

COMUN GENERAL DE FASCIA
PROVINCIA DI TRENTO



COMUN GENERAL DE FASCIA
PROVINCIA DE TRENT

ALLEGATO 10) ALLA DELIBERAZIONE DEL CONSEI DE PROCURA

N. 64/2024 DEL 22.08.2024

ENJONTA 10) TE LA DELIBERAZION DEL CONSEI DE PROCURA

N. 64/2024 DAI 22.08.2024

**INDICE**

1	PREMESSA	2
2	SOGGETTI COINVOLTI NEL DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI.....	2
2.1	ORGANIGRAMMA PER LA SICUREZZA DEL COMMITTENTE.....	2
2.2	IDENTIFICAZIONE DELL'AZIENDA APPALTATRICE	3
3	ATTIVITÀ AFFIDATA IN APPALTO.....	3
4	SINTESI DELLE INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE	7
5	RISCHI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE.....	11
6	RISCHI INTRODOTTI IN AZIENDA DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	12
7	INTERFERENZE TRA I LAVORATORI DELLA DITTA APPALTATRICE, GLI UTENTI DEL POLO SCOLASTICO ED I LAVORATORI DEL COMMITTENTE	13
8	STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA	14
9	ALLEGATI	14



1 PREMESSA

Il presente Documento di Valutazione del Rischio è redatto in ottemperanza all'art. 26 comma 3 (Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione) del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e ss.mm. per promuovere la cooperazione ed il coordinamento, al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle lavorazioni, e cioè:

- 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.

2 SOGGETTI COINVOLTI NEL DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

2.1 Organigramma per la sicurezza del committente

Denominazione sociale:	Comun General de Fascia
Indirizzo:	Strada di Prè de geja, 2
Cap e Comune:	Pozza - 38036 San Giovanni di Fassa - Sèn Jan
Provincia:	Trento
Telefono:	0462 – 76.45.00
Fax:	0462 – 76.30.46
E-mail:	pec.cgf@pec.comungeneraldefascia.tn.it segreteria@cgf.tn.it
Legale Rappresentante:	Giuseppe Detomas
Referente tecnico:	Devi Brunel (devi.brunel@cgf.tn.it)
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione:	Ing. Piero Mattioli c/o Q.S.A. S.r.l.
Medico del Lavoro:	Dott. Tommaso Gravina

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LICEO ARTISTICO DI SAN GIOVANNI DI FASSA - POZZA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 3 di 14

2.2 Identificazione dell'azienda appaltatrice

Denominazione sociale:	
Indirizzo:	
Cod. Fisc e P.IVA:	
C.C.I.A.A.:	
CAP, Comune e Provincia:	

3 ATTIVITÀ AFFIDATA IN APPALTO

Il Comun General de Fascia affida in appalto il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni delle Scuole Primarie di Moena, Pozza di Fassa, Vigo di Fassa e Canazei, delle Scuole Secondarie di I° grado di Moena, Pozza di Fassa e Campitello di Fassa e della Scuola Secondaria di II° grado di Pozza di Fassa (Licei Artistico, Ladino delle Lingue e Scientifico) come specificato dall'Allegato A - Centri cottura, sale mensa e volumi di attività" del capitolato speciale di appalto. Al servizio di ristorazione è inoltre ammesso il personale docente delle Scuole Primarie e Secondarie di I° grado addetto alla vigilanza, individuato dalla Scuola Ladina di Fassa. L'intera responsabilità organizzativa derivante dalla dislocazione delle sedi di mensa scolastica è a carico della ditta aggiudicataria. Le mense scolastiche rimarranno in funzione dal lunedì al venerdì di tutto l'anno scolastico (esclusi i giorni festivi), secondo le esigenze richieste dall'orario delle lezioni, anche con l'effettuazione di doppi turni qualora le necessità del servizio lo richiedano. In questo caso la ditta aggiudicataria dovrà effettuare il servizio di distribuzione pasto in quarantacinque minuti per consentire la seconda distribuzione dopo un'ora dall'inizio della prima distribuzione. Nell'eventualità di una presenza ridotta del numero degli alunni (inferiore al 50% degli iscritti al servizio del giorno) dovuta a particolari attività programmate dai singoli Istituti scolastici, il servizio dovrà essere espletato dalla ditta aggiudicataria in forma ridotta qualora gli stessi Istituti abbiano provveduto a darne preavviso almeno con un giorno di anticipo.

ESTRATTO DELL'ALLEGATO A DEL CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO (Centri di cottura, sale mense e volumi di attività)						
Istituto	Comune	Indirizzo	Attività / servizi	Locali	Giorni sett.	Prev. media pasti giornalieri
Scuola secondaria di II° grado	San Giovanni di Fassa - Poza (TN)	Str. Dolomites, c/o Liceo Artistico	Punto di cottura Somministrazione ai tavoli con carrelli Lavaggio	2	5	120

Il lunedì e il mercoledì, quando le presenze superano la capienza del refettorio (80 posti), il servizio per i Licei viene distribuito su tre turni, differenziati di 30 minuti.



La ditta aggiudicatrice del servizio di ristorazione deve assicurare con oneri a proprio carico:

- a) l'acquisto e il trasporto dei prodotti alimentari, il loro stoccaggio nei magazzini/depositi delle mense, con l'assunzione del rischio relativo alla loro conservazione e/o al loro naturale deterioramento;
- b) la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti presso ogni punto cottura e sala mensa, di cui all'allegato A "Centri cottura, sale mensa e volumi attività" del capitolato speciale di appalto, mediante l'impiego di prodotti alimentari e di personale secondo quanto indicato nell'allegato B del capitolato speciale di appalto e a quanto previsto in sede di offerta;
- c) l'aggiornamento periodico (almeno con frequenza semestrale) all'Ente della stima quantitativa dei prodotti alimentari e della tipologia prevista in sede di offerta, con le disponibilità delle materie prime in riferimento a quanto contenuto nell'allegato B sezione "CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI" del capitolato speciale di appalto e nell'offerta e la relativa rendicontazione delle quantità fornite;
- d) la fornitura di pasti attraverso almeno un centro di cottura alternativo ai centri di cottura di cui all'allegato A del capitolato speciale di appalto, per consentire la continuità del servizio in presenza di interruzioni o altre necessità nel regolare funzionamento di quest'ultimi, in conformità a quanto previsto in sede di offerta, dove va indicata la localizzazione proposta; i centri alternativi devono essere ubicati a non oltre 80 Km da San Giovanni di Fassa - Poza (TN), per assicurare tempi minimi di trasporto e conseguentemente il mantenimento dell'appetibilità dei pasti;
- e) il trasporto dei pasti presso le sedi di mensa prive di centro di cottura. Allo scopo dovranno essere utilizzati automezzi idonei, conformi alle vigenti normative igienicosanitarie. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire mediante legame fresco-caldo, a mezzo di contenitori termo-isolati (conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (D.M. 21.03.1973 e succ. modif. ed integrazioni, Reg CE 1935/2004), tali da consentire il mantenimento, fino al momento della somministrazione, delle temperature previste dalle normative e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi, e dovrà essere organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dai centri di cottura e la consegna dei pasti presso i refettori siano ridotti al minimo;
- f) la predisposizione giornaliera delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli con tovaglie e tovaglioli di carta e di tovagliette e tovaglioli di carta da collocare sui vassoi qualora il servizio preveda il self-service; la fornitura di tovaglie, tovagliette e tovaglioli di carta sarà a carico della ditta aggiudicataria; tutta la fornitura dovrà essere biodegradabile;
- g) nei locali cucina e nei servizi igienici del personale di mensa, nonché nei servizi igienici degli alunni di esclusiva pertinenza delle sale mensa, la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carta, della carta igienica, del sapone liquido e degli appositi distributori/dosatori di sapone; il sapone deve essere ecolabel;
- h) al termine dell'orario di distribuzione dei pasti, la rigovernatura e la pulizia giornaliera delle cucine e delle sale mensa, la pulizia dei tavoli, il lavaggio e la sanificazione delle attrezzature e delle stoviglie e di quanto utilizzato per il servizio e la pulizia generale dei locali.



Per quanto concerne i locali, gli arredi e le attrezzature ad assumere:

- a) l'onere della conservazione e della custodia con cura e diligenza, come previsto dagli artt. 1766 e seguenti del codice civile, di quanto affidato a titolo gratuito dall'Ente per l'espletamento del servizio;
- b) l'onere di sostenere una spesa da utilizzare per l'apporto di migliorie alle sedi mensa o per l'acquisto di arredi/attrezzature/stoviglie/pentolami/contenitori isothermici ecc, da utilizzare nelle sedi di mensa per mantenerle in perfetta efficienza, per l'importo stabilito all'interno del capitolato speciale di appalto; a richiesta dell'Ente la spesa potrà essere anticipata o posticipata rispetto all'anno o agli anni scolastici di riferimento, salvo conguaglio. Le forniture dovranno essere concordate preventivamente tra le parti; alla fine di ogni anno scolastico la ditta affidataria dovrà presentare un rendiconto degli acquisti effettuati, distinti per singola mensa, con l'indicazione precisa del motivo di acquisto, del tipo di attrezzatura acquistata e documentazione della spesa sostenuta, dalla quale risulti anche il luogo di destinazione delle forniture. Alla scadenza del contratto tutte le attrezzature, vasellame ed utensili ecc. di cui sopra passeranno in proprietà dell'Ente, senza diritto per la ditta affidataria di rimborso alcuno. Lo stesso vale anche in caso di risoluzione anticipata del contratto.
- c) l'onere di ogni tipo di manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi comprese le riparazioni, dei mobili, degli arredi, delle attrezzature, anche informatiche, e di tutto il materiale ricevuto in consegna, come meglio specificato nell'allegato C "Manutenzioni" del capitolato speciale di appalto;
- d) l'onere dell'intera spesa per la fornitura delle utenze (combustibile, gas, energia elettrica, acqua, ecc.) utilizzate per il confezionamento, la preparazione e la distribuzione dei pasti per un importo annuo stimato all'interno del capitolato speciale di appalto. A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla volturazione a proprio nome del contratto delle suddette utenze o a rimborsare agli Enti proprietari dei locali, con modalità da concordare, le spese sostenute da questi ultimi, qualora non fosse possibile installare nelle cucine delle mense un contatore autonomo rispetto all'impianto dell'edificio o quando il contatore autonomo rimane a nome dello stesso Ente, fermo restando che gli oneri non quantificabili verranno riconosciuti dalla ditta aggiudicataria in via forfettaria previo accordo con l'Ente intestatario dell'utenza;
- e) l'onere per gli allacci e per le spese telefoniche sulle linee telefoniche e le linee dati all'interno dei locali mensa;
- f) l'onere relativo alla rimozione, al trasporto e allo smaltimento dei rifiuti per un importo annuo stimato all'interno del capitolato speciale di appalto ivi compreso il pagamento delle relative imposte e tasse comunali;
- g) l'onere della spesa annuale per la tinteggiatura di almeno due sedi mensa (cucina, refettorio, dispensa, servizi igienici e spogliatoi per il personale) durante il periodo estivo da concordare con l'Ente. Nel caso vengano segnalate urgenze da parte dell'Azienda Sanitaria i lavori dovranno essere effettuati anche durante il periodo scolastico;
- h) oltre alla pulizia ordinaria delle mense scolastiche, anche l'onere delle pulizie ordinarie periodiche dei tendaggi e dei serramenti dei locali attinenti al servizio di ristorazione quando necessario e comunque due volte l'anno. La ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere alle pulizie straordinarie di apertura delle mense scolastiche dopo la chiusura estiva, nonché alle pulizie di chiusura al termine dell'anno scolastico;
- i) l'onere di richiedere ed ottenere tutte le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio, e sostenere le relative spese; la responsabilità dell'eventuale gestione del servizio

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LICEO ARTISTICO DI SAN GIOVANNI DI FASSA - POZZA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 6 di 14

in assenza di tali autorizzazioni ricade interamente in capo alla ditta aggiudicataria. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base ad eventuali nuove disposizioni di legge in materia emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto;

Sono a carico dell'Ente (Comun General de Fascia):

- a) la messa a disposizione in uso gratuito dei locali ubicati nelle diverse sedi scolastiche che ospitano i servizi di mensa;
- b) la messa a disposizione in uso gratuito delle relative attrezzature e degli arredi necessari all'espletamento del servizio, secondo l'apposita elencazione fornita. Le attrezzature e gli arredi presenti in ciascuna mensa non potranno essere dislocati presso altre strutture della ditta aggiudicataria senza preventiva richiesta e conseguente autorizzazione da parte dell'Ente, sentito l'Ente proprietario dei beni.



4 SINTESI DELLE INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

4.1 <i>Aree d'esecuzione dei lavori</i>	I locali utilizzati dall'azienda appaltatrice per il servizio di ristorazione scolastica, sono situati all'interno del Liceo Artistico "G. Soraperra" di San Giovanni di Fassa – Poza in Strada G. Soraperra. La cucina e il refettorio si trovano al piano terra della struttura.
4.2 <i>Linee elettriche aree e sottoservizi (energia elettrica, gas, acqua, ecc.) in esercizio nelle aree di lavoro</i>	L'edificio è servito da un impianto elettrico e di messa a terra; impianto e relativi quadri di controllo sono stati realizzati secondo le norme di buona tecnica e sono sottoposti a verifiche e manutenzioni periodiche. L'alimentazione dell'acqua avviene tramite allacciamento alla rete cittadina. La cabina elettrica ENEL, dove arriva la linea a Media Tensione (M/T), è situata a livello del piano interrato. La cabina è collegata ad un locale trasformatori. Il trasformatore è di tipo a resina, di potenza pari a 400 kVA. Esternamente alla cabina di ricezione sono presenti i pulsanti di sgancio che consentono l'intercettazione degli impianti elettrici. È possibile intercettare l'alimentazione dell'energia elettrica sia dai singoli quadri di piano dell'edificio, che sono collocati all'interno di apposite nicchie accessibili direttamente dal corridoio. Per intercettare l'energia elettrica dell'intero edificio, si interviene sul pulsante ai piedi della rampa dell'autorimessa. L'intero edificio è servito da un impianto di illuminazione di sicurezza alimentata dalla batteria a tensione 220 V.
4.3 <i>Attività produttiva in atto nelle aree interessate dai lavori</i>	All'interno della sala mensa situata al piano terra, il personale dell'azienda appaltatrice si occupa della somministrazione dei pasti agli studenti ed a tutti gli altri soggetti che possono usufruire del servizio. Tale luogo è l'unico in cui vi è la contemporanea presenza dei lavoratori dell'azienda appaltatrice, degli studenti e degli operatori scolastici. L'accesso ai locali cucina, magazzino (con annessi servizi igienici e spogliatoio) è riservato al personale dell'impresa appaltatrice. Gli incaricati del Comun General de Fascia avranno in qualunque momento libero accesso ai locali mensa per compiere i necessari sopralluoghi e lavori.



<p>4.4 <i>Attrezzature, macchinari ed impianti del committente messe a disposizione della ditta appaltatrice</i></p>	<p>E' a carico del Comun General de Fascia e del Comune di San Giovanni di Fassa, per quanto di rispettiva competenza, la messa a disposizione dei locali, degli arredi e delle attrezzature necessarie all'espletamento del servizio, garantendone la perfetta efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori, come stabilito dal D.Lgs n. 81/2008 e s.mm. Rimane a carico della ditta aggiudicataria l'onere della conservazione e della custodia con cura e diligenza di quanto affidato a titolo gratuito dall'Ente per l'espletazione del servizio. Inoltre, è a carico della ditta aggiudicataria l'onere di ogni tipo di manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi comprese le riparazioni dei mobili, degli arredi e delle attrezzature, anche informatiche e di tutto il materiale ricevuto in consegna. È fatto divieto all'impresa appaltatrice di usare attrezzature ed arredi dei locali, ancorché non utilizzati per il funzionamento del servizio mensa, per scopi diversi da quelli previsti dal capitolato speciale di appalto, salvo diversa autorizzazione del Comun General de Fascia. È fatto altresì divieto di spostare arredi e attrezzature, salvo diversa autorizzazione del Comun General de Fascia.</p>
<p>4.5 <i>Aree destinate al deposito dei materiali dell'impresa appaltatrice</i></p>	<p>In prossimità della cucina è presente un locale di deposito delle derrate alimentari con all'interno delle celle frigo a diverse temperature. L'accesso ai locali cucina è riservato al personale dell'impresa appaltatrice. Gli incaricati del Comun General de Fascia avranno in qualunque momento libero accesso ai locali mensa per compiere i necessari sopralluoghi e lavori.</p>
<p>4.6 <i>Personale del committente incaricato di collaborare con l'impresa appaltatrice</i></p>	<p>La persona di riferimento incaricato di collaborare con l'impresa appaltatrice è il sig. Devi Brunel del Comun General de Fascia.</p>
<p>4.7 <i>Ubicazione dei sistemi di allarme e di comunicazione nelle aree interessate dai lavori</i></p>	<p>Nell'edificio è installato un impianto di rilevazione e allarme incendi. L'impianto è costituito da dei rilevatori di fumo dislocati nei vari locali dell'edificio, collegati ad una centrale antincendio installata al piano seminterrato. La centrale principale ha un rimando alla centralina installata al piano terra nel locale bidelleria, da dove è possibile comandare e gestire l'impianto e le sue segnalazioni. A tutti i piani dell'edificio, principalmente lungo i corridoi, sono installati dei pulsanti di allarme per attivare manualmente l'impianto antincendio. l'attivazione dell'allarme può avvenire anche dall'interno del locale falegnameria al piano seminterrato, e dall'esterno dell'autorimessa.</p>

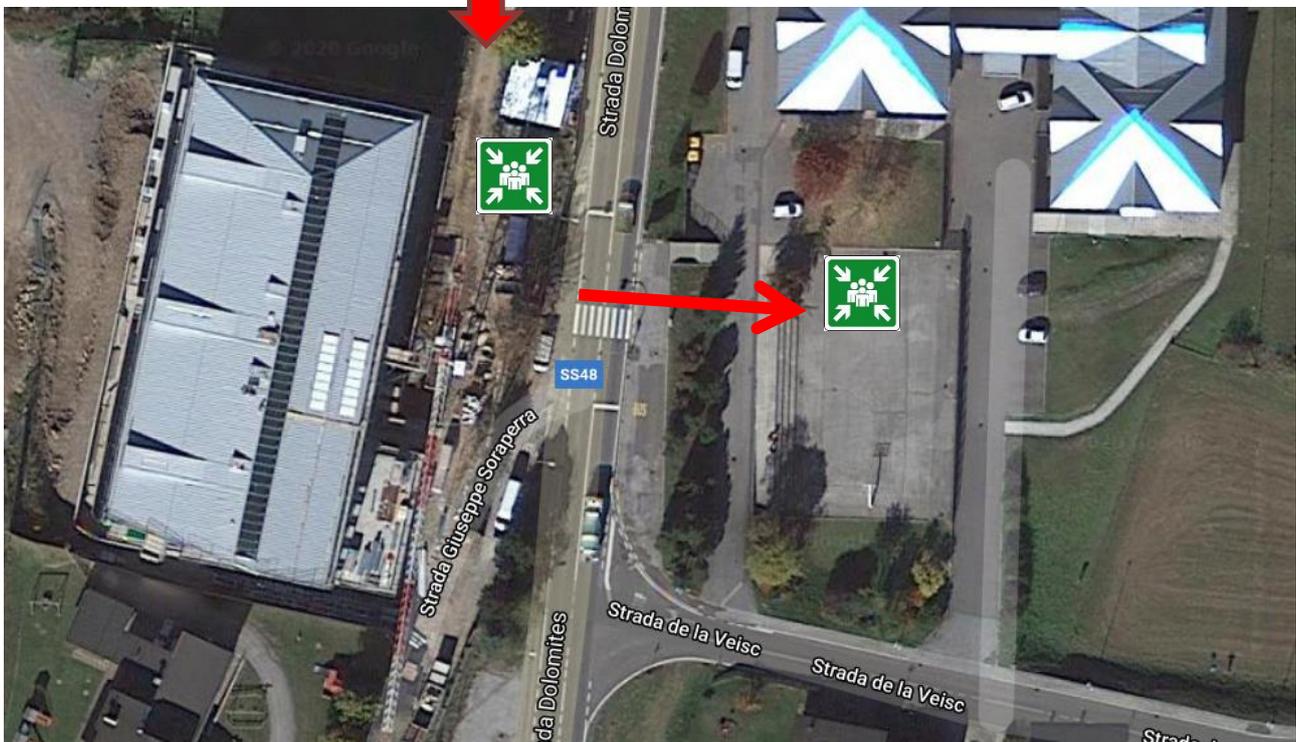


	Per quanto riguarda l'ubicazione dei sistemi di allarme ed i percorsi da seguire in caso di evacuazione si vedano le tavole del Piano di Emergenza esposte nell'edificio.
4.8 Ubicazione dei locali adibiti al primo soccorso	Si vedano le tavole del Piano di Emergenza esposte nell'edificio. La ditta appaltatrice deve provvedere al posizionamento di una cassetta di primo soccorso ai sensi del D.M. 388/03, appositamente segnalata. 
4.9 Elenco della documentazione, fornita alla ditta appaltatrice (procedure di sicurezza da adottare, piano delle emergenze, ecc.)	Tavole del Piano di Emergenza ed istruzioni operative per la gestione delle emergenze esposte all'interno dell'edificio.

4.10 Luoghi sicuri

All'interno dell'edificio non sono presenti spazi calmi. Il vano scale di emergenza esterno è classificabile come luogo sicuro dinamico.

Il punto di raccolta esterno all'edificio è il principale luogo sicuro per tutti gli occupanti dell'edificio che devono evacuare la struttura in caso di emergenza. Il punto di raccolta è individuato ad est dell'edificio, nella zona antistante l'ingresso principale. In un primo momento gli studenti si raggrupperanno presso la confluenza con la SS 48. Essendo lo spazio limitato, sarà necessario attraversare la SS 48 e radunare gli occupanti nel piazzale esterno oltre la strada.





4.11 Accessi dei mezzi di soccorso

L'accesso dei mezzi di soccorso avviene direttamente da Strada Dolomites (SS48). I mezzi devono imboccare l'accesso a nord dell'edificio, ed è possibile avvicinarsi lungo il prospetto est per raggiungere l'ingresso principale, con tuttavia diverse limitazioni per il raggiungimento delle facciate, considerato che nella zona ad est dell'edificio saranno presenti tutti gli evacuati dalla struttura in caso di emergenza. Per raggiungere i piani con l'ausilio di autoscala sarà necessario accostarsi al prospetto ovest accedendo da Via G. Soraperra, da una strada privata sterrata che consente di raggiungere l'edificio.



Con un braccio telescopico articolato è possibile raggiungere la facciata dell'edificio e i vari piani della struttura, privilegiando l'accostamento da ovest. L'edificio è comunque servito da una scala di emergenza esterna, delimitata da strutture REI 60.

Schema dell'accesso dei mezzi di soccorso





5 RISCHI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

TIPO DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
INCENDIO	<p>Il rischio di incendio è legato alla struttura stessa ed è presente indipendentemente dalle attività che vengono svolte all'interno. La trattazione completa dell'argomento è inserita all'interno del Documento di Valutazione del Rischio Incendio.</p> <p>All'interno dell'edificio è divieto assoluto di fumare. Gli operatori dovranno prendere visione delle attrezzature antincendio presenti nell'area e attenersi al piano di emergenza. I mezzi di estinzione sono facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi. <u>La ditta appaltatrice deve garantire la presenza di almeno un operatore con formazione di addetto al primo soccorso aziendale e di un operatore con formazione di addetto antincendio.</u></p>
ELETTRICO	<p>Anche il rischio elettrico, come quello incendio, è intrinseco alla struttura. Inoltre l'azienda appaltatrice, dovendo eseguire la pulizia dei corpi illuminanti, dei frutti elettrici, ecc. nei propri locali è soggetta al rischio di elettrocuzione.</p> <p>Eventuali anomalie all'impianto elettrico che potrebbero aumentare l'insorgenza di un incendio devono essere tempestivamente comunicate ai referenti del Comun General de Fascia.</p>
BIOLOGICO	<p>Tale rischio è dovuto all'eventuale contatto con liquidi biologici presenti nei vari locali interessati dalle attività di pulizia e disinfezione da parte dell'impresa appaltatrice. Le misure di prevenzione e protezione dall'esposizione ad agenti biologici si limiteranno all'utilizzo di idonei guanti di protezione (EN 374) che riducono sufficientemente tale rischio.</p>
URTI E SCIVOLAMENTI	<p>Tale rischio deriva dal possibile contatto con utenti e/o oggetti presenti sulle aree di lavoro dei lavoratori dell'impresa appaltatrice. I lavoratori devono porre inoltre particolare attenzione alle condizioni e alle caratteristiche dei pavimenti delle aree di transito. Soprattutto nel periodo invernale la zona di accesso ai locali cucina (accesso secondario utilizzato anche per la fornitura delle derrate) può risultare ghiacciata: è importante verificare costantemente lo stato della pavimentazione al fine di ridurre al minimo la formazione di ghiaccio (anche attraverso l'utilizzo di sale stradale o prodotti analoghi) e rispettare l'obbligo di utilizzo di idonee calzature con suola antiscivolo.</p>
INCIDENTI STRADALI / INVESTIMENTO	<p>Il rischio investimento/incidenti stradali è presente nelle pertinenze dell'edificio scolastico. Sarà necessario porre particolare attenzione ai movimenti dei mezzi nei piazzali e nei parcheggi adiacenti all'edificio scolastico.</p>



6 RISCHI INTRODOTTI IN AZIENDA DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

TIPO DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
SCIVOLAMENTO E SPANDIMENTO DI LIQUIDI	<p>Il rischio di scivolamento si crea nello svolgimento delle attività di pulizia del refettorio. I locali della cucina e di deposito non sono accessibili né dal personale della Scuola né dagli studenti. Per tale motivo i rischi interferenziali risultano limitati.</p> <p>Soprattutto nel periodo invernale la zona di accesso al locale refettorio (ingresso diretto dall'esterno) può risultare ghiacciata: è importante verificare costantemente lo stato della pavimentazione al fine di ridurre al minimo la formazione di ghiaccio (anche attraverso l'utilizzo di sale stradale o prodotti analoghi) e rispettare l'obbligo di utilizzo di idonee calzature con suola antiscivolo.</p> <p>Il rischio relativo allo spandimento di liquidi si può verificare nel caso di rovesciamenti di alimenti e di contenitori o flaconi di detersivi. Nel caso di versamento di detersivi è necessario consultare la relativa scheda di sicurezza per verificare le misure da adottare in caso di rilascio accidentale.</p>
INCIDENTI STRADALI / INVESTIMENTO	<p>Il rischio investimento/incidenti stradali è presente nelle pertinenze dell'edificio scolastico. Il rischio introdotto dall'azienda appaltatrice è legato alla possibile presenza di fornitori chiamati per l'approvvigionamento delle derrate alimentari. Durante l'accesso ai piazzali ed ai parcheggi si dovrà procedere a passo d'uomo per evitare l'investimento del personale e/o degli utenti presenti in zona.</p>
INCOMBRO VIE DI FUGA ESTERNE	<p>La zona di accesso ai locali cucina (accesso secondario utilizzato anche per la fornitura delle derrate) è collegata alla scala esterna dell'edificio, utilizzata in caso di emergenza: su tutta l'area deve essere sempre garantito il passaggio delle persone, evitando di depositare materiale che possa costituire un potenziale intralcio lungo la via di esodo.</p>
URTI E CONTATTI	<p>Il rischio deriva dal possibile contatto con le attrezzature (carrelli) utilizzate dall'impresa appaltatrice durante la somministrazione dei pasti all'interno della mensa. Durante il transito con i carrelli all'interno del refettorio è necessario prestare particolare attenzione.</p>
BIOLOGICO	<p>Il rischio è legato alla fornitura di cibo, con possibile trasmissione di virus o batteri. La corretta pulizia dei luoghi e le precauzioni prese dal personale dell'impresa appaltatrice in materia di igiene alimentare, contribuiscono a ridurre tale rischio.</p>

**7 INTERFERENZE TRA I LAVORATORI DELLA DITTA APPALTATRICE, GLI UTENTI DEL POLO SCOLASTICO ED I LAVORATORI DEL COMMITTENTE**

RISCHI INTERFERENTI	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
<p>Le interferenze dovute alla presenza simultanea di operatori e/o studenti dell'Istituto Scolastico ed i lavoratori dell'impresa appaltatrice sono relative alla fascia oraria nella quale avviene la somministrazione dei pasti. Durante gli altri orari il personale dell'impresa appaltatrice opera prevalentemente all'interno dei locali della cucina, pertanto non si verificano interferenze con il personale della Scuola né tanto meno con gli studenti.</p> <p>Le interferenze presenti in prossimità delle aree carrabili che conducono alla zona di scarico della merce (rampa laterale con successivo ballatoio pedonale per accesso alla cucina) sono legate alla possibile presenza di fornitori chiamati per l'approvvigionamento delle derrate alimentari.</p> <p>Le interferenze legate alla presenza di incaricati del Comun General de Fascia sono del tutto occasionali e limitate alla durata di eventuali sopralluoghi.</p>	<p>L'accesso ai locali cucina è riservato al personale della ditta appaltatrice. Solo occasionalmente gli incaricati del Comun General accedono a tali aree per effettuate verifiche o sopralluoghi, il tutto, avvisando preliminarmente della propria presenza ed evitando di intralciare gli addetti alla ristorazione.</p> <p>Tutto il personale dell'impresa appaltatrice deve essere in possesso degli attestati di partecipazione ai corsi di formazione generale e formazione specifica previsti dal D.Lgs. 81/08 e ss.mm. e dagli Accordi Stato-Regioni.</p> <p>La ditta appaltatrice deve garantire la presenza di almeno un operatore con formazione di addetto al primo soccorso aziendale e di un operatore con formazione di addetto antincendio.</p> <p>Tutto il personale dell'impresa appaltatrice deve essere munito di distintivo di riconoscimento e di idonea documentazione igienico-sanitaria.</p> <p>La pulizia e il lavaggio dei pavimenti dovrà avvenire al termine del servizio di ristorazione, in modo tale da non creare disagi agli utenti della mensa. Fino a che il pavimento non risulta completamente asciutto il personale dovrà esporre il cartello di pericolo riportante la dicitura "pavimento bagnato".</p> <p>Soprattutto nel periodo invernale la zona di accesso ai locali cucina e la zona di ingresso al refettorio dall'esterno può risultare ghiacciata: è importante verificare costantemente lo stato della pavimentazione al fine di ridurre al minimo la formazione di ghiaccio (anche attraverso l'utilizzo di sale stradale o prodotti analoghi) e rispettare l'obbligo di utilizzo di idonee calzature con suola antiscivolo.</p> <p>La zona di accesso ai locali cucina (accesso secondario utilizzato anche per la fornitura delle derrate) è collegata alla scala esterna dell'edificio, utilizzata in caso di emergenza: su tutta l'area deve essere sempre garantito il passaggio delle persone, evitando di depositare materiale che possa costituire un potenziale intralcio lungo la via di esodo.</p> <p>Le attività di scarico dei fornitori devono essere organizzate in orari e con modalità tali da ridurre al minimo le interferenze con gli altri soggetti presenti sul luogo (evitare i periodi di maggior affluenza degli studenti: in prossimità dell'entrata e uscita da scuola e durante l'intervallo). Durante l'accesso ai piazzali ed ai parcheggi si dovrà procedere a passo d'uomo per evitare l'investimento del personale e/o degli utenti presenti in zona.</p> <p>Per la riduzione dei rischi interferenti si prevede inoltre l'organizzazione di riunioni di coordinamento tra l'impresa appaltatrice, referenti della Scuola ed il personale della committenza.</p>

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LICEO ARTISTICO DI SAN GIOVANNI DI FASSA - POZZA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 14 di 14

8 STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA

Si ritiene che i potenziali rischi da interferenze possono essere eliminati o ridotti attraverso interventi e procedure gestionali. I costi relativi al rischio interferenze sono quindi ritenuti pari a Euro 0,00.

9 ALLEGATI

Allegato 1: Planimetria Piano di Emergenza zona mensa.

**INDICE**

1	PREMESSA	2
2	SOGGETTI COINVOLTI NEL DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI.....	2
2.1	ORGANIGRAMMA PER LA SICUREZZA DEL COMMITTENTE.....	2
2.2	IDENTIFICAZIONE DELL'AZIENDA APPALTATRICE	3
3	ATTIVITÀ AFFIDATA IN APPALTO.....	3
4	SINTESI DELLE INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE	7
5	RISCHI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE.....	11
6	RISCHI INTRODOTTI IN AZIENDA DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	12
7	INTERFERENZE TRA I LAVORATORI DELLA DITTA APPALTATRICE, GLI UTENTI DEL POLO SCOLASTICO ED I LAVORATORI DEL COMMITTENTE	13
8	STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA	14
9	ALLEGATI	14



1 PREMESSA

Il presente Documento di Valutazione del Rischio è redatto in ottemperanza all'art. 26 comma 3 (Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione) del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e ss.mm. per promuovere la cooperazione ed il coordinamento, al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle lavorazioni, e cioè:

- 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.

2 SOGGETTI COINVOLTI NEL DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

2.1 Organigramma per la sicurezza del committente

Denominazione sociale:	Comun General de Fascia
Indirizzo:	Strada di Prè de geja, 2
Cap e Comune:	Pozza - 38036 San Giovanni di Fassa - Sèn Jan
Provincia:	Trento
Telefono:	0462 – 76.45.00
Fax:	0462 – 76.30.46
E-mail:	pec.cgf@pec.comungeneraldefascia.tn.it segreteria@cgf.tn.it
Legale Rappresentante:	Giuseppe Detomas
Referente tecnico:	Devi Brunel (devi.brunel@cgf.tn.it)
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione:	Ing. Piero Mattioli c/o Q.S.A. S.r.l.
Medico del Lavoro:	Dott. Tommaso Gravina

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LICEO ARTISTICO DI SAN GIOVANNI DI FASSA - POZZA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 3 di 14

2.2 Identificazione dell'azienda appaltatrice

Denominazione sociale:	
Indirizzo:	
Cod. Fisc e P.IVA:	
C.C.I.A.A.:	
CAP, Comune e Provincia:	

3 ATTIVITÀ AFFIDATA IN APPALTO

Il Comun General de Fascia affida in appalto il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni delle Scuole Primarie di Moena, Pozza di Fassa, Vigo di Fassa e Canazei, delle Scuole Secondarie di I° grado di Moena, Pozza di Fassa e Campitello di Fassa e della Scuola Secondaria di II° grado di Pozza di Fassa (Licei Artistico, Ladino delle Lingue e Scientifico) come specificato dall'Allegato A - Centri cottura, sale mensa e volumi di attività" del capitolato speciale di appalto. Al servizio di ristorazione è inoltre ammesso il personale docente delle Scuole Primarie e Secondarie di I° grado addetto alla vigilanza, individuato dalla Scuola Ladina di Fassa. L'intera responsabilità organizzativa derivante dalla dislocazione delle sedi di mensa scolastica è a carico della ditta aggiudicataria. Le mense scolastiche rimarranno in funzione dal lunedì al venerdì di tutto l'anno scolastico (esclusi i giorni festivi), secondo le esigenze richieste dall'orario delle lezioni, anche con l'effettuazione di doppi turni qualora le necessità del servizio lo richiedano. In questo caso la ditta aggiudicataria dovrà effettuare il servizio di distribuzione pasto in quarantacinque minuti per consentire la seconda distribuzione dopo un'ora dall'inizio della prima distribuzione. Nell'eventualità di una presenza ridotta del numero degli alunni (inferiore al 50% degli iscritti al servizio del giorno) dovuta a particolari attività programmate dai singoli Istituti scolastici, il servizio dovrà essere espletato dalla ditta aggiudicataria in forma ridotta qualora gli stessi Istituti abbiano provveduto a darne preavviso almeno con un giorno di anticipo.

ESTRATTO DELL'ALLEGATO A DEL CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO (Centri di cottura, sale mense e volumi di attività)						
Istituto	Comune	Indirizzo	Attività / servizi	Locali	Giorni sett.	Prev. media pasti giornalieri
Scuola secondaria di II° grado	San Giovanni di Fassa - Poza (TN)	Str. Dolomites, c/o Liceo Artistico	Punto di cottura Somministrazione ai tavoli con carrelli Lavaggio	2	5	120

Il lunedì e il mercoledì, quando le presenze superano la capienza del refettorio (80 posti), il servizio per i Licei viene distribuito su tre turni, differenziati di 30 minuti.



