

**D.U.V.R.I.**

“Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze”  
di cui all'art. 26 del D. Lgs. 81/08 e s.m.i.

*Gestione del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia*

<b>Dati Ente appaltante</b>	
Ente	<b>Comune di Roseto degli Abruzzi</b>
Indirizzo	<b>Piazza della Repubblica, 64026</b>
Telefono e fax	<b>Tel. 085 894531 Fax. 085 89453670</b>
e-mail	<b>protocollo@comune.roseto.te.it</b>
PEC	<b>protocollogenerale@pec.comune.roseto.te.it</b>

<b>Anagrafica Società appaltatrice del servizio</b>	
Ragione sociale	
Forma giuridica	
Nella persona di	
Indirizzo sede legale	
Partita IVA	
Numero R.E.A.	

<b>Organizzazione della sicurezza</b>	
DATORE DI LAVORO	<b>Ing. Marco Scorrano Dirigente I settore servizio I e II</b> <b>scorrano.marco@comune.roseto.te.it</b>
R.S.P.P.	<b>Dott. Paolo Di Lorenzo</b>
Medico competente	<b>Dott. Gabriele Paolo Guglielmi</b>
R.L.S.	
ASPP	
INCARICATI ANTINCENDIO	
INCARICATI PRIMO SOCCORSO	

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	COD. / TEC.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	1 di 38

Firme	
Il datore dell'Ente appaltante Timbro	Firma leggibile
Il responsabile del servizio di prevenzione e protezione dell'Ente appaltante Timbro	 Firma leggibile
Il datore di lavoro della Società appaltatrice Timbro	Firma leggibile

**Struttura documento**

Il presente Documento di valutazione è stato redatto preventivamente alla fase di appalto per l'affidamento del servizio mensa scolastica, in ottemperanza all'art. 26 del D. Lgs. 81/08:

-per promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsti dalla richiamata normativa e cioè:

- a. Per cooperare all'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività oggetto dell'appalto;
- b. Per coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- c. Per informarsi reciprocamente in merito a tali misure al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle lavorazioni oggetto dell'appalto da stipularsi tra le parti, in forma scritta, mediante contratto.

**Obiettivi**

Con il presente documento unico preventivo (D.U.V.R.I.), vengono fornite alle imprese già in fase di gara d'appalto, dettagliate informazioni sui rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro oggetto dell'appalto e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	COD. / TEC.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	2 di 38

in relazione alla propria attività, sui rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui sono destinate ad operare le ditte appaltatrici nell'espletamento dell'appalto in oggetto e sulle misure di sicurezza proposte in relazione ai rischi interferenti.

Costi per la sicurezza: i costi della sicurezza sono determinati tenendo conto che gli oneri riferiti alle strutture ed agli impianti sono a carico dell'Amministrazione quale proprietaria degli immobili; restano pertanto a carico dell'aggiudicatario i costi relativi agli adempimenti esclusivamente connessi agli aspetti gestionali dell'attività di lavoro.

Il comma 3 dell'art 26 del D.lgs. 81/08 obbliga il datore di lavoro committente ad elaborare un unico documento di valutazione dei rischi (DUVRI) che individui le interferenze e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi. Nel DUVRI non vengono riportate le misure per eliminare o ridurre i rischi propri derivanti dall'attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, ma solo i rischi derivanti dalle interferenze presenti nell'attuazione della prestazione e le misure per eliminare o ridurre tali rischi.

Sono rischi interferenti, per i quali occorre redigere il DUVRI:

- Rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi;
- Rischi immessi nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- Rischi derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportano rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata), richieste esplicitamente dal committente.

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	Cod. / Tec.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	3 di 38

**Finalità**

Il DUVRI è un documento tecnico, che deve essere redatto contestualmente al capitolato speciale d'appalto per essere successivamente legato al contratto. Come indicato nella determina dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti pubblici n 3/2008 pag. 3 lettera a) "si tratta di un documento che deve dare indicazioni operative e gestionali su come superare uno dei maggiori ostacoli alla prevenzione degli incidenti nei luoghi di lavoro e nei cantieri: l'"interferenza". Si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti. In linea di principio, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio o la fornitura con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto".

Il DUVRI deve essere considerato alla stessa stregua delle specifiche tecniche (art. 68 del Codice contratti pubblici), in quanto deve consentire pari accesso agli offerenti e non deve comportare la creazione di ostacoli ingiustificati alla concorrenza. Il DUVRI deve, quindi, essere messo a disposizione dei partecipanti alla gara. È opportuno inserire nel capitolato d'oneri un'apposita dicitura, la quale indichi che il committente ha redatto (o non ha redatto) il DUVRI, che tale documento potrà essere aggiornato dallo stesso committente, anche su proposta dell'aggiudicatario da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione ed a seguito della valutazione del committente.

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	COD. / TEC.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	4 di 38

## **Cooperazione e coordinamento datori di lavoro**

Nell'ipotesi di lavori in appalto o somministrazione d'opera, entrambi i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori:

- a. **cooperano** all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- b. **coordinano** gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori,
- c. **informandosi** reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

## **Responsabilità solidale**

Ferme restando le disposizioni di legge vigenti in materia di responsabilità solidale per il mancato pagamento delle retribuzioni e dei contributi previdenziali e assicurativi, l'imprenditore committente risponde in solido con l'appaltatore, nonché con ciascuno degli eventuali subappaltatori, per tutti i danni per i quali il lavoratore, dipendente dall'appaltatore o dal subappaltatore, non risulti indennizzato ad opera dell'Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL) o dell'Istituto di previdenza per il settore marittimo (IPSEMA). Le disposizioni del presente comma non si applicano ai danni conseguenza dei rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o subappaltatrici.

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	Cod. / Tec.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	5 di 38

## **Tesserino di riconoscimento**

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

## **LUOGHI DI LAVORO**

**- SCUOLA MATERNA MARIA SCHIAZZA,**  
Via Veronese I CIRCOLO DIDATTICO

**- SCUOLA MATERNA COLOGNA PAESE,**  
Via De Vincentiis I CIRCOLO DIDATTICO

**-SCUOLA MATERNA COLOGNA SPIAGGIA**  
Via F. Thaulero I CIRCOLO DIDATTICO

**-SCUOLA MATERNA GIANNINA MILLI**  
Via G. Milli I CIRCOLO DIDATTICO

**-SCUOLA MATERNA PIEMONTE**  
Via Piemonte II CIRCOLO DIDATTICO

**-SCUOLA MATERNA SANTA LUCIA**  
Via SS 80 II CIRCOLO DIDATTICO

**-SCUOLA MATERNA CAMPO A MARE**  
Via S. Petronilla II CIRCOLO DIDATTICO

**-SCUOLA MATERNA R. D'ILARIO**  
Via SS 80 II CIRCOLO DIDATTICO

**-SCUOLA MATERNA VIA PUGLIE**  
Via Basilicata II CIRCOLO DIDATTICO

**-SCUOLA MATERNA MONTEPAGANO**  
Via S. Rocco II CIRCOLO DIDATTICO

**-SCUOLA MATERNA CASALE THAULERO**  
Via del Mulino Vecchio II CIRCOLO DIDATTICO

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	Cod. / Tec.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	6 di 38

## RISCHI DELL'ATTIVITÀ IN APPALTO

### Informazioni sui rischi dell'attività in appalto

Il committente informa la ditta appaltatrice sui rischi specifici esistenti nell'ambiente interessato dai lavori, sulle misure di prevenzione ivi poste in atto, sulle misure e sistemi di emergenza presenti.

Al fine di garantire un servizio qualificato ed efficiente la ditta utilizzerà il seguente personale operativo:

N°.....	Capo area/direttore operativo coordinatore del servizio, con funzioni di controllo emansioni organizzative del servizio (PERSONA DI RIFERIMENTO:  Sig/Sig.ra..... )
N°.....	Cuoco/a
N°.....	Aiuto Cuoco/a
N°.....	Addetta al servizio mensa
N°.....	Dirigente, con funzione di responsabile operativo e di supervisore
N°.....	Dietista/assicuratore qualità (non presente in sito ma solo per l'occorrenza)

## **Rischi specifici per ogni singola sede**

### **SCUOLA MATERNA COLOGNA PAESE**

La mensa trova collocazione all'interno della struttura dove ha sede la stessa scuola.

L'ambiente di lavoro è costituito da una cucina, l'antibagno e i servizi igienici per una superficie totale di circa 30m<sup>2</sup> e altezza di circa 3,50 metri.

Nell'antibagno vengono stoccati i prodotti per la pulizia dei locali e la detersione delle stoviglie. Il servizio igienico è dotato di mezzi per la detersione e per asciugarsi.

L'accesso alla mensa avviene attraverso una porta di legno sita sul corridoio della scuola, la medesima viene utilizzata anche come via di fuga.

La mensa è dotata di pavimento e pareti di materiali lavabili. Il pavimento non presenta rischi di inciampo o di scivolamento, dislivelli o situazioni di instabilità. L'ambiente di lavoro è mantenuto in buone condizioni igieniche. La superficie minima per lavoratore è 2 mq e la cubatura 10 m<sup>3</sup>, è garantita. Le postazioni di lavoro, in relazione ai dipendenti che vi lavorano, rispondono ai requisiti ergonomici fissati dalla legge. Gli spazi di lavoro, le dimensioni del locale e la disposizione degli arredi, garantiscono movimenti agevoli senza creare limitazioni negli spostamenti. Sul piano di cottura una cappa di aspirazione impedisce la dispersione di fumi nell'ambiente. Vengono oltremodo effettuate periodiche manutenzione e pulizia dei filtri per scongiurare il rischio della proliferazione microbiologica che causerebbe il rilascio di batteri, tossine e spore nell'aria immessa nell'ambiente. Lo spazio di lavoro è dimensionato in modo tale da non creare situazioni di rischio per chi quotidianamente vi lavora.

Gli scaffali per la sistemazione degli alimenti non deperibili e delle stoviglie, stabili, di

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	COD. / TEC.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	8 di 38

metallo, chiusi con ante, trovano sistemazione all'interno della cucina; le altezze sono tali da permettere di raggiungere i piani più alti in modo agevole e non essere necessario l'utilizzo di scale.

Le attrezzature utilizzate sono:

LAVASTOVIGLIE
CONGELATORE
FRIGORIFERO
CUCINA A GAS
ATTREZZI MANUALI

Le pentole di alluminio in uso per la preparazione dei cibi sono dotate di manici che sotto calore scottano necessitando per la loro presa e spostamento dai piani di cottura l'uso di guanti anticalore (presine).

All'interno della cucina è presente una cassetta di pronto soccorso con contenuto minimo come previsto dal Decreto 15 luglio 2003, n.388.

L'uscita di esodo, di legno, priva di ostacoli e di impedimenti all'apertura, si affaccia sul corridoio della scuola e permette lo sfollamento sullo stesso.

Gli spazi di lavoro e l'organizzazione delle aree per la gestione delle attività risulta dimensionato in modo tale da esserci uno spazio di lavoro sufficiente per permettere i movimenti operativi.

I lavoratori non sono esposti a correnti d'aria fastidiose. La cucina è dotata di finestre per il ricambio dell'aria, una posizionata sul lato destro dei fuochi, l'altra in prossimità della porta di accesso ai servizi igienici, le stesse sono dimensionate in modo tale da garantire un numero sufficiente e adeguato di ricambi d'aria. L'illuminazione naturale proveniente

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	Cod. / Tec.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	9 di 38

da finestre, presenti sul lato destro e sulla parete dei fornelli, risulta adeguata in tutto l'ambiente e l'illuminazione artificiale è garantita da luci al neon posizionate sul soffitto. In caso di mancanza di energia elettrica, è presente l'illuminazione di emergenza. All'interno della cucina della mensa è presente un estintore a polvere. L'estintore viene controllato ogni sei mesi dalle ditte specializzate che rilasciano appositi tagliandi.

### **SCUOLA MATERNA MARIA SCHIAZZA**

La mensa trova collocazione all'interno della struttura dove ha sede la stessa scuola. L'accesso alla mensa avviene attraverso una porta sita sul corridoio della scuola.

L'ambiente di lavoro è costituito da una cucina, un ripostiglio, l'antibagno e i servizi igienici per una superficie totale di circa 40m<sup>2</sup> e altezza di circa 3,50 metri.

Il servizio igienico è dotato di mezzi per la detersione e per asciugarsi.

La mensa è dotata di pavimento e pareti di materiali lavabili. Il pavimento non presenta rischi di inciampo o di scivolamento, dislivelli o situazioni di instabilità. L'ambiente di lavoro è mantenuto in buone condizioni igieniche. La superficie minima per lavoratore 2 mq e la cubatura 10 m, è garantita. Le postazioni di lavoro, in relazione ai dipendenti che vi lavorano, rispondono ai requisiti ergonomici fissati dalla legge. Gli spazi di lavoro e le dimensioni del locale e la disposizione degli arredi, garantiscono movimenti agevoli senza creare limitazioni negli spostamenti.

Sul piano di cottura una cappa di aspirazione impedisce la dispersione di fumi nell'ambiente. Vengono oltremodo effettuate periodiche manutenzione e pulizia dei filtri per scongiurare il rischio della proliferazione microbiologica che causerebbe il rilascio di batteri, tossine e spore

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	Cod. / Tec.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	10 di 38

nell'aria immessa nell'ambiente.

Lo spazio di lavoro è dimensionato in modo tale da non creare situazioni di rischio per chi quotidianamente vi lavora.

Il ripostiglio è dotato di scaffali stabili per la sistemazione degli alimenti non deperibili e delle stoviglie di altezza tale da permette di raggiungere i piani più alti in modo agevole e non essere necessario l'utilizzo di scale.

Le attrezzature utilizzate sono:

LAVASTOVIGLIE
CONGELATORE
FRIGORIFERO
CUCINA A GAS
ATTREZZI MANUALI

Le pentole di alluminio in uso per la preparazione dei cibi sono dotate di manici che sotto calore scottano necessitando per la loro presa e spostamento dai piani di cottura l'uso di guanti anticalore(presine).

L'uscita di esodo, priva di ostacoli e di impedimenti all'apertura, è dotata di maniglia antipanico, si affaccia sul giardino della scuola e permette lo sfollamento sullo stesso.

Gli spazi di lavoro e l'organizzazione delle aree per la gestione delle attività risulta dimensionato in modo tale da esserci uno spazio di lavoro sufficiente per permettere i movimenti operativi. La seconda uscita immette nell'atrio della scuola.

I locali sono dotati di impianto di riscaldamento centralizzato con caldaia ed è garantito il comfort termico nell'ambiente. La cucina è dotata di finestre per il ricambio dell'aria, posizionate sul lato destro dei fuochi e del lavello, le stesse sono dimensionate in modo tale da garantire un numero sufficiente ed adeguato di ricambi d'aria. I lavoratori non sono

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	Cod. / Tec.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	11 di 38

esposti a correnti d'aria fastidiose. L'illuminazione naturale proveniente da finestre, presenti sul lato destro rispetto ai fuochi a al livello dell'ambiente, è risultata adeguata in tutto l'ambiente. L'illuminazione artificiale è garantita da luci al neon posizionate sul soffitto. In caso di mancanza di energia elettrica, è presente l'illuminazione di emergenza. L'estintore a polvere da Kg 6 si trova nell'atrio subito a destra della porta della cucina. L'estintore viene controllato ogni sei mesi dalle ditte specializzate che rilasciano appositi tagliandi.

### **SCUOLA MATERNA COLOGNA SPIAGGIA**

La mensa trova collocazione all'interno della struttura dove ha sede la stessa scuola.

L'ambiente di lavoro è costituito da una cucina, un ripostiglio, l'antibagno e i servizi igienici per una superficie totale di circa 50m<sup>2</sup> e altezza di circa 3,20 metri.

Il servizio igienico, dotato di antibagno, di mezzi per la detersione e per asciugarsi, risulta adeguato. L'accesso alla cucina avviene attraverso una porta che si affaccia sul giardino della scuola. La mensa è dotata di pavimento e pareti di materiali lavabili. Il pavimento non presenta rischi di inciampo o di scivolamento, dislivelli o situazioni di instabilità. L'ambiente di lavoro è mantenuto in buone condizioni igieniche. La superficie minima per lavoratore 2 mq e la cubatura 10 m, è garantita. Le postazioni di lavoro, in relazione ai dipendenti che vi lavorano, rispondono ai requisiti ergonomici fissati dalla legge. Gli spazi di lavoro e le dimensioni del locale e la disposizione degli arredi, garantiscono movimenti agevoli senza creare limitazioni negli spostamenti. Sul piano di cottura una cappa di aspirazione impedisce la dispersione di fumi nell'ambiente. Vengono oltre modo effettuate periodiche

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	COD. / TEC.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	12 di 38

manutenzione e pulizia dei filtri per scongiurare il rischio della proliferazione microbiologica che causerebbe il rilascio di batteri, tossine e spore nell'aria immessa nell'ambiente.

Lo spazio di lavoro è dimensionato in modo tale da non creare situazioni di rischio per chi quotidianamente vi lavora. Il ripostiglio è dotato di scaffali di metallo stabili, chiusi con ante, per la sistemazione degli alimenti non deperibili e delle stoviglie di altezza tale da permettere di raggiungere i piani più alti in modo agevole e non essere necessario l'utilizzo di scale. Le pentole di alluminio in uso per la preparazione dei cibi sono dotate di manici che sotto calore scottano necessitando per la loro presa e spostamento dai piani di cottura l'uso di guanti anticalore (presine). Le attrezzature utilizzate sono:

LAVASTOVIGLIE
CONGELATORE
FRIGORIFERO
CUCINA A GAS
ATTREZZI MANUALI

Le pentole di alluminio in uso per la preparazione dei cibi sono dotate di manici che sotto calore scottano necessitando per la loro presa e spostamento dai piani di cottura l'uso di guanti anticalore (presine).

Nella cucina sono presenti tre porte: una di accesso alla stessa cucina, una uscita di emergenza, priva di ostacoli e di impedimenti all'apertura, dotata di maniglia antipanico, luce di emergenza e segnalata, che si affaccia sul corridoio della scuola e permette lo sfollamento sul medesimo corridoio, un'altra sempre con maniglia antipanico che si affaccia sulla sala per il pranzo.

Nell'antibagno è presente un'altra uscita di esodo, con maniglia antipanico che permette lo

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	Cod. / Tec.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	13 di 38

sfollamento sul corridoio della scuola. Gli spazi di lavoro e l'organizzazione delle aree per la gestione delle attività risultano dimensionati in modo tale da esserci uno spazio di lavoro sufficiente per permettere i movimenti operativi. I locali sono dotati di impianto di riscaldamento centralizzato con caldaia, ed è garantito il comfort termico nell'ambiente. La cucina è dotata di finestre per il ricambio dell'aria, le stesse sono dimensionate in modo tale da garantire un numero sufficiente ed adeguato di ricambi d'aria. I lavoratori non sono esposti a correnti d'aria fastidiose. L'illuminazione naturale proveniente da finestre, risultata adeguata in tutto l'ambiente. L'illuminazione artificiale è garantita da luci al neon posizionate sul soffitto. In caso di mancanza di energia elettrica, nella cucina, è presente l'illuminazione di emergenza; anche l'uscita di esodo, presente nella cucina, è dotata di illuminazione di emergenza.

All'interno della cucina della mensa è presente un estintore a polvere da Kg 6. L'estintore viene controllato ogni 6 mesi dalle ditte specializzate che rilasciano appositi tagliandi.

### **SCUOLA MATERNA GIANNINA MILLI**

La mensa trova collocazione all'interno della struttura dove ha sede la stessa scuola.

L'ambiente di lavoro è costituito da una cucina, un'area dispensa, l'antibagno e i servizi igienici per una superficie totale di circa 40m<sup>2</sup> e altezza pareti di circa 3,20 metri. Il servizio igienico dotato di antibagno, di mezzi per la detersione e per asciugarsi, risulta adeguato.

L'accesso alla mensa avviene attraverso una porta a vetri in alluminio sita nell'area dispensa, la medesima viene utilizzata anche come uscita di emergenza.

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	COD. / TEC.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	14 di 38

Nella cucina è presente un'altra porta che si affaccia sul corridoio della scuola.

La mensa è dotata di pavimento e pareti di materiali lavabili. Il pavimento non presenta rischi di inciampo o di scivolamento, dislivelli o situazioni di instabilità. L'ambiente di lavoro è mantenuto in buone condizioni igieniche. La superficie minima per lavoratore 2 mq e la cubatura 10 m, è garantita. Le postazioni di lavoro, in relazione ai dipendenti che vi lavorano, corrispondono ai requisiti ergonomici fissati dalla legge. Gli spazi di lavoro e le dimensioni del locale e la disposizione degli arredi, garantiscono movimenti agevoli senza creare limitazioni negli spostamenti.

Sul piano di cottura, posto in posizione centrale rispetto alla cucina, una cappa di aspirazione impedisce la dispersione di fumi nell'ambiente. Lo spazio di lavoro è dimensionato in modo tale da non creare situazioni di rischio per chi quotidianamente vi lavora. Il ripostiglio è dotato di scaffali stabili per la sistemazione degli alimenti non deperibili e le stoviglie di altezza tale da permette di raggiungere i piani più alti in modo agevole e non essere necessario l'utilizzo di scale.

Le attrezzature utilizzate sono:

LAVASTOVIGLIE
CONGELATORE
FRIGORIFERO
CUCINA A GAS
ATTREZZI MANUALI

Le pentole di alluminio in uso per la preparazione dei cibi sono dotate di manici che sotto calore scottano necessitando per la loro presa e spostamento dai piani di cottura l'uso di guanti anticalore (presine). L'uscita di esodo, priva di ostacoli e di impedimenti all'apertura, è la medesima utilizzata per l'accesso alla cucina, si affaccia sul giardino della scuola e

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	COD. / TEC.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	15 di 38

permette lo sfollamento sullo stesso. Gli spazi di lavoro e l'organizzazione delle aree per la gestione delle attività risulta dimensionato in modo tale da garantire uno spazio di lavoro sufficiente per permettere i movimenti operativi.

I locali sono privi sia di impianto di riscaldamento che di impianto di condizionamento dell'aria. La cucina è dotata di finestre per il ricambio dell'aria, le stesse sono dimensionate in modo tale da garantire un numero sufficiente ed adeguato di ricambi d'aria. I lavoratori non sono esposti a correnti d'aria fastidiose. L'illuminazione naturale proveniente da finestre, presenti nell'ambiente di lavoro, risulta adeguata. L'illuminazione artificiale è garantita da luci al neon posizionate sul soffitto. All'interno della cucina della mensa è presente un estintore a polvere da Kg 6. L'estintore viene controllato ogni 6 mesi dalle ditte specializzate che rilasciano appositi tagliandi.

## **SCUOLA MATERNA PIEMONTE**

La mensa trova collocazione all'interno della struttura dove ha sede la stessa scuola.

L'ambiente di lavoro è costituito da una cucina, un ripostiglio, l'antibagno e i servizi igienici per una superficie totale di circa 40m<sup>2</sup> e altezza di circa 3,20 metri.

Il servizio igienico, dotato di antibagno, di mezzi per la detersione e per asciugarsi, risulta adeguato.

L'accesso alla mensa avviene attraverso una porta sita sul corridoio della scuola e la medesima viene utilizzata anche come uscita di emergenza. La mensa è dotata di pavimento e pareti di materiali lavabili sul lato fuochi. Il pavimento non presenta rischi di inciampo o di scivolamento, dislivelli o situazioni di instabilità. L'ambiente di lavoro è mantenuto in buone

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	COD. / TEC.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	16 di 38

condizioni igieniche.

La superficie minima per lavoratore 2 mq e la cubatura 10 m, è garantita. Le postazioni di lavoro, in relazione ai dipendenti che vi lavorano, corrispondono ai requisiti ergonomici fissati dalla legge. Gli spazi di lavoro e le dimensioni del locale e la disposizione degli arredi, garantiscono movimenti agevoli senza creare limitazioni negli spostamenti.

Sul piano di cottura una cappa di aspirazione impedisce la dispersione di fumi nell'ambiente.

Vengono oltremodo effettuate periodiche manutenzioni e pulizia dei filtri per scongiurare il rischio della proliferazione microbiologica che causerebbe il rilascio di batteri, tossine e spore nell'aria immessa nell'ambiente. Lo spazio di lavoro è dimensionato in modo tale da non creare situazioni di rischio per chi quotidianamente vi lavora

Il ripostiglio è dotato di scaffali per la sistemazione degli alimenti non deperibili e le stoviglie, un altro per i prodotti per la detergenza dei piatti e per le pulizie dei locali, di altezza tale da permettere di raggiungere i piani più alti in modo agevole e non essere necessario l'utilizzo di scale.

Le attrezzature utilizzate sono:

LAVASTOVIGLIE
CONGELATORE
FRIGORIFERO
CUCINA A GAS
ATTREZZI MANUALI

Le pentole di alluminio in uso per la preparazione dei cibi sono dotate di manici che sotto calore scottano necessitando per la loro presa e spostamento dai piani di cottura l'uso di guanti anticalore (presine).

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	Cod. / Tec.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	17 di 38

L'uscita di esodo, priva di ostacoli e di impedimenti all'apertura, è la medesima utilizzata per l'accesso alla cucina, si affaccia sul giardino della scuola e permette lo sfollamento sul medesimo giardino. Gli spazi di lavoro e l'organizzazione delle aree per la gestione delle attività risulta dimensionato in modo tale da garantire uno spazio di lavoro sufficiente per permettere i movimenti operativi.

I locali sono dotati di impianto di riscaldamento centralizzato con caldaia. La cucina è dotata di finestre per il ricambio dell'aria, le stesse sono dimensionate in modo tale da garantire un numero sufficiente ed adeguato di ricambi d'aria. I lavoratori non sono esposti a correnti d'aria fastidiose. L'illuminazione naturale proveniente da finestre, presenti in tutti gli ambienti, risulta adeguata. L'illuminazione artificiale è garantita da luci al neon posizionate sul soffitto. All'interno della cucina della mensa è presente un estintore a polvere da Kg 6. L'estintore viene controllato ogni 6 mesi dalle ditte specializzate che rilasciano appositi tagliandi.

## **SCUOLA MATERNA SANTA LUCIA**

La mensa trova collocazione all'interno della struttura dove ha sede la stessa scuola.

L'ambiente di lavoro è costituito da una cucina, i servizi igienici e un ripostiglio per una superficie totale di circa 40m<sup>2</sup> e altezza di circa 3,50 metri. Nel ripostiglio, in un armadio di legno, chiuso, vengono stoccati i prodotti per la pulizia dei locali e la detersione delle stoviglie.

Il servizio igienico è dotato di mezzi per la detersione e per asciugarsi, risulta adeguato.

L'accesso alla mensa avviene attraverso una porta sita sul corridoio della scuola e una di alluminio che si affaccia sul cortile della scuola.

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	COD. / TEC.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	18 di 38

La mensa è dotata di pavimento e pareti di materiali lavabili. Il pavimento non presenta rischi di inciampo o di scivolamento, dislivelli o situazioni di instabilità. L'ambiente di lavoro è mantenuto in buone condizioni igieniche. La superficie minima per lavoratore 2 mq e la cubatura 10 m, è garantita. Le postazioni di lavoro, in relazione ai dipendenti che vi lavorano, rispondono ai requisiti ergonomici fissati dalla legge.

Gli spazi di lavoro e le dimensioni del locale e la disposizione degli arredi, garantiscono movimenti agevoli senza creare limitazioni negli spostamenti.

Sul piano di cottura una cappa di aspirazione impedisce la dispersione di fumi nell'ambiente. Vengono oltremodo effettuate periodiche manutenzione e pulizia dei filtri per scongiurare il rischio della proliferazione microbiologica che causerebbe il rilascio di batteri, tossine e spore nell'aria immessa nell'ambiente. Lo spazio di lavoro è dimensionato in modo tale da non creare situazioni di rischio per chi quotidianamente vi lavora.

Lo spazio di lavoro è dimensionato in modo tale da non creare situazioni di rischio per chi quotidianamente vi lavora.

Gli scaffali per la sistemazione degli alimenti non deperibili e delle stoviglie, stabili, di metallo, chiusi con ante, trovano sistemazione all'interno della cucina; le altezze sono tali da permettere di raggiungere i piani più alti in modo agevole e non essere necessario l'utilizzo di scale.

Le attrezzature utilizzate sono:

LAVASTOVIGLIE
CONGELATORE
FRIGORIFERO
CUCINA A GAS
ATTREZZI MANUALI

Le pentole di alluminio in uso per la preparazione dei cibi sono dotate di manici che sotto calore scottano necessitando per la loro presa e spostamento dai piani di cottura l'uso di guanti anticalore (presine).

Gli spazi di lavoro e l'organizzazione delle aree per la gestione delle attività risulta dimensionato in modo tale da esserci uno spazio di lavoro sufficiente per permettere i movimenti operativi. I locali sono dotati di impianto di riscaldamento centralizzato con caldaia. La cucina è dotata di una finestra per il ricambio dell'aria, una posizionata sul lato destro dei fuochi, dimensionata in modo tale da garantire un adeguato ricambio dell'aria. I lavoratori non sono esposti a correnti d'aria fastidiose. L'illuminazione artificiale è garantita da luci al neon posizionate sul soffitto e che come detto rimangono accese per tutta la durata delle attività. All'interno dell'ambiente cucina della mensa in esame è presente un estintore a polvere da Kg 12. L'estintore viene controllato ogni 6 mesi dalle ditte specializzate che rilasciano appositi tagliandi.

### **SCUOLA MATERNA CAMPO A MARE**

La mensa trova collocazione all'interno della struttura dove ha sede la stessa scuola.

L'ambiente di lavoro è costituito da una cucina, l'antibagno, i servizi igienici e un ambiente dispensa per una superficie totale di circa 50m<sup>2</sup> e altezza di circa 3,50 metri.

Nell'antibagno vengono stoccati i prodotti per la pulizia dei locali e sotto il lavello quelli per la detersione delle stoviglie. Il servizio igienico è dotato di mezzi per la detersione e per asciugarsi, risulta adeguato. L'accesso alla cucina avviene attraverso una porta che si affaccia sul corridoio della scuola.

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	Cod. / Tec.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	20 di 38

Un'altra porta è presente per accedere dal corridoio all'ambiente dispensa.

La mensa è dotata di pavimento e pareti di materiali lavabili. Il pavimento non presenta rischi di inciampo o di scivolamento, dislivelli o situazioni di instabilità. L'ambiente di lavoro è mantenuto in buone condizioni igieniche. La superficie minima per lavoratore 2 mq e la cubatura 10 m, è garantita. Le postazioni di lavoro, in relazione ai dipendenti che vi lavorano, rispondono ai requisiti ergonomici fissati dalla legge. Gli spazi di lavoro e le dimensioni del locale e la disposizione degli arredi, garantiscono movimenti agevoli senza creare limitazioni negli spostamenti.

Sul piano di cottura una cappa di aspirazione impedisce la dispersione di fumi nell'ambiente. Vengono oltremodo effettuate periodiche manutenzione e pulizia dei filtri per scongiurare il rischio della proliferazione microbiologica che causerebbe il rilascio di batteri, tossine e spore nell'aria immessa nell'ambiente. Lo spazio di lavoro è dimensionato in modo tale da non creare situazioni di rischio per chi quotidianamente vi lavora

Lo spazio di lavoro è dimensionato in modo tale da non creare situazioni di rischio per chi quotidianamente vi lavora. Il ripostiglio è dotato di scaffali stabili per la sistemazione degli alimenti non deperibili e le stoviglie di altezza tale da permette di raggiungere i piani più alti in modo agevole e non essere necessario l'utilizzo di scale.

Le attrezzature utilizzate sono:

LAVASTOVIGLIE
CONGELATORE
FRIGORIFERO
CUCINA A GAS
ATTREZZI MANUALI

Le pentole di alluminio in uso per la preparazione dei cibi sono dotate di manici che sotto

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	Cod. / Tec.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	21 di 38

calore scottano necessitando per la loro presa e spostamento dai piani di cottura l'uso di guanti anticalore (presine). Le uscite di esodo, le medesime di accesso alla cucina, prive di ostacoli e di impedimenti all'apertura, si affacciano sul corridoio della scuola e permettono lo sfollamento sullo stesso.

Gli spazi di lavoro e l'organizzazione delle aree per la gestione delle attività risulta dimensionato in modo tale da esserci uno spazio di lavoro sufficiente per permettere i movimenti operativi. I locali sono dotati di impianto di riscaldamento centralizzato con caldaia.

La cucina è dotata di due finestre per il ricambio dell'aria, le stesse sono dimensionate in modo tale da garantire un numero sufficiente ed adeguato di ricambi d'aria. I lavoratori non sono esposti a correnti d'aria fastidiose.

L'illuminazione naturale proveniente da due finestre, presenti sul lato destro e sulla parete dei fornelli, risulta adeguata in tutto l'ambiente. L'illuminazione artificiale è garantita da luci al neon posizionate sul soffitto.

All'interno dell'ambiente cucina della mensa in esame è presente un estintore a polvere da Kg 12. L'estintore viene controllato ogni 6 mesi dalle ditte specializzate che rilasciano appositi tagliandi.

### **SCUOLA MATERNA R. D'ILARIO**

La mensa trova collocazione all'interno della struttura dove ha sede la stessa scuola.

L'ambiente di lavoro è costituito da una cucina, l'antibagno, i servizi igienici e un ambiente dispensa per una superficie totale di circa 50m<sup>2</sup> e altezza di circa 3,50 metri.

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	COD. / TEC.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	22 di 38

Il servizio igienico dotato di mezzi per la detersione e per asciugarsi risulta adeguato.

L'accesso alla cucina avviene attraverso una porta che si affaccia sul corridoio della scuola, sono inoltre presenti altre due porte una sempre chiusa che dà accesso ad un'aula ed una che si affaccia sul cortile della scuola e che funge da uscita di emergenza; tutte e tre le porte sono dotate di maniglione antipánico. È inoltre presente una porta a spinta che dà accesso agli spogliatoi, ai servizi igienici e al corridoio della scuola.

La mensa è dotata di pavimento e pareti di materiali lavabili. Il pavimento non presenta rischi di inciampo o di scivolamento, dislivelli o situazioni di instabilità. L'ambiente di lavoro è mantenuto in buone condizioni igieniche. La superficie minima per lavoratore 2 mq e la cubatura 10 m, è garantita. Le postazioni di lavoro, in relazione ai dipendenti che vi lavorano, rispondono ai requisiti ergonomici fissati dalla legge. Gli spazi di lavoro e le dimensioni del locale e la disposizione degli arredi, garantiscono movimenti agevoli senza creare limitazioni negli spostamenti.

Sul piano di cottura una cappa di aspirazione impedisce la dispersione di fumi nell'ambiente. Vengono oltremodo effettuate periodiche manutenzione e pulizia dei filtri per scongiurare il rischio della proliferazione microbiologica che causerebbe il rilascio di batteri, tossine e spore nell'aria immessa nell'ambiente. Lo spazio di lavoro è dimensionato in modo tale da non crearesituazioni di rischio per chi quotidianamente vi lavora.

Lo spazio di lavoro è dimensionato in modo tale da non creare situazioni di rischio per chi quotidianamente vi lavora.

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	COD. / TEC.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	23 di 38

Le attrezzature utilizzate sono:

LAVASTOVIGLIE
CONGELATORE
FRIGORIFERO
CUCINA A GAS
ATTREZZI MANUALI

Le pentole di alluminio in uso per la preparazione dei cibi sono dotate di manici che sotto calorescottano necessitando per la loro presa e spostamento dai piani di cottura l'uso di guanti anticalore (presine). Le uscite di esodo, le medesime di accesso alla cucina, prive di ostacoli e di impedimenti all'apertura, si affacciano sul corridoio della scuola e permettono lo sfollamento sullo stesso.

Gli spazi di lavoro e l'organizzazione delle aree per la gestione delle attività risulta dimensionato in modo tale da esserci uno spazio di lavoro sufficiente per permettere i movimenti operativi. I locali sono dotati di impianto di riscaldamento centralizzato con caldaia.

La cucina è dotata di finestre scorrevoli con telaio in acciaio, dimensionate in modo tale da garantire un numero sufficiente ed adeguato di ricambi d'aria. I lavoratori non sono esposti a correnti d'aria fastidiose.

L'illuminazione naturale proveniente dalle finestre, presenti sul lato destro e sulla parete dei fornelli, risulta adeguata in tutto l'ambiente. L'illuminazione artificiale è garantita da luci al neon posizionate sul soffitto. In caso di mancanza di corrente elettrica sono presenti luci di emergenza.

All'interno dell'ambiente cucina della mensa in esame è presente un estintore a polvere di 6

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	Cod. / Tec.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	24 di 38

Kg revisionato nel mese di luglio 2008. L'estintore viene controllato ogni 6 mesi dalle ditte specializzate che rilasciano appositi tagliandi e ricaricati ogni anno. All'interno del ripostiglio è inoltre presente la cassetta di primo soccorso.

## **SCUOLA MATERNA VIA PUGLIE**

La mensa trova collocazione all'interno della struttura dove ha sede la stessa scuola.

L'ambiente di lavoro è costituito da una cucina, una dispensa, uno spazio con armadietti per il vestiario e per lo stoccaggio dei prodotti per la detersione dei piatti e per le pulizie dei locali e i servizi igienici per una superficie totale di circa 50m<sup>2</sup> e altezza di circa 3,00 metri. Il servizio igienico, dotato di mezziper la detersione e per asciugarsi, risulta adeguato. Il pavimento e le pareti della mensa sono di materiali lavabili. Il pavimento non presenta rischi di inciampo o di scivolamento, dislivelli o situazioni di instabilità. L'ambiente di lavoro è mantenuto in buone condizioni igieniche. La superficie minima per lavoratore 2 mq e la cubatura 10 m, è garantita. Le postazioni di lavoro, in relazione ai dipendenti che vi lavorano, corrispondono ai requisiti ergonomici fissati dalla legge. Gli spazi di lavoro le dimensioni del locale e la disposizione degli arredi, garantiscono movimenti agevoli senza creare limitazioni negli spostamenti. