con automezzo o anche a mano, devono essere effettuate attraverso l'accesso al centro di cottura verso strada 19 est secondo il percorso indicato nella planimetria. In ogni caso, durante tali operazioni, non ci deve essere presenza di bambini e/o personale scolastico.

La ditta dovrà effettuare i necessari controlli periodici per verificare la tenuta delle tubazioni e dei rubinetti del gas e per evitare perdite di gas. Negli orari in cui non si utilizzano i fuochi, i rubinetti del gas devono essere chiusi.

La ditta appaltatrice, dopo aver effettuato una ricognizione dei luoghi, integrerà il presente documento con la relazione contenente gli ulteriori rischi da interferenza e le relative precauzioni e le misure preventive e di protezione.

RISCHI SPECIFICI

Rischio elettrico

Gli apparecchi e le macchine con alimentazione elettrica devono essere conformi alle normative europee, dotate di manuale d'uso e manutenzione.

E' vietato l'utilizzo di componenti elettrici non conformi alle norme, o macchine per scopi non previsti dal costruttore. In questi casi l'uso improprio del componente può generare situazioni di rischio, elettrico o meccanico, non previsti all'atto della sua costruzione.

E' vietato lasciare apparecchiature elettriche (cavi, prolunghe, trapani, ecc.) incustodite sulle vie di transito, in cucina o nel refettorio, evitando intralci e possibilità di caduta di persone, e sollecitazioni meccaniche non previste dal costruttore con conseguenti situazioni di rischio.

Rischio da agenti fisici

La ditta effettuerà l'analisi dei rischi da agenti fisici dovuti all'utilizzo attrezzature e utensili da cucina, compresi i coltelli o altri attrezzi taglienti e appuntiti. Il personale della cucina dovrà essere informato, formato addestrato per ridurre tali rischi anche nella fase di distribuzione dei pasti agli utenti.

Pericolo chimico

Negli ambienti interessati vengono utilizzate sostanze chimiche per la pulizia dei locali (detergenti, disinfettanti etc.)

Nell'utilizzare tali prodotti è necessario attenersi alle istruzioni operative presenti sugli stessi ed alle indicazioni contenute nella scheda di sicurezza nonché utilizzare i DPI prescritti.

L'impiego di tutti i prodotti detergenti deve avvenire secondo le specifiche modalità operative indicate sulla scheda di sicurezza (scheda che deve essere presente in sito ed essere esibita su richiesta del committente o degli enti preposti per il controllo).

Gli interventi straordinari che necessitano di prodotti chimici particolarmente pericolosi, 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 travasarli in contenitori non correttamente etichettati.

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

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

Pericolo di incendio ed esplosione

Si sottolinea che in tutti gli ambienti oggetto dell'appalto è vietato fumare.

Nella cucina saranno presenti prese d'aria verso l'esterno, di idonea superficie per evitare l'accumulo del gas. Se si utilizza GPL le prese d'aria devono essere ad altezza pavimento.

Al fine di prevenire le probabilità di incendio durante le attività di manutenzione è necessario evitare:

- accumulo di materiali combustibili;
- ostruzione delle vie di esodo;
- bloccaggio in apertura delle porte resistenti al fuoco;

Tutti gli operatori che accedono alle varie strutture devono prendere visione dei piani di emergenza.

Nel caso un operatore riscontri l'insorgere di un incendio è tenuto ad attuare le procedure indicate nel Piano.

Procedura di emergenza GAS

In caso di perdita di gas i lavoratori devono immediatamente chiudere le valvole di intercettazione, arieggiare i locali e agire sull'interruttore generale del quadro elettrico. Devono inoltre avvisare il personale della scuola, che darà attiverà la procedura di evacuazione. L'allarme cesserà e il gas sarà riaperto solo dopo che i tecnici avranno individuato e eliminato il guasto.

Pericolo strutturale luoghi di lavoro

Non sono presenti rischi strutturali correlati alla staticità degli edifici.

Tutte le attività manutentive e di installazione devono essere eseguite con particolare cura, in orari di non attività della scuola; a tale riguardo le attività devono improntarsi alla massima pulizia ed ordine, ovvero massima cura deve essere posta nell'evitare la dispersione di polvere, nella custodia degli attrezzi di lavoro, nell'evitare l'ingombro dei percorsi con attrezzature cavi ecc. e tutti i lavori devono essere comunicati e concordati con il Comune.

PRONTO SOCCORSO

Misure di Prevenzione e Protezione:

Il Datore di lavoro competente deve dotare il proprio personale di un pacchetto di medicazione e di un sistema di comunicazione da utilizzare in emergenza come disposto dal DM 388/03.

Comportamento di sicurezza:

Qualora sussista la necessità di un intervento di Pronto Soccorso, intervenire solo se si ha la possibilità e si è in possesso della qualifica di addetto al Primo Soccorso secondo il DM 388/03.

Utilizzare i presidi sanitari presenti nella cassetta di pronto soccorso o nel pacchetto di medicazione. Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave è necessario chiamare il **118 Pronto Soccorso**.

SOSPENSIONE DEI LAVORI

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Comune Arborea potrà ordinare alla Ditta la sospensione delle attività, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro.

COORDINAMENTO DELLE FASI LAVORATIVE

Per garantire la necessaria cooperazione e il coordinamento, si prescrive quanto segue:

Eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato daranno il diritto di interrompere immediatamente l'attività;

Il responsabile di sede e l'incaricato della ditta per il coordinamento dei servizi affidati, potranno interromperli, qualora ritenessero nel prosieguo delle attività che le medesime, anche per sopraggiunte nuove interferenze, non fossero più da considerarsi sicure.

Nell'ambito dello svolgimento delle attività affidate, il personale occupato dalla ditta deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (art. 26, comma 8, D. Lgs. 9 aprile 2008, n.81).

I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

Il servizio affidato devono intendersi esercitato entro i limiti di competenza seguenti:

- refettorio, locale cucina, dispensa, spogliatoio e servizi igienici e relativi accessi;
- percorsi esterni indicati
- impianti elettrici relativi ai gruppi impiantistici sopra indicati
- impianti antincendio ed estintori a solo servizio delle aree interessate .

Nell'edificio sono presenti l'impianto idrico antincendio, con idranti e manichette posizionate all'interno e all'esterno, ed estintori portatili di idonea capacità estinguente, regolarmente verificati. Le vie di uscita in caso di emergenza sono opportunamente segnalate e la ditta dovrà accertarsi, prima dell'inizio dei lavori che le vie di fuga siano sgombre, che i dispositivi antincendio siano in buono stato e accessibili (valvole gas, estintori), attenendosi al proprio piano di emergenza e a quello redatto dalla scuola.

Nel caso di insorgenza di incendio o altro evento indesiderato, il personale della cucina dovrà immediatamente avvertire il personale ATA e gli insegnanti secondo il piano di emergenza.

L'appaltatore dovrà comunicare immediatamente al Comune e alla Scuola eventuali situazioni di non conformità relative allo stato delle strutture, degli impianti e delle dotazioni antincendio.

STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA

Secondo quanto riportato nell'Art.26, comma 5 del testo unico della sicurezza, nella documentazione relativa all'affidamento del servizio sono specificati i costi delle misure da adottare per eliminare o ridurre al minimo i rischi derivanti dalle interferenze delle lavorazioni.

Tali importi non sono soggetti a ribasso. Le misure di prevenzione e protezione da interferenze sono soprattutto di carattere organizzativo e gestionale, e riguardano per esempio:

- Informazione e formazione al personale riguardo alle interferenze;
- Mezzi e misure di prevenzione e protezione collettiva;
- Eventuali spostamenti di giornate – orari delle lavorazioni interferenti;
- Misure di raccordo e collaborazione con il comune e la scuola.

QUADRO E COSTI ANALITICI DELLE ATTIVITA' INTERFERENTI

Attività da svolgersi a carico della ditta affidataria	Interferenze con:	Misure da adottarsi	Incidenza sul costo pasto
Consegna delle materie prime e preparazione dei pasti	Persone operanti presso i locali scolastici e i fornitori	La consegna delle materie prime fino alla cucina deve avvenire dall'accesso esterno al cortile posto su Strada 19 Est, nel pieno rispetto del Codice della Strada secondo tempi e modalità da concordare per evitare ogni possibile interferenza.	Euro 0,01
Trasporto e movimentazione contenitori dalla cucina al refettorio	Persone operanti presso i locali scolastici: alunni, docenti, personale ATA ed eventualmente i genitori se facenti parte di un comitato di controllo	Le aree di lavoro risultano adiacenti, accessibili e dunque prive di elementi di rischio significativi. Alla ditta affidataria viene richiesto di evidenziare qualsiasi tipo di danneggiamento riscontrato nella pavimentazione, vie di transito, vie di fuga. Il trasporto e la somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma: di facile manovrabilità ed antiribaltamento	Euro 0,005

D.U.V.R.I. AFFIDAMENTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA - ARBOREA

Pulizia e sanificazione luoghi di refezione e locali di pertinenza	Personale scolastico e Utenti servizio di refezione	Delimitare le zone, eseguire fuori dagli orari di somministrazione dei pasti. Esposizione della relativa segnaletica	Euro 0,005
--	---	--	------------

TOTALE ONERI SUL SINGOLO PASTO 0,02

Viene così calcolata in € 0,02 l'incidenza, in relazione ad ogni singolo pasto, dei costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso.

Il presente DUVRI è comunque suscettibile di eventuale integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi interferenziali nel corso dello svolgimento del servizio di refezione scolastica.

INTEGRAZIONE PER CONTENIMENTO RISCHIO CORONA VIRUS

Sicurezza degli alimenti

Per quanto riguarda la produzione di alimenti, il testo di riferimento per quanto compatibile è "PROTOCOLLO DI SICUREZZA ANTI-DIFFUSIONE SARS-COV2 **SETTORE DELLA RISTORAZIONE E BAR**",

In particolare, al fine di garantire la **sicurezza degli alimenti**, gli operatori delle mense scolastiche devono assicurare la **piena e costante adesione alle buone pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione**, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). È importante rafforzare e integrare queste pratiche, che si trovano già dettagliate nei piani di autocontrollo presenti in ogni mensa scolastica, poiché sono utili anche per la prevenzione del Coronavirus. Le **single realtà scolastiche dovranno identificare soluzioni organizzative ad hoc** che consentano di assicurare il necessario distanziamento attraverso la gestione degli spazi (refettorio o altri locali idonei) e dei tempi (turnazioni). In particolare, **la somministrazione dei pasti nelle scuole potrà avvenire sia nei locali mensa, sia in altri spazi identificati, come le aule didattiche**. Ad oggi, peraltro, non vi è alcuna evidenza scientifica che dimostri la trasmissione del virus Covid-19 con il consumo di alimenti.

La gestione dei locali mensa

L'accesso ai locali mensa deve essere regolato prevedendo il mantenimento della **distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone all'interno e l'aerazione frequente dei locali**.

È necessario affiancare le consuete pratiche previste con **misure straordinarie**, quali:

- valutare, laddove la struttura del locale di somministrazione lo consenta, l'istituzione di **percorsi obbligati unidirezionali** per garantire un flusso ordinato dei bambini e ragazzi individuando anche, dove possibile, percorsi di entrata e di uscita differenziati;
- garantire un idoneo microclima, evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria, eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata per evitare l'eventuale veicolazione di agenti patogeni (batteri, virus, e così via) nei locali di somministrazione alimenti;
- garantire la disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (ad esempio, gli addetti alla distribuzione), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente;
- vietare buffet a self-service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione **si raccomandano mono porzioni confezionate oppure la somministrazione diretta da parte degli addetti di pasti in monoporzioni**;
- utilizzare esclusivamente condimenti, pane, frutta, acqua in confezioni monodose o attraverso la distribuzione diretta ai singoli bambini da parte degli addetti alla somministrazione;
- evitare, al momento del consumo del pasto, la condivisione dell'utilizzo di posate e bicchieri

Norme igieniche e precauzioni nella somministrazione degli alimenti in classe

Nel caso in cui la modalità di somministrazione dei pasti negli spazi mensa non sia percorribile - o non sufficiente - per via delle dimensioni o della particolare numerosità dell'utenza, si potranno studiare **soluzioni alternative di erogazione, ad esempio direttamente all'interno delle aule didattiche**, attraverso queste modalità:

- fornitura del pasto su vassoi singoli o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette lavabili o monouso, a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti in aree appositamente attrezzate, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;
- nei casi in cui l'area di sporzionamento appositamente attrezzata sia distante dall'area di consumo: fornitura del pasto su vassoi singoli o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette lavabili o monouso a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti presso l'aula didattica, mediante utilizzo di carrelli termici, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;

- fornitura del pasto in “lunch box” cioè in vaschette monoporzionamento separate lavabili e riutilizzabili oppure monoporzioni individuali di primo, secondo e contorno termosigillati.

Pulizia e disinfezione

La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus.

Ogni mensa scolastica assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni.

Le principali pratiche igieniche adottate dagli operatori del settore alimentare per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli alimenti, rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del Covid-19 (il riferimento è il documento “PROTOCOLLO DI SICUREZZA ANTI-DIFFUSIONE SARS-COV2 SETTORE DELLA RISTORAZIONE E BAR

In particolare, il programma di pulizia e disinfezione, già presente nelle mense scolastiche, prevede: pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze; pulizia e disinfezione pre-operativa e operativa delle superfici a contatto.

Il programma, prerequisito di pulizia e disinfezione, deve specificare l'individuazione dei locali e delle attrezzature da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione; le schede tecniche dei prodotti utilizzati; le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, e così via (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione; la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione; la formazione del personale in materia.

Occorre quindi garantire la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica, con prodotti appositi, dei locali mensa, delle tastiere dei distributori di bevande e snack; garantire il ricambio dell'aria degli ambienti/spazi dove sono presenti i distributori automatici di bevande e alimenti.

L'aula didattica, eventualmente utilizzata per la somministrazione dei pasti, deve essere opportunamente areata e pulita. Questo tipo di operazione può essere condotta prima/dopo la somministrazione del pasto. Le operazioni di pulizia dei banchi devono essere svolte con un detergente neutro, non in presenza dei bambini /ragazzi.

Precauzioni igieniche personali

Lavaggio delle mani

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i prerequisiti del piano di autocontrollo, in particolare il lavaggio frequente e

adeguato delle mani con sapone. I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato lavaggio delle mani.

Utilizzo di guanti

Gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani. Il virus SARS-Cov-2 e altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. I guanti devono essere cambiati frequentemente e a ogni cambio occorre lavarsi le mani. In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, e così via.

Utilizzo di mascherine

Questi dispositivi, che in alcune tipologie di lavorazione di alimenti considerati particolarmente a rischio di contaminazione microbiologica vengono già adottati come presidio igienico, sono idonei anche per ridurre la possibilità di diffusione da parte di soggetti inconsapevolmente infetti, del virus SARS-CoV-2 tramite "droplets" (goccioline), che lo possono veicolare sugli alimenti. L'uso delle mascherine deve essere preso in considerazione negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori. Devono essere utilizzate anche in fase di distribuzione e somministrazione degli alimenti.

Formazione

Le buone pratiche igieniche costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione del COVID-19. L'adesione scrupolosa a tali pratiche deve essere rafforzata (anche mediante idonee attività di formazione/training) in fase epidemica da SARS CoV-2 per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti.

GESTIONE DEL DOCUMENTO (D.U.V.R.I.)

Il presente documento è allegato al fascicolo che contiene i contratti e gli atti relativi alla procedura di affidamento del servizio ed è destinato al soggetto concorrente. Una volta espletata la trattativa diretta con la Ditta, si procederà all'integrazione del D.U.V.R.I. e alla sottoscrizione per l'accettazione del servizio. Tale documento sarà inoltre adeguato in funzione dell'evoluzione del servizio, secondo quanto indicato dall'art. 26, comma 3 del Testo Unico sulla sicurezza,

Nelle pagine che seguono si riportano la planimetria dei locali, e le schede da compilare in seguito all'affidamento.

DICHIARAZIONE DELLA DITTA APPALTATRICE
Adempimenti inerenti misure di igiene e sicurezza sul lavoro

Spett.le Comune di Arborea
Viale Omodeo , 5

09092 Arborea (OR)

Oggetto: dichiarazione della ditta affidataria circa l'ottemperanza delle misure di igiene e sicurezza sul lavoro.

Procedura di affidamento del servizio di mensa scolastica per il periodo dal 25 gennaio al 31 maggio 2020.

Referente del Comune di Arborea - Datore di Lavoro: Dr.ssa Pintus Manuela

Il/la sottoscritto/a nato il a cod. fisc., residente in via n., legale rappresentante della ditta con sede legale in via/piazza n. del Comune di in Provincia di partita IVA n., C.F. e in qualità di datore di lavoro della stessa ai sensi dell'art. 2 del D.Lgs. 81/2008, consapevole delle responsabilità derivanti dal rendere dichiarazioni false

DICHIARA

di ottemperare alle vigenti norme in materia di igiene e sicurezza sul lavoro inerenti l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica presso la Scuola dell'Infanzia di Arborea, con contratto del rep. n.

In particolare, in riferimento ai disposti di cui al D.Lgs. 81/2008, lo scrivente dichiara che:

- ha provveduto alla redazione del DVR della propria attività lavorativa di cui all'art 28 del D.Lgs. 81/2008;
- ha adottato procedure che assicurino che ciascun lavoratore riceva una formazione/informazione/addestramento in materia di sicurezza di cui agli articoli 36 e 37 del D.Lgs. 81/2008;
- ha valutato, nella scelta delle attrezzature di lavoro, delle sostanze o dei preparati chimici impiegati, nonché nella sistemazione dei luoghi di lavoro, i rischi per la sicurezza e per la salute dei lavoratori, ivi compresi quelli riguardanti gruppi di lavoratori esposti a rischi particolari (rumore, manipolazione di sostanze chimiche, utilizzo di attrezzature, rischio elettrico, caduta dall'alto, ecc.);
- ha adottato procedure che prevedono la sostituzione programmata e preventiva delle parti di macchina/e od impianto/i la cui usura o mal funzionamento può dar luogo ad incidenti;
- coinvolgerà, nell'attività svolta per conto del Comune di Arborea, solo dipendenti in regola con le vigenti leggi e regolarmente iscritti presso l'INAIL e l'INPS e che i lavoratori sono tutti a busta paga della ditta aggiudicataria dell'appalto in argomento e sono retribuiti secondo il CCNL di appartenenza;
- informerà il proprio personale, di cui si assume sin d'ora la responsabilità dell'operato, delle disposizioni in materia di sicurezza individuate presso la sede comunale dove dovranno essere svolte le attività in appalto, nonché delle prescrizioni e delle procedure individuate nel presente documento e suoi allegati;
- provvederà alla consegna ai propri lavoratori della scheda allegata al presente documento dal titolo "Informativa per i lavoratori ditta appaltatrice";
- la Ditta risulta disporre di capitali, conoscenza, esperienza e capacità tecniche, macchine, attrezzature, risorse e personale necessari e sufficienti per garantire l'esecuzione a regola d'arte delle attività commissionate con gestione a proprio rischio e con organizzazione dei mezzi necessari;
- informerà il Comune di Arborea o il suo rappresentante su eventuali rischi specifici dell'attività della Ditta che potrebbero interferire con la normale attività lavorativa comunale o che potrebbero risultare dannosi per la sicurezza del personale scolastico .

Si informa, infine, che il nostro referente delegato per le attività oggetto dell'appalto in argomento è il Sig.

..... tel e-mail, individuato per comunicare i rischi specifici introdotti nei luoghi di lavoro e svolgere il sopralluogo prima dell'inizio delle attività, presso la sede luogo di lavoro oggetto dell'affidamento. La persona designata è professionalmente idonea a svolgere le mansioni affidate.

Luogo e data

Il Legale Rappresentante della Ditta

TESSERA DI RICONOSCIMENTO
PER I LAVORATORI ESTERNI AL COMUNE DI ARBOREA

D.Lgs. 81/2008 artt. 18 c.1 lett.u, 26 c.8

Ministero del Lavoro interpello 41/2008 del 03-10-2008 – art. 5 Legge 136/2010

Tutte le ditte che operano in regime di appalto e/o subappalto, in qualsiasi settore, devono fornire al proprio personale impiegato una tessera di riconoscimento corredata di:

- fotografia a colori del lavoratore;
- indicazione delle generalità del lavoratore;
- data di assunzione del lavoratore;
- indicazioni della ditta da cui il lavoratore dipende e del suo datore di lavoro.

In caso di subappalto sulla tessera di riconoscimento dovranno essere indicati anche gli estremi della relativa autorizzazione al subappalto.

Fac-simile della tessera di riconoscimento

<p>spazio per la fotografia a colori del lavoratore</p>	<p>Cognome, nome e data di nascita del lavoratore</p> <p>_____</p> <p>Data assunzione _____</p> <p>Ragione sociale ditta</p> <p>_____</p> <p>sede _____</p> <p>Cognome e nome del datore di lavoro</p> <p>_____</p>
---	---

E' onere della ditta appaltatrice delle attività lavorative
dare massima diffusione delle presenti disposizioni e verificarne la loro corretta applicazione.

I lavoratori autonomi in regime di appalto o subappalto hanno l'obbligo, in adempimento dell'art. 21, comma 1 lettera c del D.Lgs. 81/2008, di munirsi di tessera di riconoscimento corredata di:

- propria fotografia a colori;
- indicazione delle sue generalità;
- indicazione del committente.

NOTA:

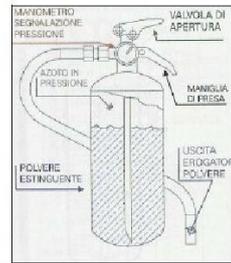
Estratto da Circolare del Ministero del Lavoro n. 29/2006, in cui è precisato che "i dati contenuti nella tessera di riconoscimento devono consentire l'inequivoco e immediato riconoscimento del lavoratore interessato e pertanto oltre alla fotografia, deve essere riportato in modo leggibile almeno il nome, il cognome e la data di nascita. La tessera inoltre deve indicare il nome o la ragione sociale dell'impresa datrice di lavoro.

PRINCIPALI MANUFATTI ED IMPIANTI TECNOLOGICI
di estinzione/rilevazione incendi presenti negli edifici di proprietà Comunale

Estintori

L'ubicazione degli estintori, facenti parte delle attrezzature mobili, di tipo portatile è indicata sulle planimetrie allegate al presente documento.

Gli estintori pressurizzati con aria o azoto all'interno del recipiente possono essere controllati costantemente circa l'efficienza dell'apparecchio verificando la pressione del manometro presente sull'estintore il cui ago deve trovarsi sempre nel campo verde.



Idrante antincendio

Attacco unificato, dotato di valvola di intercettazione ad apertura manuale, collegato ad una rete di alimentazione idrica, può essere posizionato a parete, in apposita cassetta, a colonna, interrato in tombino. Tramite manichette flessibili e prolungabili utilizza l'acqua come estinguente.

In quelli installati in cassetta all'interno degli edifici deve essere affiancata una manichetta antincendio ed una lancia erogatrice.

Il liquido estinguente utilizzato è l'acqua e dovrà essere vietato l'utilizzo su apparecchiature elettriche in tensione.



Sistemi di allarme e rilevazione antincendio.

L'ubicazione dei sistemi di allarme e rilevazione incendi è indicata nelle planimetrie affisse nell'ambito degli edifici scolastici di proprietà Comunale (affissione a cura dei Dirigenti scolastici) ed in quelli ove svolgono la propria attività lavorativa dipendenti Comunali (affissione a cura del Settore strutture ed impianti).

Nelle foto seguenti sono raffigurati un rilevatore di fumo (foto 1) e due tipologie di pulsanti presenti nella struttura in argomento.

- Foto 2: rompendo il vetrino vengono attivate le sirene di allarme antincendio e le misure di sfollamento dell'edificio.
Foto 3: premendo con una semplice pressione del dito sul tondo nero indicato dalle due frecce vengono attivate le sirene di allarme antincendio e le misure di sfollamento dell'edificio.

RILEVATORE FUMO (manufatto presente presso archivio)	PULSANTE ANTINCENDIO	PULSANTE ANTINCENDIO
		
Foto 1	Foto 2	Foto 3

Quadri elettrici e luci di emergenza.

Nella struttura sono presenti:

- 1) quadri elettrici generali per il sistema di illuminazione ordinario e di emergenza;
- 2) quadri elettrici di zona per il sistema di illuminazione ordinario e di emergenza;
- 3) centralina antincendio;
- 4) un sistema di illuminazione di emergenza con lampade di tipo autoalimentato.