La ditta aggiudicatrice del servizio di ristorazione deve assicurare con oneri a proprio carico:

- a) l'acquisto e il trasporto dei prodotti alimentari, il loro stoccaggio nei magazzini/depositi delle mense, con l'assunzione del rischio relativo alla loro conservazione e/o al loro naturale deterioramento;
- b) la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti presso ogni punto cottura e sala mensa, di cui all'allegato A "Centri cottura, sale mensa e volumi attività" del capitolato speciale di appalto, mediante l'impiego di prodotti alimentari e di personale secondo quanto indicato nell'allegato B del capitolato speciale di appalto e a quanto previsto in sede di offerta;
- c) l'aggiornamento periodico (almeno con frequenza semestrale) all'Ente della stima quantitativa dei prodotti alimentari e della tipologia prevista in sede di offerta, con le disponibilità delle materie prime in riferimento a quanto contenuto nell'allegato B sezione "CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI" del capitolato speciale di appalto e nell'offerta e la relativa rendicontazione delle quantità fornite;
- d) la fornitura di pasti attraverso almeno un centro di cottura alternativo ai centri di cottura di cui all'allegato A del capitolato speciale di appalto, per consentire la continuità del servizio in presenza di interruzioni o altre necessità nel regolare funzionamento di quest'ultimi, in conformità a quanto previsto in sede di offerta, dove va indicata la localizzazione proposta; i centri alternativi devono essere ubicati a non oltre 80 Km da San Giovanni di Fassa - Poza (TN), per assicurare tempi minimi di trasporto e conseguentemente il mantenimento dell'appetibilità dei pasti;
- e) il trasporto dei pasti presso le sedi di mensa prive di centro di cottura. Allo scopo dovranno essere utilizzati automezzi idonei, conformi alle vigenti normative igienicosanitarie. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire mediante legame fresco-caldo, a mezzo di contenitori termo-isolati (conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (D.M. 21.03.1973 e succ. modif. ed integrazioni, Reg CE 1935/2004), tali da consentire il mantenimento, fino al momento della somministrazione, delle temperature previste dalle normative e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi, e dovrà essere organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dai centri di cottura e la consegna dei pasti presso i refettori siano ridotti al minimo;
- f) la predisposizione giornaliera delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli con tovaglie e tovaglioli di carta e di tovagliette e tovaglioli di carta da collocare sui vassoi qualora il servizio preveda il self-service; la fornitura di tovaglie, tovagliette e tovaglioli di carta sarà a carico della ditta aggiudicataria; tutta la fornitura dovrà essere biodegradabile;
- g) nei locali cucina e nei servizi igienici del personale di mensa, nonché nei servizi igienici degli alunni di esclusiva pertinenza delle sale mensa, la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carta, della carta igienica, del sapone liquido e degli appositi distributori/dosatori di sapone; il sapone deve essere ecolabel;
- h) al termine dell'orario di distribuzione dei pasti, la rigovernatura e la pulizia giornaliera delle cucine e delle sale mensa, la pulizia dei tavoli, il lavaggio e la sanificazione delle attrezzature e delle stoviglie e di quanto utilizzato per il servizio e la pulizia generale dei locali.



Per quanto concerne i locali, gli arredi e le attrezzature ad assumere:

- a) l'onere della conservazione e della custodia con cura e diligenza, come previsto dagli artt. 1766 e seguenti del codice civile, di quanto affidato a titolo gratuito dall'Ente per l'espletamento del servizio;
- b) l'onere di sostenere una spesa da utilizzare per l'apporto di migliorie alle sedi mensa o per l'acquisto di arredi/attrezzature/stoviglie/pentolami/contenitori isotermitici ecc, da utilizzare nelle sedi di mensa per mantenerle in perfetta efficienza, per l'importo stabilito all'interno del capitolato speciale di appalto; a richiesta dell'Ente la spesa potrà essere anticipata o posticipata rispetto all'anno o agli anni scolastici di riferimento, salvo conguaglio. Le forniture dovranno essere concordate preventivamente tra le parti; alla fine di ogni anno scolastico la ditta affidataria dovrà presentare un rendiconto degli acquisti effettuati, distinti per singola mensa, con l'indicazione precisa del motivo di acquisto, del tipo di attrezzatura acquistata e documentazione della spesa sostenuta, dalla quale risulti anche il luogo di destinazione delle forniture. Alla scadenza del contratto tutte le attrezzature, vasellame ed utensili ecc. di cui sopra passeranno in proprietà dell'Ente, senza diritto per la ditta affidataria di rimborso alcuno. Lo stesso vale anche in caso di risoluzione anticipata del contratto.
- c) l'onere di ogni tipo di manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi comprese le riparazioni, dei mobili, degli arredi, delle attrezzature, anche informatiche, e di tutto il materiale ricevuto in consegna, come meglio specificato nell'allegato C "Manutenzioni" del capitolato speciale di appalto;
- d) l'onere dell'intera spesa per la fornitura delle utenze (combustibile, gas, energia elettrica, acqua, ecc.) utilizzate per il confezionamento, la preparazione e la distribuzione dei pasti per un importo annuo stimato all'interno del capitolato speciale di appalto. A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla volturazione a proprio nome del contratto delle suddette utenze o a rimborsare agli Enti proprietari dei locali, con modalità da concordare, le spese sostenute da questi ultimi, qualora non fosse possibile installare nelle cucine delle mense un contatore autonomo rispetto all'impianto dell'edificio o quando il contatore autonomo rimane a nome dello stesso Ente, fermo restando che gli oneri non quantificabili verranno riconosciuti dalla ditta aggiudicataria in via forfettaria previo accordo con l'Ente intestatario dell'utenza;
- e) l'onere per gli allacci e per le spese telefoniche sulle linee telefoniche e le linee dati all'interno dei locali mensa;
- f) l'onere relativo alla rimozione, al trasporto e allo smaltimento dei rifiuti per un importo annuo stimato all'interno del capitolato speciale di appalto ivi compreso il pagamento delle relative imposte e tasse comunali;
- g) l'onere della spesa annuale per la tinteggiatura di almeno due sedi mensa (cucina, refettorio, dispensa, servizi igienici e spogliatoi per il personale) durante il periodo estivo da concordare con l'Ente. Nel caso vengano segnalate urgenze da parte dell'Azienda Sanitaria i lavori dovranno essere effettuati anche durante il periodo scolastico;
- h) oltre alla pulizia ordinaria delle mense scolastiche, anche l'onere delle pulizie ordinarie periodiche dei tendaggi e dei serramenti dei locali attinenti al servizio di ristorazione quando necessario e comunque due volte l'anno. La ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere alle pulizie straordinarie di apertura delle mense scolastiche dopo la chiusura estiva, nonché alle pulizie di chiusura al termine dell'anno scolastico;
- i) l'onere di richiedere ed ottenere tutte le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio, e sostenere le relative spese; la responsabilità dell'eventuale gestione del servizio

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LICEO ARTISTICO DI SAN GIOVANNI DI FASSA - POZZA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 6 di 14

in assenza di tali autorizzazioni ricade interamente in capo alla ditta aggiudicataria. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base ad eventuali nuove disposizioni di legge in materia emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto;

Sono a carico dell'Ente (Comun General de Fascia):

- a) la messa a disposizione in uso gratuito dei locali ubicati nelle diverse sedi scolastiche che ospitano i servizi di mensa;
- b) la messa a disposizione in uso gratuito delle relative attrezzature e degli arredi necessari all'espletamento del servizio, secondo l'apposita elencazione fornita. Le attrezzature e gli arredi presenti in ciascuna mensa non potranno essere dislocati presso altre strutture della ditta aggiudicataria senza preventiva richiesta e conseguente autorizzazione da parte dell'Ente, sentito l'Ente proprietario dei beni.



4 SINTESI DELLE INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

4.1 <i>Aree d'esecuzione dei lavori</i>	I locali utilizzati dall'azienda appaltatrice per il servizio di ristorazione scolastica, sono situati all'interno del Liceo Artistico "G. Soraperra" di San Giovanni di Fassa – Poza in Strada G. Soraperra. La cucina e il refettorio si trovano al piano terra della struttura.
4.2 <i>Linee elettriche aree e sottoservizi (energia elettrica, gas, acqua, ecc.) in esercizio nelle aree di lavoro</i>	L'edificio è servito da un impianto elettrico e di messa a terra; impianto e relativi quadri di controllo sono stati realizzati secondo le norme di buona tecnica e sono sottoposti a verifiche e manutenzioni periodiche. L'alimentazione dell'acqua avviene tramite allacciamento alla rete cittadina. La cabina elettrica ENEL, dove arriva la linea a Media Tensione (M/T), è situata a livello del piano interrato. La cabina è collegata ad un locale trasformatori. Il trasformatore è di tipo a resina, di potenza pari a 400 kVA. Esternamente alla cabina di ricezione sono presenti i pulsanti di sgancio che consentono l'intercettazione degli impianti elettrici. È possibile intercettare l'alimentazione dell'energia elettrica sia dai singoli quadri di piano dell'edificio, che sono collocati all'interno di apposite nicchie accessibili direttamente dal corridoio. Per intercettare l'energia elettrica dell'intero edificio, si interviene sul pulsante ai piedi della rampa dell'autorimessa. L'intero edificio è servito da un impianto di illuminazione di sicurezza alimentata dalla batteria a tensione 220 V.
4.3 <i>Attività produttiva in atto nelle aree interessate dai lavori</i>	All'interno della sala mensa situata al piano terra, il personale dell'azienda appaltatrice si occupa della somministrazione dei pasti agli studenti ed a tutti gli altri soggetti che possono usufruire del servizio. Tale luogo è l'unico in cui vi è la contemporanea presenza dei lavoratori dell'azienda appaltatrice, degli studenti e degli operatori scolastici. L'accesso ai locali cucina, magazzino (con annessi servizi igienici e spogliatoio) è riservato al personale dell'impresa appaltatrice. Gli incaricati del Comun General de Fascia avranno in qualunque momento libero accesso ai locali mensa per compiere i necessari sopralluoghi e lavori.



<p>4.4 <i>Attrezzature, macchinari ed impianti del committente messe a disposizione della ditta appaltatrice</i></p>	<p>E' a carico del Comun General de Fascia e del Comune di San Giovanni di Fassa, per quanto di rispettiva competenza, la messa a disposizione dei locali, degli arredi e delle attrezzature necessarie all'espletamento del servizio, garantendone la perfetta efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori, come stabilito dal D.Lgs n. 81/2008 e s.mm. Rimane a carico della ditta aggiudicataria l'onere della conservazione e della custodia con cura e diligenza di quanto affidato a titolo gratuito dall'Ente per l'espletazione del servizio. Inoltre, è a carico della ditta aggiudicataria l'onere di ogni tipo di manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi comprese le riparazioni dei mobili, degli arredi e delle attrezzature, anche informatiche e di tutto il materiale ricevuto in consegna. È fatto divieto all'impresa appaltatrice di usare attrezzature ed arredi dei locali, ancorché non utilizzati per il funzionamento del servizio mensa, per scopi diversi da quelli previsti dal capitolato speciale di appalto, salvo diversa autorizzazione del Comun General de Fascia. È fatto altresì divieto di spostare arredi e attrezzature, salvo diversa autorizzazione del Comun General de Fascia.</p>
<p>4.5 <i>Aree destinate al deposito dei materiali dell'impresa appaltatrice</i></p>	<p>In prossimità della cucina è presente un locale di deposito delle derrate alimentari con all'interno delle celle frigo a diverse temperature. L'accesso ai locali cucina è riservato al personale dell'impresa appaltatrice. Gli incaricati del Comun General de Fascia avranno in qualunque momento libero accesso ai locali mensa per compiere i necessari sopralluoghi e lavori.</p>
<p>4.6 <i>Personale del committente incaricato di collaborare con l'impresa appaltatrice</i></p>	<p>La persona di riferimento incaricato di collaborare con l'impresa appaltatrice è il sig. Devi Brunel del Comun General de Fascia.</p>
<p>4.7 <i>Ubicazione dei sistemi di allarme e di comunicazione nelle aree interessate dai lavori</i></p>	<p>Nell'edificio è installato un impianto di rilevazione e allarme incendi. L'impianto è costituito da dei rilevatori di fumo dislocati nei vari locali dell'edificio, collegati ad una centrale antincendio installata al piano seminterrato. La centrale principale ha un rimando alla centralina installata al piano terra nel locale bidelleria, da dove è possibile comandare e gestire l'impianto e le sue segnalazioni. A tutti i piani dell'edificio, principalmente lungo i corridoi, sono installati dei pulsanti di allarme per attivare manualmente l'impianto antincendio. l'attivazione dell'allarme può avvenire anche dall'interno del locale falegnameria al piano seminterrato, e dall'esterno dell'autorimessa.</p>

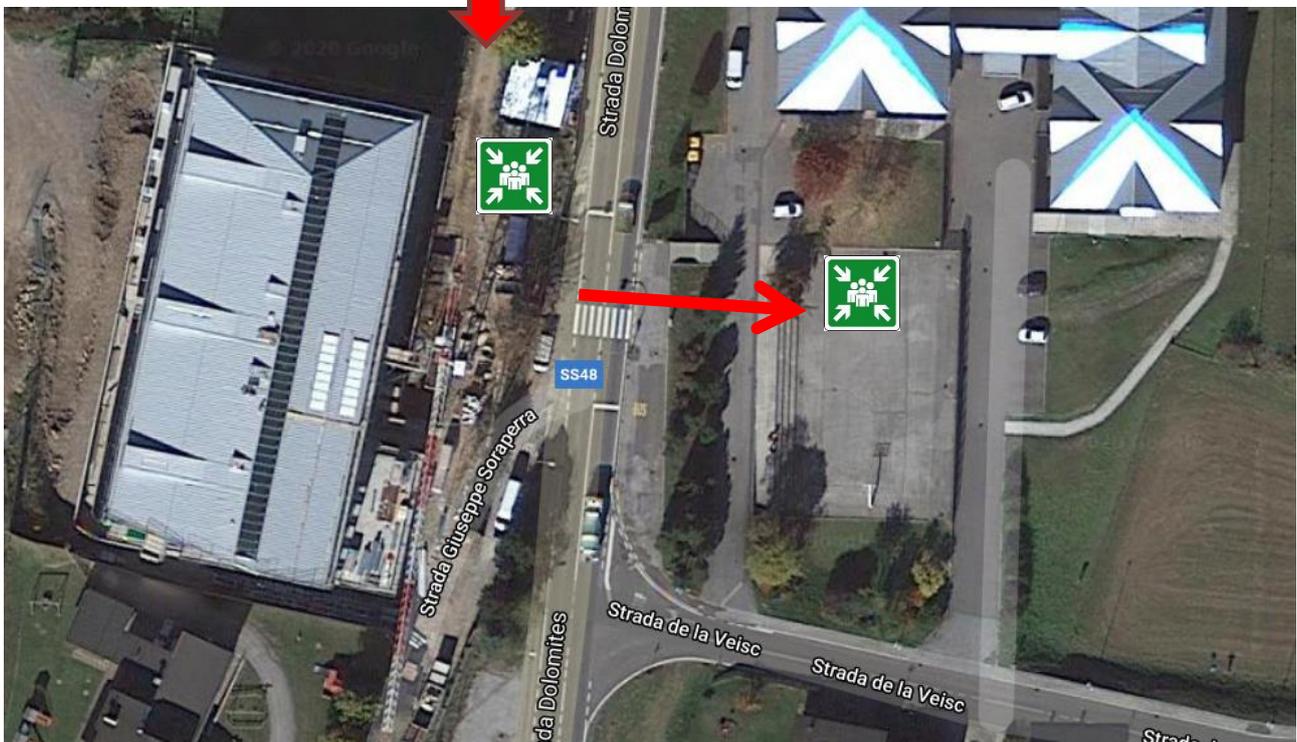


	Per quanto riguarda l'ubicazione dei sistemi di allarme ed i percorsi da seguire in caso di evacuazione si vedano le tavole del Piano di Emergenza esposte nell'edificio.
4.8 Ubicazione dei locali adibiti al primo soccorso	Si vedano le tavole del Piano di Emergenza esposte nell'edificio. La ditta appaltatrice deve provvedere al posizionamento di una cassetta di primo soccorso ai sensi del D.M. 388/03, appositamente segnalata. 
4.9 Elenco della documentazione, fornita alla ditta appaltatrice (procedure di sicurezza da adottare, piano delle emergenze, ecc.)	Tavole del Piano di Emergenza ed istruzioni operative per la gestione delle emergenze esposte all'interno dell'edificio.

4.10 Luoghi sicuri

All'interno dell'edificio non sono presenti spazi calmi. Il vano scale di emergenza esterno è classificabile come luogo sicuro dinamico.

Il punto di raccolta esterno all'edificio è il principale luogo sicuro per tutti gli occupanti dell'edificio che devono evacuare la struttura in caso di emergenza. Il punto di raccolta è individuato ad est dell'edificio, nella zona antistante l'ingresso principale. In un primo momento gli studenti si raggrupperanno presso la confluenza con la SS 48. Essendo lo spazio limitato, sarà necessario attraversare la SS 48 e radunare gli occupanti nel piazzale esterno oltre la strada.





4.11 Accessi dei mezzi di soccorso

L'accesso dei mezzi di soccorso avviene direttamente da Strada Dolomites (SS48). I mezzi devono imboccare l'accesso a nord dell'edificio, ed è possibile avvicinarsi lungo il prospetto est per raggiungere l'ingresso principale, con tuttavia diverse limitazioni per il raggiungimento delle facciate, considerato che nella zona ad est dell'edificio saranno presenti tutti gli evacuati dalla struttura in caso di emergenza. Per raggiungere i piani con l'ausilio di autoscala sarà necessario accostarsi al prospetto ovest accedendo da Via G. Soraperra, da una strada privata sterrata che consente di raggiungere l'edificio.



Con un braccio telescopico articolato è possibile raggiungere la facciata dell'edificio e i vari piani della struttura, privilegiando l'accostamento da ovest. L'edificio è comunque servito da una scala di emergenza esterna, delimitata da strutture REI 60.

Schema dell'accesso dei mezzi di soccorso





5 RISCHI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

TIPO DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
INCENDIO	<p>Il rischio di incendio è legato alla struttura stessa ed è presente indipendentemente dalle attività che vengono svolte all'interno. La trattazione completa dell'argomento è inserita all'interno del Documento di Valutazione del Rischio Incendio.</p> <p>All'interno dell'edificio è divieto assoluto di fumare. Gli operatori dovranno prendere visione delle attrezzature antincendio presenti nell'area e attenersi al piano di emergenza. I mezzi di estinzione sono facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi. <u>La ditta appaltatrice deve garantire la presenza di almeno un operatore con formazione di addetto al primo soccorso aziendale e di un operatore con formazione di addetto antincendio.</u></p>
ELETTRICO	<p>Anche il rischio elettrico, come quello incendio, è intrinseco alla struttura. Inoltre l'azienda appaltatrice, dovendo eseguire la pulizia dei corpi illuminanti, dei frutti elettrici, ecc. nei propri locali è soggetta al rischio di elettrocuzione.</p> <p>Eventuali anomalie all'impianto elettrico che potrebbero aumentare l'insorgenza di un incendio devono essere tempestivamente comunicate ai referenti del Comun General de Fascia.</p>
BIOLOGICO	<p>Tale rischio è dovuto all'eventuale contatto con liquidi biologici presenti nei vari locali interessati dalle attività di pulizia e disinfezione da parte dell'impresa appaltatrice. Le misure di prevenzione e protezione dall'esposizione ad agenti biologici si limiteranno all'utilizzo di idonei guanti di protezione (EN 374) che riducono sufficientemente tale rischio.</p>
URTI E SCIVOLAMENTI	<p>Tale rischio deriva dal possibile contatto con utenti e/o oggetti presenti sulle aree di lavoro dei lavoratori dell'impresa appaltatrice. I lavoratori devono porre inoltre particolare attenzione alle condizioni e alle caratteristiche dei pavimenti delle aree di transito. Soprattutto nel periodo invernale la zona di accesso ai locali cucina (accesso secondario utilizzato anche per la fornitura delle derrate) può risultare ghiacciata: è importante verificare costantemente lo stato della pavimentazione al fine di ridurre al minimo la formazione di ghiaccio (anche attraverso l'utilizzo di sale stradale o prodotti analoghi) e rispettare l'obbligo di utilizzo di idonee calzature con suola antiscivolo.</p>
INCIDENTI STRADALI / INVESTIMENTO	<p>Il rischio investimento/incidenti stradali è presente nelle pertinenze dell'edificio scolastico. Sarà necessario porre particolare attenzione ai movimenti dei mezzi nei piazzali e nei parcheggi adiacenti all'edificio scolastico.</p>



6 RISCHI INTRODOTTI IN AZIENDA DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

TIPO DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
SCIVOLAMENTO E SPANDIMENTO DI LIQUIDI	<p>Il rischio di scivolamento si crea nello svolgimento delle attività di pulizia del refettorio. I locali della cucina e di deposito non sono accessibili né dal personale della Scuola né dagli studenti. Per tale motivo i rischi interferenziali risultano limitati.</p> <p>Soprattutto nel periodo invernale la zona di accesso al locale refettorio (ingresso diretto dall'esterno) può risultare ghiacciata: è importante verificare costantemente lo stato della pavimentazione al fine di ridurre al minimo la formazione di ghiaccio (anche attraverso l'utilizzo di sale stradale o prodotti analoghi) e rispettare l'obbligo di utilizzo di idonee calzature con suola antiscivolo.</p> <p>Il rischio relativo allo spandimento di liquidi si può verificare nel caso di rovesciamenti di alimenti e di contenitori o flaconi di detersivi. Nel caso di versamento di detersivi è necessario consultare la relativa scheda di sicurezza per verificare le misure da adottare in caso di rilascio accidentale.</p>
INCIDENTI STRADALI / INVESTIMENTO	<p>Il rischio investimento/incidenti stradali è presente nelle pertinenze dell'edificio scolastico. Il rischio introdotto dall'azienda appaltatrice è legato alla possibile presenza di fornitori chiamati per l'approvvigionamento delle derrate alimentari. Durante l'accesso ai piazzali ed ai parcheggi si dovrà procedere a passo d'uomo per evitare l'investimento del personale e/o degli utenti presenti in zona.</p>
INCOMBRO VIE DI FUGA ESTERNE	<p>La zona di accesso ai locali cucina (accesso secondario utilizzato anche per la fornitura delle derrate) è collegata alla scala esterna dell'edificio, utilizzata in caso di emergenza: su tutta l'area deve essere sempre garantito il passaggio delle persone, evitando di depositare materiale che possa costituire un potenziale intralcio lungo la via di esodo.</p>
URTI E CONTATTI	<p>Il rischio deriva dal possibile contatto con le attrezzature (carrelli) utilizzate dall'impresa appaltatrice durante la somministrazione dei pasti all'interno della mensa. Durante il transito con i carrelli all'interno del refettorio è necessario prestare particolare attenzione.</p>
BIOLOGICO	<p>Il rischio è legato alla fornitura di cibo, con possibile trasmissione di virus o batteri. La corretta pulizia dei luoghi e le precauzioni prese dal personale dell'impresa appaltatrice in materia di igiene alimentare, contribuiscono a ridurre tale rischio.</p>



7 INTERFERENZE TRA I LAVORATORI DELLA DITTA APPALTATRICE, GLI UTENTI DEL POLO SCOLASTICO ED I LAVORATORI DEL COMMITTENTE

RISCHI INTERFERENTI	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
<p>Le interferenze dovute alla presenza simultanea di operatori e/o studenti dell'Istituto Scolastico ed i lavoratori dell'impresa appaltatrice sono relative alla fascia oraria nella quale avviene la somministrazione dei pasti. Durante gli altri orari il personale dell'impresa appaltatrice opera prevalentemente all'interno dei locali della cucina, pertanto non si verificano interferenze con il personale della Scuola né tanto meno con gli studenti.</p> <p>Le interferenze presenti in prossimità delle aree carrabili che conducono alla zona di scarico della merce (rampa laterale con successivo ballatoio pedonale per accesso alla cucina) sono legate alla possibile presenza di fornitori chiamati per l'approvvigionamento delle derrate alimentari.</p> <p>Le interferenze legate alla presenza di incaricati del Comun General de Fascia sono del tutto occasionali e limitate alla durata di eventuali sopralluoghi.</p>	<p>L'accesso ai locali cucina è riservato al personale della ditta appaltatrice. Solo occasionalmente gli incaricati del Comun General accedono a tali aree per effettuate verifiche o sopralluoghi, il tutto, avvisando preliminarmente della propria presenza ed evitando di intralciare gli addetti alla ristorazione.</p> <p>Tutto il personale dell'impresa appaltatrice deve essere in possesso degli attestati di partecipazione ai corsi di formazione generale e formazione specifica previsti dal D.Lgs. 81/08 e ss.mm. e dagli Accordi Stato-Regioni.</p> <p>La ditta appaltatrice deve garantire la presenza di almeno un operatore con formazione di addetto al primo soccorso aziendale e di un operatore con formazione di addetto antincendio.</p> <p>Tutto il personale dell'impresa appaltatrice deve essere munito di distintivo di riconoscimento e di idonea documentazione igienico-sanitaria.</p> <p>La pulizia e il lavaggio dei pavimenti dovrà avvenire al termine del servizio di ristorazione, in modo tale da non creare disagi agli utenti della mensa. Fino a che il pavimento non risulta completamente asciutto il personale dovrà esporre il cartello di pericolo riportante la dicitura "pavimento bagnato".</p> <p>Soprattutto nel periodo invernale la zona di accesso ai locali cucina e la zona di ingresso al refettorio dall'esterno può risultare ghiacciata: è importante verificare costantemente lo stato della pavimentazione al fine di ridurre al minimo la formazione di ghiaccio (anche attraverso l'utilizzo di sale stradale o prodotti analoghi) e rispettare l'obbligo di utilizzo di idonee calzature con suola antiscivolo.</p> <p>La zona di accesso ai locali cucina (accesso secondario utilizzato anche per la fornitura delle derrate) è collegata alla scala esterna dell'edificio, utilizzata in caso di emergenza: su tutta l'area deve essere sempre garantito il passaggio delle persone, evitando di depositare materiale che possa costituire un potenziale intralcio lungo la via di esodo.</p> <p>Le attività di scarico dei fornitori devono essere organizzate in orari e con modalità tali da ridurre al minimo le interferenze con gli altri soggetti presenti sul luogo (evitare i periodi di maggior affluenza degli studenti: in prossimità dell'entrata e uscita da scuola e durante l'intervallo). Durante l'accesso ai piazzali ed ai parcheggi si dovrà procedere a passo d'uomo per evitare l'investimento del personale e/o degli utenti presenti in zona.</p> <p>Per la riduzione dei rischi interferenti si prevede inoltre l'organizzazione di riunioni di coordinamento tra l'impresa appaltatrice, referenti della Scuola ed il personale della committenza.</p>

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LICEO ARTISTICO DI SAN GIOVANNI DI FASSA - POZZA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 14 di 14

8 STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA

Si ritiene che i potenziali rischi da interferenze possono essere eliminati o ridotti attraverso interventi e procedure gestionali. I costi relativi al rischio interferenze sono quindi ritenuti pari a Euro 0,00.

9 ALLEGATI

Allegato 1: Planimetria Piano di Emergenza zona mensa.

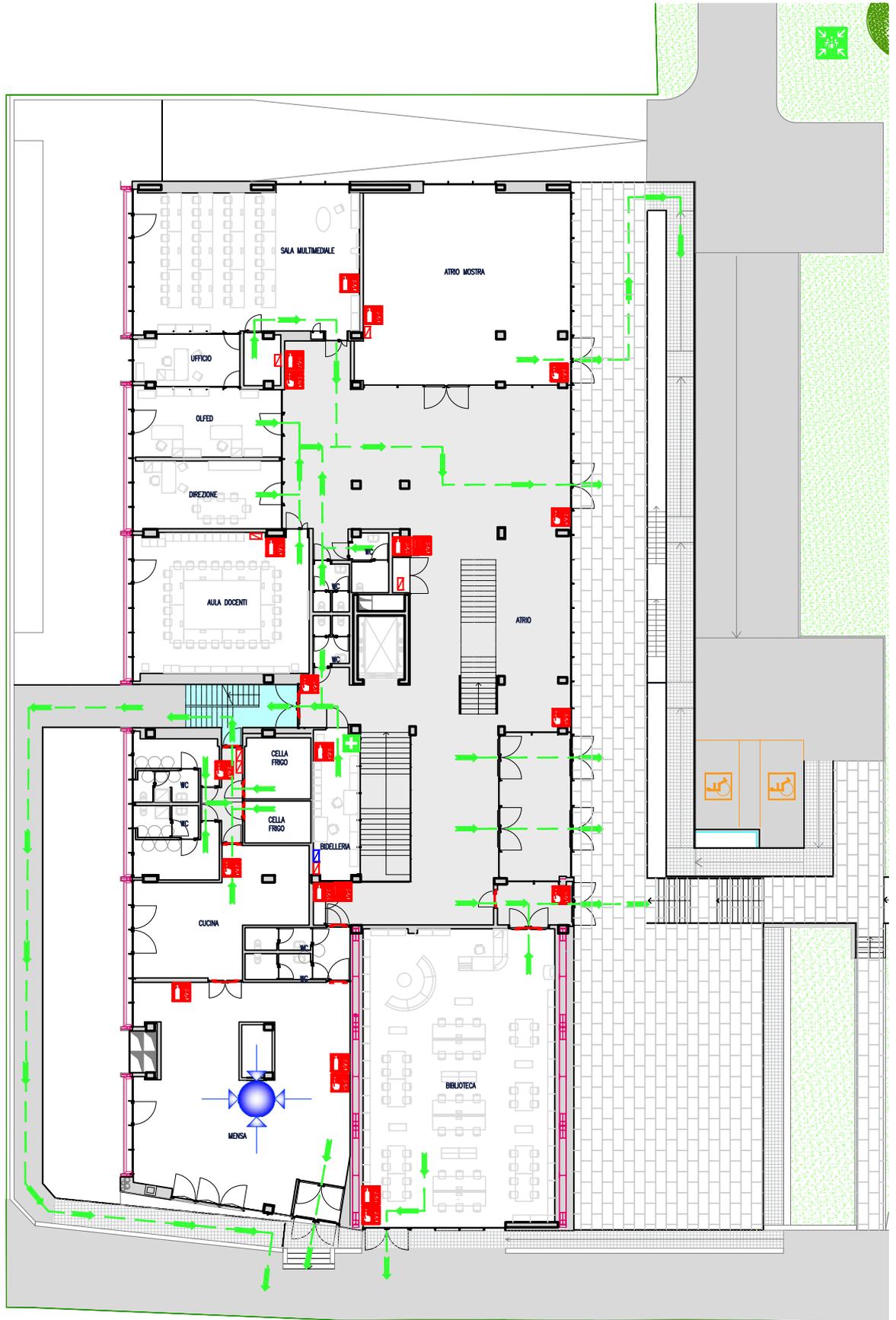
PIANO TERRA - GROUND FLOOR

	ITA	NORME DA SEGUIRE IN CASO DI PERICOLO:
<ol style="list-style-type: none"> 1. MANTENERE LA CALMA 2. SEGUIRE LE ISTRUZIONI IMPARTITE DAL PERSONALE 3. EVITARE DI CORRERE ED URLARE 4. RAGGIUNGERE L'USCITA PIÙ VICINA 		

	GB	NORMS TO FOLLOW IN CASE OF DANGER:
<ol style="list-style-type: none"> 1. BE CALM 2. FOLLOW THE INSTRUCTIONS GIVEN BY THE STAFF 3. AVOID RUNNING AND CRYING 4. REACH THE NEAREST EXIT POINT 		

LEGENDA/FIRE LEGEND

	VOI SIETE QUI YOU ARE HERE
	ESTINTORE FIRE EXTINGUISHER
	INTERRUTTORE ELETTRICO GENERALE ELECTRIC SWITCH
	QUADRO ELETTRICO ELECTRICAL PANEL
	PULSANTE ALLARME FIRE ALLARMI CALL POINT
	IDRANTE FIRE HYDRANT
	ATTACCO AUTOPOMPA VF FIRE ENGINE ATTACK
	VALVOIA DI INTERCETTAZIONE DEL METANO/ VALVE INTERCEPTION OF METHANE
	CENTRALINA CONTROL UNIT
	PERCORSI DI FUGA PRINCIPALI FIRE ESCAPE ROUTES
	CASSETTA DI PRIMO SOCCORSO FIRST AID KIT
	PUNTO DI RITROVO ASSEMBLY POINT
	AREE DI COLLEGAMENTO CONNECTION AREAS
	PERCORSI PROTETTI PROTECTED ROUTES
	PORTA REI REI DOOR





COMUN GENERAL DE FASCIA

STATO DELLE REVISIONI

DATA AGG.
23.01.2024

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

Pag. 1 di 1

RELAZIONE

23.01.2024	Emissione del documento	REV.00

ALLEGATO 01

23.01.2024	Emissione del documento	REV.00

.....
Firma del Datore di Lavoro dell'impresa committente

.....
Firma del Datore di Lavoro dell'impresa appaltatrice



COMUN GENERAL DE FASCIA

**DOCUMENTO UNICO
DI VALUTAZIONE DEI RISCHI
INTERFERENZIALI
ARTICOLO 26, COMMA 3, D.LGS. 81/08 E S.M.I.**

**OGGETTO APPALTO:
SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI CANAZEI (TN)**





COMUN GENERAL DE FASCIA

STATO DELLE REVISIONI

DATA AGG.
23.01.2024

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

Pag. 1 di 1

RELAZIONE

23.01.2024	Emissione del documento	REV.00

ALLEGATO 01

23.01.2024	Emissione del documento	REV.00

.....
Firma del Datore di Lavoro dell'impresa committente

.....
Firma del Datore di Lavoro dell'impresa appaltatrice

LEGENDA	
	QUADRO ELETTRICO
	IDRANTE SOPRASUOLO
	LANCIA ANTINCENDIO
	ESTINTORE PORTATILE
	VALVOLA INTERCETTAZIONE GASOLIO
	PULSANTE SGANCIO
	PULSANTE ALLARME
	CASSETTA DI PRIMO SOCCORSO
	PUNTO DI RACCOLTA
	RIVELATORE DI FUMO
	LAMPADA DI EMERGENZA
	PORTA R.E.I.



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
Servizio Antincendi e Protezione Civile

SCUOLA ELEMENTARE DI CANAZEI

PIANO DI EMERGENZA

Redatto: Per. Ind. Mauro Gobber - Via Sass Maor 32/1 - 38054 Tonadico (Tn)

Visto: dott. ing. Ivo Erlar Il Dirigente del Servizio
dott. ing. Zanetti Silvio

Redatto nel Settembre 2006

--> NORME COMPORTAMENTALI IN CASO DI INCENDIO <--

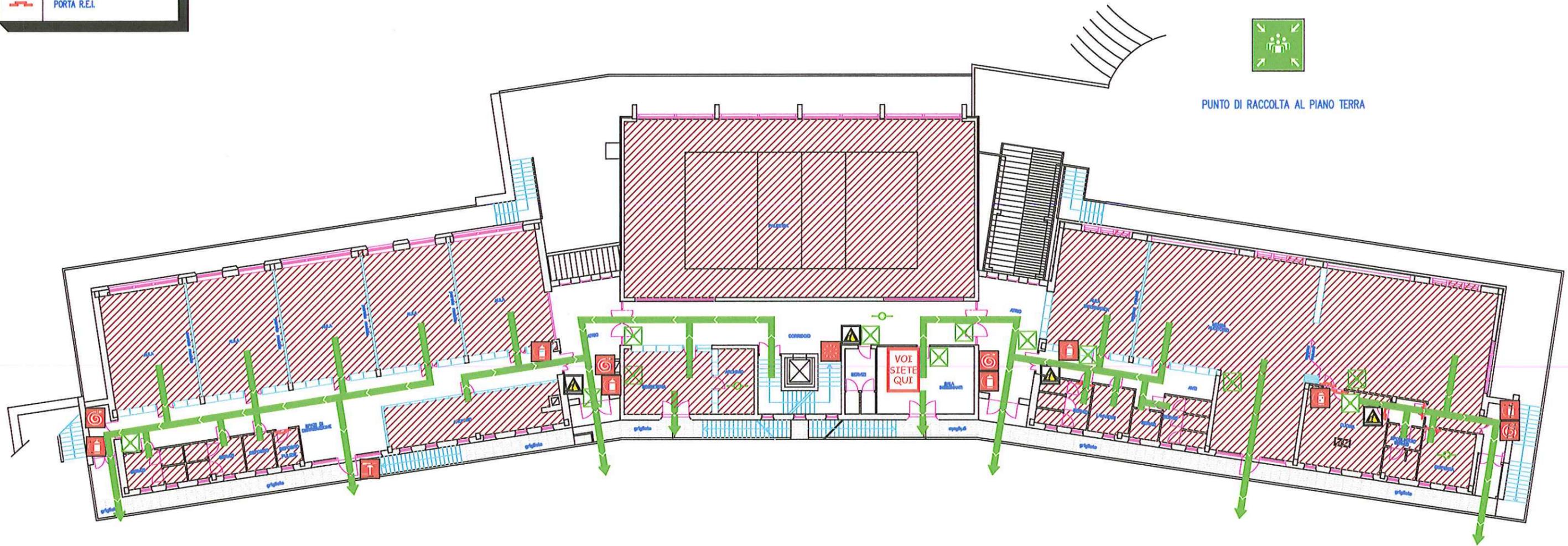
- Mantenere la calma
- Interrompere immediatamente ogni attività
- Lasciare tutto come si trova senza raccogliere nulla se non lo stretto necessario
- Controllare se la via di fuga è praticabile

SE LA VIA DI FUGA È PRATICABILE

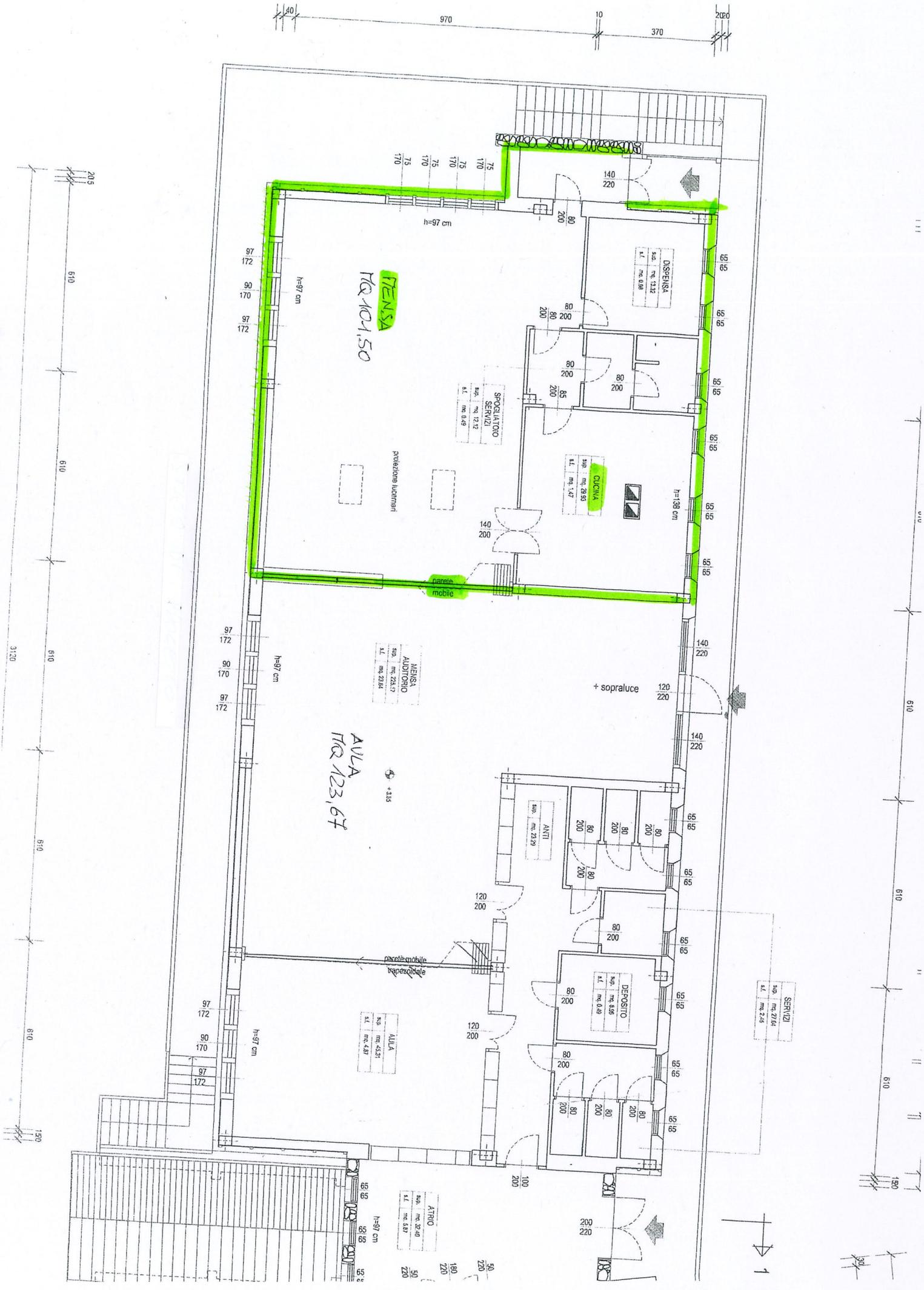
- Uscire ordinatamente e con calma dal locale in cui ci si trova
- Se il locale è invaso dal fumo procedere strisciando sul pavimento o andando a carponi
- Raggiungere il punto di raccolta seguendo senza correre il percorso di esodo segnalato
- Seguire le disposizioni impartite dagli addetti alla gestione dell'emergenza
- Non tornare indietro per nessun motivo
- Non prendere iniziative personali
- Non appena raggiunto il punto di raccolta non disperdersi ed attendere che il personale incaricato del controllo delle presenze abbia verificato la situazione, fornendo eventualmente indicazioni sui feriti o dispersi
- Attendere presso il punto di raccolta l'arrivo dei Vigili del Fuoco
- Rientrare nell'attività solo quando il Direttore o il suo sostituto ne dà indicazione

SE LA VIA DI FUGA NON È PRATICABILE

- Rimanere nel locale in cui ci si trova
- Chiudere tutte le porte in direzione del focolaio
- Chiudere fessure, crepe, serrature e buchi con stracci possibilmente bagnati
- Se il fumo o il fuoco provengono dall'esterno chiudere le finestre
- Se il fumo o il fuoco provengono dall'interno dell'edificio, aprire le finestre e richiamare l'attenzione
- Aspettare il soccorso sdraiandosi sul pavimento e proteggendosi le vie respiratorie con fazzoletti possibilmente bagnati



Piano Primo



MENSA
 HA 101,50

AULA
 HA 123,67

h=97 cm

h=97 cm

h=97 cm

h=97 cm

h=97 cm

CUCINA
 sup. mq. 28,93
 s.l. mq. 1,47

DISPENSA
 sup. mq. 13,12
 s.l. mq. 0,88

**SPECULATTOIO
 SERVIZI**
 sup. mq. 12,12
 s.l. mq. 0,49

**MENSA
 AUDITORIUM**
 sup. mq. 228,17
 s.l. mq. 23,84

ANTI
 sup. mq. 23,29

DEPOSITO
 sup. mq. 8,95
 s.l. mq. 0,49

SERVIZI
 sup. mq. 27,04
 s.l. mq. 2,15

ATRIO
 sup. mq. 32,40
 s.l. mq. 5,87

75
170
75
170
75
170
75
170

97
172
90
170
97
172

97
172
90
170
97
172

97
172
90
170
97
172

50
220
190
220
50
220

140
220

80
200

80
200

80
200

h=138 cm

140
220

120
220

140
220

80
200

80
200

80
200

80
200

80
200

80
200

80
200

80
200

80
200

80
200

205

610

610

610

610

610

130

970

370

610

610

610

610

130

130

130

130

130

**INDICE**

1	PREMESSA	2
2	SOGGETTI COINVOLTI NEL DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI.....	2
2.1	ORGANIGRAMMA PER LA SICUREZZA DEL COMMITTENTE.....	2
2.2	IDENTIFICAZIONE DELL'AZIENDA APPALTATRICE	3
3	ATTIVITÀ AFFIDATA IN APPALTO.....	3
4	SINTESI DELLE INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE	8
5	RISCHI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE.....	10
6	RISCHI INTRODOTTI IN AZIENDA DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	11
7	INTERFERENZE TRA I LAVORATORI DELLA DITTA APPALTATRICE, GLI UTENTI DEL POLO SCOLASTICO ED I LAVORATORI DEL COMMITTENTE	12
8	STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA	13
9	ALLEGATI	13

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI CANAZEI (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 2 di 13

1 PREMESSA

Il presente Documento di Valutazione del Rischio è redatto in ottemperanza all'art. 26 comma 3 (Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione) del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e ss.mm. per promuovere la cooperazione ed il coordinamento, al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle lavorazioni, e cioè:

- 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.

2 SOGGETTI COINVOLTI NEL DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

2.1 Organigramma per la sicurezza del committente

Denominazione sociale:	Comun General de Fascia
Indirizzo:	Strada di Prè de geja, 2
Cap e Comune:	Pozza - 38036 San Giovanni di Fassa – Sèn Jan
Provincia:	Trento
Telefono:	0462 – 76.45.00
Fax:	0462 – 76.30.46
E-mail:	pec.cgf@pec.comungeneraldefascia.tn.it segreteria@cgf.tn.it
Legale Rappresentante:	Giuseppe Detomas
Referente tecnico:	Devi Brunel (devi.brunel@cgf.tn.it)
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione:	Ing. Piero Mattioli c/o Q.S.A. S.r.l.
Medico del Lavoro:	Dott. Tommaso Gravina

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI CANAZEI (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 3 di 13

2.2 Identificazione dell'azienda appaltatrice

Denominazione sociale:	
Indirizzo:	
Cap e Comune:	
Provincia:	

3 ATTIVITÀ AFFIDATA IN APPALTO

Il Comun General de Fascia affida in appalto il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni delle Scuole Primarie di Moena, Pozza di Fassa, Vigo di Fassa e Canazei, delle Scuole Secondarie di I° grado di Moena, Sèn Jan di Fassa e Campitello di Fassa e della Scuola Secondaria di II° grado di Sèn Jan di Fassa (Licei Artistico, Ladino delle Lingue e Scientifico) come specificato dall'Allegato A - Centri cottura, sale mensa e volumi di attività" del Capitolato Speciale di Appalto.

Al servizio di ristorazione è inoltre ammesso il personale docente delle Scuole Primarie e Secondarie di I° grado addetto alla vigilanza, individuato dalla Scuola Ladina di Fassa. L'intera responsabilità organizzativa derivante dalla dislocazione delle sedi di mensa scolastica è a carico della ditta aggiudicataria. Le mense scolastiche rimarranno in funzione dal lunedì al venerdì di tutto l'anno scolastico (esclusi i giorni festivi), secondo le esigenze richieste dall'orario delle lezioni, anche con l'effettuazione di doppi turni qualora le necessità del servizio lo richiedano. In questo caso la ditta aggiudicataria dovrà effettuare il servizio di distribuzione pasto in quarantacinque minuti per consentire la seconda distribuzione dopo un'ora dall'inizio della prima distribuzione. Nell'eventualità di una presenza ridotta del numero degli alunni (inferiore al 50% degli iscritti al servizio del giorno) dovuta a particolari attività programmate dai singoli Istituti scolastici, il servizio dovrà essere espletato dalla ditta aggiudicataria in forma ridotta qualora gli stessi Istituti abbiano provveduto a darne preavviso almeno con un giorno di anticipo.

ESTRATTO DELL'ALLEGATO A DEL CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO (Centri di cottura, sale mense e volumi di attività)						
Istituto	Comune	Indirizzo	Attività / servizi	Locali	Giorni sett.	Prev. media pasti giornalieri
Scuola Primaria	Canazei (TN)	Str. Magoa, 15	Punto di cottura Somministrazione ai tavoli con carrelli Lavaggio	3	4	81 + 4 ins. turno unico

 COMUN GENERAL DE FASCIA	<p style="text-align: center;">SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI CANAZEI (TN)</p> <p style="text-align: center;">DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI</p>	<p style="text-align: right;">REV_00 23.01.2024</p> <p style="text-align: right;">Pag. 4 di 13</p>
--	---	--

In base agli artt. 10 e 11 del Capitolato Speciale di Appalto, la ditta aggiudicataria deve assicurare con oneri a proprio carico:

- a) l'acquisto e il trasporto dei prodotti alimentari, il loro stoccaggio nei magazzini/depositi delle mense, con l'assunzione del rischio relativo alla loro conservazione e/o al loro naturale deterioramento;
- b) la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti presso ogni punto cottura e sala mensa, di cui all'allegato A "Centri cottura, sale mensa e volumi attività" al C.S.A. mediante l'impiego di prodotti alimentari e di personale secondo quanto indicato nell'allegato B "Piano alimentare" al C.S.A. e a quanto previsto in sede di offerta;
- c) la fornitura di pasti attraverso almeno un centro di cottura alternativo ai centri di cottura di cui all'allegato A al C.S.A., per consentire, la continuità del servizio in presenza di interruzioni o altre necessità nel regolare funzionamento di quest'ultimi, in conformità a quanto previsto in sede di offerta, dove va indicata la localizzazione proposta; i centri alternativi devono essere ubicati a non oltre 80 Km da San Giovanni di Fassa per assicurare tempi minimi di trasporto e conseguentemente il mantenimento dell'appetibilità dei pasti;
- d) il trasporto dei pasti agli utenti presso le varie sedi di mensa prive di centro di cottura. Allo scopo dovranno essere utilizzati automezzi idonei, conformi alle vigenti normative igienico-sanitarie. Il trasporto dovrà essere organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dai centri di cottura e la consegna dei pasti presso i refettori siano ridotti al minimo. Per la conservazione dei pasti/derrate durante il trasporto, dovranno essere utilizzati contenitori isotermici tali da consentire il mantenimento, fino al momento della somministrazione, delle temperature previste dalle normative e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi;
- e) la predisposizione giornaliera delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli con tovaglie e tovaglioli di carta; l'utilizzo di tovagliette e tovaglioli di carta da collocare sui vassoi qualora il servizio preveda il self-service; tutta la fornitura dovrà essere biodegradabile;
- f) nei locali cucina e nei servizi igienici del personale di mensa, nonché nei servizi igienici degli alunni di esclusiva pertinenza delle sale mensa, la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carta, della carta igienica, del sapone liquido e degli appositi distributori/dosatori di sapone; il sapone deve essere *ecolabel*;
- g) al termine dell'orario di distribuzione dei pasti la rigovernatura giornaliera delle sale mensa, la pulizia dei tavoli, il lavaggio e sanificazione delle stoviglie e quanto utilizzato per il servizio e la pulizia generale dei locali.

La ditta aggiudicataria è tenuta in particolare:

Per quanto riguarda la **prestazione del servizio** a garantire:

- a) il pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione di tutta la documentazione richiesta, come meglio specificato nell'allegato B "Piano alimentare" al C.S.A.; la ditta aggiudicataria deve produrre un piano di autocontrollo e darne copia all'Ente che potrà richiedere le integrazioni necessarie. L'Impresa nomina il responsabile del Piano di Autocontrollo, il quale deve effettuare e documentare



almeno un sopralluogo mensile in ogni singola struttura seguendo una specifica check-list per il monitoraggio della sicurezza alimentare e gli adempimenti del sistema di prevenzione igienico sanitario e deve trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo all'Ente;

- b) il confezionamento dei pasti in giornata o nel giorno immediatamente antecedente il loro consumo per i soli piatti che, per i tempi di preparazione, non possono essere confezionati in giornata; questi dovranno essere autorizzati all'inizio di ogni anno scolastico, dopo la predisposizione della tabella dietetica. E' da escludere l'uso di vivande precotte, preconfezionate e surgelate, fatte salve le ipotesi specifiche previste nell'Allegato B Piano alimentare;
- c) l'esposizione nelle sale mensa dei menù e della lista ingredienti in posizione facilmente leggibile dagli utenti;
- d) la somministrazione, previo accordo con l'Ente e senza ulteriori oneri per il medesimo e per gli utenti del servizio, di pietanze alternative come specificato ai punti 4 e 7 dell'allegato B "Piano alimentare" al C.S.A.;
- e) l'accesso ai locali mensa, offrendo tutta la collaborazione necessaria, ai soggetti incaricati di eseguire i controlli i sensi dell'art. 20 del C.S.A.;
- f) la pulizia ordinaria quotidiana delle mense scolastiche, degli annessi locali (ivi compresi i servizi igienici) e delle attrezzature, arredi, stoviglie, pentolame, vasellame di cucina e di sala, contenitori isoterme per il trasporto dei pasti. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi ai criteri ambientali di cui al DM 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012). In merito alle stoviglie di regola queste dovranno essere riutilizzabili e solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile per la ditta il ricorso a prodotti monouso purchè biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI-EN 13432:2002, da documentare con idonea certificazione di prodotto;
- g) le eventuali necessarie opere igieniche di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali cucina, sala e magazzino/deposito, avvalendosi di ditte specializzate o dei competenti organi della Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari di Trento;
- h) la rimozione e successivo trasporto dei rifiuti e degli imballaggi ai bidoni o cassoni all'uopo predisposti, con l'osservanza, in materia di raccolta differenziata, del sistema vigente in ambito Comunale e delle relative modalità gestionali; inoltre sono a carico della ditta aggiudicataria le spese (compreso l'acquisto degli involucri necessari allo smaltimento) relative alla tassa o tariffa sui rifiuti ed eventuali sanzioni connesse ai rifiuti dalla stessa prodotti, al tributo comunale sui servizi (Tasi), se dovuto, ed eventuali altre tasse, tariffe o tributi istituiti dopo l'aggiudicazione;
- i) la messa a disposizione, su richiesta dell'Ente, dei dati relativi, tra l'altro, al personale impiegato, distinto per qualifiche, livello d'inquadramento, mansioni, monte ore e mensa scolastica, ai costi sostenuti per utenze, alla documentazione relativa alle forniture di derrate alimentari, suddivise per categorie merceologiche, quantità, peso, fornitore, tipo di produzione (biologica, IGP, DOP, STG, produzione integrata, prodotti tipici e tradizionali).



Per quanto riguarda **i locali, gli arredi e le attrezzature** ad assumere:

- a) l'onere della conservazione e della custodia con cura e diligenza, come previsto dagli artt. 1766 e seguenti del codice civile, di quanto affidato a titolo gratuito dal Comun general de Fascia e dai Comuni, per l'espletamento del servizio;
- b) l'onere di sostenere una spesa da utilizzare per l'apporto di migliorie alle sedi mensa o per l'acquisto di arredi/attrezzature/stoviglie/pentolami/contenitori isotermitici ecc, da utilizzare nelle sedi di mensa per mantenerle in perfetta efficienza, per l'importo minimo previsto dal C.S.A. per ogni anno scolastico; a richiesta dell'Ente la spesa potrà essere anticipata o posticipata rispetto all'anno o agli anni scolastici di riferimento, salvo conguaglio. Le forniture dovranno essere concordate preventivamente tra le parti e le attrezzature rimarranno di proprietà dell'Ente; alla fine di ogni anno scolastico l'impresa affidataria dovrà presentare un rendiconto degli acquisti effettuati, distinti per singola mensa, con l'indicazione precisa del motivo di acquisto, del tipo di attrezzatura acquistata e documentazione della spesa sostenuta, dalla quale risulti anche il luogo di destinazione delle forniture. Nessun rimborso è invece previsto nel caso in cui gli importi degli acquisti effettuati superino il valore sopra indicato, il quali va quindi considerati soglia minima. Alla scadenza del contratto tutte le attrezzature, vasellame ed utensili ecc. di cui sopra passeranno in proprietà dell'Ente individuato dall'Ente, senza diritto per l'impresa affidataria di rimborso alcuno. Lo stesso vale anche in caso di risoluzione anticipata del contratto.
- c) l'onere di ogni tipo di manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi comprese le riparazioni, dei mobili, arredi, attrezzature, anche informatiche, e di tutto il materiale ricevuto in consegna, come meglio specificato nell'allegato C "Manutenzioni" al C.S.A.;
- d) l'onere dell'intera spesa per la fornitura delle utenze (combustibile, gas, energia elettrica, acqua, ecc.) utilizzate per il confezionamento, la preparazione e la distribuzione dei pasti. A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla volturazione a proprio nome del contratto delle suddette utenze o a rimborsare agli Enti proprietari dei locali, con modalità da concordare, le spese sostenute da questi ultimi, qualora non fosse possibile installare nelle cucine delle mense un contatore autonomo rispetto all'impianto dell'edificio o quando il contatore autonomo rimane a nome dello stesso Ente, fermo restando che gli oneri non quantificabili verranno riconosciuti dalla ditta aggiudicataria in via forfettaria previo accordo con l'Ente intestatario dell'utenza
- e) l'onere per gli allacci e per le spese telefoniche sulle linee telefoniche e le linee dati all'interno dei locali mensa;
- f) l'onere relativo alla rimozione, al trasporto e allo smaltimento dei rifiuti ivi compreso il pagamento delle relative imposte e tasse comunali;
- g) l'onere della spesa annuale per la tinteggiatura di almeno due sedi mensa (cucina, refettorio, dispensa, servizi igienici e spogliatoi per il personale) durante il periodo estivo da concordare con l'Ente. Nel caso vengano segnalate urgenze da parte dell'Azienda Sanitaria i lavori dovranno essere effettuati anche durante il periodo scolastico;
- h) oltre alla pulizia ordinaria delle mense scolastiche, anche l'onere delle pulizie ordinarie periodiche dei tendaggi e dei serramenti dei locali attinenti al servizio di ristorazione quando necessario e comunque due volte l'anno. La ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere alle pulizie straordinarie di apertura delle mense scolastiche dopo la chiusura estiva, nonché alle pulizie di chiusura al termine dell'anno scolastico;
- i) l'onere di richiedere ed ottenere tutte le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio, e sostenere le relative spese; la responsabilità dell'eventuale gestione del servizio in

 COMUN GENERAL DE FASCIA	<p style="text-align: center;">SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI CANAZEI (TN)</p> <p style="text-align: center;">DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI</p>	<p>REV_00 23.01.2024</p> <p>Pag. 7 di 13</p>
--	---	--

assenza di tali autorizzazioni ricade interamente in capo alla ditta aggiudicataria. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base ad eventuali nuove disposizioni di legge in materia emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

Sono a carico del Comun general de Fascia e dei Comuni proprietari delle varie strutture:

- a) la messa a disposizione in uso gratuito dei locali ubicati nelle diverse sedi scolastiche che ospitano i servizi di mensa;
- b) la messa a disposizione in uso gratuito delle attrezzature e degli arredi necessari all'espletamento del servizio, secondo apposita elencazione fornita. Le attrezzature e gli arredi presenti in ciascuna mensa non potranno essere dislocati presso altre strutture dalla ditta aggiudicataria senza preventiva richiesta e conseguente autorizzazione da parte del Comun General de Fascia, sentito l'Ente eventualmente proprietario dei beni.

**4 SINTESI DELLE INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE**

4.1 <i>Aree d'esecuzione dei lavori</i>	I locali utilizzati dall'azienda appaltatrice per il servizio di ristorazione scolastica a favore degli alunni della Scuola Primaria di Canazei, sono situati a Canazei in Strèda de Magoa n. 15. La cucina ed il refettorio della scuola, si trovano al primo piano dell'edificio scolastico.
	
4.2 <i>Linee elettriche aree e sottoservizi (energia elettrica, gas, acqua, ecc.) in esercizio nelle aree di lavoro</i>	L'edificio è servito da un impianto elettrico e di messa a terra; impianto e relativi quadri di controllo sono stati realizzati secondo le norme di buona tecnica e sono sottoposti a verifiche e manutenzioni periodiche. È inoltre presente un impianto di illuminazione di sicurezza rispondente alle soglie minime previste, che viene verificato semestralmente. L'alimentazione dell'acqua avviene tramite allacciamento alla rete cittadina.
4.3 <i>Attività produttiva in atto nelle aree interessate dai lavori</i>	All'interno della sala mensa adiacente al locale cucina, il personale dell'azienda appaltatrice si occupa della somministrazione dei pasti agli studenti ed a tutti gli altri soggetti che possono usufruire del servizio. Tale luogo è l'unico in cui vi è la contemporanea presenza dei lavoratori dell'azienda appaltatrice, degli studenti e degli operatori scolastici. L'accesso ai locali cucina e magazzino è riservato al personale dell'impresa appaltatrice. Gli incaricati del Comun General de Fascia avranno in qualunque momento libero accesso ai locali mensa per compiere i necessari sopralluoghi e lavori.



<p>4.4 <i>Attrezzature, macchinari ed impianti del committente messe a disposizione della ditta appaltatrice</i></p>	<p>E' a carico del Comun General de Fascia e del Comune di Canazei, per quanto di rispettiva competenza, la messa a disposizione dei locali, degli arredi e delle attrezzature necessarie all'espletamento del servizio, garantendone la perfetta efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori, come stabilito dal D.Lgs n. 81/2008 e s.mm. Rimane a carico della ditta aggiudicataria l'onere della conservazione e della custodia con cura e diligenza di quanto affidato a titolo gratuito dall'Ente per l'espletazione del servizio. Inoltre, è a carico della ditta aggiudicataria l'onere di ogni tipo di manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi comprese le riparazioni dei mobili, degli arredi e delle attrezzature, anche informatiche e di tutto il materiale ricevuto in consegna. È fatto divieto all'impresa appaltatrice di usare attrezzature ed arredi dei locali, ancorché non utilizzati per il funzionamento del servizio mensa, per scopi diversi da quelli previsti dal capitolato speciale di appalto, salvo diversa autorizzazione del Comun General de Fascia. È fatto altresì divieto di spostare arredi e attrezzature, salvo diversa autorizzazione del Comun General de Fascia.</p>
<p>4.5 <i>Aree destinate al deposito dei materiali dell'impresa appaltatrice</i></p>	<p>All'interno del locale cucina è presente una zona destinata al deposito delle derrate alimentari. L'accesso ai locali cucina è riservato al personale dell'impresa appaltatrice. Gli incaricati del Comun General de Fascia avranno in qualunque momento libero accesso ai locali mensa per compiere i necessari sopralluoghi e lavori.</p>
<p>4.6 <i>Personale del committente incaricato di collaborare con l'impresa appaltatrice</i></p>	<p>La persona di riferimento incaricato di collaborare con l'impresa appaltatrice è il sig. Ruggero Chiochetti del Comun General de Fascia.</p>
<p>4.7 <i>Ubicazione dei sistemi di allarme e di comunicazione nelle aree interessate dai lavori</i></p>	<p>Per quanto riguarda l'ubicazione dei sistemi di allarme ed i percorsi da seguire in caso di evacuazione si vedano le tavole del Piano di Emergenza allegate.</p>
<p>4.8 <i>Ubicazione dei locali adibiti al primo soccorso</i></p>	<p>Si vedano le tavole del Piano di Emergenza allegate al presente documento. La ditta appaltatrice deve provvedere al posizionamento di una cassetta di primo soccorso ai sensi del D.M. 388/03, appositamente segnalata.</p>
<p>4.9 <i>Elenco della documentazione, fornita alla ditta appaltatrice (procedure di sicurezza da adottare, piano delle emergenze, ecc.)</i></p>	<p>Tavole del Piano di Emergenza ed istruzioni operative per la gestione delle emergenze, allegate al presente documento ed esposte all'interno di tutti gli edifici.</p>





5 RISCHI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

TIPO DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
INCENDIO	<p>Il rischio di incendio è legato alla struttura stessa ed è presente indipendentemente dalle attività che vengono svolte all'interno. La trattazione completa dell'argomento è inserita all'interno del Documento di Valutazione del Rischio Incendio.</p> <p>All'interno dell'edificio è divieto assoluto di fumare. Gli operatori dovranno prendere visione delle attrezzature antincendio presenti nell'area e attenersi al piano di emergenza. I mezzi di estinzione sono facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi. La ditta appaltatrice deve garantire la presenza di almeno un operatore con formazione di addetto al primo soccorso aziendale e di un operatore con formazione di addetto antincendio.</p>
ELETTRICO	<p>Anche il rischio elettrico, come quello incendio, è intrinseco alla struttura. Inoltre l'azienda appaltatrice, dovendo eseguire la pulizia dei corpi illuminanti, dei frutti elettrici, ecc. nei propri locali è soggetta al rischio di elettrocuzione.</p> <p>Eventuali anomalie all'impianto elettrico che potrebbero aumentare l'insorgenza di un incendio devono essere tempestivamente comunicate ai referenti del Comun General de Fascia.</p>
BIOLOGICO	<p>Tale rischio è dovuto all'eventuale contatto con liquidi biologici presenti nei vari locali interessati dalle attività di pulizia e disinfezione da parte dell'impresa appaltatrice. Le misure di prevenzione e protezione dall'esposizione ad agenti biologici si limiteranno all'utilizzo di idonei guanti di protezione (EN 374) che riducono sufficientemente tale rischio.</p>
URTI E SCIVOLAMENTI	<p>Tale rischio deriva dal possibile contatto con utenti e/o oggetti presenti sulle aree di lavoro dei lavoratori dell'impresa appaltatrice. I lavoratori devono porre inoltre particolare attenzione alle condizioni e alle caratteristiche dei pavimenti delle aree di transito.</p>
INCIDENTI STRADALI / INVESTIMENTO	<p>Il rischio investimento/incidenti stradali è presente nelle pertinenze dell'edificio scolastico. Sarà necessario porre particolare attenzione ai movimenti dei mezzi nei piazzali e nei parcheggi adiacenti all'edificio scolastico.</p>



6 RISCHI INTRODOTTI IN AZIENDA DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

TIPO DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
SCIVOLAMENTO SPANDIMENTO LIQUIDI E DI	<p>Il rischio di scivolamento si crea nello svolgimento delle attività di pulizia della sala da pranzo. I locali della cucina e di deposito non sono accessibili né dal personale della Scuola né dagli studenti. Per tale motivo i rischi interferenziali risultano limitati.</p> <p>Il rischio relativo allo spandimento di liquidi si può verificare nel caso di rovesciamenti di alimenti e di contenitori o flaconi di detersivi. Nel caso di versamento di detersivi è necessario consultare la relativa scheda di sicurezza per verificare le misure da adottare in caso di rilascio accidentale.</p>
INCIDENTI STRADALI / INVESTIMENTO	<p>Il rischio investimento/incidenti stradali è presente nelle pertinenze dell'edificio scolastico. Il rischio introdotto dall'azienda appaltatrice è legato alla possibile presenza di fornitori chiamati per l'approvvigionamento delle derrate alimentari. Durante l'accesso ai piazzali ed ai parcheggi si dovrà procedere a passo d'uomo per evitare l'investimento del personale e/o degli utenti presenti in zona. È vietato l'ingresso dei mezzi nel cortile scolastico nei periodi di maggior affluenza degli studenti (in prossimità dell'entrata e uscita da scuola e durante l'intervallo).</p>
URTI E CONTATTI	<p>Il rischio deriva dal possibile contatto con le attrezzature (carrelli) utilizzate dall'impresa appaltatrice durante la somministrazione dei pasti all'interno della mensa. Durante il transito con i carrelli all'interno del refettorio è necessario prestare particolare attenzione.</p>
BIOLOGICO	<p>Il rischio è legato alla fornitura di cibo, con possibile trasmissione di virus o batteri. La corretta pulizia dei luoghi e le precauzioni prese dal personale dell'impresa appaltatrice in materia di igiene alimentare, contribuiscono a ridurre tale rischio.</p>

**7 INTERFERENZE TRA I LAVORATORI DELLA DITTA APPALTATRICE, GLI UTENTI DEL POLO SCOLASTICO ED I LAVORATORI DEL COMMITTENTE**

RISCHI INTERFERENTI	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
<p>Le interferenze dovute alla presenza simultanea di operatori e/o studenti della Scuola Primaria di Canazei ed i lavoratori dell'impresa appaltatrice sono relative alla fascia oraria nella quale avviene la somministrazione dei pasti. Durante gli altri orari il personale dell'impresa appaltatrice opera prevalentemente all'interno dei locali della cucina, pertanto non si verificano interferenze con il personale della Scuola né tanto meno con gli studenti.</p> <p>Le interferenze presenti nel cortile esterno all'edificio scolastico sono legate alla possibile presenza di fornitori chiamati per l'approvvigionamento delle derrate alimentari.</p> <p>Le interferenze legate alla presenza di incaricati del Comun General de Fascia sono del tutto occasionali e limitate alla durata di eventuali sopralluoghi.</p>	<p>L'accesso ai locali cucina è riservato al personale della ditta appaltatrice. Solo occasionalmente gli incaricati del Comun General accedono a tali aree per effettuate verifiche o sopralluoghi, il tutto, avvisando preliminarmente della propria presenza ed evitando di intralciare gli addetti alla ristorazione.</p> <p>Tutto il personale dell'impresa appaltatrice deve essere in possesso degli attestati di partecipazione ai corsi di formazione generale e formazione specifica previsti dal D.Lgs. 81/08 e ss.mm. e dagli Accordi Stato-Regioni.</p> <p>La ditta appaltatrice deve garantire la presenza di almeno un operatore con formazione di addetto al primo soccorso aziendale e di un operatore con formazione di addetto antincendio.</p> <p>Tutto il personale dell'impresa appaltatrice deve essere munito di distintivo di riconoscimento e di idonea documentazione igienico-sanitaria.</p> <p>La pulizia e il lavaggio dei pavimenti dovrà avvenire al termine del servizio di ristorazione, in modo tale da non creare disagi agli utenti della mensa. Fino a che il pavimento non risulta completamente asciutto il personale dovrà esporre il cartello di pericolo riportante la dicitura "pavimento bagnato".</p> <p>Le attività di scarico dei fornitori devono essere organizzate in orari e con modalità tali da ridurre al minimo le interferenze con gli altri soggetti presenti sul luogo. È vietato l'ingresso dei mezzi nel cortile scolastico nei periodi di maggior affluenza degli studenti (in prossimità dell'entrata e uscita da scuola e durante l'intervallo). Durante l'accesso ai piazzali ed ai parcheggi si dovrà procedere a passo d'uomo per evitare l'investimento del personale e/o degli utenti presenti in zona.</p> <p>Per la riduzione dei rischi interferenti si prevede inoltre l'organizzazione di riunioni di coordinamento tra l'impresa appaltatrice, referenti della Scuola ed il personale della committenza.</p>

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI CANAZEI (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 13 di 13

8 STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA

Si ritiene che i potenziali rischi da interferenze possono essere eliminati o ridotti attraverso interventi e procedure gestionali. I costi relativi al rischio interferenze sono quindi ritenuti pari a Euro 0,00.

9 ALLEGATI

Allegato 1: Planimetria Piano di Emergenza Primo Piano.



COMUN GENERAL DE FASCIA

**DOCUMENTO UNICO
DI VALUTAZIONE DEI RISCHI
INTERFERENZIALI
ARTICOLO 26, COMMA 3, D.LGS. 81/08 E S.M.I.**

**OGGETTO APPALTO:
SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO
GRADO DI MOENA (TN)**



**INDICE**

1	PREMESSA	2
2	SOGGETTI COINVOLTI NEL DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI.....	2
2.1	ORGANIGRAMMA PER LA SICUREZZA DEL COMMITTENTE.....	2
2.2	IDENTIFICAZIONE DELL'AZIENDA APPALTATRICE	3
3	ATTIVITÀ AFFIDATA IN APPALTO.....	3
4	SINTESI DELLE INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE	8
5	RISCHI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE.....	10
6	RISCHI INTRODOTTI IN AZIENDA DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	11
7	INTERFERENZE TRA I LAVORATORI DELLA DITTA APPALTATRICE, GLI UTENTI DEL POLO SCOLASTICO ED I LAVORATORI DEL COMMITTENTE	12
8	STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA	13
9	ALLEGATI	13



1 PREMESSA

Il presente Documento di Valutazione del Rischio è redatto in ottemperanza all'art. 26 comma 3 (Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione) del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e ss.mm. per promuovere la cooperazione ed il coordinamento, al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle lavorazioni, e cioè:

- 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.

2 SOGGETTI COINVOLTI NEL DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

2.1 Organigramma per la sicurezza del committente

Denominazione sociale:	Comun General de Fascia
Indirizzo:	Strada di Prè de Gejia, 2
Cap e Comune:	Pozza - 38036 San Giovanni di Fassa - Sèn Jan
Provincia:	Trento
Telefono:	0462 – 76.45.00
Fax:	0462 – 76.30.46
E-mail:	pec.cgf@pec.comungeneraldefascia.tn.it segreteria@cgf.tn.it
Legale Rappresentante:	Giuseppe Detomas
Referente tecnico:	Devi Brunel (devi.brunel@cgf.tn.it)
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione:	Ing. Piero Mattioli c/o Q.S.A. S.r.l.
Medico del Lavoro:	Dott. Tommaso Gravina

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI MOENA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 3 di 13

2.2 Identificazione dell'azienda appaltatrice

Denominazione sociale:	
Indirizzo:	
Cap e Comune:	
Provincia:	

3 ATTIVITÀ AFFIDATA IN APPALTO

Il Comun General de Fascia affida in appalto il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni delle Scuole Primarie di Moena, Pozza di Fassa, Vigo di Fassa e Canazei, delle Scuole Secondarie di I° grado di Moena, Sèn Jan di Fassa e Campitello di Fassa e della Scuola Secondaria di II° grado di Sèn Jan di Fassa (Licei Artistico, Ladino delle Lingue e Scientifico) come specificato dall'Allegato A - Centri cottura, sale mensa e volumi di attività" del Capitolato Speciale di Appalto.

Al servizio di ristorazione è inoltre ammesso il personale docente delle Scuole Primarie e Secondarie di I° grado addetto alla vigilanza, individuato dalla Scuola Ladina di Fassa. L'intera responsabilità organizzativa derivante dalla dislocazione delle sedi di mensa scolastica è a carico della ditta aggiudicataria. Le mense scolastiche rimarranno in funzione dal lunedì al venerdì di tutto l'anno scolastico (esclusi i giorni festivi), secondo le esigenze richieste dall'orario delle lezioni, anche con l'effettuazione di doppi turni qualora le necessità del servizio lo richiedano. In questo caso la ditta aggiudicataria dovrà effettuare il servizio di distribuzione pasto in quarantacinque minuti per consentire la seconda distribuzione dopo un'ora dall'inizio della prima distribuzione. Nell'eventualità di una presenza ridotta del numero degli alunni (inferiore al 50% degli iscritti al servizio del giorno) dovuta a particolari attività programmate dai singoli Istituti scolastici, il servizio dovrà essere espletato dalla ditta aggiudicataria in forma ridotta qualora gli stessi Istituti abbiano provveduto a darne preavviso almeno con un giorno di anticipo.

ESTRATTO DELL'ALLEGATO A DEL CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO (Centri di cottura, sale mense e volumi di attività)						
Istituto	Comune	Indirizzo	Attività / servizi	Locali	Giorni sett.	Prev. media pasti giornalieri
Scuola Primaria	Moena (TN)	Strada D. Giovanni Iori, 17	Punto di cottura Somministrazione ai tavoli con carrelli Lavaggio	4	2	95 + 3 ins. turno unico
Scuola Secondaria di I° grado	Moena (TN)	Strada D. Giovanni Iori, 17 (c/o Scuola Primaria)	Punto di cottura Somministrazione ai tavoli con carrelli Lavaggio	4	3	56 + 2 ins. turno unico

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI MOENA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 4 di 13

In base agli artt. 10 e 11 del Capitolato Speciale di Appalto, la ditta aggiudicataria deve assicurare con oneri a proprio carico:

- a) l'acquisto e il trasporto dei prodotti alimentari, il loro stoccaggio nei magazzini/depositi delle mense, con l'assunzione del rischio relativo alla loro conservazione e/o al loro naturale deterioramento;
- b) la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti presso ogni punto cottura e sala mensa, di cui all'allegato A "Centri cottura, sale mensa e volumi attività" al C.S.A. mediante l'impiego di prodotti alimentari e di personale secondo quanto indicato nell'allegato B "Piano alimentare" al C.S.A. e a quanto previsto in sede di offerta;
- c) la fornitura di pasti attraverso almeno un centro di cottura alternativo ai centri di cottura di cui all'allegato A al C.S.A., per consentire, la continuità del servizio in presenza di interruzioni o altre necessità nel regolare funzionamento di quest'ultimi, in conformità a quanto previsto in sede di offerta, dove va indicata la localizzazione proposta; i centri alternativi devono essere ubicati a non oltre 80 Km da Sèn Jan di Fassa per assicurare tempi minimi di trasporto e conseguentemente il mantenimento dell'appetibilità dei pasti;
- d) il trasporto dei pasti agli utenti presso le varie sedi di mensa prive di centro di cottura. Allo scopo dovranno essere utilizzati automezzi idonei, conformi alle vigenti normative igienico-sanitarie. Il trasporto dovrà essere organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dai centri di cottura e la consegna dei pasti presso i refettori siano ridotti al minimo. Per la conservazione dei pasti/derrate durante il trasporto, dovranno essere utilizzati contenitori isotermitici tali da consentire il mantenimento, fino al momento della somministrazione, delle temperature previste dalle normative e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi;
- e) la predisposizione giornaliera delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli con tovaglie e tovaglioli di carta; l'utilizzo di tovagliette e tovaglioli di carta da collocare sui vassoi qualora il servizio preveda il self-service; tutta la fornitura dovrà essere biodegradabile;
- f) nei locali cucina e nei servizi igienici del personale di mensa, nonché nei servizi igienici degli alunni di esclusiva pertinenza delle sale mensa, la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carta, della carta igienica, del sapone liquido e degli appositi distributori/dosatori di sapone; il sapone deve essere *ecolabel*;
- g) al termine dell'orario di distribuzione dei pasti la rigovernatura giornaliera delle sale mensa, la pulizia dei tavoli, il lavaggio e sanificazione delle stoviglie e quanto utilizzato per il servizio e la pulizia generale dei locali.

La ditta aggiudicataria è tenuta in particolare:

Per quanto riguarda la **prestazione del servizio** a garantire:

- a) il pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione di tutta la documentazione richiesta, come meglio specificato nell'allegato B "Piano alimentare" al C.S.A.; la ditta aggiudicataria deve produrre un piano di autocontrollo e darne copia all'Ente che potrà richiedere le integrazioni necessarie. L'Impresa nomina il responsabile del Piano di Autocontrollo, il quale deve effettuare e documentare



almeno un sopralluogo mensile in ogni singola struttura seguendo una specifica check-list per il monitoraggio della sicurezza alimentare e gli adempimenti del sistema di prevenzione igienico sanitario e deve trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo all'Ente;

- b) il confezionamento dei pasti in giornata o nel giorno immediatamente antecedente il loro consumo per i soli piatti che, per i tempi di preparazione, non possono essere confezionati in giornata; questi dovranno essere autorizzati all'inizio di ogni anno scolastico, dopo la predisposizione della tabella dietetica. E' da escludere l'uso di vivande precotte, preconfezionate e surgelate, fatte salve le ipotesi specifiche previste nell'Allegato B Piano alimentare;
- c) l'esposizione nelle sale mensa dei menù e della lista ingredienti in posizione facilmente leggibile dagli utenti;
- d) la somministrazione, previo accordo con l'Ente e senza ulteriori oneri per il medesimo e per gli utenti del servizio, di pietanze alternative come specificato ai punti 4 e 7 dell'allegato B "Piano alimentare" al C.S.A.;
- e) l'accesso ai locali mensa, offrendo tutta la collaborazione necessaria, ai soggetti incaricati di eseguire i controlli i sensi dell'art. 20 del C.S.A.;
- f) la pulizia ordinaria quotidiana delle mense scolastiche, degli annessi locali (ivi compresi i servizi igienici) e delle attrezzature, arredi, stoviglie, pentolame, vasellame di cucina e di sala, contenitori isotermitici per il trasporto dei pasti. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi ai criteri ambientali di cui al DM 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012). In merito alle stoviglie di regola queste dovranno essere riutilizzabili e solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile per la ditta il ricorso a prodotti monouso purché biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI-EN 13432:2002, da documentare con idonea certificazione di prodotto;
- g) le eventuali necessarie opere igieniche di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali cucina, sala e magazzino/deposito, avvalendosi di ditte specializzate o dei competenti organi della Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari di Trento;
- h) la rimozione e successivo trasporto dei rifiuti e degli imballaggi ai bidoni o cassoni all'uopo predisposti, con l'osservanza, in materia di raccolta differenziata, del sistema vigente in ambito Comunale e delle relative modalità gestionali; inoltre sono a carico della ditta aggiudicataria le spese (compreso l'acquisto degli involucri necessari allo smaltimento) relative alla tassa o tariffa sui rifiuti ed eventuali sanzioni connesse ai rifiuti dalla stessa prodotti, al tributo comunale sui servizi (Tasi), se dovuto, ed eventuali altre tasse, tariffe o tributi istituiti dopo l'aggiudicazione;
- i) la messa a disposizione, su richiesta dell'Ente, dei dati relativi, tra l'altro, al personale impiegato, distinto per qualifiche, livello d'inquadramento, mansioni, monte ore e mensa scolastica, ai costi sostenuti per utenze, alla documentazione relativa alle forniture di derrate alimentari, suddivise per categorie merceologiche, quantità, peso, fornitore, tipo di produzione (biologica, IGP, DOP, STG, produzione integrata, prodotti tipici e tradizionali).



Per quanto riguarda **i locali, gli arredi e le attrezzature** ad assumere:

- a) l'onere della conservazione e della custodia con cura e diligenza, come previsto dagli artt. 1766 e seguenti del codice civile, di quanto affidato a titolo gratuito dal Comun general de Fascia e dai Comuni, per l'espletamento del servizio;
- b) l'onere di sostenere una spesa da utilizzare per l'apporto di migliorie alle sedi mensa o per l'acquisto di arredi/attrezzature/stoviglie/pentolami/contenitori isotermitici ecc., da utilizzare nelle sedi di mensa per mantenerle in perfetta efficienza, per l'importo minimo previsto dal C.S.A. per ogni anno scolastico; a richiesta dell'Ente la spesa potrà essere anticipata o posticipata rispetto all'anno o agli anni scolastici di riferimento, salvo conguaglio. Le forniture dovranno essere concordate preventivamente tra le parti e le attrezzature rimarranno di proprietà dell'Ente; alla fine di ogni anno scolastico l'impresa affidataria dovrà presentare un rendiconto degli acquisti effettuati, distinti per singola mensa, con l'indicazione precisa del motivo di acquisto, del tipo di attrezzatura acquistata e documentazione della spesa sostenuta, dalla quale risulti anche il luogo di destinazione delle forniture. Nessun rimborso è invece previsto nel caso in cui gli importi degli acquisti effettuati superino il valore sopra indicato, il quali va quindi considerati soglia minima. Alla scadenza del contratto tutte le attrezzature, vasellame ed utensili ecc. di cui sopra passeranno in proprietà dell'Ente individuato dall'Ente, senza diritto per l'impresa affidataria di rimborso alcuno. Lo stesso vale anche in caso di risoluzione anticipata del contratto.
- c) l'onere di ogni tipo di manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi comprese le riparazioni, dei mobili, arredi, attrezzature, anche informatiche, e di tutto il materiale ricevuto in consegna, come meglio specificato nell'allegato C "Manutenzioni" al C.S.A.;
- d) l'onere dell'intera spesa per la fornitura delle utenze (combustibile, gas, energia elettrica, acqua, ecc.) utilizzate per il confezionamento, la preparazione e la distribuzione dei pasti. A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla volturazione a proprio nome del contratto delle suddette utenze o a rimborsare agli Enti proprietari dei locali, con modalità da concordare, le spese sostenute da questi ultimi, qualora non fosse possibile installare nelle cucine delle mense un contatore autonomo rispetto all'impianto dell'edificio o quando il contatore autonomo rimane a nome dello stesso Ente, fermo restando che gli oneri non quantificabili verranno riconosciuti dalla ditta aggiudicataria in via forfettaria previo accordo con l'Ente intestatario dell'utenza;
- e) l'onere per gli allacci e per le spese telefoniche sulle linee telefoniche e le linee dati all'interno dei locali mensa;
- f) l'onere relativo alla rimozione, al trasporto e allo smaltimento dei rifiuti ivi compreso il pagamento delle relative imposte e tasse comunali;
- g) l'onere della spesa annuale per la tinteggiatura di almeno due sedi mensa (cucina, refettorio, dispensa, servizi igienici e spogliatoi per il personale) durante il periodo estivo da concordare con l'Ente. Nel caso vengano segnalate urgenze da parte dell'Azienda Sanitaria i lavori dovranno essere effettuati anche durante il periodo scolastico;
- h) oltre alla pulizia ordinaria delle mense scolastiche, anche l'onere delle pulizie ordinarie periodiche dei tendaggi e dei serramenti dei locali attinenti al servizio di ristorazione quando necessario e comunque due volte l'anno. La ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere alle pulizie straordinarie di apertura delle mense scolastiche dopo la chiusura estiva, nonché alle pulizie di chiusura al termine dell'anno scolastico;
- i) l'onere di richiedere ed ottenere tutte le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio, e sostenere le relative spese; la responsabilità dell'eventuale gestione del servizio in

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI MOENA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 7 di 13

assenza di tali autorizzazioni ricade interamente in capo alla ditta aggiudicataria. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base ad eventuali nuove disposizioni di legge in materia emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

Sono a carico del Comun general de Fascia e dei Comuni proprietari delle varie strutture:

- a) la messa a disposizione in uso gratuito dei locali ubicati nelle diverse sedi scolastiche che ospitano i servizi di mensa;
- b) la messa a disposizione in uso gratuito delle attrezzature e degli arredi necessari all'espletamento del servizio, secondo apposita elencazione fornita. Le attrezzature e gli arredi presenti in ciascuna mensa non potranno essere dislocati presso altre strutture dalla ditta aggiudicataria senza preventiva richiesta e conseguente autorizzazione da parte del Comun General de Fascia, sentito l'Ente eventualmente proprietario dei beni.



4 SINTESI DELLE INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

4.1 <i>Aree d'esecuzione dei lavori</i>	Il Polo Scolastico di Moena, che ospita la Scuola Primaria si trova a Moena in Strada don Giovanni Iori n. 17. La cucina ed il refettorio della scuola, si trovano al piano terra dell'edificio.
	
4.2 <i>Linee elettriche aree e sottoservizi (energia elettrica, gas, acqua, ecc.) in esercizio nelle aree di lavoro</i>	Gli edifici sono serviti da un impianto elettrico e di messa a terra; impianto e relativi quadri di controllo sono stati realizzati secondo le norme di buona tecnica e sono sottoposti a verifiche e manutenzioni periodiche. È inoltre presente un impianto di illuminazione di sicurezza rispondente alle soglie minime previste, che viene verificato semestralmente. L'alimentazione dell'acqua avviene tramite allacciamento alla rete cittadina.
4.3 <i>Attività produttiva in atto nelle aree interessate dai lavori</i>	All'interno della sala mensa adiacente al locale cucina, il personale dell'impresa appaltatrice si occupa della somministrazione dei pasti agli studenti ed a tutti gli altri soggetti che possono usufruire del servizio. Il refettorio è l'unico luogo nel quale può esserci la contemporanea presenza dei lavoratori dell'impresa appaltatrice, degli studenti e degli operatori scolastici. L'accesso ai locali cucina e magazzino è riservato al personale dell'impresa appaltatrice. Gli incaricati del Comun General de Fascia avranno in qualunque momento libero accesso ai locali mensa per compiere i necessari sopralluoghi e lavori.
4.4 <i>Attrezzature, macchinari ed impianti del committente messe a disposizione della ditta appaltatrice</i>	E' a carico del Comun General de Fascia e del Comune di Moena, per quanto di rispettiva competenza, la messa a disposizione dei locali, degli arredi e delle attrezzature necessarie all'espletamento del servizio, garantendone la perfetta efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori, come stabilito dal D.Lgs n. 81/2008 e s.mm. Rimane a carico della ditta aggiudicataria l'onere



	<p>della conservazione e della custodia con cura e diligenza di quanto affidato a titolo gratuito dall'Ente per l'espletazione del servizio.</p> <p>Inoltre, è a carico della ditta aggiudicataria l'onere di ogni tipo di manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi comprese le riparazioni dei mobili, degli arredi e delle attrezzature, anche informatiche e di tutto il materiale ricevuto in consegna.</p> <p>È fatto divieto all'impresa appaltatrice di usare attrezzature ed arredi dei locali, ancorché non utilizzati per il funzionamento del servizio mensa, per scopi diversi da quelli previsti dal capitolato speciale di appalto, salvo diversa autorizzazione del Comun General de Fascia. È fatto altresì divieto di spostare arredi e attrezzature, salvo diversa autorizzazione del Comun General de Fascia.</p>
4.5 <i>Aree destinate al deposito dei materiali dell'impresa appaltatrice</i>	All'interno del locale cucina è presente una zona destinata al deposito delle derrate alimentari. L'accesso ai locali cucina è riservato al personale dell'impresa appaltatrice. Gli incaricati del Comun General de Fascia avranno in qualunque momento libero accesso ai locali mensa per compiere i necessari sopralluoghi e lavori.
4.6 <i>Personale del committente incaricato di collaborare con l'impresa appaltatrice</i>	La persona di riferimento incaricato di collaborare con l'impresa appaltatrice è il sig. Ruggero Chiochetti del Comun General de Fascia.
4.7 <i>Ubicazione dei sistemi di allarme e di comunicazione nelle aree interessate dai lavori</i>	Per quanto riguarda l'ubicazione dei sistemi di allarme ed i percorsi da seguire in caso di evacuazione si vedano le tavole del Piano di Emergenza esposte all'interno dell'edificio.
4.8 <i>Ubicazione dei locali adibiti al primo soccorso</i>	Si vedano le tavole del Piano di Emergenza esposte all'interno dell'edificio. La ditta appaltatrice deve provvedere al posizionamento di una cassetta di primo soccorso ai sensi del D.M. 388/03, appositamente segnalata. 
4.9 <i>Elenco della documentazione, fornita alla ditta appaltatrice (procedure di sicurezza da adottare, piano delle emergenze, ecc.)</i>	Tavole del Piano di Emergenza ed istruzioni operative per la gestione delle emergenze esposte all'interno dell'edificio.



5 RISCHI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

TIPO DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
INCENDIO	<p>Il rischio di incendio è legato alla struttura stessa ed è presente indipendentemente dalle attività che vengono svolte all'interno. La trattazione completa dell'argomento è inserita all'interno del Documento di Valutazione del Rischio Incendio.</p> <p>All'interno dell'edificio è divieto assoluto di fumare. Gli operatori dovranno prendere visione delle attrezzature antincendio presenti nell'area e attenersi al piano di emergenza. I mezzi di estinzione sono facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi. La ditta appaltatrice deve garantire la presenza di almeno un operatore con formazione di addetto al primo soccorso aziendale e di un operatore con formazione di addetto antincendio.</p>
ELETTRICO	<p>Anche il rischio elettrico, come quello incendio, è intrinseco alla struttura. Inoltre l'azienda appaltatrice, dovendo eseguire la pulizia dei corpi illuminanti, dei frutti elettrici, ecc. nei propri locali è soggetta al rischio di elettrocuzione.</p> <p>Eventuali anomalie all'impianto elettrico che potrebbero aumentare l'insorgenza di un incendio devono essere tempestivamente comunicate ai referenti del Comun General de Fascia.</p>
BIOLOGICO	<p>Tale rischio è dovuto all'eventuale contatto con liquidi biologici presenti nei vari locali interessati dalle attività di pulizia e disinfezione da parte dell'impresa appaltatrice. Le misure di prevenzione e protezione dall'esposizione ad agenti biologici si limiteranno all'utilizzo di idonei guanti di protezione (EN 374) che riducono sufficientemente tale rischio.</p>
URTI E SCIVOLAMENTI	<p>Tale rischio deriva dal possibile contatto con utenti e/o oggetti presenti sulle aree di lavoro dei lavoratori dell'impresa appaltatrice. I lavoratori devono porre inoltre particolare attenzione alle condizioni e alle caratteristiche dei pavimenti delle aree di transito.</p>
INCIDENTI STRADALI / INVESTIMENTO	<p>Il rischio investimento/incidenti stradali è presente nelle pertinenze dell'edificio scolastico. Sarà necessario porre particolare attenzione ai movimenti dei mezzi nei piazzali e nei parcheggi adiacenti all'edificio scolastico.</p>



6 RISCHI INTRODOTTI IN AZIENDA DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

TIPO DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
SCIVOLAMENTO E SPANDIMENTO DI LIQUIDI	<p>Il rischio di scivolamento si crea nello svolgimento delle attività di pulizia del refettorio. I locali della cucina e di deposito non sono accessibili né dal personale della scuola né dagli studenti. Per tale motivo, all'interno di tali locali non sono presenti particolari rischi interferenziali.</p> <p>Il rischio relativo allo spandimento di liquidi si può verificare nel caso di rovesciamenti di alimenti e di contenitori o flaconi di detersivi. Nel caso di versamento di detersivi è necessario consultare la relativa scheda di sicurezza per verificare le misure da adottare in caso di rilascio accidentale.</p>
INCIDENTI STRADALI / INVESTIMENTO	<p>Il rischio investimento/incidenti stradali è presente nelle pertinenze dell'edificio scolastico.</p> <p>Il rischio introdotto dall'azienda appaltatrice è legato alla possibile presenza di fornitori chiamati per l'approvvigionamento delle derrate alimentari. Durante l'accesso ai piazzali ed ai parcheggi si dovrà procedere a passo d'uomo per evitare l'investimento del personale e/o degli utenti presenti in zona. È vietato l'ingresso dei mezzi nel cortile scolastico nei periodi di maggior affluenza degli studenti (in prossimità dell'entrata e uscita da scuola e durante l'intervallo).</p>
URTI E CONTATTI	<p>Il rischio deriva dal possibile contatto con le attrezzature (carrelli) utilizzate dall'impresa appaltatrice durante la somministrazione dei pasti all'interno della mensa. Durante il transito con i carrelli all'interno del refettorio è necessario prestare particolare attenzione.</p>
BIOLOGICO	<p>Il rischio è legato alla fornitura di cibo, con possibile trasmissione di virus o batteri. La corretta pulizia dei luoghi e le precauzioni prese dal personale dell'impresa appaltatrice in materia di igiene alimentare, contribuiscono a ridurre tale rischio.</p>

**7 INTERFERENZE TRA I LAVORATORI DELLA DITTA APPALTATRICE, GLI UTENTI DEL POLO SCOLASTICO ED I LAVORATORI DEL COMMITTENTE**

RISCHI INTERFERENTI	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
<p>Le interferenze dovute alla presenza simultanea di operatori e/o studenti ed i lavoratori dell'impresa appaltatrice sono relative alla fascia oraria nella quale avviene la somministrazione dei pasti. Durante gli altri orari il personale dell'impresa appaltatrice opera prevalentemente all'interno dei locali della cucina, pertanto non si verificano interferenze con il personale della scuola né tanto meno con gli studenti.</p> <p>Le interferenze presenti nel cortile esterno all'edificio scolastico sono legate alla possibile presenza di fornitori chiamati per l'approvvigionamento delle derrate alimentari.</p> <p>Le interferenze legate alla presenza di incaricati del Comun General de Fascia sono del tutto occasionali e limitate alla durata di eventuali sopralluoghi.</p>	<p>L'accesso ai locali cucina è riservato al personale della ditta appaltatrice. Solo occasionalmente gli incaricati del Comun General accedono a tali aree per effettuare verifiche o sopralluoghi, il tutto, avvisando preliminarmente della propria presenza ed evitando di intralciare gli addetti alla ristorazione.</p> <p>Tutto il personale dell'impresa appaltatrice deve essere in possesso degli attestati di partecipazione ai corsi di formazione generale e formazione specifica previsti dal D.Lgs. 81/08 e ss.mm. e dagli Accordi Stato-Regioni.</p> <p>Tutto il personale dell'impresa appaltatrice deve essere munito di distintivo di riconoscimento e di idonea documentazione igienico-sanitaria.</p> <p>La ditta appaltatrice deve garantire la presenza in ogni struttura di almeno un operatore con formazione di addetto al primo soccorso aziendale e di un operatore con formazione di addetto antincendio.</p> <p>La pulizia e il lavaggio dei pavimenti dovrà avvenire al termine del servizio di ristorazione, in modo tale da non creare disagi agli utenti della mensa. Fino a che il pavimento non risulta completamente asciutto il personale dovrà esporre il cartello di pericolo riportante la dicitura "pavimento bagnato".</p> <p>Le attività di scarico dei fornitori devono essere organizzate in orari e con modalità tali da ridurre al minimo le interferenze con gli altri soggetti presenti sul luogo. È vietato l'ingresso dei mezzi nel cortile scolastico nei periodi di maggior affluenza degli studenti (in prossimità dell'entrata e uscita da scuola e durante l'intervallo). Durante l'accesso ai piazzali ed ai parcheggi si dovrà procedere a passo d'uomo per evitare l'investimento del personale e/o degli utenti presenti in zona.</p> <p>Per la riduzione dei rischi interferenti si prevede inoltre l'organizzazione di riunioni di coordinamento tra l'impresa appaltatrice, referenti della Scuola ed il personale della committenza.</p>

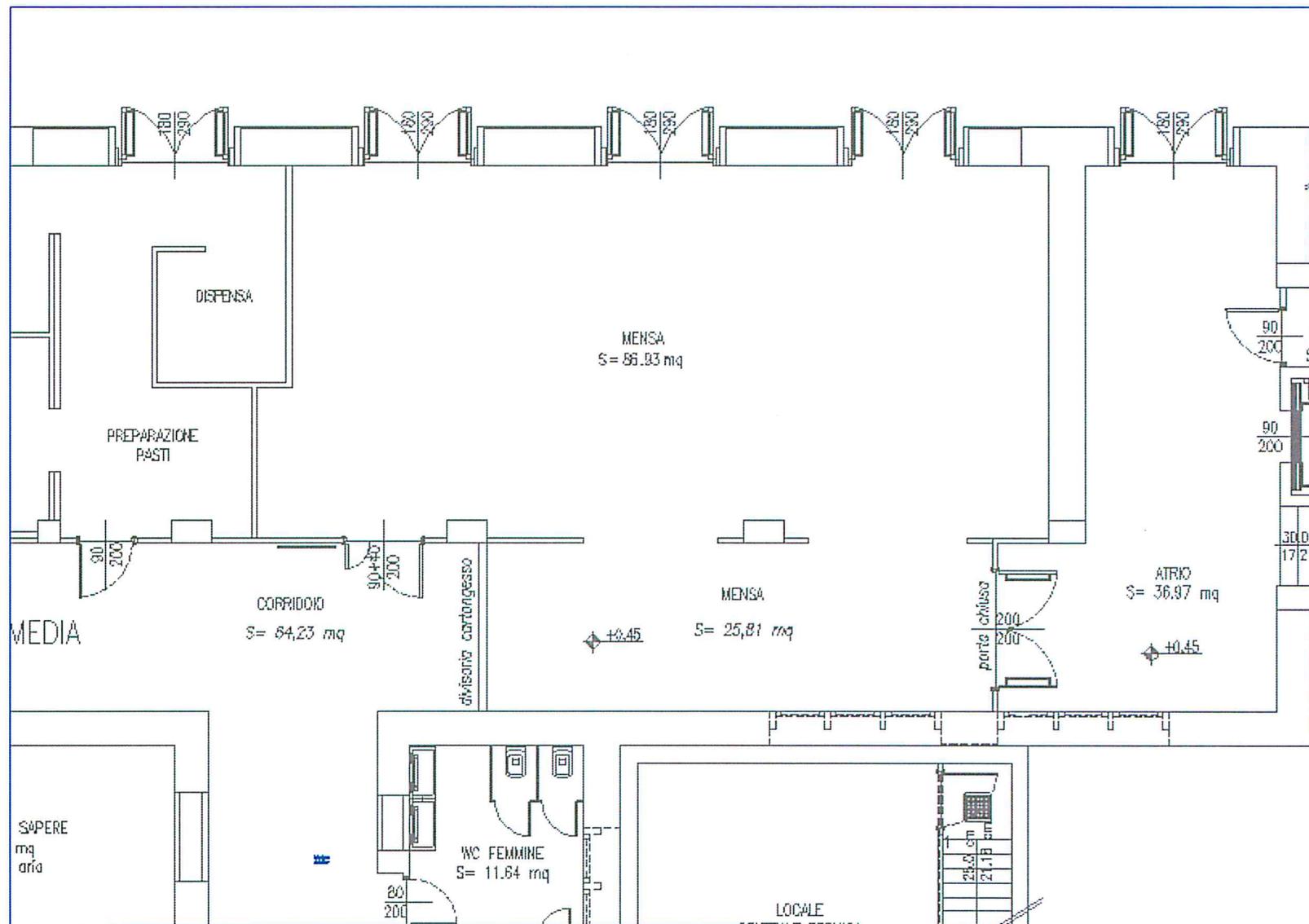
 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI MOENA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 13 di 13

8 STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA

Si ritiene che i potenziali rischi da interferenze possono essere eliminati o ridotti attraverso interventi e procedure gestionali. I costi relativi al rischio interferenze sono quindi ritenuti pari a Euro 0,00.

9 ALLEGATI

Allegato 1: Planimetria Piano Terra.





COMUN GENERAL DE FASCIA

STATO DELLE REVISIONI

DATA AGG.
23.01.2024

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

Pag. 1 di 1

RELAZIONE

23.01.2024	Emissione del documento	REV.00

ALLEGATO 01

23.01.2024	Emissione del documento	REV.00

.....
Firma del Datore di Lavoro dell'impresa committente

.....
Firma del Datore di Lavoro dell'impresa appaltatrice



COMUN GENERAL DE FASCIA

**DOCUMENTO UNICO
DI VALUTAZIONE DEI RISCHI
INTERFERENZIALI
ARTICOLO 26, COMMA 3, D.LGS. 81/08 E S.M.I.**

**OGGETTO APPALTO:
SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA
DI SAN GIOVANNI DI FASSA - POZZA (TN)**



 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI SAN GIOVANNI DI FASSA - POZA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 1 di 12

INDICE

1	PREMESSA	2
2	SOGGETTI COINVOLTI NEL DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI.....	2
2.1	ORGANIGRAMMA PER LA SICUREZZA DEL COMMITTENTE.....	2
2.2	IDENTIFICAZIONE DELL'AZIENDA APPALTATRICE	3
3	ATTIVITÀ AFFIDATA IN APPALTO.....	3
4	SINTESI DELLE INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE	7
5	RISCHI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE.....	9
6	RISCHI INTRODOTTI IN AZIENDA DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	10
7	INTERFERENZE TRA I LAVORATORI DELLA DITTA APPALTATRICE, GLI UTENTI DEL POLO SCOLASTICO ED I LAVORATORI DEL COMMITTENTE	11
8	STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA	12

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI SAN GIOVANNI DI FASSA - POZA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 2 di 12

1 **PREMESSA**

Il presente Documento di Valutazione del Rischio è redatto in ottemperanza all'art. 26 comma 3 (Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione) del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e ss.mm. per promuovere la cooperazione ed il coordinamento, al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle lavorazioni, e cioè:

- 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.

2 **SOGGETTI COINVOLTI NEL DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI**

2.1 **Organigramma per la sicurezza del committente**

Denominazione sociale:	Comun General de Fascia
Indirizzo:	Strada di Prè de geja, 2
Cap e Comune:	Pozza – 38036 San Giovanni di Fassa - Sèn Jan
Provincia:	Trento
Telefono:	0462 – 76.45.00
Fax:	0462 – 76.30.46
E-mail:	pec.cgf@pec.comungeneraldefascia.tn.it segreteria@cgf.tn.it
Legale Rappresentante:	Giuseppe Detomas
Referente tecnico:	Devi Brunel (devi.brunel@cgf.tn.it)
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione:	Ing. Piero Mattioli c/o Q.S.A. S.r.l.
Medico del Lavoro:	Dott. Tommaso Gravina

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI SAN GIOVANNI DI FASSA - POZA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 3 di 12

2.2 Identificazione dell'azienda appaltatrice

Denominazione sociale:	
Indirizzo:	
Cod. Fisc e P.IVA:	
C.C.I.A.A.:	
CAP, Comune e Provincia:	

3 ATTIVITÀ AFFIDATA IN APPALTO

Il Comun General de Fascia affida in appalto il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni delle Scuole Primarie di Moena, Pozza di Fassa, Vigo di Fassa e Canazei, delle Scuole Secondarie di I° grado di Moena, Pozza di Fassa e Campitello di Fassa e della Scuola Secondaria di II° grado di Pozza di Fassa (Licei Artistico, Ladino delle Lingue e Scientifico) come specificato dall'Allegato A - Centri cottura, sale mensa e volumi di attività" del capitolato speciale di appalto. Al servizio di ristorazione è inoltre ammesso il personale docente delle Scuole Primarie e Secondarie di I° grado addetto alla vigilanza, individuato dalla Scuola Ladina di Fassa. L'intera responsabilità organizzativa derivante dalla dislocazione delle sedi di mensa scolastica è a carico della ditta aggiudicataria. Le mense scolastiche rimarranno in funzione dal lunedì al venerdì di tutto l'anno scolastico (esclusi i giorni festivi), secondo le esigenze richieste dall'orario delle lezioni, anche con l'effettuazione di doppi turni qualora le necessità del servizio lo richiedano. In questo caso la ditta aggiudicataria dovrà effettuare il servizio di distribuzione pasto in quarantacinque minuti per consentire la seconda distribuzione dopo un'ora dall'inizio della prima distribuzione. Nell'eventualità di una presenza ridotta del numero degli alunni (inferiore al 50% degli iscritti al servizio del giorno) dovuta a particolari attività programmate dai singoli Istituti scolastici, il servizio dovrà essere espletato dalla ditta aggiudicataria in forma ridotta qualora gli stessi Istituti abbiano provveduto a darne preavviso almeno con un giorno di anticipo.

ESTRATTO DELL'ALLEGATO A DEL CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO (Centri di cottura, sale mense e volumi di attività)						
Istituto	Comune	Indirizzo	Attività / servizi	Locali	Giorni sett.	Prev. media pasti giornalieri
Scuola e primaria e secondaria di I° grado	San Giovanni di Fassa - Poza (TN)	Str. Dolomites, 67	Somministrazione ai tavoli con carrelli	2	2	90 + 5 ins. turno unico
Scuola secondaria di I° grado	San Giovanni di Fassa - Poza (TN)	Str. Dolomites, 67	Somministrazione ai tavoli con carrelli	1	2	35 + 2 ins. turno unico

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI SAN GIOVANNI DI FASSA - POZA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 4 di 12

La ditta aggiudicatrice del servizio di ristorazione deve assicurare con oneri a proprio carico:

- a) l'acquisto e il trasporto dei prodotti alimentari, il loro stoccaggio nei magazzini/depositi delle mense, con l'assunzione del rischio relativo alla loro conservazione e/o al loro naturale deterioramento;
- b) la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti presso ogni punto cottura e sala mensa, di cui all'allegato A "Centri cottura, sale mensa e volumi attività" del capitolato speciale di appalto, mediante l'impiego di prodotti alimentari e di personale secondo quanto indicato nell'allegato B del capitolato speciale di appalto e a quanto previsto in sede di offerta;
- c) l'aggiornamento periodico (almeno con frequenza semestrale) all'Ente della stima quantitativa dei prodotti alimentari e della tipologia prevista in sede di offerta, con le disponibilità delle materie prime in riferimento a quanto contenuto nell'allegato B sezione "CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI" del capitolato speciale di appalto e nell'offerta e la relativa rendicontazione delle quantità fornite;
- d) la fornitura di pasti attraverso almeno un centro di cottura alternativo ai centri di cottura di cui all'allegato A del capitolato speciale di appalto, per consentire la continuità del servizio in presenza di interruzioni o altre necessità nel regolare funzionamento di quest'ultimi, in conformità a quanto previsto in sede di offerta, dove va indicata la localizzazione proposta; i centri alternativi devono essere ubicati a non oltre 80 Km da Pozza di Fassa, per assicurare tempi minimi di trasporto e conseguentemente il mantenimento dell'appetibilità dei pasti;
- e) il trasporto dei pasti presso le sedi di mensa prive di centro di cottura. Allo scopo dovranno essere utilizzati automezzi idonei, conformi alle vigenti normative igienicosanitarie. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire mediante legame fresco-caldo, a mezzo di contenitori termo-isolati (conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (D.M. 21.03.1973 e succ. modif. ed integrazioni, Reg CE 1935/2004), tali da consentire il mantenimento, fino al momento della somministrazione, delle temperature previste dalle normative e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi, e dovrà essere organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dai centri di cottura e la consegna dei pasti presso i refettori siano ridotti al minimo;
- f) la predisposizione giornaliera delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli con tovaglie e tovaglioli di carta e di tovagliette e tovaglioli di carta da collocare sui vassoi qualora il servizio preveda il self-service; la fornitura di tovaglie, tovagliette e tovaglioli di carta sarà a carico della ditta aggiudicataria; tutta la fornitura dovrà essere biodegradabile;
- g) nei locali cucina e nei servizi igienici del personale di mensa, nonché nei servizi igienici degli alunni di esclusiva pertinenza delle sale mensa, la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carta, della carta igienica, del sapone liquido e degli appositi distributori/dosatori di sapone; il sapone deve essere ecolabel;
- h) al termine dell'orario di distribuzione dei pasti, la rigovernatura e la pulizia giornaliera delle cucine e delle sale mensa, la pulizia dei tavoli, il lavaggio e la sanificazione delle attrezzature e delle stoviglie e di quanto utilizzato per il servizio e la pulizia generale dei locali.

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI SAN GIOVANNI DI FASSA - POZA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 5 di 12

Per quanto concerne i locali, gli arredi e le attrezzature ad assumere:

- a) l'onere della conservazione e della custodia con cura e diligenza, come previsto dagli artt. 1766 e seguenti del codice civile, di quanto affidato a titolo gratuito dall'Ente per l'espletamento del servizio;
- b) l'onere di sostenere una spesa da utilizzare per l'apporto di migliorie alle sedi mensa o per l'acquisto di arredi/attrezzature/stoviglie/pentolami/contenitori isotermici ecc, da utilizzare nelle sedi di mensa per mantenerle in perfetta efficienza, per l'importo stabilito all'interno del capitolato speciale di appalto; a richiesta dell'Ente la spesa potrà essere anticipata o posticipata rispetto all'anno o agli anni scolastici di riferimento, salvo conguaglio. Le forniture dovranno essere concordate preventivamente tra le parti; alla fine di ogni anno scolastico la ditta affidataria dovrà presentare un rendiconto degli acquisti effettuati, distinti per singola mensa, con l'indicazione precisa del motivo di acquisto, del tipo di attrezzatura acquistata e documentazione della spesa sostenuta, dalla quale risulti anche il luogo di destinazione delle forniture. Alla scadenza del contratto tutte le attrezzature, vasellame ed utensili ecc. di cui sopra passeranno in proprietà dell'Ente, senza diritto per la ditta affidataria di rimborso alcuno. Lo stesso vale anche in caso di risoluzione anticipata del contratto.
- c) l'onere di ogni tipo di manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi comprese le riparazioni, dei mobili, degli arredi, delle attrezzature, anche informatiche, e di tutto il materiale ricevuto in consegna, come meglio specificato nell'allegato C "Manutenzioni" del capitolato speciale di appalto;
- d) l'onere dell'intera spesa per la fornitura delle utenze (combustibile, gas, energia elettrica, acqua, ecc.) utilizzate per il confezionamento, la preparazione e la distribuzione dei pasti per un importo annuo stimato all'interno del capitolato speciale di appalto. A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla volturazione a proprio nome del contratto delle suddette utenze o a rimborsare agli Enti proprietari dei locali, con modalità da concordare, le spese sostenute da questi ultimi, qualora non fosse possibile installare nelle cucine delle mense un contatore autonomo rispetto all'impianto dell'edificio o quando il contatore autonomo rimane a nome dello stesso Ente, fermo restando che gli oneri non quantificabili verranno riconosciuti dalla ditta aggiudicataria in via forfettaria previo accordo con l'Ente intestatario dell'utenza;
- e) l'onere per gli allacci e per le spese telefoniche sulle linee telefoniche e le linee dati all'interno dei locali mensa;
- f) l'onere relativo alla rimozione, al trasporto e allo smaltimento dei rifiuti per un importo annuo stimato all'interno del capitolato speciale di appalto ivi compreso il pagamento delle relative imposte e tasse comunali;
- g) l'onere della spesa annuale per la tinteggiatura di almeno due sedi mensa (cucina, refettorio, dispensa, servizi igienici e spogliatoi per il personale) durante il periodo estivo da concordare con l'Ente. Nel caso vengano segnalate urgenze da parte dell'Azienda Sanitaria i lavori dovranno essere effettuati anche durante il periodo scolastico;
- h) oltre alla pulizia ordinaria delle mense scolastiche, anche l'onere delle pulizie ordinarie periodiche dei tendaggi e dei serramenti dei locali attinenti al servizio di ristorazione quando necessario e comunque due volte l'anno. La ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere alle pulizie straordinarie di apertura delle mense scolastiche dopo la chiusura estiva, nonché alle pulizie di chiusura al termine dell'anno scolastico;

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI SAN GIOVANNI DI FASSA - POZA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 6 di 12

- i) l'onere di richiedere ed ottenere tutte le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio, e sostenere le relative spese; la responsabilità dell'eventuale gestione del servizio in assenza di tali autorizzazioni ricade interamente in capo alla ditta aggiudicataria. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base ad eventuali nuove disposizioni di legge in materia emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto;

Sono a carico dell'Ente (Comun General de Fascia):

- a) la messa a disposizione in uso gratuito dei locali ubicati nelle diverse sedi scolastiche che ospitano i servizi di mensa;
- b) la messa a disposizione in uso gratuito delle relative attrezzature e degli arredi necessari all'espletamento del servizio, secondo l'apposita elencazione fornita. Le attrezzature e gli arredi presenti in ciascuna mensa non potranno essere dislocati presso altre strutture della ditta aggiudicataria senza preventiva richiesta e conseguente autorizzazione da parte dell'Ente, sentito l'Ente proprietario dei beni.

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI SAN GIOVANNI DI FASSA - POZA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 7 di 12

4 SINTESI DELLE INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

<p>4.1 <i>Aree d'esecuzione dei lavori</i></p>	<p>Il locale refettorio utilizzato dall'azienda appaltatrice per il servizio di ristorazione scolastica è situato all'interno della struttura prefabbricata collegata alla Scuola Secondaria di I° grado (e temporaneamente la Scuola Primaria) a San Giovanni di Fassa – Poza, in Strada Dolomites, a valle della S.S. 48.</p> <p>L'accesso al prefabbricato avviene scendendo una scalinata che dal parcheggio nord porta a livello del piano seminterrato, dove la struttura prefabbricata è comunicante con l'edificio scolastico.</p> <p>Con la macchina è possibile raggiungere l'entrata del refettorio sfruttando il vialetto esterno che collega tutto il piano seminterrato.</p>
<p>4.2 <i>Linee elettriche aree e sottoservizi (energia elettrica, gas, acqua, ecc.) in esercizio nelle aree di lavoro</i></p>	<p>L'edificio è servito da un impianto elettrico e di messa a terra; impianto e relativi quadri di controllo sono stati realizzati secondo le norme di buona tecnica e sono sottoposti a verifiche e manutenzioni periodiche. L'alimentazione dell'acqua avviene tramite allacciamento alla rete cittadina.</p> <p>Per l'edificio prefabbricato l'interruttore generale dell'erogazione dell'energia elettrica è collocato a livello del piano seminterrato, in una cassetta esterna nell'angolo nord-ovest lungo il muro di contenimento verso il locale del gruppo elettrogeno. Internamente alla struttura prefabbricata sono presenti i quadri di piano: a livello del piano seminterrato il quadro elettrico con interruttore è collocato in corrispondenza della scala interna.</p> <p>È presente un impianto di rilevazione antincendio i cui rilevatori di fumo sono dislocati nella quasi totalità dei locali dell'edificio. Nell'edificio prefabbricato è presente un pulsante di per ogni piano, lungo il corridoio. È presente inoltre un pulsante di allarme nel tunnel di collegamento con l'edificio scolastico e anche all'interno del locale refettorio.</p>
<p>4.3 <i>Attività produttiva in atto nelle aree interessate dai lavori</i></p>	<p>All'interno del refettorio il personale dell'azienda appaltatrice si occupa della somministrazione dei pasti agli studenti ed a tutti gli altri soggetti che possono usufruire del servizio. Tale luogo è l'unico in cui vi è la contemporanea presenza dei lavoratori dell'azienda appaltatrice, degli studenti e degli operatori scolastici. Gli incaricati del Comune General de Fascia avranno in qualunque momento libero accesso ai locali mensa per compiere i necessari sopralluoghi e lavori.</p>



4.4 <i>Attrezzature, macchinari ed impianti del committente messe a disposizione della ditta appaltatrice</i>	E' a carico del Comun General de Fascia e del Comune di San Giovanni di Fassa, per quanto di rispettiva competenza, la messa a disposizione dei locali, degli arredi e delle attrezzature necessarie all'espletamento del servizio, garantendone la perfetta efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori, come stabilito dal D.Lgs n. 81/2008 e s.mm. Rimane a carico della ditta aggiudicataria l'onere della conservazione e della custodia con cura e diligenza di quanto affidato a titolo gratuito dall'Ente per l'espletazione del servizio. Inoltre, è a carico della ditta aggiudicataria l'onere di ogni tipo di manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi comprese le riparazioni dei mobili, degli arredi e delle attrezzature, anche informatiche e di tutto il materiale ricevuto in consegna. È fatto divieto all'impresa appaltatrice di usare attrezzature ed arredi dei locali, ancorché non utilizzati per il funzionamento del servizio mensa, per scopi diversi da quelli previsti dal capitolato speciale di appalto, salvo diversa autorizzazione del Comun General de Fascia. È fatto altresì divieto di spostare arredi e attrezzature, salvo diversa autorizzazione del Comun General de Fascia.
4.5 <i>Aree destinate al deposito dei materiali dell'impresa appaltatrice</i>	In prossimità del refettorio è presente un locale che può essere destinato a deposito. All'interno è presente un lavandino.
4.6 <i>Personale del committente incaricato di collaborare con l'impresa appaltatrice</i>	La persona di riferimento incaricato di collaborare con l'impresa appaltatrice è il sig. Devi Brunel del Comun General de Fascia.
4.7 <i>Ubicazione dei sistemi di allarme e di comunicazione nelle aree interessate dai lavori</i>	Per quanto riguarda l'ubicazione dei sistemi di allarme ed i percorsi da seguire in caso di evacuazione si vedano le tavole del Piano di Emergenza esposte nell'edificio.
4.8 <i>Ubicazione dei locali adibiti al primo soccorso</i>	Si vedano le tavole del Piano di Emergenza esposte nell'edificio. La ditta appaltatrice deve provvedere al posizionamento di una cassetta di primo soccorso ai sensi del D.M. 388/03, appositamente segnalata. 
4.9 <i>Elenco della documentazione, fornita alla ditta appaltatrice (procedure di sicurezza da adottare, piano delle emergenze, ecc.)</i>	Tavole del Piano di Emergenza ed istruzioni operative per la gestione delle emergenze esposte all'interno dell'edificio.

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI SAN GIOVANNI DI FASSA - POZA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 9 di 12

5 RISCHI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

TIPO DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
INCENDIO	<p>Il rischio di incendio è legato alla struttura stessa ed è presente indipendentemente dalle attività che vengono svolte all'interno. La trattazione completa dell'argomento è inserita all'interno del Documento di Valutazione del Rischio Incendio.</p> <p>All'interno dell'edificio è divieto assoluto di fumare. Gli operatori dovranno prendere visione delle attrezzature antincendio presenti nell'area e attenersi al piano di emergenza. I mezzi di estinzione sono facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi. La ditta appaltatrice deve garantire la presenza di almeno un operatore con formazione di addetto al primo soccorso aziendale e di un operatore con formazione di addetto antincendio.</p>
ELETTRICO	<p>Anche il rischio elettrico, come quello incendio, è intrinseco alla struttura. Inoltre l'azienda appaltatrice, dovendo eseguire la pulizia dei corpi illuminanti, dei frutti elettrici, ecc. nei propri locali è soggetta al rischio di elettrocuzione.</p> <p>Eventuali anomalie all'impianto elettrico che potrebbero aumentare l'insorgenza di un incendio devono essere tempestivamente comunicate ai referenti del Comun General de Fascia.</p>
BIOLOGICO	<p>Tale rischio è dovuto all'eventuale contatto con liquidi biologici presenti nei vari locali interessati dalle attività di pulizia e disinfezione da parte dell'impresa appaltatrice. Le misure di prevenzione e protezione dall'esposizione ad agenti biologici si limiteranno all'utilizzo di idonei guanti di protezione (EN 374) che riducono sufficientemente tale rischio.</p>
URTI E SCIVOLAMENTI	<p>Tale rischio deriva dal possibile contatto con utenti e/o oggetti presenti sulle aree di lavoro dei lavoratori dell'impresa appaltatrice. I lavoratori devono porre inoltre particolare attenzione alle condizioni e alle caratteristiche dei pavimenti delle aree di transito. Soprattutto nel periodo invernale, i passaggi pedonali esterni alla struttura possono risultare ghiacciati: è importante verificare costantemente lo stato della pavimentazione al fine di ridurre al minimo la formazione di ghiaccio (anche attraverso l'utilizzo di sale stradale o prodotti analoghi) e rispettare l'obbligo di utilizzo di idonee calzature con suola antiscivolo.</p>
INCIDENTI STRADALI / INVESTIMENTO	<p>Il rischio investimento/incidenti stradali è presente nelle pertinenze dell'edificio scolastico. Sarà necessario porre particolare attenzione ai movimenti dei mezzi nei piazzali e nei parcheggi adiacenti all'edificio scolastico.</p>

**6 RISCHI INTRODOTTI IN AZIENDA DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE**

TIPO DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
SCIVOLAMENTO E SPANDIMENTO DI LIQUIDI	<p>Il rischio di scivolamento si crea nello svolgimento delle attività di pulizia del refettorio. Inoltre, soprattutto nel periodo invernale la zona di accesso al locale refettorio (ingresso diretto dall'esterno) può risultare ghiacciata: è importante verificare costantemente lo stato della pavimentazione al fine di ridurre al minimo la formazione di ghiaccio (anche attraverso l'utilizzo di sale stradale o prodotti analoghi) e rispettare l'obbligo di utilizzo di idonee calzature con suola antiscivolo.</p> <p>Il rischio relativo allo spandimento di liquidi si può verificare nel caso di rovesciamenti di alimenti e di contenitori o flaconi di detersivi. Nel caso di versamento di detersivi è necessario consultare la relativa scheda di sicurezza per verificare le misure da adottare in caso di rilascio accidentale.</p>
INCIDENTI STRADALI / INVESTIMENTO	<p>Il rischio investimento/incidenti stradali è presente nelle pertinenze dell'edificio scolastico. Il rischio introdotto dall'azienda appaltatrice è legato alle fasi di trasporto dei pasti provenienti dalla cucina del Liceo Artistico. Durante l'accesso ai piazzali ed ai parcheggi si dovrà procedere a passo d'uomo per evitare l'investimento del personale e/o degli utenti presenti in zona.</p>
URTI E CONTATTI	<p>Il rischio deriva dal possibile contatto con le attrezzature (carrelli) utilizzate dall'impresa appaltatrice durante la somministrazione dei pasti all'interno della mensa. Durante il transito con i carrelli all'interno del refettorio è necessario prestare particolare attenzione.</p>
BIOLOGICO	<p>Il rischio è legato alla fornitura di cibo, con possibile trasmissione di virus o batteri. La corretta pulizia dei luoghi e le precauzioni prese dal personale dell'impresa appaltatrice in materia di igiene alimentare, contribuiscono a ridurre tale rischio.</p>

**7 INTERFERENZE TRA I LAVORATORI DELLA DITTA APPALTATRICE, GLI UTENTI DEL POLO SCOLASTICO ED I LAVORATORI DEL COMMITTENTE**

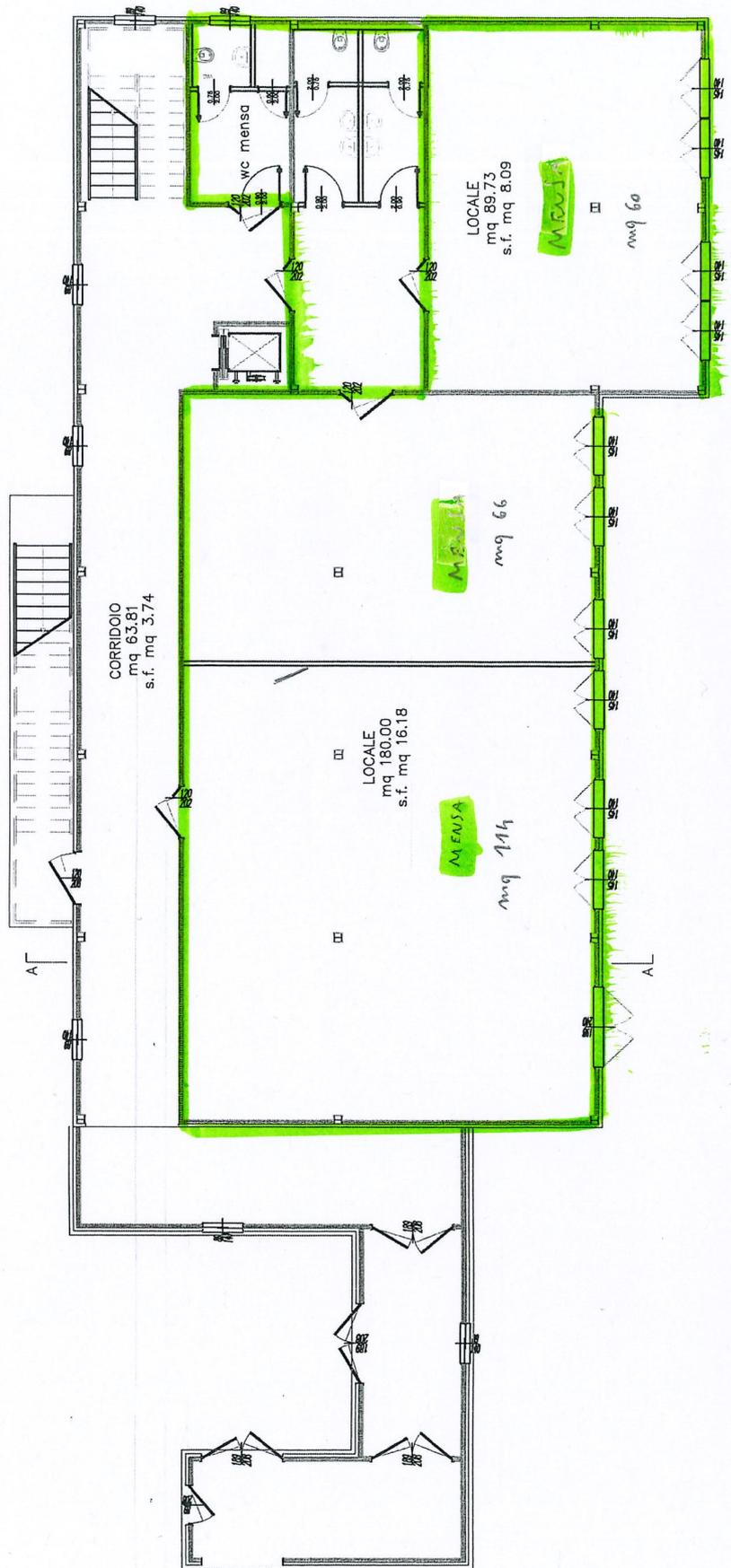
RISCHI INTERFERENTI	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
<p>Le interferenze legate alla presenza di incaricati del Comun General de Fascia sono del tutto occasionali e limitate alla durata di eventuali sopralluoghi.</p> <p>Le interferenze dovute alla presenza simultanea di operatori e/o studenti dell'Istituto Scolastico ed i lavoratori dell'impresa appaltatrice sono relative alla fascia oraria nella quale avviene la somministrazione dei pasti.</p> <p>Le interferenze presenti nei piazzali esterni e nelle pertinenze esterne dell'edificio scolastico sono legate alla presenza dei mezzi dell'impresa appaltatrice utilizzati per il trasporto dei pasti all'interno del locale refettorio.</p>	<p>Solo occasionalmente gli incaricati del Comun General accedono a tali aree per effettuate verifiche o sopralluoghi, il tutto, avvisando preliminarmente della propria presenza ed evitando di intralciare gli addetti alla ristorazione.</p> <p>La pulizia e il lavaggio dei pavimenti dovranno avvenire al termine del servizio di ristorazione, in modo tale da non creare disagi agli utenti della mensa. Fino a che il pavimento non risulta completamente asciutto il personale dovrà esporre il cartello di pericolo riportante la dicitura "pavimento bagnato".</p> <p>Tutto il personale dell'impresa appaltatrice deve essere in possesso degli attestati di partecipazione ai corsi di formazione generale e formazione specifica previsti dal D.Lgs. 81/08 e ss.mm. e dagli Accordi Stato-Regioni.</p> <p>La ditta appaltatrice deve garantire la presenza di almeno un operatore con formazione di addetto al primo soccorso aziendale e di un operatore con formazione di addetto antincendio.</p> <p>Tutto il personale dell'impresa appaltatrice deve essere munito di distintivo di riconoscimento e di idonea documentazione igienico-sanitaria.</p> <p>Soprattutto nel periodo invernale, i passaggi pedonali esterni alla struttura possono risultare ghiacciati: è importante verificare costantemente lo stato della pavimentazione al fine di ridurre al minimo la formazione di ghiaccio (anche attraverso l'utilizzo di sale stradale o prodotti analoghi) e rispettare l'obbligo di utilizzo di idonee calzature con suola antiscivolo.</p> <p>Durante l'accesso ai piazzali ed alle pertinenze esterni dell'edificio si dovrà procedere a passo d'uomo per evitare l'investimento del personale e/o degli utenti presenti in zona.</p> <p>Per la riduzione dei rischi interferenti si prevede inoltre l'organizzazione di riunioni di coordinamento tra l'impresa appaltatrice, referenti della Scuola ed il personale della committenza.</p>

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI SAN GIOVANNI DI FASSA - POZA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 12 di 12

8 STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA

Si ritiene che i potenziali rischi da interferenze possono essere eliminati o ridotti attraverso interventi e procedure gestionali. I costi relativi al rischio interferenze sono quindi ritenuti pari a Euro 0,00.

PROGETTAZIONE DI INTERNO
(SCHEDA TECNICA DELLA STRUTTURA)
ALLEGATO





COMUN GENERAL DE FASCIA

STATO DELLE REVISIONI

DATA AGG.
23.01.2024

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

Pag. 1 di 1

RELAZIONE

23.01.2024	Emissione del documento	REV.00

.....
Firma del Datore di Lavoro dell'impresa committente

.....
Firma del Datore di Lavoro dell'impresa appaltatrice



COMUN GENERAL DE FASCIA

**DOCUMENTO UNICO
DI VALUTAZIONE DEI RISCHI
INTERFERENZIALI
ARTICOLO 26, COMMA 3, D.LGS. 81/08 E S.M.I.**

**OGGETTO APPALTO:
SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI VIGO DI FASSA (TN)**



**INDICE**

1	PREMESSA	2
2	SOGGETTI COINVOLTI NEL DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI.....	2
2.1	ORGANIGRAMMA PER LA SICUREZZA DEL COMMITTENTE.....	2
2.2	IDENTIFICAZIONE DELL'AZIENDA APPALTATRICE	3
3	ATTIVITÀ AFFIDATA IN APPALTO.....	3
4	SINTESI DELLE INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE	8
5	RISCHI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE.....	11
6	RISCHI INTRODOTTI IN AZIENDA DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	12
7	INTERFERENZE TRA I LAVORATORI DELLA DITTA APPALTATRICE, GLI UTENTI DEL POLO SCOLASTICO ED I LAVORATORI DEL COMMITTENTE	13
8	STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA	14
9	ALLEGATI	14

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI VIGO DI FASSA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 2 di 14

1 PREMESSA

Il presente Documento di Valutazione del Rischio è redatto in ottemperanza all'art. 26 comma 3 (Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione) del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e ss.mm. per promuovere la cooperazione ed il coordinamento, al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle lavorazioni, e cioè:

- 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.

2 SOGGETTI COINVOLTI NEL DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

2.1 Organigramma per la sicurezza del committente

Denominazione sociale:	Comun General de Fascia
Indirizzo:	Strada di Prè de Gejia, 2
Cap e Comune:	Pozza - 38036 San Giovanni di Fassa - Sèn Jan
Provincia:	Trento
Telefono:	0462 – 76.45.00
Fax:	0462 – 76.30.46
E-mail:	pec.cgf@pec.comungeneraldefascia.tn.it segreteria@cgf.tn.it
Legale Rappresentante:	Giuseppe Detomas
Referente tecnico:	Devi Brunel (devi.brunel@cgf.tn.it)
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione:	Ing. Piero Mattioli c/o Q.S.A. S.r.l.
Medico del Lavoro:	Dott. Tommaso Gravina

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI VIGO DI FASSA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 3 di 14

2.2 Identificazione dell'azienda appaltatrice

Denominazione sociale:	
Indirizzo:	
Cap e Comune:	
Provincia:	

3 ATTIVITÀ AFFIDATA IN APPALTO

Il Comun General de Fascia affida in appalto il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni delle Scuole Primarie di Moena, Pozza di Fassa, Vigo di Fassa e Canazei, delle Scuole Secondarie di I° grado di Moena, Sèn Jan di Fassa e Campitello di Fassa e della Scuola Secondaria di II° grado di Sèn Jan di Fassa (Licei Artistico, Ladino delle Lingue e Scientifico) come specificato dall'Allegato A - Centri cottura, sale mensa e volumi di attività" del Capitolato Speciale di Appalto.

Al servizio di ristorazione è inoltre ammesso il personale docente delle Scuole Primarie e Secondarie di I° grado addetto alla vigilanza, individuato dalla Scuola Ladina di Fassa. L'intera responsabilità organizzativa derivante dalla dislocazione delle sedi di mensa scolastica è a carico della ditta aggiudicataria. Le mense scolastiche rimarranno in funzione dal lunedì al venerdì di tutto l'anno scolastico (esclusi i giorni festivi), secondo le esigenze richieste dall'orario delle lezioni, anche con l'effettuazione di doppi turni qualora le necessità del servizio lo richiedano. In questo caso la ditta aggiudicataria dovrà effettuare il servizio di distribuzione pasto in quarantacinque minuti per consentire la seconda distribuzione dopo un'ora dall'inizio della prima distribuzione. Nell'eventualità di una presenza ridotta del numero degli alunni (inferiore al 50% degli iscritti al servizio del giorno) dovuta a particolari attività programmate dai singoli Istituti scolastici, il servizio dovrà essere espletato dalla ditta aggiudicataria in forma ridotta qualora gli stessi Istituti abbiano provveduto a darne preavviso almeno con un giorno di anticipo.

ESTRATTO DELL'ALLEGATO A DEL CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO (Centri di cottura, sale mense e volumi di attività)						
Istituto	Comune	Indirizzo	Attività / servizi	Locali	Giorni sett.	Prev. media pasti giornalieri
Scuola Primaria	Sèn Jan di Fassa (TN)	Str. Jan Batista Massar, 14	Pasto trasportato Somministrazione ai tavoli con carrelli Lavaggio	3	2	23 + 3 ins. turno unico

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI VIGO DI FASSA (TN) DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	REV_00 23.01.2024 Pag. 4 di 14
--	---	--------------------------------------

In base agli artt. 10 e 11 del Capitolato Speciale di Appalto, la ditta aggiudicataria deve assicurare con oneri a proprio carico:

- a) l'acquisto e il trasporto dei prodotti alimentari, il loro stoccaggio nei magazzini/depositi delle mense, con l'assunzione del rischio relativo alla loro conservazione e/o al loro naturale deterioramento;
- b) la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti presso ogni punto cottura e sala mensa, di cui all'allegato A "Centri cottura, sale mensa e volumi attività" al C.S.A. mediante l'impiego di prodotti alimentari e di personale secondo quanto indicato nell'allegato B "Piano alimentare" al C.S.A. e a quanto previsto in sede di offerta;
- c) la fornitura di pasti attraverso almeno un centro di cottura alternativo ai centri di cottura di cui all'allegato A al C.S.A., per consentire, la continuità del servizio in presenza di interruzioni o altre necessità nel regolare funzionamento di quest'ultimi, in conformità a quanto previsto in sede di offerta, dove va indicata la localizzazione proposta; i centri alternativi devono essere ubicati a non oltre 80 Km da Sèn Jan di Fassa per assicurare tempi minimi di trasporto e conseguentemente il mantenimento dell'appetibilità dei pasti;
- d) il trasporto dei pasti agli utenti presso le varie sedi di mensa prive di centro di cottura. Allo scopo dovranno essere utilizzati automezzi idonei, conformi alle vigenti normative igienico-sanitarie. Il trasporto dovrà essere organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dai centri di cottura e la consegna dei pasti presso i refettori siano ridotti al minimo. Per la conservazione dei pasti/derrate durante il trasporto, dovranno essere utilizzati contenitori isotermici tali da consentire il mantenimento, fino al momento della somministrazione, delle temperature previste dalle normative e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi;
- e) la predisposizione giornaliera delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli con tovaglie e tovaglioli di carta; l'utilizzo di tovagliette e tovaglioli di carta da collocare sui vassoi qualora il servizio preveda il self-service; tutta la fornitura dovrà essere biodegradabile;
- f) nei locali cucina e nei servizi igienici del personale di mensa, nonché nei servizi igienici degli alunni di esclusiva pertinenza delle sale mensa, la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carta, della carta igienica, del sapone liquido e degli appositi distributori/dosatori di sapone; il sapone deve essere *ecolabel*;
- g) al termine dell'orario di distribuzione dei pasti la rigovernatura giornaliera delle sale mensa, la pulizia dei tavoli, il lavaggio e sanificazione delle stoviglie e quanto utilizzato per il servizio e la pulizia generale dei locali.

La ditta aggiudicataria è tenuta in particolare:

Per quanto riguarda la **prestazione del servizio** a garantire:

- a) il pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione di tutta la documentazione richiesta, come meglio specificato nell'allegato B "Piano alimentare" al C.S.A.; la ditta aggiudicataria deve produrre un piano di autocontrollo e darne copia all'Ente che potrà richiedere le integrazioni necessarie. L'Impresa nomina il responsabile del Piano di Autocontrollo, il quale deve effettuare e documentare



almeno un sopralluogo mensile in ogni singola struttura seguendo una specifica check-list per il monitoraggio della sicurezza alimentare e gli adempimenti del sistema di prevenzione igienico sanitario e deve trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo all'Ente;

- b) il confezionamento dei pasti in giornata o nel giorno immediatamente antecedente il loro consumo per i soli piatti che, per i tempi di preparazione, non possono essere confezionati in giornata; questi dovranno essere autorizzati all'inizio di ogni anno scolastico, dopo la predisposizione della tabella dietetica. E' da escludere l'uso di vivande precotte, preconfezionate e surgelate, fatte salve le ipotesi specifiche previste nell'Allegato B Piano alimentare;
- c) l'esposizione nelle sale mensa dei menù e della lista ingredienti in posizione facilmente leggibile dagli utenti;
- d) la somministrazione, previo accordo con l'Ente e senza ulteriori oneri per il medesimo e per gli utenti del servizio, di pietanze alternative come specificato ai punti 4 e 7 dell'allegato B "Piano alimentare" al C.S.A.;
- e) l'accesso ai locali mensa, offrendo tutta la collaborazione necessaria, ai soggetti incaricati di eseguire i controlli i sensi dell'art. 20 del C.S.A.;
- f) la pulizia ordinaria quotidiana delle mense scolastiche, degli annessi locali (ivi compresi i servizi igienici) e delle attrezzature, arredi, stoviglie, pentolame, vasellame di cucina e di sala, contenitori isotermitici per il trasporto dei pasti. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi ai criteri ambientali di cui al DM 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012). In merito alle stoviglie di regola queste dovranno essere riutilizzabili e solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile per la ditta il ricorso a prodotti monouso purchè biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI-EN 13432:2002, da documentare con idonea certificazione di prodotto;
- g) le eventuali necessarie opere igieniche di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali cucina, sala e magazzino/deposito, avvalendosi di ditte specializzate o dei competenti organi della Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari di Trento;
- h) la rimozione e successivo trasporto dei rifiuti e degli imballaggi ai bidoni o cassoni all'uopo predisposti, con l'osservanza, in materia di raccolta differenziata, del sistema vigente in ambito Comunale e delle relative modalità gestionali; inoltre sono a carico della ditta aggiudicataria le spese (compreso l'acquisto degli involucri necessari allo smaltimento) relative alla tassa o tariffa sui rifiuti ed eventuali sanzioni connesse ai rifiuti dalla stessa prodotti, al tributo comunale sui servizi (Tasi), se dovuto, ed eventuali altre tasse, tariffe o tributi istituiti dopo l'aggiudicazione;
- i) la messa a disposizione, su richiesta dell'Ente, dei dati relativi, tra l'altro, al personale impiegato, distinto per qualifiche, livello d'inquadramento, mansioni, monte ore e mensa scolastica, ai costi sostenuti per utenze, alla documentazione relativa alle forniture di derrate alimentari, suddivise per categorie merceologiche, quantità, peso, fornitore, tipo di produzione (biologica, IGP, DOP, STG, produzione integrata, prodotti tipici e tradizionali).



Per quanto riguarda **i locali, gli arredi e le attrezzature** ad assumere:

- a) l'onere della conservazione e della custodia con cura e diligenza, come previsto dagli artt. 1766 e seguenti del codice civile, di quanto affidato a titolo gratuito dal Comun general de Fascia e dai Comuni, per l'espletamento del servizio;
- b) l'onere di sostenere una spesa da utilizzare per l'apporto di migliorie alle sedi mensa o per l'acquisto di arredi/attrezzature/stoviglie/pentolami/contenitori isotermitici ecc, da utilizzare nelle sedi di mensa per mantenerle in perfetta efficienza, per l'importo minimo previsto dal C.S.A. per ogni anno scolastico; a richiesta dell'Ente la spesa potrà essere anticipata o posticipata rispetto all'anno o agli anni scolastici di riferimento, salvo conguaglio. Le forniture dovranno essere concordate preventivamente tra le parti e le attrezzature rimarranno di proprietà dell'Ente; alla fine di ogni anno scolastico l'impresa affidataria dovrà presentare un rendiconto degli acquisti effettuati, distinti per singola mensa, con l'indicazione precisa del motivo di acquisto, del tipo di attrezzatura acquistata e documentazione della spesa sostenuta, dalla quale risulti anche il luogo di destinazione delle forniture. Nessun rimborso è invece previsto nel caso in cui gli importi degli acquisti effettuati superino il valore sopra indicato, il quale va quindi considerato soglia minima. Alla scadenza del contratto tutte le attrezzature, vasellame ed utensili ecc. di cui sopra passeranno in proprietà dell'Ente individuato dall'Ente, senza diritto per l'impresa affidataria di rimborso alcuno. Lo stesso vale anche in caso di risoluzione anticipata del contratto.
- c) l'onere di ogni tipo di manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi comprese le riparazioni, dei mobili, arredi, attrezzature, anche informatiche, e di tutto il materiale ricevuto in consegna, come meglio specificato nell'allegato C "Manutenzioni" al C.S.A.;
- d) l'onere dell'intera spesa per la fornitura delle utenze (combustibile, gas, energia elettrica, acqua, ecc.) utilizzate per il confezionamento, la preparazione e la distribuzione dei pasti. A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla volturazione a proprio nome del contratto delle suddette utenze o a rimborsare agli Enti proprietari dei locali, con modalità da concordare, le spese sostenute da questi ultimi, qualora non fosse possibile installare nelle cucine delle mense un contatore autonomo rispetto all'impianto dell'edificio o quando il contatore autonomo rimane a nome dello stesso Ente, fermo restando che gli oneri non quantificabili verranno riconosciuti dalla ditta aggiudicataria in via forfettaria previo accordo con l'Ente intestatario dell'utenza;
- e) l'onere per gli allacci e per le spese telefoniche sulle linee telefoniche e le linee dati all'interno dei locali mensa;
- f) l'onere relativo alla rimozione, al trasporto e allo smaltimento dei rifiuti ivi compreso il pagamento delle relative imposte e tasse comunali;
- g) l'onere della spesa annuale per la tinteggiatura di almeno due sedi mensa (cucina, refettorio, dispensa, servizi igienici e spogliatoi per il personale) durante il periodo estivo da concordare con l'Ente. Nel caso vengano segnalate urgenze da parte dell'Azienda Sanitaria i lavori dovranno essere effettuati anche durante il periodo scolastico;
- h) oltre alla pulizia ordinaria delle mense scolastiche, anche l'onere delle pulizie ordinarie periodiche dei tendaggi e dei serramenti dei locali attinenti al servizio di ristorazione quando necessario e comunque due volte l'anno. La ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere alle pulizie straordinarie di apertura delle mense scolastiche dopo la chiusura estiva, nonché alle pulizie di chiusura al termine dell'anno scolastico;
- i) l'onere di richiedere ed ottenere tutte le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio, e sostenere le relative spese; la responsabilità dell'eventuale gestione del servizio in

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI VIGO DI FASSA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 7 di 14

assenza di tali autorizzazioni ricade interamente in capo alla ditta aggiudicataria. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base ad eventuali nuove disposizioni di legge in materia emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

Sono a carico del Comun general de Fascia e dei Comuni proprietari delle varie strutture:

- a) la messa a disposizione in uso gratuito dei locali ubicati nelle diverse sedi scolastiche che ospitano i servizi di mensa;
- b) la messa a disposizione in uso gratuito delle attrezzature e degli arredi necessari all'espletamento del servizio, secondo apposita elencazione fornita. Le attrezzature e gli arredi presenti in ciascuna mensa non potranno essere dislocati presso altre strutture dalla ditta aggiudicataria senza preventiva richiesta e conseguente autorizzazione da parte del Comun General de Fascia, sentito l'Ente eventualmente proprietario dei beni.



4 SINTESI DELLE INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

4.1 Aree d'esecuzione dei lavori

La Scuola Elementare "G.B. Massar" di Vigo di Fassa è ubicato in Strada Rezia al civico 14. L'edificio è composto da un piano interrato, tre piani fuori terra e un piano sottotetto, dove, vista la limitata altezza, parte dei locali è inaccessibile e la parte centrale del piano è rappresentata dal vuoto verso i locali del secondo piano che sono a tutt'altezza. I collegamenti verticali sono garantiti da due vani scala. Quello ubicato nell'angolo nord – ovest serve tutti i piani dell'edificio, ad eccezione del sottotetto, i cui locali sono raggiungibili da una rampa di scale ubicata nell'aula di disegno (ora refettorio). Tale vano scala è a prova di fumo interna, cioè un vano scala in compartimento antincendio avente accesso ad ogni piano da filtro a prova di fumo. Il secondo vano scala è ubicato nell'angolo opposto, a sud – est, e collega il piano terra con il secondo piano: la scala al secondo piano è accessibile uscendo dal corridoio della scuola sulla terrazza esterna, mentre al piano terra e al primo piano il vano scala è accessibile da porte di tipo REI 60 con autochiusura. Il refettorio per la somministrazione dei pasti ed il locale lavaggio sono ubicati al secondo piano.



4.2 Linee elettriche aree e sottoservizi (energia elettrica, gas, acqua, ecc.) in esercizio nelle aree di lavoro

La scuola è dotata di un impianto elettrico, di messa a terra e di illuminazione di sicurezza. Il quadro elettrico generale è installato nel locale ricavato nel sottoscala al piano interrato. Un altro quadro elettrico, la cui posizione è molto importante in caso di incendio per una pronta interruzione dell'alimentazione elettrica è installato all'esterno dell'aula di sostegno a ovest del primo piano. Sono però presenti dei pulsanti per lo sgancio dell'alimentazione elettrica nel corridoio del piano interrato e nel vano scala a sud – est a quota del piano terra. L'impianto di riscaldamento è di tipo centralizzato ed è presente in tutti i locali dell'edificio fatta



	<p>eccezione per i depositi e i locali tecnologici. La Centrale Termica è situata in un locale interrato accessibile direttamente dall'esterno. Il locale contiene due caldaie alimentate a gas metano di potenzialità pari a 60.000 Kcal/h ciascuna per una potenzialità complessiva di 120.000 Kcal/h. A servizio di tutti i piani dell'edificio, escluso il piano sottotetto, è presente un impianto di elevazione. Il locale macchine è ubicato al piano interrato ed è accessibile da uno dei due servizi-spogliatoi. Le porte agli sbarchi sono di tipo REI 60. L'edificio è dotato di un impianto di rilevazione fumi e allarme incendio. I rilevatori di fumo sono installati nei filtri a prova di fumo nei pressi del vano scala principale e nei locali di deposito. I pulsanti di allarme sono invece installati a tutti i piani dell'edificio, ad eccezione del sottotetto lungo i percorsi di esodo. La centralina dell'impianto antincendio è installata nella bidelleria del piano terra. All'interno della Centrale Termica è installato un rilevatore di gas. All'interno della scuola è presente un impianto fisso di estinzione d'incendio composto da idranti UNI 45: ne è presente uno per ogni piano dell'edificio scolastico ad eccezione del piano sottotetto. Oltre all'impianto fisso sono presenti estintori portatili a polvere tutti da 6 kg con caratteristiche estinguenti 34A 233BC. Il numero di estintori è pari a due per piano. Un estintore sempre a polvere da 9 kg con caratteristiche estinguenti 55A 233BC è installato nel locale della Centrale Termica. All'esterno della Centrale Termica è presente un attacco per l'autopompa dei Vigili del Fuoco.</p>
4.3 <i>Attività produttiva in atto nelle aree interessate dai lavori</i>	<p>All'interno del refettorio il personale dell'impresa appaltatrice si occupa della somministrazione dei pasti agli studenti ed a tutti gli altri soggetti che possono usufruire del servizio. Il refettorio è l'unico luogo nel quale può esserci la contemporanea presenza dei lavoratori dell'impresa appaltatrice, degli studenti e degli operatori scolastici. L'accesso al locale lavaggio ed alla zona preparazione è riservato al personale dell'impresa appaltatrice. Gli incaricati del Comun General de Fascia avranno in qualunque momento libero accesso ai locali mensa per compiere i necessari sopralluoghi e lavori.</p>



<p>4.4 <i>Attrezzature, macchinari ed impianti del committente messe a disposizione della ditta appaltatrice</i></p>	<p>È a carico del Comun General de Fascia e del Comune di Sèn Jan di Fassa, per quanto di rispettiva competenza, la messa a disposizione dei locali, degli arredi e delle attrezzature necessarie all'espletamento del servizio, garantendone la perfetta efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori, come stabilito dal D.Lgs n. 81/2008 e s.mm. Rimane a carico della ditta aggiudicataria l'onere della conservazione e della custodia con cura e diligenza di quanto affidato a titolo gratuito dall'Ente per l'espletazione del servizio. Inoltre, è a carico della ditta aggiudicataria l'onere di ogni tipo di manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi comprese le riparazioni dei mobili, degli arredi e delle attrezzature, anche informatiche e di tutto il materiale ricevuto in consegna. È fatto divieto all'impresa appaltatrice di usare attrezzature ed arredi dei locali, ancorché non utilizzati per il funzionamento del servizio mensa, per scopi diversi da quelli previsti dal capitolato speciale di appalto, salvo diversa autorizzazione del Comun General de Fascia. È fatto altresì divieto di spostare arredi e attrezzature, salvo diversa autorizzazione del Comun General de Fascia.</p>
<p>4.5 <i>Aree destinate al deposito dei materiali dell'impresa appaltatrice</i></p>	<p>L'accesso al locale lavaggio ed al locale di preparazione è riservato al personale dell'impresa appaltatrice. Gli incaricati del Comun General de Fascia avranno in qualunque momento libero accesso ai locali mensa per compiere i necessari sopralluoghi e lavori.</p>
<p>4.6 <i>Personale del committente incaricato di collaborare con l'impresa appaltatrice</i></p>	<p>La persona di riferimento incaricato di collaborare con l'impresa appaltatrice è il sig. Ruggero Chiocchetti del Comun General de Fascia.</p>
<p>4.7 <i>Ubicazione dei sistemi di allarme e di comunicazione nelle aree interessate dai lavori</i></p>	<p>Per quanto riguarda l'ubicazione dei sistemi di allarme ed i percorsi da seguire in caso di evacuazione si vedano le tavole del Piano di Emergenza allegate.</p>
<p>4.8 <i>Ubicazione dei locali adibiti al primo soccorso</i></p>	<p>Si vedano le tavole del Piano di Emergenza allegate al presente documento. La ditta appaltatrice deve provvedere al posizionamento di una cassetta di primo soccorso ai sensi del D.M. 388/03, appositamente segnalata.</p> <div data-bbox="1062 1845 1182 1962" data-label="Image"></div>
<p>4.9 <i>Elenco della documentazione, fornita alla ditta appaltatrice (procedure di sicurezza da adottare, piano delle emergenze, ecc.)</i></p>	<p>Tavole del Piano di Emergenza ed istruzioni operative per la gestione delle emergenze, allegate al presente documento ed esposte all'interno di tutti gli edifici.</p>



5 RISCHI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

TIPO DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
INCENDIO	<p>Il rischio di incendio è legato alla struttura stessa ed è presente indipendentemente dalle attività che vengono svolte all'interno. La trattazione completa dell'argomento è inserita all'interno del Documento di Valutazione del Rischio Incendio.</p> <p>All'interno dell'edificio è divieto assoluto di fumare. Gli operatori dovranno prendere visione delle attrezzature antincendio presenti nell'area e attenersi al piano di emergenza. I mezzi di estinzione sono facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi. La ditta appaltatrice deve garantire la presenza di almeno un operatore con formazione di addetto al primo soccorso aziendale e di un operatore con formazione di addetto antincendio.</p>
ELETTRICO	<p>Anche il rischio elettrico, come quello incendio, è intrinseco alla struttura. Inoltre l'azienda appaltatrice, dovendo eseguire la pulizia dei corpi illuminanti, dei frutti elettrici, ecc. nei propri locali è soggetta al rischio di elettrocuzione.</p> <p>Eventuali anomalie all'impianto elettrico che potrebbero aumentare l'insorgenza di un incendio devono essere tempestivamente comunicate ai referenti del Comun General de Fascia.</p>
BIOLOGICO	<p>Tale rischio è dovuto all'eventuale contatto con liquidi biologici presenti nei vari locali interessati dalle attività di pulizia e disinfezione da parte dell'impresa appaltatrice. Le misure di prevenzione e protezione dall'esposizione ad agenti biologici si limiteranno all'utilizzo di idonei guanti di protezione (EN 374) che riducono sufficientemente tale rischio.</p>
URTI E SCIVOLAMENTI	<p>Tale rischio deriva dal possibile contatto con utenti e/o oggetti presenti sulle aree di lavoro dei lavoratori dell'impresa appaltatrice. I lavoratori devono porre inoltre particolare attenzione alle condizioni e alle caratteristiche dei pavimenti delle aree di transito.</p>
INCIDENTI STRADALI / INVESTIMENTO	<p>Il rischio investimento/incidenti stradali è presente nelle pertinenze dell'edificio scolastico. Sarà necessario porre particolare attenzione ai movimenti dei mezzi nei piazzali e nei parcheggi adiacenti all'edificio scolastico.</p>



6 RISCHI INTRODOTTI IN AZIENDA DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

TIPO DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
SCIVOLAMENTO E SPANDIMENTO DI LIQUIDI	<p>Il rischio di scivolamento si crea nello svolgimento delle attività di pulizia del refettorio. I locali di lavaggio e di preparazione non sono accessibili né dal personale della scuola né dagli studenti. Per tale motivo, all'interno di tali locali non sono presenti particolari rischi interferenziali.</p> <p>Il rischio relativo allo spandimento di liquidi si può verificare nel caso di rovesciamenti di alimenti e di contenitori o flaconi di detersivi. Nel caso di versamento di detersivi è necessario consultare la relativa scheda di sicurezza per verificare le misure da adottare in caso di rilascio accidentale.</p>
INCIDENTI STRADALI / INVESTIMENTO	<p>Il rischio investimento/incidenti stradali è presente nelle pertinenze dell'edificio scolastico.</p> <p>Il rischio introdotto dall'azienda appaltatrice è legato alla possibile presenza dei mezzi dell'impresa appaltatrice utilizzati per il trasporto dei pasti all'interno della scuola.</p> <p>Durante l'accesso ai piazzali ed ai parcheggi si dovrà procedere a passo d'uomo per evitare l'investimento del personale e/o degli utenti presenti in zona. È vietato l'ingresso dei mezzi nel cortile scolastico nei periodi di maggior affluenza degli studenti (in prossimità dell'entrata e uscita da scuola e durante l'intervallo).</p>
URTI E CONTATTI	<p>Il rischio deriva dal possibile contatto con le attrezzature (carrelli) utilizzate dall'impresa appaltatrice durante la somministrazione dei pasti all'interno della mensa. Durante il transito con i carrelli all'interno del refettorio è necessario prestare particolare attenzione.</p>
BIOLOGICO	<p>Il rischio è legato alla fornitura di cibo, con possibile trasmissione di virus o batteri. La corretta pulizia dei luoghi e le precauzioni prese dal personale dell'impresa appaltatrice in materia di igiene alimentare, contribuiscono a ridurre tale rischio.</p>

**7 INTERFERENZE TRA I LAVORATORI DELLA DITTA APPALTATRICE, GLI UTENTI DEL POLO SCOLASTICO ED I LAVORATORI DEL COMMITTENTE**

RISCHI INTERFERENTI	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
<p>Le interferenze dovute alla presenza simultanea di operatori e/o studenti ed i lavoratori dell'impresa appaltatrice sono relative alla fascia oraria nella quale avviene la somministrazione dei pasti. Durante gli altri orari il personale dell'impresa appaltatrice opera prevalentemente all'interno del locale di lavaggio, pertanto non si verificano interferenze con il personale della scuola né tanto meno con gli studenti.</p> <p>Le interferenze presenti nel cortile e nelle pertinenze esterne all'edificio scolastico sono legate alla presenza dei mezzi dell'impresa appaltatrice utilizzati per il trasporto dei pasti all'interno della scuola.</p> <p>Le interferenze legate alla presenza di incaricati del Comun General de Fascia sono del tutto occasionali e limitate alla durata di eventuali sopralluoghi.</p>	<p>L'accesso ai locali di lavaggio e di preparazione è riservato al personale della ditta appaltatrice. Solo occasionalmente gli incaricati del Comun General accedono a tali aree per effettuate verifiche o sopralluoghi, il tutto, avvisando preliminarmente della propria presenza ed evitando di intralciare gli addetti alla ristorazione.</p> <p>Tutto il personale dell'impresa appaltatrice deve essere in possesso degli attestati di partecipazione ai corsi di formazione generale e formazione specifica previsti dal D.Lgs. 81/08 e ss.mm. e dagli Accordi Stato-Regioni.</p> <p>Tutto il personale dell'impresa appaltatrice deve essere munito di distintivo di riconoscimento e di idonea documentazione igienico-sanitaria.</p> <p>La ditta appaltatrice deve garantire la presenza in ogni struttura di almeno un operatore con formazione di addetto al primo soccorso aziendale e di un operatore con formazione di addetto antincendio.</p> <p>La pulizia e il lavaggio dei pavimenti dovrà avvenire al termine del servizio di ristorazione, in modo tale da non creare disagi agli utenti della mensa. Fino a che il pavimento non risulta completamente asciutto il personale dovrà esporre il cartello di pericolo riportante la dicitura "pavimento bagnato".</p> <p>È vietato l'ingresso dei mezzi nel cortile scolastico nei periodi di maggior affluenza degli studenti (in prossimità dell'entrata e uscita da scuola e durante l'intervallo). Durante l'accesso ai piazzali ed ai parcheggi si dovrà procedere a passo d'uomo per evitare l'investimento del personale e/o degli utenti presenti in zona.</p> <p>Per la riduzione dei rischi interferenti si prevede inoltre l'organizzazione di riunioni di coordinamento tra l'impresa appaltatrice, referenti della Scuola ed il personale della committenza.</p>

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI VIGO DI FASSA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 14 di 14

8 STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA

Si ritiene che i potenziali rischi da interferenze possono essere eliminati o ridotti attraverso interventi e procedure gestionali. I costi relativi al rischio interferenze sono quindi ritenuti pari a Euro 0,00.

9 ALLEGATI

Allegato 1: Planimetria Piano di Emergenza Secondo Piano.



PRIMO PIANO - FIRST FLOOR - ERSTE ETAGE - PREMIERE ETAGE

 ITALIANO

NORME DA SEGUIRE IN CASO DI PERICOLO:

1. MANTENERE LA CALMA
2. SEGUIRE LE ISTRUZIONI IMPARTITE DAL PERSONALE
3. EVITARE DI CORRERE ED URLARE
4. RAGGIUNGERE L'USCITA PIU' VICINA

 ENGLISH

NORMS TO FOLLOW IN CASE OF DANGER:

1. BE CALM
2. FOLLOW THE INSTRUCTIONS GIVEN BY THE PERSONNEL
3. AVOID RUNNING AND CRYING
4. REACH THE NEAREST EXIT POINT

 DEUTSCH

IN FALL VOR GEFABR RICHTEN SIE SICH NACH DIE
FOLGENDEN SICHERHEITSNORMEN:

1. RUHIG BLEIBEN
2. DIE ANWEISUNGEN, DIE DAS PERSONAL ERTEILT, FOLGEN
3. NICHT LAUFEN ODER SCHREIEN
4. EINEN AUSGANG ERREICHEN

 FRANÇAIS

REGLES A SUIVRE EN CAS DE DANGER:

1. RESTER CALMES
2. SUIVRE LES INSTRUCTIONS DONNEES PAR LE PERSONNEL
3. EVITER DE COURIR ET CRIER
4. REJOINDRE LA SORTIE LA PLUS PROCHE

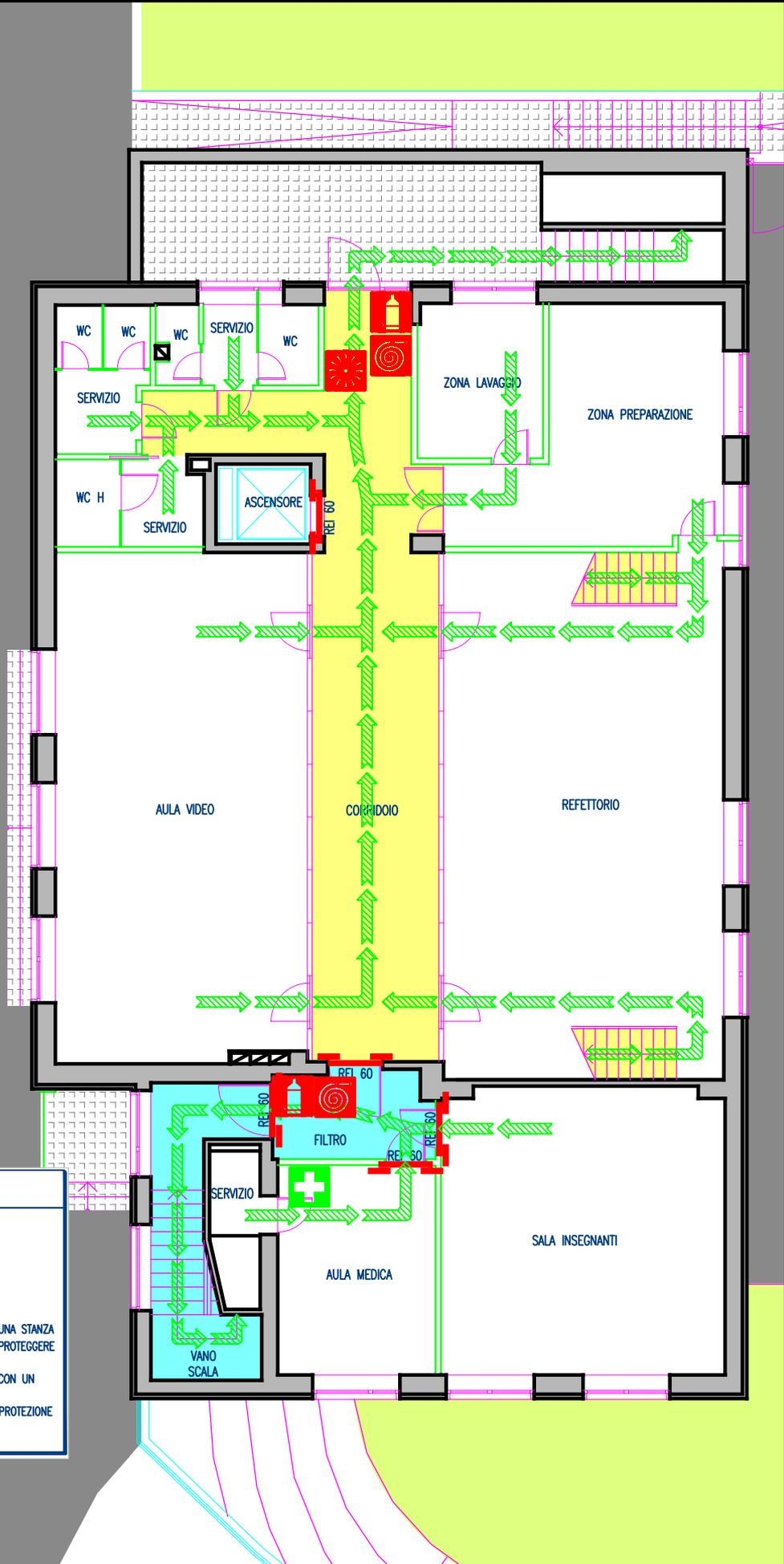
 VOI SIETE QUI
YOU ARE HERE
IHR SIED HIER
VOUS ETES ICI

 PERCORSI DI FUGA PRINCIPALI
PRINCIPAL WAYS OF ESCAPE
HAUPTFLUCHTWEGE
PARCOURS PRINCIPAUX POUR S'ECAPPER

 PUNTO DI RITORNO
POINT OF MEETING
TREFFPUNKT
POINT DE RENCONTRE

COME COMPORTARSI IN CASO DI INCENDIO

1. MANTENERE LA CALMA
2. INTERROMPERE IMMEDIATAMENTE OGNI ATTIVITA'
3. LASCIARE TUTTI GLI OGGETTI PERSONALI
4. NON APRIRE LE FINESTRE
5. SEGUIRE LE VIE DI FUGA INDICATE DALLE PLANIMETRIE SENZA CORRERE
6. CHIUDERE LA PORTA DELLA STANZA IN CUI VI TROVATE, MA NON A CHIAVE
7. NON USARE L'ASCENSORE MA SCENDERE DALLE SCALE
8. SE I CORRIDOI E LE SCALE SONO COMPLETAMENTE INVASI DAL FUMO, ENTRARE IN UNA STANZA FINESTRATA (UNA PORTA CHIUSA BAGNATA E CON LE FESSURE BEN TAPPATE, PUO' PROTEGGERE PER MOLTO TEMPO), ANDARE ALLA FINESTRA E CHIEDERE AIUTO
9. IN PRESENZA DI FUMO CAMMINARE ABBASSATI PROTEGENDO LE VIE RESPIRATORIE CON UN PANNINO BAGNATO
10. IN PRESENZA DI FIAMME UNA COPERTA DI LANA PUO' RAPPRESENTARE UNA BUONA PROTEZIONE DAL CALORE PER BREVE TEMPO
11. RAGGIUNGERE IL PUNTO DI RACCOLTA





COMUN GENERAL DE FASCIA

STATO DELLE REVISIONI

DATA AGG.
23.01.2024

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

Pag. 1 di 1

RELAZIONE

23.01.2024	Emissione del documento	REV.00

ALLEGATO 01

23.01.2024	Emissione del documento	REV.00

.....
Firma del Datore di Lavoro dell'impresa committente

.....
Firma del Datore di Lavoro dell'impresa appaltatrice



COMUN GENERAL DE FASCIA

**DOCUMENTO UNICO
DI VALUTAZIONE DEI RISCHI
INTERFERENZIALI
ARTICOLO 26, COMMA 3, D.LGS. 81/08 E S.M.I.**

**OGGETTO APPALTO:
SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
DI CAMPITELLO DI FASSA (TN)**



**INDICE**

1	PREMESSA	2
2	SOGGETTI COINVOLTI NEL DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI.....	2
2.1	ORGANIGRAMMA PER LA SICUREZZA DEL COMMITTENTE.....	2
2.2	IDENTIFICAZIONE DELL'AZIENDA APPALTATRICE	3
3	ATTIVITÀ AFFIDATA IN APPALTO.....	3
4	SINTESI DELLE INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE	8
5	RISCHI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE.....	10
6	RISCHI INTRODOTTI IN AZIENDA DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	11
7	INTERFERENZE TRA I LAVORATORI DELLA DITTA APPALTATRICE, GLI UTENTI DEL POLO SCOLASTICO ED I LAVORATORI DEL COMMITTENTE	12
8	STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA	13
9	ALLEGATI	13

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI CAMPITELLO DI FASSA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 2 di 13

1 **PREMESSA**

Il presente Documento di Valutazione del Rischio è redatto in ottemperanza all'art. 26 comma 3 (Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione) del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e ss.mm. per promuovere la cooperazione ed il coordinamento, al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle lavorazioni, e cioè:

- 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.

2 **SOGGETTI COINVOLTI NEL DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI**

2.1 **Organigramma per la sicurezza del committente**

Denominazione sociale:	Comun General de Fascia
Indirizzo:	Strada di Prè de geja, 2
Cap e Comune:	Pozza - 38036 San Giovanni di Fassa - Sèn Jan
Provincia:	Trento
Telefono:	0462 – 76.45.00
Fax:	0462 – 76.30.46
E-mail:	pec.cgf@pec.comungeneraldefascia.tn.it segreteria@cgf.tn.it
Legale Rappresentante:	Giuseppe Detomas
Referente tecnico:	Devi Brunel (devi.brunel@cgf.tn.it)
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione:	Ing. Piero Mattioli c/o Q.S.A. S.r.l.
Medico del Lavoro:	Dott. Tommaso Gravina

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI CAMPITELLO DI FASSA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 3 di 13

2.2 Identificazione dell'azienda appaltatrice

Denominazione sociale:	
Indirizzo:	
Cap e Comune:	
Provincia:	

3 ATTIVITÀ AFFIDATA IN APPALTO

Il Comun General de Fascia affida in appalto il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni delle Scuole Primarie di Moena, Pozza di Fassa, Vigo di Fassa e Canazei, delle Scuole Secondarie di I° grado di Moena, Sèn Jan di Fassa e Campitello di Fassa e della Scuola Secondaria di II° grado di Sèn Jan di Fassa (Licei Artistico, Ladino delle Lingue e Scientifico) come specificato dall'Allegato A - Centri cottura, sale mensa e volumi di attività" del Capitolato Speciale di Appalto.

Al servizio di ristorazione è inoltre ammesso il personale docente delle Scuole Primarie e Secondarie di I° grado addetto alla vigilanza, individuato dalla Scuola Ladina di Fassa. L'intera responsabilità organizzativa derivante dalla dislocazione delle sedi di mensa scolastica è a carico della ditta aggiudicataria. Le mense scolastiche rimarranno in funzione dal lunedì al venerdì di tutto l'anno scolastico (esclusi i giorni festivi), secondo le esigenze richieste dall'orario delle lezioni, anche con l'effettuazione di doppi turni qualora le necessità del servizio lo richiedano. In questo caso la ditta aggiudicataria dovrà effettuare il servizio di distribuzione pasto in quarantacinque minuti per consentire la seconda distribuzione dopo un'ora dall'inizio della prima distribuzione. Nell'eventualità di una presenza ridotta del numero degli alunni (inferiore al 50% degli iscritti al servizio del giorno) dovuta a particolari attività programmate dai singoli Istituti scolastici, il servizio dovrà essere espletato dalla ditta aggiudicataria in forma ridotta qualora gli stessi Istituti abbiano provveduto a darne preavviso almeno con un giorno di anticipo.

ESTRATTO DELL'ALLEGATO A DEL CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO (Centri di cottura, sale mense e volumi di attività)						
Istituto	Comune	Indirizzo	Attività / servizi	Locali	Giorni sett.	Prev. media pasti giornalieri
Scuola secondaria di I° grado	Campitello di Fassa (TN)	Str. De Marin, 3/A	Punto di cottura Somministrazione ai tavoli con carrelli Lavaggio	3	3	53 + 3 ins. turno unico

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI CAMPITELLO DI FASSA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 4 di 13

In base agli artt. 10 e 11 del Capitolato Speciale di Appalto, la ditta aggiudicataria deve assicurare con oneri a proprio carico:

- a) l'acquisto e il trasporto dei prodotti alimentari, il loro stoccaggio nei magazzini/depositi delle mense, con l'assunzione del rischio relativo alla loro conservazione e/o al loro naturale deterioramento;
- b) la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti presso ogni punto cottura e sala mensa, di cui all'allegato A "Centri cottura, sale mensa e volumi attività" al C.S.A. mediante l'impiego di prodotti alimentari e di personale secondo quanto indicato nell'allegato B "Piano alimentare" al C.S.A. e a quanto previsto in sede di offerta;
- c) la fornitura di pasti attraverso almeno un centro di cottura alternativo ai centri di cottura di cui all'allegato A al C.S.A., per consentire, la continuità del servizio in presenza di interruzioni o altre necessità nel regolare funzionamento di quest'ultimi, in conformità a quanto previsto in sede di offerta, dove va indicata la localizzazione proposta; i centri alternativi devono essere ubicati a non oltre 80 Km da Sèn Jan di Fassa per assicurare tempi minimi di trasporto e conseguentemente il mantenimento dell'appetibilità dei pasti;
- d) il trasporto dei pasti agli utenti presso le varie sedi di mensa prive di centro di cottura. Allo scopo dovranno essere utilizzati automezzi idonei, conformi alle vigenti normative igienico-sanitarie. Il trasporto dovrà essere organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dai centri di cottura e la consegna dei pasti presso i refettori siano ridotti al minimo. Per la conservazione dei pasti/derrate durante il trasporto, dovranno essere utilizzati contenitori isotermitici tali da consentire il mantenimento, fino al momento della somministrazione, delle temperature previste dalle normative e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi;
- e) la predisposizione giornaliera delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli con tovaglie e tovaglioli di carta; l'utilizzo di tovagliette e tovaglioli di carta da collocare sui vassoi qualora il servizio preveda il self-service; tutta la fornitura dovrà essere biodegradabile;
- f) nei locali cucina e nei servizi igienici del personale di mensa, nonché nei servizi igienici degli alunni di esclusiva pertinenza delle sale mensa, la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carta, della carta igienica, del sapone liquido e degli appositi distributori/dosatori di sapone; il sapone deve essere *ecolabel*;
- g) al termine dell'orario di distribuzione dei pasti la rigovernatura giornaliera delle sale mensa, la pulizia dei tavoli, il lavaggio e sanificazione delle stoviglie e quanto utilizzato per il servizio e la pulizia generale dei locali.

La ditta aggiudicataria è tenuta in particolare:

Per quanto riguarda la **prestazione del servizio** a garantire:

- a) il pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione di tutta la documentazione richiesta, come meglio specificato nell'allegato B "Piano alimentare" al C.S.A.; la ditta aggiudicataria deve produrre un piano di autocontrollo e darne copia all'Ente che potrà richiedere le integrazioni necessarie. L'Impresa nomina il responsabile del Piano di Autocontrollo, il quale deve effettuare e documentare



almeno un sopralluogo mensile in ogni singola struttura seguendo una specifica check-list per il monitoraggio della sicurezza alimentare e gli adempimenti del sistema di prevenzione igienico sanitario e deve trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo all'Ente;

- b) il confezionamento dei pasti in giornata o nel giorno immediatamente antecedente il loro consumo per i soli piatti che, per i tempi di preparazione, non possono essere confezionati in giornata; questi dovranno essere autorizzati all'inizio di ogni anno scolastico, dopo la predisposizione della tabella dietetica. E' da escludere l'uso di vivande precotte, preconfezionate e surgelate, fatte salve le ipotesi specifiche previste nell'Allegato B Piano alimentare;
- c) l'esposizione nelle sale mensa dei menù e della lista ingredienti in posizione facilmente leggibile dagli utenti;
- d) la somministrazione, previo accordo con l'Ente e senza ulteriori oneri per il medesimo e per gli utenti del servizio, di pietanze alternative come specificato ai punti 4 e 7 dell'allegato B "Piano alimentare" al C.S.A.;
- e) l'accesso ai locali mensa, offrendo tutta la collaborazione necessaria, ai soggetti incaricati di eseguire i controlli i sensi dell'art. 20 del C.S.A.;
- f) la pulizia ordinaria quotidiana delle mense scolastiche, degli annessi locali (ivi compresi i servizi igienici) e delle attrezzature, arredi, stoviglie, pentolame, vasellame di cucina e di sala, contenitori isoterme per il trasporto dei pasti. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi ai criteri ambientali di cui al DM 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012). In merito alle stoviglie di regola queste dovranno essere riutilizzabili e solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile per la ditta il ricorso a prodotti monouso purchè biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI-EN 13432:2002, da documentare con idonea certificazione di prodotto;
- g) le eventuali necessarie opere igieniche di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali cucina, sala e magazzino/deposito, avvalendosi di ditte specializzate o dei competenti organi della Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari di Trento;
- h) la rimozione e successivo trasporto dei rifiuti e degli imballaggi ai bidoni o cassoni all'uopo predisposti, con l'osservanza, in materia di raccolta differenziata, del sistema vigente in ambito Comunale e delle relative modalità gestionali; inoltre sono a carico della ditta aggiudicataria le spese (compreso l'acquisto degli involucri necessari allo smaltimento) relative alla tassa o tariffa sui rifiuti ed eventuali sanzioni connesse ai rifiuti dalla stessa prodotti, al tributo comunale sui servizi (Tasi), se dovuto, ed eventuali altre tasse, tariffe o tributi istituiti dopo l'aggiudicazione;
- i) la messa a disposizione, su richiesta dell'Ente, dei dati relativi, tra l'altro, al personale impiegato, distinto per qualifiche, livello d'inquadramento, mansioni, monte ore e mensa scolastica, ai costi sostenuti per utenze, alla documentazione relativa alle forniture di derrate alimentari, suddivise per categorie merceologiche, quantità, peso, fornitore, tipo di produzione (biologica, IGP, DOP, STG, produzione integrata, prodotti tipici e tradizionali).

 <p>COMUN GENERAL DE FASCIA</p>	<p>SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI CAMPITELLO DI FASSA (TN)</p> <p>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI</p>	<p>REV_00 23.01.2024</p> <p>Pag. 6 di 13</p>
--	--	--

Per quanto riguarda **i locali, gli arredi e le attrezzature** ad assumere:

- a) l'onere della conservazione e della custodia con cura e diligenza, come previsto dagli artt. 1766 e seguenti del codice civile, di quanto affidato a titolo gratuito dal Comun general de Fascia e dai Comuni, per l'espletamento del servizio;
- b) l'onere di sostenere una spesa da utilizzare per l'apporto di migliorie alle sedi mensa o per l'acquisto di arredi/attrezzature/stoviglie/pentolami/contenitori isotermitici ecc, da utilizzare nelle sedi di mensa per mantenerle in perfetta efficienza, per l'importo minimo previsto dal C.S.A. per ogni anno scolastico; a richiesta dell'Ente la spesa potrà essere anticipata o posticipata rispetto all'anno o agli anni scolastici di riferimento, salvo conguaglio. Le forniture dovranno essere concordate preventivamente tra le parti e le attrezzature rimarranno di proprietà dell'Ente; alla fine di ogni anno scolastico l'impresa affidataria dovrà presentare un rendiconto degli acquisti effettuati, distinti per singola mensa, con l'indicazione precisa del motivo di acquisto, del tipo di attrezzatura acquistata e documentazione della spesa sostenuta, dalla quale risulti anche il luogo di destinazione delle forniture. Nessun rimborso è invece previsto nel caso in cui gli importi degli acquisti effettuati superino il valore sopra indicato, il quali va quindi considerati soglia minima. Alla scadenza del contratto tutte le attrezzature, vasellame ed utensili ecc. di cui sopra passeranno in proprietà dell'Ente individuato dall'Ente, senza diritto per l'impresa affidataria di rimborso alcuno. Lo stesso vale anche in caso di risoluzione anticipata del contratto.
- c) l'onere di ogni tipo di manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi comprese le riparazioni, dei mobili, arredi, attrezzature, anche informatiche, e di tutto il materiale ricevuto in consegna, come meglio specificato nell'allegato C "Manutenzioni" al C.S.A.;
- d) l'onere dell'intera spesa per la fornitura delle utenze (combustibile, gas, energia elettrica, acqua, ecc.) utilizzate per il confezionamento, la preparazione e la distribuzione dei pasti. A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla volturazione a proprio nome del contratto delle suddette utenze o a rimborsare agli Enti proprietari dei locali, con modalità da concordare, le spese sostenute da questi ultimi, qualora non fosse possibile installare nelle cucine delle mense un contatore autonomo rispetto all'impianto dell'edificio o quando il contatore autonomo rimane a nome dello stesso Ente, fermo restando che gli oneri non quantificabili verranno riconosciuti dalla ditta aggiudicataria in via forfettaria previo accordo con l'Ente intestatario dell'utenza;
- e) l'onere per gli allacci e per le spese telefoniche sulle linee telefoniche e le linee dati all'interno dei locali mensa;
- f) l'onere relativo alla rimozione, al trasporto e allo smaltimento dei rifiuti ivi compreso il pagamento delle relative imposte e tasse comunali;
- g) l'onere della spesa annuale per la tinteggiatura di almeno due sedi mensa (cucina, refettorio, dispensa, servizi igienici e spogliatoi per il personale) durante il periodo estivo da concordare con l'Ente. Nel caso vengano segnalate urgenze da parte dell'Azienda Sanitaria i lavori dovranno essere effettuati anche durante il periodo scolastico;
- h) oltre alla pulizia ordinaria delle mense scolastiche, anche l'onere delle pulizie ordinarie periodiche dei tendaggi e dei serramenti dei locali attinenti al servizio di ristorazione quando necessario e comunque due volte l'anno. La ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere alle pulizie straordinarie di apertura delle mense scolastiche dopo la chiusura estiva, nonché alle pulizie di chiusura al termine dell'anno scolastico;
- i) l'onere di richiedere ed ottenere tutte le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio, e sostenere le relative spese; la responsabilità dell'eventuale gestione del servizio in

 <p>COMUN GENERAL DE FASCIA</p>	<p align="center">SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI CAMPITELLO DI FASSA (TN)</p> <p>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI</p>	<p>REV_00 23.01.2024</p> <p>Pag. 7 di 13</p>
--	---	--

assenza di tali autorizzazioni ricade interamente in capo alla ditta aggiudicataria. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base ad eventuali nuove disposizioni di legge in materia emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

Sono a carico del Comun general de Fascia e dei Comuni proprietari delle varie strutture:

- a) la messa a disposizione in uso gratuito dei locali ubicati nelle diverse sedi scolastiche che ospitano i servizi di mensa;
- b) la messa a disposizione in uso gratuito delle attrezzature e degli arredi necessari all'espletamento del servizio, secondo apposita elencazione fornita. Le attrezzature e gli arredi presenti in ciascuna mensa non potranno essere dislocati presso altre strutture dalla ditta aggiudicataria senza preventiva richiesta e conseguente autorizzazione da parte del Comun General de Fascia, sentito l'Ente eventualmente proprietario dei beni.

**4 SINTESI DELLE INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE**

4.1 <i>Aree d'esecuzione dei lavori</i>	I locali utilizzati dall'azienda appaltatrice per il servizio di ristorazione scolastica, sono situati a Campitello, in Streda de Marin, 3/A. La cucina si trova al piano terra dell'edificio mentre il refettorio si trova al secondo piano.
4.2 <i>Linee elettriche aree e sottoservizi (energia elettrica, gas, acqua, ecc.) in esercizio nelle aree di lavoro</i>	L'edificio è servito da un impianto elettrico e di messa a terra; impianto e relativi quadri di controllo sono stati realizzati secondo le norme di buona tecnica e sono sottoposti a verifiche e manutenzioni periodiche. È inoltre presente un impianto di illuminazione di sicurezza rispondente alle soglie minime previste, che viene verificato semestralmente. L'alimentazione dell'acqua avviene tramite allacciamento alla rete cittadina.
4.3 <i>Attività produttiva in atto nelle aree interessate dai lavori</i>	All'interno della sala mensa (refettorio) situata al secondo piano, il personale dell'azienda appaltatrice si occupa della somministrazione dei pasti agli studenti ed a tutti gli altri soggetti che possono usufruire del servizio. Tale luogo è l'unico in cui vi è la contemporanea presenza dei lavoratori dell'azienda appaltatrice, degli studenti e degli operatori scolastici. L'accesso ai locali cucina e magazzino (con annessi servizi igienici e spogliatoio) è riservato al personale dell'impresa appaltatrice. Gli incaricati del Comun General de Fascia avranno in qualunque momento libero accesso ai locali mensa per compiere i necessari sopralluoghi e lavori.



<p>4.4 <i>Attrezzature, macchinari ed impianti del committente messe a disposizione della ditta appaltatrice</i></p>	<p>E' a carico del Comun General de Fascia e del Comune di Campitello, per quanto di rispettiva competenza, la messa a disposizione dei locali, degli arredi e delle attrezzature necessarie all'espletamento del servizio, garantendone la perfetta efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori, come stabilito dal D.Lgs n. 81/2008 e s.mm. Rimane a carico della ditta aggiudicataria l'onere della conservazione e della custodia con cura e diligenza di quanto affidato a titolo gratuito dall'Ente per l'espletazione del servizio. Inoltre, è a carico della ditta aggiudicataria l'onere di ogni tipo di manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi comprese le riparazioni dei mobili, degli arredi e delle attrezzature, anche informatiche e di tutto il materiale ricevuto in consegna. È fatto divieto all'impresa appaltatrice di usare attrezzature ed arredi dei locali, ancorché non utilizzati per il funzionamento del servizio mensa, per scopi diversi da quelli previsti dal capitolato speciale di appalto, salvo diversa autorizzazione del Comun General de Fascia. È fatto altresì divieto di spostare arredi e attrezzature, salvo diversa autorizzazione del Comun General de Fascia.</p>
<p>4.5 <i>Aree destinate al deposito dei materiali dell'impresa appaltatrice</i></p>	<p>In prossimità della cucina è presente un locale di deposito delle derrate alimentari con all'interno delle celle frigo a diverse temperature. L'accesso ai locali cucina è riservato al personale dell'impresa appaltatrice. Gli incaricati del Comun General de Fascia avranno in qualunque momento libero accesso ai locali mensa per compiere i necessari sopralluoghi e lavori.</p>
<p>4.6 <i>Personale del committente incaricato di collaborare con l'impresa appaltatrice</i></p>	<p>La persona di riferimento incaricato di collaborare con l'impresa appaltatrice è il sig. Ruggero Chiochetti del Comun General de Fascia.</p>
<p>4.7 <i>Ubicazione dei sistemi di allarme e di comunicazione nelle aree interessate dai lavori</i></p>	<p>Per quanto riguarda l'ubicazione dei sistemi di allarme ed i percorsi da seguire in caso di evacuazione si vedano le tavole del Piano di Emergenza esposte nell'edificio.</p>
<p>4.8 <i>Ubicazione dei locali adibiti al primo soccorso</i></p>	<p>Si vedano le tavole del Piano di Emergenza esposte nell'edificio. La ditta appaltatrice deve provvedere al posizionamento di una cassetta di primo soccorso ai sensi del D.M. 388/03, appositamente segnalata. </p>
<p>4.9 <i>Elenco della documentazione, fornita alla ditta appaltatrice (procedure di sicurezza da adottare, piano delle emergenze, ecc.)</i></p>	<p>Tavole del Piano di Emergenza ed istruzioni operative per la gestione delle emergenze esposte all'interno di tutti gli edifici.</p>

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI CAMPITELLO DI FASSA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 10 di 13

5 RISCHI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

TIPO DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
INCENDIO	<p>Il rischio di incendio è legato alla struttura stessa ed è presente indipendentemente dalle attività che vengono svolte all'interno. La trattazione completa dell'argomento è inserita all'interno del Documento di Valutazione del Rischio Incendio.</p> <p>All'interno dell'edificio è divieto assoluto di fumare. Gli operatori dovranno prendere visione delle attrezzature antincendio presenti nell'area e attenersi al piano di emergenza. I mezzi di estinzione sono facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi. La ditta appaltatrice deve garantire la presenza di almeno un operatore con formazione di addetto al primo soccorso aziendale e di un operatore con formazione di addetto antincendio.</p>
ELETTRICO	<p>Anche il rischio elettrico, come quello incendio, è intrinseco alla struttura. Inoltre l'azienda appaltatrice, dovendo eseguire la pulizia dei corpi illuminanti, dei frutti elettrici, ecc. nei propri locali è soggetta al rischio di elettrocuzione.</p> <p>Eventuali anomalie all'impianto elettrico che potrebbero aumentare l'insorgenza di un incendio devono essere tempestivamente comunicate ai referenti del Comun General de Fascia.</p>
BIOLOGICO	<p>Tale rischio è dovuto all'eventuale contatto con liquidi biologici presenti nei vari locali interessati dalle attività di pulizia e disinfezione da parte dell'impresa appaltatrice. Le misure di prevenzione e protezione dall'esposizione ad agenti biologici si limiteranno all'utilizzo di idonei guanti di protezione (EN 374) che riducono sufficientemente tale rischio.</p>
URTI E SCIVOLAMENTI	<p>Tale rischio deriva dal possibile contatto con utenti e/o oggetti presenti sulle aree di lavoro dei lavoratori dell'impresa appaltatrice. I lavoratori devono porre inoltre particolare attenzione alle condizioni e alle caratteristiche dei pavimenti delle aree di transito. Soprattutto nel periodo invernale la zona di accesso ai locali cucina e al vano scale che porta al refettorio (in prossimità della porta che si affaccia sul parcheggio esterno all'edificio) può risultare ghiacciata: è importante verificare costantemente lo stato della pavimentazione al fine di ridurre al minimo la formazione di ghiaccio (anche attraverso l'utilizzo di sale stradale o prodotti analoghi) e rispettare l'obbligo di utilizzo di idonee calzature con suola antiscivolo.</p>
INCIDENTI STRADALI / INVESTIMENTO	<p>Il rischio investimento/incidenti stradali è presente nelle pertinenze dell'edificio scolastico. Sarà necessario porre particolare attenzione ai movimenti dei mezzi nei piazzali e nei parcheggi adiacenti all'edificio scolastico.</p>



6 RISCHI INTRODOTTI IN AZIENDA DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

TIPO DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
SCIVOLAMENTO E SPANDIMENTO DI LIQUIDI	<p>Il rischio di scivolamento si crea nello svolgimento delle attività di pulizia del refettorio. I locali della cucina e di deposito non sono accessibili né dal personale della Scuola né dagli studenti. Per tale motivo i rischi interferenziali risultano limitati.</p> <p>Soprattutto nel periodo invernale la zona di accesso ai locali cucina e al vano scale che porta al refettorio (in prossimità della porta che si affaccia sul parcheggio esterno all'edificio) può risultare ghiacciata: è importante verificare costantemente lo stato della pavimentazione al fine di ridurre al minimo la formazione di ghiaccio (anche attraverso l'utilizzo di sale stradale o prodotti analoghi) e rispettare l'obbligo di utilizzo di idonee calzature con suola antiscivolo.</p> <p>Il rischio relativo allo spandimento di liquidi si può verificare nel caso di rovesciamenti di alimenti e di contenitori o flaconi di detersivi. Nel caso di versamento di detersivi è necessario consultare la relativa scheda di sicurezza per verificare le misure da adottare in caso di rilascio accidentale.</p>
INCIDENTI STRADALI / INVESTIMENTO	<p>Il rischio investimento/incidenti stradali è presente nelle pertinenze dell'edificio scolastico. Il rischio introdotto dall'azienda appaltatrice è legato alla possibile presenza di fornitori chiamati per l'approvvigionamento delle derrate alimentari. Durante l'accesso ai piazzali ed ai parcheggi si dovrà procedere a passo d'uomo per evitare l'investimento del personale e/o degli utenti presenti in zona. È vietato l'ingresso dei mezzi nel cortile scolastico nei periodi di maggior affluenza degli studenti (in prossimità dell'entrata e uscita da scuola e durante l'intervallo).</p>
URTI E CONTATTI	<p>Il rischio deriva dal possibile contatto con le attrezzature (carrelli) utilizzate dall'impresa appaltatrice durante la somministrazione dei pasti all'interno della mensa. Durante il transito con i carrelli all'interno del refettorio è necessario prestare particolare attenzione.</p>
BIOLOGICO	<p>Il rischio è legato alla fornitura di cibo, con possibile trasmissione di virus o batteri. La corretta pulizia dei luoghi e le precauzioni prese dal personale dell'impresa appaltatrice in materia di igiene alimentare, contribuiscono a ridurre tale rischio.</p>

**7 INTERFERENZE TRA I LAVORATORI DELLA DITTA APPALTATRICE, GLI UTENTI DEL POLO SCOLASTICO ED I LAVORATORI DEL COMMITTENTE**

RISCHI INTERFERENTI	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
<p>Le interferenze dovute alla presenza simultanea di operatori e/o studenti della Scuola Secondaria di Primo Grado di Campitello di Fassa ed i lavoratori dell'impresa appaltatrice sono relative alla fascia oraria nella quale avviene la somministrazione dei pasti. Durante gli altri orari il personale dell'impresa appaltatrice opera prevalentemente all'interno dei locali della cucina, pertanto non si verificano interferenze con il personale della Scuola né tanto meno con gli studenti.</p> <p>Le interferenze presenti nel cortile esterno all'edificio scolastico sono legate alla possibile presenza di fornitori chiamati per l'approvvigionamento delle derrate alimentari.</p> <p>Le interferenze legate alla presenza di incaricati del Comun General de Fascia sono del tutto occasionali e limitate alla durata di eventuali sopralluoghi.</p>	<p>L'accesso ai locali cucina è riservato al personale della ditta appaltatrice. Solo occasionalmente gli incaricati del Comun General accedono a tali aree per effettuate verifiche o sopralluoghi, il tutto, avvisando preliminarmente della propria presenza ed evitando di intralciare gli addetti alla ristorazione.</p> <p>Tutto il personale dell'impresa appaltatrice deve essere in possesso degli attestati di partecipazione ai corsi di formazione generale e formazione specifica previsti dal D.Lgs. 81/08 e ss.mm. e dagli Accordi Stato-Regioni.</p> <p>La ditta appaltatrice deve garantire la presenza di almeno un operatore con formazione di addetto al primo soccorso aziendale e di un operatore con formazione di addetto antincendio.</p> <p>Tutto il personale dell'impresa appaltatrice deve essere munito di distintivo di riconoscimento e di idonea documentazione igienico-sanitaria.</p> <p>La pulizia e il lavaggio dei pavimenti dovrà avvenire al termine del servizio di ristorazione, in modo tale da non creare disagi agli utenti della mensa. Fino a che il pavimento non risulta completamente asciutto il personale dovrà esporre il cartello di pericolo riportante la dicitura "pavimento bagnato".</p> <p>Soprattutto nel periodo invernale la zona di accesso ai locali cucina e al vano scale che porta al refettorio (in prossimità della porta che su affaccia sul parcheggio esterno all'edificio) può risultare ghiacciata: è importante verificare costantemente lo stato della pavimentazione al fine di ridurre al minimo la formazione di ghiaccio (anche attraverso l'utilizzo di sale stradale o prodotti analoghi) e rispettare l'obbligo di utilizzo di idonee calzature con suola antiscivolo.</p> <p>Le attività di scarico dei fornitori devono essere organizzate in orari e con modalità tali da ridurre al minimo le interferenze con gli altri soggetti presenti sul luogo. È vietato l'ingresso dei mezzi nel cortile scolastico nei periodi di maggior affluenza degli studenti (in prossimità dell'entrata e uscita da scuola e durante l'intervallo). Durante l'accesso ai piazzali ed ai parcheggi si dovrà procedere a passo d'uomo per evitare l'investimento del personale e/o degli utenti presenti in zona.</p> <p>Per la riduzione dei rischi interferenti si prevede inoltre l'organizzazione di riunioni di coordinamento tra l'impresa appaltatrice, referenti della Scuola ed il personale della committenza.</p>

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI CAMPITELLO DI FASSA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 13 di 13

8 STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA

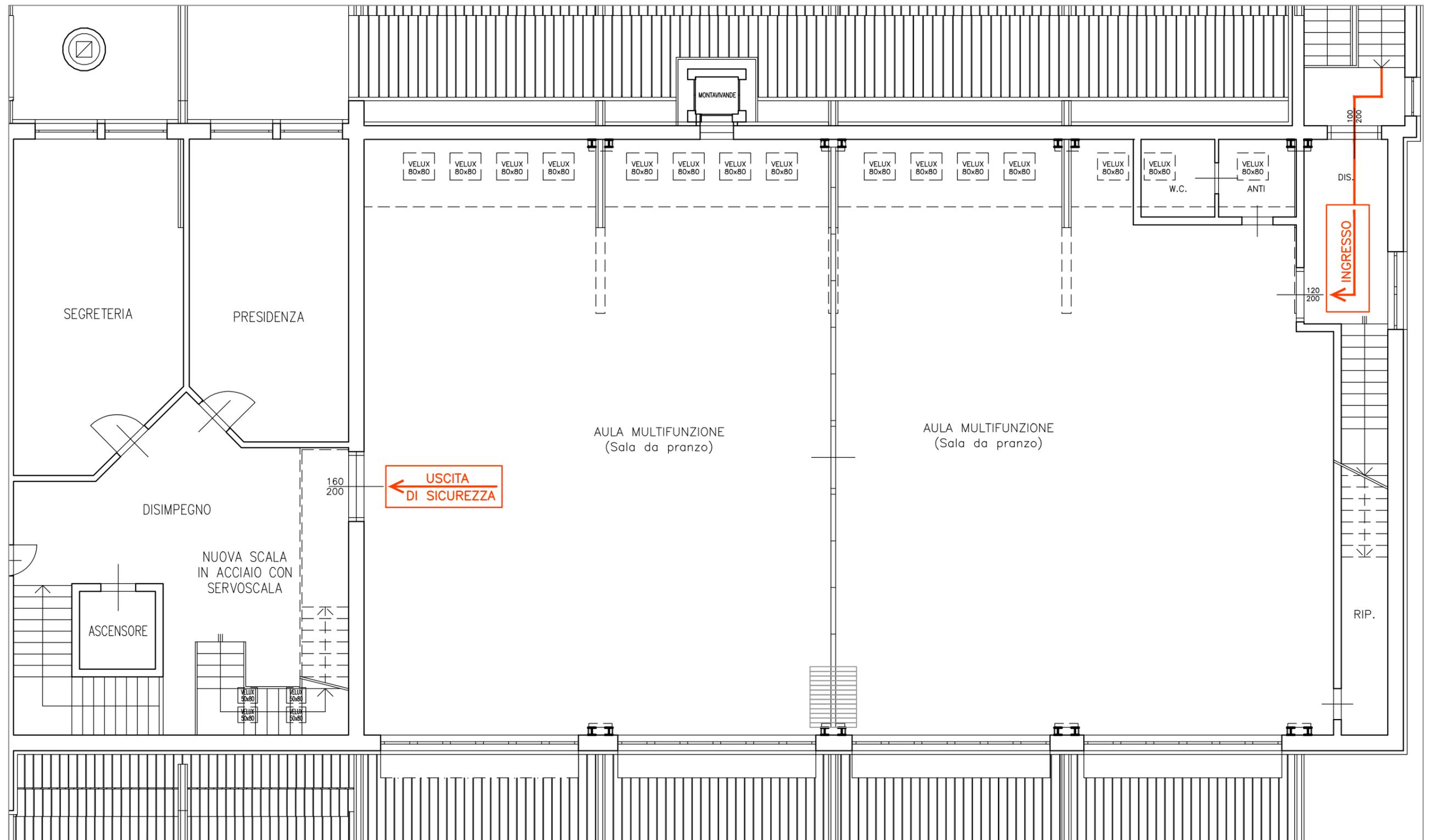
Si ritiene che i potenziali rischi da interferenze possono essere eliminati o ridotti attraverso interventi e procedure gestionali. I costi relativi al rischio interferenze sono quindi ritenuti pari a Euro 0,00.

9 ALLEGATI

Allegato 1: Planimetria piano terra e planimetria secondo piano.

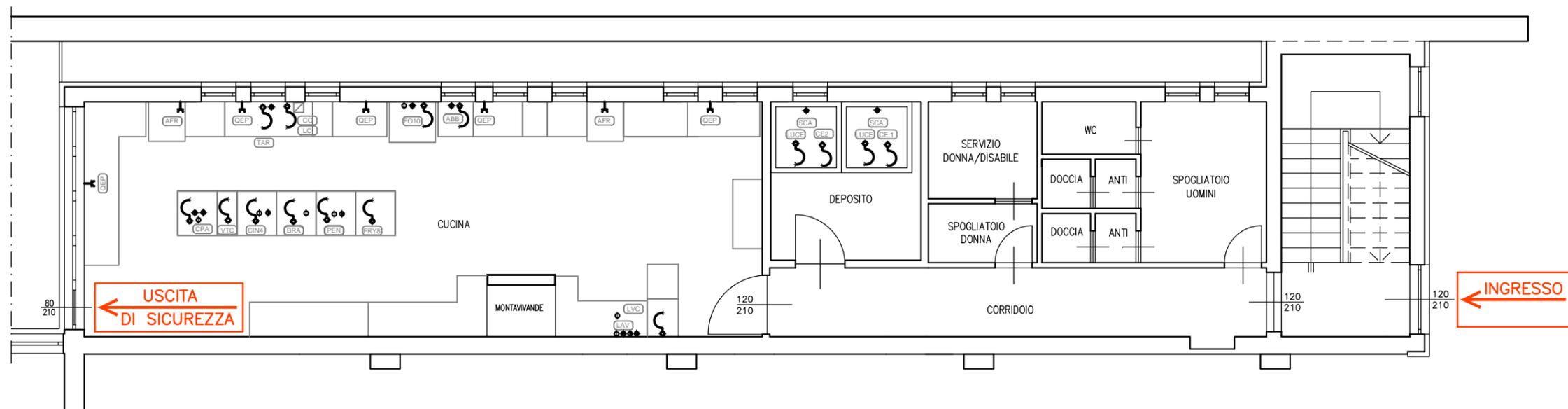
REALIZZAZIONE CUCINA SCUOLE MEDIE CAMPITELLO

Pianta piano secondo vie d'accesso-uscita all'edificio scala 1:100



REALIZZAZIONE CUCINA SCUOLE MEDIE CAMPITELLO

Pianta piano terra vie d'accesso-uscita all'edificio scala 1:100



**INDICE**

1	PREMESSA	2
2	SOGGETTI COINVOLTI NEL DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI.....	2
2.1	ORGANIGRAMMA PER LA SICUREZZA DEL COMMITTENTE.....	2
2.2	IDENTIFICAZIONE DELL'AZIENDA APPALTATRICE	3
3	ATTIVITÀ AFFIDATA IN APPALTO.....	3
4	SINTESI DELLE INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE	8
5	RISCHI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE.....	10
6	RISCHI INTRODOTTI IN AZIENDA DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	11
7	INTERFERENZE TRA I LAVORATORI DELLA DITTA APPALTATRICE, GLI UTENTI DEL POLO SCOLASTICO ED I LAVORATORI DEL COMMITTENTE	12
8	STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA	13
9	ALLEGATI	13

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI CAMPITELLO DI FASSA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 2 di 13

1 **PREMESSA**

Il presente Documento di Valutazione del Rischio è redatto in ottemperanza all'art. 26 comma 3 (Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione) del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e ss.mm. per promuovere la cooperazione ed il coordinamento, al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle lavorazioni, e cioè:

- 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.

2 **SOGGETTI COINVOLTI NEL DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI**

2.1 **Organigramma per la sicurezza del committente**

Denominazione sociale:	Comun General de Fascia
Indirizzo:	Strada di Prè de geja, 2
Cap e Comune:	Pozza - 38036 San Giovanni di Fassa - Sèn Jan
Provincia:	Trento
Telefono:	0462 – 76.45.00
Fax:	0462 – 76.30.46
E-mail:	pec.cgf@pec.comungeneraldefascia.tn.it segreteria@cgf.tn.it
Legale Rappresentante:	Giuseppe Detomas
Referente tecnico:	Devi Brunel (devi.brunel@cgf.tn.it)
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione:	Ing. Piero Mattioli c/o Q.S.A. S.r.l.
Medico del Lavoro:	Dott. Tommaso Gravina

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI CAMPITELLO DI FASSA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 3 di 13

2.2 Identificazione dell'azienda appaltatrice

Denominazione sociale:	
Indirizzo:	
Cap e Comune:	
Provincia:	

3 ATTIVITÀ AFFIDATA IN APPALTO

Il Comun General de Fascia affida in appalto il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni delle Scuole Primarie di Moena, Pozza di Fassa, Vigo di Fassa e Canazei, delle Scuole Secondarie di I° grado di Moena, Sèn Jan di Fassa e Campitello di Fassa e della Scuola Secondaria di II° grado di Sèn Jan di Fassa (Licei Artistico, Ladino delle Lingue e Scientifico) come specificato dall'Allegato A - Centri cottura, sale mensa e volumi di attività" del Capitolato Speciale di Appalto.

Al servizio di ristorazione è inoltre ammesso il personale docente delle Scuole Primarie e Secondarie di I° grado addetto alla vigilanza, individuato dalla Scuola Ladina di Fassa. L'intera responsabilità organizzativa derivante dalla dislocazione delle sedi di mensa scolastica è a carico della ditta aggiudicataria. Le mense scolastiche rimarranno in funzione dal lunedì al venerdì di tutto l'anno scolastico (esclusi i giorni festivi), secondo le esigenze richieste dall'orario delle lezioni, anche con l'effettuazione di doppi turni qualora le necessità del servizio lo richiedano. In questo caso la ditta aggiudicataria dovrà effettuare il servizio di distribuzione pasto in quarantacinque minuti per consentire la seconda distribuzione dopo un'ora dall'inizio della prima distribuzione. Nell'eventualità di una presenza ridotta del numero degli alunni (inferiore al 50% degli iscritti al servizio del giorno) dovuta a particolari attività programmate dai singoli Istituti scolastici, il servizio dovrà essere espletato dalla ditta aggiudicataria in forma ridotta qualora gli stessi Istituti abbiano provveduto a darne preavviso almeno con un giorno di anticipo.

ESTRATTO DELL'ALLEGATO A DEL CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO (Centri di cottura, sale mense e volumi di attività)						
Istituto	Comune	Indirizzo	Attività / servizi	Locali	Giorni sett.	Prev. media pasti giornalieri
Scuola secondaria di I° grado	Campitello di Fassa (TN)	Str. De Marin, 3/A	Punto di cottura Somministrazione ai tavoli con carrelli Lavaggio	3	3	53 + 3 ins. turno unico

 <p>COMUN GENERAL DE FASCIA</p>	<p align="center">SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI CAMPITELLO DI FASSA (TN)</p> <p>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI</p>	<p>REV_00 23.01.2024</p> <p>Pag. 4 di 13</p>
---	---	--

In base agli artt. 10 e 11 del Capitolato Speciale di Appalto, la ditta aggiudicataria deve assicurare con oneri a proprio carico:

- a) l'acquisto e il trasporto dei prodotti alimentari, il loro stoccaggio nei magazzini/depositi delle mense, con l'assunzione del rischio relativo alla loro conservazione e/o al loro naturale deterioramento;
- b) la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti presso ogni punto cottura e sala mensa, di cui all'allegato A "Centri cottura, sale mensa e volumi attività" al C.S.A. mediante l'impiego di prodotti alimentari e di personale secondo quanto indicato nell'allegato B "Piano alimentare" al C.S.A. e a quanto previsto in sede di offerta;
- c) la fornitura di pasti attraverso almeno un centro di cottura alternativo ai centri di cottura di cui all'allegato A al C.S.A., per consentire, la continuità del servizio in presenza di interruzioni o altre necessità nel regolare funzionamento di quest'ultimi, in conformità a quanto previsto in sede di offerta, dove va indicata la localizzazione proposta; i centri alternativi devono essere ubicati a non oltre 80 Km da Sèn Jan di Fassa per assicurare tempi minimi di trasporto e conseguentemente il mantenimento dell'appetibilità dei pasti;
- d) il trasporto dei pasti agli utenti presso le varie sedi di mensa prive di centro di cottura. Allo scopo dovranno essere utilizzati automezzi idonei, conformi alle vigenti normative igienico-sanitarie. Il trasporto dovrà essere organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dai centri di cottura e la consegna dei pasti presso i refettori siano ridotti al minimo. Per la conservazione dei pasti/derrate durante il trasporto, dovranno essere utilizzati contenitori isotermitici tali da consentire il mantenimento, fino al momento della somministrazione, delle temperature previste dalle normative e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi;
- e) la predisposizione giornaliera delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli con tovaglie e tovaglioli di carta; l'utilizzo di tovagliette e tovaglioli di carta da collocare sui vassoi qualora il servizio preveda il self-service; tutta la fornitura dovrà essere biodegradabile;
- f) nei locali cucina e nei servizi igienici del personale di mensa, nonché nei servizi igienici degli alunni di esclusiva pertinenza delle sale mensa, la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carta, della carta igienica, del sapone liquido e degli appositi distributori/dosatori di sapone; il sapone deve essere *ecolabel*;
- g) al termine dell'orario di distribuzione dei pasti la rigovernatura giornaliera delle sale mensa, la pulizia dei tavoli, il lavaggio e sanificazione delle stoviglie e quanto utilizzato per il servizio e la pulizia generale dei locali.

La ditta aggiudicataria è tenuta in particolare:

Per quanto riguarda la **prestazione del servizio** a garantire:

- a) il pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione di tutta la documentazione richiesta, come meglio specificato nell'allegato B "Piano alimentare" al C.S.A.; la ditta aggiudicataria deve produrre un piano di autocontrollo e darne copia all'Ente che potrà richiedere le integrazioni necessarie. L'Impresa nomina il responsabile del Piano di Autocontrollo, il quale deve effettuare e documentare



almeno un sopralluogo mensile in ogni singola struttura seguendo una specifica check-list per il monitoraggio della sicurezza alimentare e gli adempimenti del sistema di prevenzione igienico sanitario e deve trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo all'Ente;

- b) il confezionamento dei pasti in giornata o nel giorno immediatamente antecedente il loro consumo per i soli piatti che, per i tempi di preparazione, non possono essere confezionati in giornata; questi dovranno essere autorizzati all'inizio di ogni anno scolastico, dopo la predisposizione della tabella dietetica. E' da escludere l'uso di vivande precotte, preconfezionate e surgelate, fatte salve le ipotesi specifiche previste nell'Allegato B Piano alimentare;
- c) l'esposizione nelle sale mensa dei menù e della lista ingredienti in posizione facilmente leggibile dagli utenti;
- d) la somministrazione, previo accordo con l'Ente e senza ulteriori oneri per il medesimo e per gli utenti del servizio, di pietanze alternative come specificato ai punti 4 e 7 dell'allegato B "Piano alimentare" al C.S.A.;
- e) l'accesso ai locali mensa, offrendo tutta la collaborazione necessaria, ai soggetti incaricati di eseguire i controlli i sensi dell'art. 20 del C.S.A.;
- f) la pulizia ordinaria quotidiana delle mense scolastiche, degli annessi locali (ivi compresi i servizi igienici) e delle attrezzature, arredi, stoviglie, pentolame, vasellame di cucina e di sala, contenitori isoterme per il trasporto dei pasti. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi ai criteri ambientali di cui al DM 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012). In merito alle stoviglie di regola queste dovranno essere riutilizzabili e solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile per la ditta il ricorso a prodotti monouso purchè biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI-EN 13432:2002, da documentare con idonea certificazione di prodotto;
- g) le eventuali necessarie opere igieniche di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali cucina, sala e magazzino/deposito, avvalendosi di ditte specializzate o dei competenti organi della Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari di Trento;
- h) la rimozione e successivo trasporto dei rifiuti e degli imballaggi ai bidoni o cassoni all'uopo predisposti, con l'osservanza, in materia di raccolta differenziata, del sistema vigente in ambito Comunale e delle relative modalità gestionali; inoltre sono a carico della ditta aggiudicataria le spese (compreso l'acquisto degli involucri necessari allo smaltimento) relative alla tassa o tariffa sui rifiuti ed eventuali sanzioni connesse ai rifiuti dalla stessa prodotti, al tributo comunale sui servizi (Tasi), se dovuto, ed eventuali altre tasse, tariffe o tributi istituiti dopo l'aggiudicazione;
- i) la messa a disposizione, su richiesta dell'Ente, dei dati relativi, tra l'altro, al personale impiegato, distinto per qualifiche, livello d'inquadramento, mansioni, monte ore e mensa scolastica, ai costi sostenuti per utenze, alla documentazione relativa alle forniture di derrate alimentari, suddivise per categorie merceologiche, quantità, peso, fornitore, tipo di produzione (biologica, IGP, DOP, STG, produzione integrata, prodotti tipici e tradizionali).

 <p>COMUN GENERAL DE FASCIA</p>	<p align="center">SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI CAMPITELLO DI FASSA (TN)</p> <p>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI</p>	<p>REV_00 23.01.2024</p> <p>Pag. 6 di 13</p>
--	---	--

Per quanto riguarda **i locali, gli arredi e le attrezzature** ad assumere:

- a) l'onere della conservazione e della custodia con cura e diligenza, come previsto dagli artt. 1766 e seguenti del codice civile, di quanto affidato a titolo gratuito dal Comun general de Fascia e dai Comuni, per l'espletamento del servizio;
- b) l'onere di sostenere una spesa da utilizzare per l'apporto di migliorie alle sedi mensa o per l'acquisto di arredi/attrezzature/stoviglie/pentolami/contenitori isotermitici ecc, da utilizzare nelle sedi di mensa per mantenerle in perfetta efficienza, per l'importo minimo previsto dal C.S.A. per ogni anno scolastico; a richiesta dell'Ente la spesa potrà essere anticipata o posticipata rispetto all'anno o agli anni scolastici di riferimento, salvo conguaglio. Le forniture dovranno essere concordate preventivamente tra le parti e le attrezzature rimarranno di proprietà dell'Ente; alla fine di ogni anno scolastico l'impresa affidataria dovrà presentare un rendiconto degli acquisti effettuati, distinti per singola mensa, con l'indicazione precisa del motivo di acquisto, del tipo di attrezzatura acquistata e documentazione della spesa sostenuta, dalla quale risulti anche il luogo di destinazione delle forniture. Nessun rimborso è invece previsto nel caso in cui gli importi degli acquisti effettuati superino il valore sopra indicato, il quali va quindi considerati soglia minima. Alla scadenza del contratto tutte le attrezzature, vasellame ed utensili ecc. di cui sopra passeranno in proprietà dell'Ente individuato dall'Ente, senza diritto per l'impresa affidataria di rimborso alcuno. Lo stesso vale anche in caso di risoluzione anticipata del contratto.
- c) l'onere di ogni tipo di manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi comprese le riparazioni, dei mobili, arredi, attrezzature, anche informatiche, e di tutto il materiale ricevuto in consegna, come meglio specificato nell'allegato C "Manutenzioni" al C.S.A.;
- d) l'onere dell'intera spesa per la fornitura delle utenze (combustibile, gas, energia elettrica, acqua, ecc.) utilizzate per il confezionamento, la preparazione e la distribuzione dei pasti. A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla volturazione a proprio nome del contratto delle suddette utenze o a rimborsare agli Enti proprietari dei locali, con modalità da concordare, le spese sostenute da questi ultimi, qualora non fosse possibile installare nelle cucine delle mense un contatore autonomo rispetto all'impianto dell'edificio o quando il contatore autonomo rimane a nome dello stesso Ente, fermo restando che gli oneri non quantificabili verranno riconosciuti dalla ditta aggiudicataria in via forfettaria previo accordo con l'Ente intestatario dell'utenza;
- e) l'onere per gli allacci e per le spese telefoniche sulle linee telefoniche e le linee dati all'interno dei locali mensa;
- f) l'onere relativo alla rimozione, al trasporto e allo smaltimento dei rifiuti ivi compreso il pagamento delle relative imposte e tasse comunali;
- g) l'onere della spesa annuale per la tinteggiatura di almeno due sedi mensa (cucina, refettorio, dispensa, servizi igienici e spogliatoi per il personale) durante il periodo estivo da concordare con l'Ente. Nel caso vengano segnalate urgenze da parte dell'Azienda Sanitaria i lavori dovranno essere effettuati anche durante il periodo scolastico;
- h) oltre alla pulizia ordinaria delle mense scolastiche, anche l'onere delle pulizie ordinarie periodiche dei tendaggi e dei serramenti dei locali attinenti al servizio di ristorazione quando necessario e comunque due volte l'anno. La ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere alle pulizie straordinarie di apertura delle mense scolastiche dopo la chiusura estiva, nonché alle pulizie di chiusura al termine dell'anno scolastico;
- i) l'onere di richiedere ed ottenere tutte le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio, e sostenere le relative spese; la responsabilità dell'eventuale gestione del servizio in

 <p>COMUN GENERAL DE FASCIA</p>	<p align="center">SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI CAMPITELLO DI FASSA (TN)</p> <p>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI</p>	<p>REV_00 23.01.2024</p> <p>Pag. 7 di 13</p>
--	---	--

assenza di tali autorizzazioni ricade interamente in capo alla ditta aggiudicataria. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base ad eventuali nuove disposizioni di legge in materia emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

Sono a carico del Comun general de Fascia e dei Comuni proprietari delle varie strutture:

- a) la messa a disposizione in uso gratuito dei locali ubicati nelle diverse sedi scolastiche che ospitano i servizi di mensa;
- b) la messa a disposizione in uso gratuito delle attrezzature e degli arredi necessari all'espletamento del servizio, secondo apposita elencazione fornita. Le attrezzature e gli arredi presenti in ciascuna mensa non potranno essere dislocati presso altre strutture dalla ditta aggiudicataria senza preventiva richiesta e conseguente autorizzazione da parte del Comun General de Fascia, sentito l'Ente eventualmente proprietario dei beni.

**4 SINTESI DELLE INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE**

4.1 <i>Aree d'esecuzione dei lavori</i>	I locali utilizzati dall'azienda appaltatrice per il servizio di ristorazione scolastica, sono situati a Campitello, in Streda de Marin, 3/A. La cucina si trova al piano terra dell'edificio mentre il refettorio si trova al secondo piano.
4.2 <i>Linee elettriche aree e sottoservizi (energia elettrica, gas, acqua, ecc.) in esercizio nelle aree di lavoro</i>	L'edificio è servito da un impianto elettrico e di messa a terra; impianto e relativi quadri di controllo sono stati realizzati secondo le norme di buona tecnica e sono sottoposti a verifiche e manutenzioni periodiche. È inoltre presente un impianto di illuminazione di sicurezza rispondente alle soglie minime previste, che viene verificato semestralmente. L'alimentazione dell'acqua avviene tramite allacciamento alla rete cittadina.
4.3 <i>Attività produttiva in atto nelle aree interessate dai lavori</i>	All'interno della sala mensa (refettorio) situata al secondo piano, il personale dell'azienda appaltatrice si occupa della somministrazione dei pasti agli studenti ed a tutti gli altri soggetti che possono usufruire del servizio. Tale luogo è l'unico in cui vi è la contemporanea presenza dei lavoratori dell'azienda appaltatrice, degli studenti e degli operatori scolastici. L'accesso ai locali cucina e magazzino (con annessi servizi igienici e spogliatoio) è riservato al personale dell'impresa appaltatrice. Gli incaricati del Comun General de Fascia avranno in qualunque momento libero accesso ai locali mensa per compiere i necessari sopralluoghi e lavori.



<p>4.4 <i>Attrezzature, macchinari ed impianti del committente messe a disposizione della ditta appaltatrice</i></p>	<p>E' a carico del Comun General de Fascia e del Comune di Campitello, per quanto di rispettiva competenza, la messa a disposizione dei locali, degli arredi e delle attrezzature necessarie all'espletamento del servizio, garantendone la perfetta efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori, come stabilito dal D.Lgs n. 81/2008 e s.mm. Rimane a carico della ditta aggiudicataria l'onere della conservazione e della custodia con cura e diligenza di quanto affidato a titolo gratuito dall'Ente per l'espletazione del servizio. Inoltre, è a carico della ditta aggiudicataria l'onere di ogni tipo di manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi comprese le riparazioni dei mobili, degli arredi e delle attrezzature, anche informatiche e di tutto il materiale ricevuto in consegna. È fatto divieto all'impresa appaltatrice di usare attrezzature ed arredi dei locali, ancorché non utilizzati per il funzionamento del servizio mensa, per scopi diversi da quelli previsti dal capitolato speciale di appalto, salvo diversa autorizzazione del Comun General de Fascia. È fatto altresì divieto di spostare arredi e attrezzature, salvo diversa autorizzazione del Comun General de Fascia.</p>
<p>4.5 <i>Aree destinate al deposito dei materiali dell'impresa appaltatrice</i></p>	<p>In prossimità della cucina è presente un locale di deposito delle derrate alimentari con all'interno delle celle frigo a diverse temperature. L'accesso ai locali cucina è riservato al personale dell'impresa appaltatrice. Gli incaricati del Comun General de Fascia avranno in qualunque momento libero accesso ai locali mensa per compiere i necessari sopralluoghi e lavori.</p>
<p>4.6 <i>Personale del committente incaricato di collaborare con l'impresa appaltatrice</i></p>	<p>La persona di riferimento incaricato di collaborare con l'impresa appaltatrice è il sig. Ruggero Chiochetti del Comun General de Fascia.</p>
<p>4.7 <i>Ubicazione dei sistemi di allarme e di comunicazione nelle aree interessate dai lavori</i></p>	<p>Per quanto riguarda l'ubicazione dei sistemi di allarme ed i percorsi da seguire in caso di evacuazione si vedano le tavole del Piano di Emergenza esposte nell'edificio.</p>
<p>4.8 <i>Ubicazione dei locali adibiti al primo soccorso</i></p>	<p>Si vedano le tavole del Piano di Emergenza esposte nell'edificio. La ditta appaltatrice deve provvedere al posizionamento di una cassetta di primo soccorso ai sensi del D.M. 388/03, appositamente segnalata. </p>
<p>4.9 <i>Elenco della documentazione, fornita alla ditta appaltatrice (procedure di sicurezza da adottare, piano delle emergenze, ecc.)</i></p>	<p>Tavole del Piano di Emergenza ed istruzioni operative per la gestione delle emergenze esposte all'interno di tutti gli edifici.</p>



5 RISCHI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

TIPO DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
INCENDIO	<p>Il rischio di incendio è legato alla struttura stessa ed è presente indipendentemente dalle attività che vengono svolte all'interno. La trattazione completa dell'argomento è inserita all'interno del Documento di Valutazione del Rischio Incendio.</p> <p>All'interno dell'edificio è divieto assoluto di fumare. Gli operatori dovranno prendere visione delle attrezzature antincendio presenti nell'area e attenersi al piano di emergenza. I mezzi di estinzione sono facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi. La ditta appaltatrice deve garantire la presenza di almeno un operatore con formazione di addetto al primo soccorso aziendale e di un operatore con formazione di addetto antincendio.</p>
ELETTRICO	<p>Anche il rischio elettrico, come quello incendio, è intrinseco alla struttura. Inoltre l'azienda appaltatrice, dovendo eseguire la pulizia dei corpi illuminanti, dei frutti elettrici, ecc. nei propri locali è soggetta al rischio di elettrocuzione.</p> <p>Eventuali anomalie all'impianto elettrico che potrebbero aumentare l'insorgenza di un incendio devono essere tempestivamente comunicate ai referenti del Comun General de Fascia.</p>
BIOLOGICO	<p>Tale rischio è dovuto all'eventuale contatto con liquidi biologici presenti nei vari locali interessati dalle attività di pulizia e disinfezione da parte dell'impresa appaltatrice. Le misure di prevenzione e protezione dall'esposizione ad agenti biologici si limiteranno all'utilizzo di idonei guanti di protezione (EN 374) che riducono sufficientemente tale rischio.</p>
URTI E SCIVOLAMENTI	<p>Tale rischio deriva dal possibile contatto con utenti e/o oggetti presenti sulle aree di lavoro dei lavoratori dell'impresa appaltatrice. I lavoratori devono porre inoltre particolare attenzione alle condizioni e alle caratteristiche dei pavimenti delle aree di transito. Soprattutto nel periodo invernale la zona di accesso ai locali cucina e al vano scale che porta al refettorio (in prossimità della porta che si affaccia sul parcheggio esterno all'edificio) può risultare ghiacciata: è importante verificare costantemente lo stato della pavimentazione al fine di ridurre al minimo la formazione di ghiaccio (anche attraverso l'utilizzo di sale stradale o prodotti analoghi) e rispettare l'obbligo di utilizzo di idonee calzature con suola antiscivolo.</p>
INCIDENTI STRADALI / INVESTIMENTO	<p>Il rischio investimento/incidenti stradali è presente nelle pertinenze dell'edificio scolastico. Sarà necessario porre particolare attenzione ai movimenti dei mezzi nei piazzali e nei parcheggi adiacenti all'edificio scolastico.</p>

**6 RISCHI INTRODOTTI IN AZIENDA DA PARTE DELL'IMPRESA
APPALTATRICE E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE**

TIPO DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
SCIVOLAMENTO E SPANDIMENTO DI LIQUIDI	<p>Il rischio di scivolamento si crea nello svolgimento delle attività di pulizia del refettorio. I locali della cucina e di deposito non sono accessibili né dal personale della Scuola né dagli studenti. Per tale motivo i rischi interferenziali risultano limitati.</p> <p>Soprattutto nel periodo invernale la zona di accesso ai locali cucina e al vano scale che porta al refettorio (in prossimità della porta che si affaccia sul parcheggio esterno all'edificio) può risultare ghiacciata: è importante verificare costantemente lo stato della pavimentazione al fine di ridurre al minimo la formazione di ghiaccio (anche attraverso l'utilizzo di sale stradale o prodotti analoghi) e rispettare l'obbligo di utilizzo di idonee calzature con suola antiscivolo.</p> <p>Il rischio relativo allo spandimento di liquidi si può verificare nel caso di rovesciamenti di alimenti e di contenitori o flaconi di detersivi. Nel caso di versamento di detersivi è necessario consultare la relativa scheda di sicurezza per verificare le misure da adottare in caso di rilascio accidentale.</p>
INCIDENTI STRADALI / INVESTIMENTO	<p>Il rischio investimento/incidenti stradali è presente nelle pertinenze dell'edificio scolastico. Il rischio introdotto dall'azienda appaltatrice è legato alla possibile presenza di fornitori chiamati per l'approvvigionamento delle derrate alimentari. Durante l'accesso ai piazzali ed ai parcheggi si dovrà procedere a passo d'uomo per evitare l'investimento del personale e/o degli utenti presenti in zona. È vietato l'ingresso dei mezzi nel cortile scolastico nei periodi di maggior affluenza degli studenti (in prossimità dell'entrata e uscita da scuola e durante l'intervallo).</p>
URTI E CONTATTI	<p>Il rischio deriva dal possibile contatto con le attrezzature (carrelli) utilizzate dall'impresa appaltatrice durante la somministrazione dei pasti all'interno della mensa. Durante il transito con i carrelli all'interno del refettorio è necessario prestare particolare attenzione.</p>
BIOLOGICO	<p>Il rischio è legato alla fornitura di cibo, con possibile trasmissione di virus o batteri. La corretta pulizia dei luoghi e le precauzioni prese dal personale dell'impresa appaltatrice in materia di igiene alimentare, contribuiscono a ridurre tale rischio.</p>

**7 INTERFERENZE TRA I LAVORATORI DELLA DITTA APPALTATRICE, GLI UTENTI DEL POLO SCOLASTICO ED I LAVORATORI DEL COMMITTENTE**

RISCHI INTERFERENTI	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
<p>Le interferenze dovute alla presenza simultanea di operatori e/o studenti della Scuola Secondaria di Primo Grado di Campitello di Fassa ed i lavoratori dell'impresa appaltatrice sono relative alla fascia oraria nella quale avviene la somministrazione dei pasti. Durante gli altri orari il personale dell'impresa appaltatrice opera prevalentemente all'interno dei locali della cucina, pertanto non si verificano interferenze con il personale della Scuola né tanto meno con gli studenti.</p> <p>Le interferenze presenti nel cortile esterno all'edificio scolastico sono legate alla possibile presenza di fornitori chiamati per l'approvvigionamento delle derrate alimentari.</p> <p>Le interferenze legate alla presenza di incaricati del Comun General de Fascia sono del tutto occasionali e limitate alla durata di eventuali sopralluoghi.</p>	<p>L'accesso ai locali cucina è riservato al personale della ditta appaltatrice. Solo occasionalmente gli incaricati del Comun General accedono a tali aree per effettuate verifiche o sopralluoghi, il tutto, avvisando preliminarmente della propria presenza ed evitando di intralciare gli addetti alla ristorazione.</p> <p>Tutto il personale dell'impresa appaltatrice deve essere in possesso degli attestati di partecipazione ai corsi di formazione generale e formazione specifica previsti dal D.Lgs. 81/08 e ss.mm. e dagli Accordi Stato-Regioni.</p> <p>La ditta appaltatrice deve garantire la presenza di almeno un operatore con formazione di addetto al primo soccorso aziendale e di un operatore con formazione di addetto antincendio.</p> <p>Tutto il personale dell'impresa appaltatrice deve essere munito di distintivo di riconoscimento e di idonea documentazione igienico-sanitaria.</p> <p>La pulizia e il lavaggio dei pavimenti dovrà avvenire al termine del servizio di ristorazione, in modo tale da non creare disagi agli utenti della mensa. Fino a che il pavimento non risulta completamente asciutto il personale dovrà esporre il cartello di pericolo riportante la dicitura "pavimento bagnato".</p> <p>Soprattutto nel periodo invernale la zona di accesso ai locali cucina e al vano scale che porta al refettorio (in prossimità della porta che su affaccia sul parcheggio esterno all'edificio) può risultare ghiacciata: è importante verificare costantemente lo stato della pavimentazione al fine di ridurre al minimo la formazione di ghiaccio (anche attraverso l'utilizzo di sale stradale o prodotti analoghi) e rispettare l'obbligo di utilizzo di idonee calzature con suola antiscivolo.</p> <p>Le attività di scarico dei fornitori devono essere organizzate in orari e con modalità tali da ridurre al minimo le interferenze con gli altri soggetti presenti sul luogo. È vietato l'ingresso dei mezzi nel cortile scolastico nei periodi di maggior affluenza degli studenti (in prossimità dell'entrata e uscita da scuola e durante l'intervallo). Durante l'accesso ai piazzali ed ai parcheggi si dovrà procedere a passo d'uomo per evitare l'investimento del personale e/o degli utenti presenti in zona.</p> <p>Per la riduzione dei rischi interferenti si prevede inoltre l'organizzazione di riunioni di coordinamento tra l'impresa appaltatrice, referenti della Scuola ed il personale della committenza.</p>

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI CAMPITELLO DI FASSA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 13 di 13

8 STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA

Si ritiene che i potenziali rischi da interferenze possono essere eliminati o ridotti attraverso interventi e procedure gestionali. I costi relativi al rischio interferenze sono quindi ritenuti pari a Euro 0,00.

9 ALLEGATI

Allegato 1: Planimetria piano terra e planimetria secondo piano.



COMUN GENERAL DE FASCIA

**DOCUMENTO UNICO
DI VALUTAZIONE DEI RISCHI
INTERFERENZIALI
ARTICOLO 26, COMMA 3, D.LGS. 81/08 E S.M.I.**

**OGGETTO APPALTO:
SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI
POZZA DI FASSA (TN)**



 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO DI POZZA DI FASSA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 1 di 15

INDICE

1	PREMESSA	2
2	SOGGETTI COINVOLTI NEL DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI.....	2
2.1	ORGANIGRAMMA PER LA SICUREZZA DEL COMMITTENTE.....	2
2.2	IDENTIFICAZIONE DELL'AZIENDA APPALTATRICE	3
3	ATTIVITÀ AFFIDATA IN APPALTO.....	3
4	SINTESI DELLE INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE	9
5	RISCHI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE.....	13
6	RISCHI INTRODOTTI IN AZIENDA DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	14
7	INTERFERENZE TRA I LAVORATORI DELLA DITTA APPALTATRICE, GLI UTENTI DEL POLO SCOLASTICO ED I LAVORATORI DEL COMMITTENTE	15
8	STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA	16
9	ALLEGATI	16

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO DI POZZA DI FASSA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 2 di 15

1 **PREMESSA**

Il presente Documento di Valutazione del Rischio è redatto in ottemperanza all'art. 26 comma 3 (Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione) del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e ss.mm. per promuovere la cooperazione ed il coordinamento, al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle lavorazioni, e cioè:

- 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.

2 **SOGGETTI COINVOLTI NEL DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI**

2.1 **Organigramma per la sicurezza del committente**

Denominazione sociale:	Comun General de Fascia
Indirizzo:	Strada di Prè de Gejia, 2
Cap e Comune:	Pozza - 38036 San Giovanni di Fassa - Sèn Jan
Provincia:	Trento
Telefono:	0462 – 76.45.00
Fax:	0462 – 76.30.46
E-mail:	pec.cgf@pec.comungeneraldefascia.tn.it segreteria@cgf.tn.it
Legale Rappresentante:	Detomas Giuseppe
Referente tecnico:	Devi Brunel (devi.brunel@cgf.tn.it)
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione:	Ing. Piero Mattioli c/o Q.S.A. S.r.l.
Medico del Lavoro:	Dott. Tommaso Gravina

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO DI POZZA DI FASSA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 3 di 15

2.2 Identificazione dell'azienda appaltatrice

Denominazione sociale:	
Indirizzo:	
Cap e Comune:	
Provincia:	

3 ATTIVITÀ AFFIDATA IN APPALTO

Il Comun General de Fascia affida in appalto il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni delle Scuole Primarie di Moena, Pozza di Fassa, Vigo di Fassa e Canazei, delle Scuole Secondarie di I° grado di Moena, Sèn Jan di Fassa e Campitello di Fassa e della Scuola Secondaria di II° grado di Sèn Jan di Fassa (Licei Artistico, Ladino delle Lingue e Scientifico) come specificato dall'Allegato A - Centri cottura, sale mensa e volumi di attività" del Capitolato Speciale di Appalto.

Al servizio di ristorazione è inoltre ammesso il personale docente delle Scuole Primarie e Secondarie di I° grado addetto alla vigilanza, individuato dalla Scuola Ladina di Fassa. L'intera responsabilità organizzativa derivante dalla dislocazione delle sedi di mensa scolastica è a carico della ditta aggiudicataria. Le mense scolastiche rimarranno in funzione dal lunedì al venerdì di tutto l'anno scolastico (esclusi i giorni festivi), secondo le esigenze richieste dall'orario delle lezioni, anche con l'effettuazione di doppi turni qualora le necessità del servizio lo richiedano. In questo caso la ditta aggiudicataria dovrà effettuare il servizio di distribuzione pasto in quarantacinque minuti per consentire la seconda distribuzione dopo un'ora dall'inizio della prima distribuzione. Nell'eventualità di una presenza ridotta del numero degli alunni (inferiore al 50% degli iscritti al servizio del giorno) dovuta a particolari attività programmate dai singoli Istituti scolastici, il servizio dovrà essere espletato dalla ditta aggiudicataria in forma ridotta qualora gli stessi Istituti abbiano provveduto a darne preavviso almeno con un giorno di anticipo.

ESTRATTO DELL'ALLEGATO A DEL CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO (Centri di cottura, sale mense e volumi di attività)						
Istituto	Comune	Indirizzo	Attività / servizi	Locali	Giorni sett.	Prev. media pasti giornalieri
Scuola Secondaria di I° grado	Sèn Jan di Fassa (TN)	Str. Dolomites, 67	Pasto trasportato Somministrazione self-service Lavaggio	2	3	74 + 2 ins. turno unico
Scuola Secondaria di II° grado	Sèn Jan di Fassa (TN)	Str. Dolomites, 67 c/o Scuola Secondaria di I° grado	Pasto trasportato Somministrazione self-service Lavaggio	2	5	60 turno unico (*)

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO DI POZZA DI FASSA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 4 di 15

(*) Il lunedì e il mercoledì, quando le presenze superano la capienza del refettorio (70 posti), il servizio per i Licei di Pozza di Fassa viene attualmente distribuito su due turni, differenziati di 30 minuti.

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO DI POZZA DI FASSA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 5 di 15

In base agli artt. 10 e 11 del Capitolato Speciale di Appalto, la ditta aggiudicataria deve assicurare con oneri a proprio carico:

- a) l'acquisto e il trasporto dei prodotti alimentari, il loro stoccaggio nei magazzini/depositi delle mense, con l'assunzione del rischio relativo alla loro conservazione e/o al loro naturale deterioramento;
- b) la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti presso ogni punto cottura e sala mensa, di cui all'allegato A "Centri cottura, sale mensa e volumi attività" al C.S.A. mediante l'impiego di prodotti alimentari e di personale secondo quanto indicato nell'allegato B "Piano alimentare" al C.S.A. e a quanto previsto in sede di offerta;
- c) la fornitura di pasti attraverso almeno un centro di cottura alternativo ai centri di cottura di cui all'allegato A al C.S.A., per consentire, la continuità del servizio in presenza di interruzioni o altre necessità nel regolare funzionamento di quest'ultimi, in conformità a quanto previsto in sede di offerta, dove va indicata la localizzazione proposta; i centri alternativi devono essere ubicati a non oltre 80 Km da Sèn Jan di Fassa per assicurare tempi minimi di trasporto e conseguentemente il mantenimento dell'appetibilità dei pasti;
- d) il trasporto dei pasti agli utenti presso le varie sedi di mensa prive di centro di cottura. Allo scopo dovranno essere utilizzati automezzi idonei, conformi alle vigenti normative igienico-sanitarie. Il trasporto dovrà essere organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dai centri di cottura e la consegna dei pasti presso i refettori siano ridotti al minimo. Per la conservazione dei pasti/derrate durante il trasporto, dovranno essere utilizzati contenitori isotermitici tali da consentire il mantenimento, fino al momento della somministrazione, delle temperature previste dalle normative e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi;
- e) la predisposizione giornaliera delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli con tovaglie e tovaglioli di carta; l'utilizzo di tovagliette e tovaglioli di carta da collocare sui vassoi qualora il servizio preveda il self-service; tutta la fornitura dovrà essere biodegradabile;
- f) nei locali cucina e nei servizi igienici del personale di mensa, nonché nei servizi igienici degli alunni di esclusiva pertinenza delle sale mensa, la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carta, della carta igienica, del sapone liquido e degli appositi distributori/dosatori di sapone; il sapone deve essere *ecolabel*;
- g) al termine dell'orario di distribuzione dei pasti la rigovernatura giornaliera delle sale mensa, la pulizia dei tavoli, il lavaggio e sanificazione delle stoviglie e quanto utilizzato per il servizio e la pulizia generale dei locali.

La ditta aggiudicataria è tenuta in particolare:

Per quanto riguarda la **prestazione del servizio** a garantire:

- a) il pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione di tutta la documentazione richiesta, come meglio specificato nell'allegato B "Piano alimentare" al C.S.A.; la ditta aggiudicataria deve produrre un piano di autocontrollo e darne copia all'Ente che potrà richiedere le integrazioni necessarie. L'Impresa nomina il responsabile del Piano di Autocontrollo, il quale deve effettuare e documentare

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO DI POZZA DI FASSA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 6 di 15

almeno un sopralluogo mensile in ogni singola struttura seguendo una specifica check-list per il monitoraggio della sicurezza alimentare e gli adempimenti del sistema di prevenzione igienico sanitario e deve trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo all'Ente;

- b) il confezionamento dei pasti in giornata o nel giorno immediatamente antecedente il loro consumo per i soli piatti che, per i tempi di preparazione, non possono essere confezionati in giornata; questi dovranno essere autorizzati all'inizio di ogni anno scolastico, dopo la predisposizione della tabella dietetica. E' da escludere l'uso di vivande precotte, preconfezionate e surgelate, fatte salve le ipotesi specifiche previste nell'Allegato B Piano alimentare;
- c) l'esposizione nelle sale mensa dei menù e della lista ingredienti in posizione facilmente leggibile dagli utenti;
- d) la somministrazione, previo accordo con l'Ente e senza ulteriori oneri per il medesimo e per gli utenti del servizio, di pietanze alternative come specificato ai punti 4 e 7 dell'allegato B "Piano alimentare" al C.S.A.;
- e) l'accesso ai locali mensa, offrendo tutta la collaborazione necessaria, ai soggetti incaricati di eseguire i controlli i sensi dell'art. 20 del C.S.A.;
- f) la pulizia ordinaria quotidiana delle mense scolastiche, degli annessi locali (ivi compresi i servizi igienici) e delle attrezzature, arredi, stoviglie, pentolame, vasellame di cucina e di sala, contenitori isotermitici per il trasporto dei pasti. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi ai criteri ambientali di cui al DM 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012). In merito alle stoviglie di regola queste dovranno essere riutilizzabili e solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile per la ditta il ricorso a prodotti monouso purchè biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI-EN 13432:2002, da documentare con idonea certificazione di prodotto;
- g) le eventuali necessarie opere igieniche di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali cucina, sala e magazzino/deposito, avvalendosi di ditte specializzate o dei competenti organi della Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari di Trento;
- h) la rimozione e successivo trasporto dei rifiuti e degli imballaggi ai bidoni o cassoni all'uopo predisposti, con l'osservanza, in materia di raccolta differenziata, del sistema vigente in ambito Comunale e delle relative modalità gestionali; inoltre sono a carico della ditta aggiudicataria le spese (compreso l'acquisto degli involucri necessari allo smaltimento) relative alla tassa o tariffa sui rifiuti ed eventuali sanzioni connesse ai rifiuti dalla stessa prodotti, al tributo comunale sui servizi (Tasi), se dovuto, ed eventuali altre tasse, tariffe o tributi istituiti dopo l'aggiudicazione;
- i) la messa a disposizione, su richiesta dell'Ente, dei dati relativi, tra l'altro, al personale impiegato, distinto per qualifiche, livello d'inquadramento, mansioni, monte ore e mensa scolastica, ai costi sostenuti per utenze, alla documentazione relativa alle forniture di derrate alimentari, suddivise per categorie merceologiche, quantità, peso, fornitore, tipo di produzione (biologica, IGP, DOP, STG, produzione integrata, prodotti tipici e tradizionali).

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO DI POZZA DI FASSA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 7 di 15

Per quanto riguarda **i locali, gli arredi e le attrezzature** ad assumere:

- a) l'onere della conservazione e della custodia con cura e diligenza, come previsto dagli artt. 1766 e seguenti del codice civile, di quanto affidato a titolo gratuito dal Comun general de Fascia e dai Comuni, per l'espletamento del servizio;
- b) l'onere di sostenere una spesa da utilizzare per l'apporto di migliorie alle sedi mensa o per l'acquisto di arredi/attrezzature/stoviglie/pentolami/contenitori isotermitici ecc, da utilizzare nelle sedi di mensa per mantenerle in perfetta efficienza, per l'importo minimo previsto dal C.S.A. per ogni anno scolastico; a richiesta dell'Ente la spesa potrà essere anticipata o posticipata rispetto all'anno o agli anni scolastici di riferimento, salvo conguaglio. Le forniture dovranno essere concordate preventivamente tra le parti e le attrezzature rimarranno di proprietà dell'Ente; alla fine di ogni anno scolastico l'impresa affidataria dovrà presentare un rendiconto degli acquisti effettuati, distinti per singola mensa, con l'indicazione precisa del motivo di acquisto, del tipo di attrezzatura acquistata e documentazione della spesa sostenuta, dalla quale risulti anche il luogo di destinazione delle forniture. Nessun rimborso è invece previsto nel caso in cui gli importi degli acquisti effettuati superino il valore sopra indicato, il quale va quindi considerato soglia minima. Alla scadenza del contratto tutte le attrezzature, vasellame ed utensili ecc. di cui sopra passeranno in proprietà dell'Ente individuato dall'Ente, senza diritto per l'impresa affidataria di rimborso alcuno. Lo stesso vale anche in caso di risoluzione anticipata del contratto.
- c) l'onere di ogni tipo di manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi comprese le riparazioni, dei mobili, arredi, attrezzature, anche informatiche, e di tutto il materiale ricevuto in consegna, come meglio specificato nell'allegato C "Manutenzioni" al C.S.A.;
- d) l'onere dell'intera spesa per la fornitura delle utenze (combustibile, gas, energia elettrica, acqua, ecc.) utilizzate per il confezionamento, la preparazione e la distribuzione dei pasti. A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla volturazione a proprio nome del contratto delle suddette utenze o a rimborsare agli Enti proprietari dei locali, con modalità da concordare, le spese sostenute da questi ultimi, qualora non fosse possibile installare nelle cucine delle mense un contatore autonomo rispetto all'impianto dell'edificio o quando il contatore autonomo rimane a nome dello stesso Ente, fermo restando che gli oneri non quantificabili verranno riconosciuti dalla ditta aggiudicataria in via forfettaria previo accordo con l'Ente intestatario dell'utenza;
- e) l'onere per gli allacci e per le spese telefoniche sulle linee telefoniche e le linee dati all'interno dei locali mensa;
- f) l'onere relativo alla rimozione, al trasporto e allo smaltimento dei rifiuti ivi compreso il pagamento delle relative imposte e tasse comunali;
- g) l'onere della spesa annuale per la tinteggiatura di almeno due sedi mensa (cucina, refettorio, dispensa, servizi igienici e spogliatoi per il personale) durante il periodo estivo da concordare con l'Ente. Nel caso vengano segnalate urgenze da parte dell'Azienda Sanitaria i lavori dovranno essere effettuati anche durante il periodo scolastico;
- h) oltre alla pulizia ordinaria delle mense scolastiche, anche l'onere delle pulizie ordinarie periodiche dei tendaggi e dei serramenti dei locali attinenti al servizio di ristorazione quando necessario e comunque due volte l'anno. La ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere alle pulizie straordinarie di apertura delle mense scolastiche dopo la chiusura estiva, nonché alle pulizie di chiusura al termine dell'anno scolastico;
- i) l'onere di richiedere ed ottenere tutte le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio, e sostenere le relative spese; la responsabilità dell'eventuale gestione del servizio in

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO DI POZZA DI FASSA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 8 di 15

assenza di tali autorizzazioni ricade interamente in capo alla ditta aggiudicataria. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base ad eventuali nuove disposizioni di legge in materia emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

Sono a carico del Comun general de Fascia e dei Comuni proprietari delle varie strutture:

- a) la messa a disposizione in uso gratuito dei locali ubicati nelle diverse sedi scolastiche che ospitano i servizi di mensa;
- b) la messa a disposizione in uso gratuito delle attrezzature e degli arredi necessari all'espletamento del servizio, secondo apposita elencazione fornita. Le attrezzature e gli arredi presenti in ciascuna mensa non potranno essere dislocati presso altre strutture dalla ditta aggiudicataria senza preventiva richiesta e conseguente autorizzazione da parte del Comun General de Fascia, sentito l'Ente eventualmente proprietario dei beni.



4 SINTESI DELLE INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

4.1 Aree d'esecuzione dei lavori

La mensa a servizio degli alunni del Liceo Artistico e del Liceo Linguistico di Pozza di Fassa e degli alunni della Scuola Secondaria di I° grado, è situata presso l'edificio della Scuola Secondaria di I° grado in strada Dolomites n. 67 a Pozza di Fassa.

Tale struttura non dispone di un centro cottura, per cui i pasti dovranno essere preparati e cucinati nella cucina della Scuola Primaria di Moena e trasportati giornalmente alla Scuola Secondaria di I° grado di Pozza di Fassa situata a circa 7 km di distanza. La sala mensa è stata ricavata all'interno della sala consigliare situata al primo piano dell'edificio. La mensa è accessibile sia dal corridoio interno, sia direttamente dal piazzale esterno dell'edificio.



4.2 Linee elettriche aree e sottoservizi (energia elettrica, gas, acqua, ecc.) in esercizio nelle aree di lavoro

Impianto elettrico

Il quadro elettrico di consegna e il pulsante di sgancio dell'energia elettrica dell'intero edificio, la cui dislocazione è importante in caso d'incendio per una pronta interruzione dell'erogazione dell'energia elettrica, è posto al piano interrato all'interno della sala quadri, mentre il quadro generale relativo ai soli locali della scuola, dal quale è possibile sezionare l'energia elettrica in tutto l'Istituto, è ubicato al piano terra nella sala quadri.

Nel locale della Centrale Termica è installato un



quadro elettrico del locale tecnico.

Al piano terra, oltre al quadro generale è presente il quadro elettrico della zona palestra situato nel corridoio di accesso alla stessa. Nella stessa posizione, ma al piano superiore è presente il quadro di zona del primo piano.

L'edificio è dotato di un gruppo elettrogeno alimentato a gasolio (serbatoio interno) di potenzialità pari a 24 kW; il locale è ricavato all'esterno, nel sottoscala della scala est del piano seminterrato. Tutto l'edificio è dotato di un impianto elettrico di sicurezza.

Servizi tecnologici

L'impianto di riscaldamento è di tipo centralizzato ed è presente in tutti locali dell'edificio fatta eccezione per i locali tecnici.

La Centrale Termica è situata in un locale al piano seminterrato accessibile dal cortile est tramite una scala esterna e contiene due caldaie alimentate a metano con by-pass a gasolio della potenza pari a 187,5 kW ciascuna per una potenzialità complessiva di 375 kW. Il gasolio è contenuto all'interno di due serbatoi interrati e fra loro collegati della capacità di 12 m³ ciascuno per una capacità complessiva di 24 m³. La valvola a strappo della Centrale Termica, cioè il dispositivo che permette l'interruzione dell'erogazione del gasolio è presente all'esterno della porta di accesso al locale caldaia. La valvola di intercettazione del gas metano è installata all'esterno della porta di accesso alla Centrale Termica, ai piedi della scala.

È predisposto un impianto di ventilazione la cui diffusione avviene con dei diffusori a soffitto; il locale dell'Unità Trattamento Aria è situato al piano seminterrato con accesso direttamente dall'esterno.

Impianti di elevazione

Sono presenti due impianti di elevazione. Un ascensore è installato nell'ala sud a servizio dei locali della scuola in posizione centrale al corridoio e collega il piano terra al piano seminterrato; l'altro è installato nell'ala nord in posizione centrale del corridoio di accesso alla palestra e collega il piano seminterrato con il primo piano. Tutti gli impianti sono di tipo oleodinamico: entrambi i locali macchine sono dotati di una soglia di protezione per l'eventuale fuoriuscita dell'olio.



<p>4.3 <i>Attività produttiva in atto nelle aree interessate dai lavori</i></p>	<p>All'interno della sala mensa il personale dell'impresa appaltatrice si occupa della somministrazione dei pasti agli studenti ed a tutti gli altri soggetti che possono usufruire del servizio. Tale luogo è l'unico in cui vi è la contemporanea presenza dei lavoratori dell'impresa appaltatrice, degli studenti e degli operatori scolastici. Nel locale adiacente alla sala da pranzo, gli operatori dell'azienda appaltatrice effettuano il lavaggio delle stoviglie. L'accesso a tale locale è riservato solo al personale dell'impresa appaltatrice. Gli incaricati del Comun General de Fascia avranno in qualunque momento libero accesso ai locali mensa per compiere i necessari sopralluoghi e lavori.</p>
<p>4.4 <i>Attrezzature, macchinari ed impianti del committente messe a disposizione della ditta appaltatrice</i></p>	<p>E' a carico del Comun General de Fascia e del Comune di Sèn Jan di Fassa, per quanto di rispettiva competenza, la messa a disposizione dei locali, degli arredi e delle attrezzature necessarie all'espletamento del servizio, garantendone la perfetta efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori, come stabilito dal D.Lgs n. 81/2008 e s.mm. Rimane a carico della ditta aggiudicataria l'onere della conservazione e della custodia con cura e diligenza di quanto affidato a titolo gratuito dall'Ente per l'espletazione del servizio. Inoltre, è a carico della ditta aggiudicataria l'onere di ogni tipo di manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi comprese le riparazioni dei mobili, degli arredi e delle attrezzature, anche informatiche e di tutto il materiale ricevuto in consegna. È fatto divieto all'impresa appaltatrice di usare attrezzature ed arredi dei locali, ancorché non utilizzati per il funzionamento del servizio mensa, per scopi diversi da quelli previsti dal capitolato speciale di appalto, salvo diversa autorizzazione del Comun General de Fascia. È fatto altresì divieto di spostare arredi e attrezzature, salvo diversa autorizzazione del Comun General de Fascia.</p>
<p>4.5 <i>Aree destinate al deposito dei materiali dell'impresa appaltatrice</i></p>	<p>All'interno del locale di lavaggio è presente una zona destinata al deposito di materiali e di alcune derrate alimentari. L'accesso a tale locale è riservato al personale dell'impresa appaltatrice. Gli incaricati del Comun General de Fascia avranno in qualunque momento libero accesso ai locali mensa per compiere i necessari sopralluoghi e lavori.</p>



COMUN GENERAL DE FASCIA

**SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA
SECONDARIA DI I° GRADO DI
POZZA DI FASSA (TN)**

REV_00
23.01.2024

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

Pag. 12 di 15

<p>4.6 <i>Personale del committente incaricato di collaborare con l'impresa appaltatrice</i></p>	<p>La persona di riferimento incaricato di collaborare con l'impresa appaltatrice è il sig. Ruggero Chiocchetti del Comun General de Fascia.</p>
<p>4.7 <i>Ubicazione dei sistemi di allarme e di comunicazione nelle aree interessate dai lavori</i></p>	<p>È presente un impianto di rilevazione antincendio i cui rilevatori di fumo sono dislocati nella quasi totalità dei locali dell'edificio: fanno eccezione la palestra, i due corridoi di collegamento fra l'ala nord e sud, l'archivio ed il deposito del seminterrato, l'Unità Trattamento Aria, la mensa al primo piano, i servizi igienici e i relativi antibagno. La centralina dei rilevatori è posizionata all'interno del locale della bidelleria al piano terra. È presente anche un impianto di allarme antincendio. Sono presenti i seguenti pulsanti: Piano primo in corrispondenza dell'uscita di piano a nord del corridoio della palestra; Piano terra all'esterno dell'aula ginnica, in corrispondenza del vano scale a sud est, nel disbrigo di fronte alla bidelleria, accanto all'entrata del deposito lungo il corridoio. Per quanto riguarda l'ubicazione dei sistemi di allarme, dei presidi antincendio e dei percorsi da seguire in caso di evacuazione si vedano le tavole del Piano di Emergenza allegate.</p>
<p>4.8 <i>Ubicazione dei locali adibiti al primo soccorso</i></p>	<p>Si vedano le tavole del Piano di Emergenza allegate al presente documento. La ditta appaltatrice deve provvedere al posizionamento di una cassetta di primo soccorso ai sensi del D.M. 388/03, appositamente segnalata.</p> <div data-bbox="1066 1350 1182 1464" style="text-align: center;"></div>
<p>4.9 <i>Elenco della documentazione, fornita alla ditta appaltatrice (procedure di sicurezza da adottare, piano delle emergenze, ecc.)</i></p>	<p>Tavole del Piano di Emergenza ed istruzioni operative per la gestione delle emergenze, allegate al presente documento ed esposte all'interno dell'edificio.</p>

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO DI POZZA DI FASSA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 13 di 15

5 RISCHI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

TIPO DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
INCENDIO	<p>Il rischio di incendio è legato alla struttura stessa ed è presente indipendentemente dalle attività che vengono svolte all'interno. La trattazione completa dell'argomento è inserita all'interno del Documento di Valutazione del Rischio Incendio.</p> <p>All'interno dell'edificio è divieto assoluto di fumare. Gli operatori dovranno prendere visione delle attrezzature antincendio presenti nell'area e attenersi al piano di emergenza. I mezzi di estinzione sono facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi. La ditta appaltatrice deve garantire la presenza di almeno un operatore con formazione di addetto al primo soccorso aziendale e di un operatore con formazione di addetto antincendio.</p>
ELETTRICO	<p>Anche il rischio elettrico, come quello incendio, è intrinseco alla struttura. Inoltre l'azienda appaltatrice, dovendo eseguire la pulizia dei corpi illuminanti, dei frutti elettrici, ecc. nei propri locali è soggetta al rischio di elettrocuzione.</p> <p>Eventuali anomalie all'impianto elettrico che potrebbero aumentare l'insorgenza di un incendio devono essere tempestivamente comunicate ai referenti del Comun General de Fascia.</p>
BIOLOGICO	<p>Tale rischio è dovuto all'eventuale contatto con liquidi biologici presenti nei vari locali interessati dalle attività di pulizia e disinfezione da parte dell'impresa appaltatrice. Le misure di prevenzione e protezione dall'esposizione ad agenti biologici si limiteranno all'utilizzo di idonei guanti di protezione (EN 374) che riducono sufficientemente tale rischio.</p>
URTI E SCIVOLAMENTI	<p>Tale rischio deriva dal possibile contatto con utenti e/o oggetti presenti sulle aree di lavoro dei lavoratori dell'impresa appaltatrice. I lavoratori devono porre inoltre particolare attenzione alle condizioni e alle caratteristiche dei pavimenti delle aree di transito.</p>
INCIDENTI STRADALI / INVESTIMENTO	<p>Il rischio investimento/incidenti stradali è presente nelle pertinenze dell'edificio scolastico. Sarà necessario porre particolare attenzione ai movimenti dei mezzi nei piazzali e nei parcheggi adiacenti all'edificio scolastico.</p>

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO DI POZZA DI FASSA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 14 di 15

6 RISCHI INTRODOTTI IN AZIENDA DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

TIPO DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
SCIVOLAMENTO SPANDIMENTO LIQUIDI	Il rischio di scivolamento si crea nello svolgimento delle attività di pulizia della sala da pranzo. Il locale di lavaggio non è accessibile né al personale della Scuola né agli studenti. Per tale motivo i rischi interferenziali risultano limitati. Il rischio relativo allo spandimento di liquidi si può verificare nel caso di rovesciamenti di alimenti e di contenitori o flaconi di detersivi. Nel caso di versamento di detersivi è necessario consultare la relativa scheda di sicurezza per verificare le misure da adottare in caso di rilascio accidentale.
INCIDENTI STRADALI / INVESTIMENTO	Il rischio investimento/incidenti stradali è presente nelle pertinenze dell'edificio scolastico. Il rischio introdotto dall'azienda appaltatrice è legato alla presenza dei mezzi dell'impresa appaltatrice utilizzati per il trasporto dei pasti provenienti dalla cucina della Scuola di Moena. Durante l'accesso al piazzale ed ai parcheggi si dovrà procedere a passo d'uomo per evitare l'investimento del personale e/o degli utenti presenti in zona.
URTI E CONTATTI	Il rischio di urti e contatto contro i carrelli dell'impresa appaltatrice risulta limitato in quanto la somministrazione dei pasti avviene attraverso una zona adibita al self-service.
BIOLOGICO	Il rischio è legato alla fornitura di cibo, con possibile trasmissione di virus o batteri. La corretta pulizia dei luoghi e le precauzioni prese dal personale dell'impresa appaltatrice in materia di igiene alimentare, contribuiscono a ridurre tale rischio.

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO DI POZZA DI FASSA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 15 di 15

7 INTERFERENZE TRA I LAVORATORI DELLA DITTA APPALTATRICE, GLI UTENTI DEL POLO SCOLASTICO ED I LAVORATORI DEL COMMITTENTE

RISCHI INTERFERENTI	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
<p>Le interferenze dovute alla presenza simultanea di operatori e/o studenti ed i lavoratori dell'impresa appaltatrice sono relative alla fascia oraria nella quale avviene la somministrazione dei pasti. Durante gli altri orari il personale dell'impresa appaltatrice opera prevalentemente all'interno del locale di lavaggio, pertanto non si verificano interferenze con il personale della scuola né tanto meno con gli studenti.</p> <p>Le interferenze presenti nel parcheggio e nelle pertinenze esterne all'edificio scolastico sono legate alla presenza dei mezzi dell'impresa appaltatrice utilizzati per il trasporto dei pasti all'interno della scuola.</p> <p>Le interferenze legate alla presenza di incaricati del Comun General de Fascia sono del tutto occasionali e limitate alla durata di eventuali sopralluoghi.</p>	<p>L'accesso ai locali di lavaggio e di preparazione è riservato al personale della ditta appaltatrice. Solo occasionalmente gli incaricati del Comun General accedono a tali aree per effettuate verifiche o sopralluoghi, il tutto, avvisando preliminarmente della propria presenza ed evitando di intralciare gli addetti alla ristorazione.</p> <p>Tutto il personale dell'impresa appaltatrice deve essere in possesso degli attestati di partecipazione ai corsi di formazione generale e formazione specifica previsti dal D.Lgs. 81/08 e ss.mm. e dagli Accordi Stato-Regioni.</p> <p>Tutto il personale dell'impresa appaltatrice deve essere munito di distintivo di riconoscimento e di idonea documentazione igienico-sanitaria.</p> <p>La ditta appaltatrice deve garantire la presenza in ogni struttura di almeno un operatore con formazione di addetto al primo soccorso aziendale e di un operatore con formazione di addetto antincendio.</p> <p>La pulizia e il lavaggio dei pavimenti dovrà avvenire al termine del servizio di ristorazione, in modo tale da non creare disagi agli utenti della mensa. Fino a che il pavimento non risulta completamente asciutto il personale dovrà esporre il cartello di pericolo riportante la dicitura "pavimento bagnato".</p> <p>Durante l'accesso ai piazzali ed ai parcheggi si dovrà procedere a passo d'uomo per evitare l'investimento del personale e/o degli utenti presenti in zona.</p> <p>Per la riduzione dei rischi interferenti si prevede inoltre l'organizzazione di riunioni di coordinamento tra l'impresa appaltatrice, referenti della Scuola ed il personale della committenza.</p>

 COMUN GENERAL DE FASCIA	SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO DI POZZA DI FASSA (TN)	REV_00 23.01.2024
	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	Pag. 16 di 15

8 STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA

Si ritiene che i potenziali rischi da interferenze possono essere eliminati o ridotti attraverso interventi e procedure gestionali. I costi relativi al rischio interferenze sono quindi ritenuti pari a Euro 0,00.

9 ALLEGATI

Allegato 1: Planimetria Piano di Emergenza Primo Piano.



COMUN GENERAL DE FASCIA

STATO DELLE REVISIONI

DATA AGG.
23.01.2024

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

Pag. 1 di 1

RELAZIONE

23.01.2024	Emissione del documento	REV.00

ALLEGATO 01

23.01.2024	Emissione del documento	REV.00

.....
Firma del Datore di Lavoro dell'impresa committente

.....
Firma del Datore di Lavoro dell'impresa appaltatrice

Letto, approvato e sottoscritto.
Let, aproà e sotscrit

IL VICEPROCURADOR/L VIZEPROCURADOR
f.to – rag. Renato Nazario Micheluzzi -

LA SEGRETARIA / LA SECRETÈRA
f.to – dott.ssa Elisabetta Gubert -

Copia conforme all'originale, in carta libera per uso amministrativo. | *Copia valiva che l'originè, sun papier senza bol per दौरa aministrativa.*

VISTO / *SOTSCRIT*:

LA SEGRETARIA / LA SECRETÈRA
firmato digitalmente
dott.ssa Elisabetta Gubert

San Giovanni di Fassa, 23 agosto 2024
Sèn Jan, ai 23 de aost del 2024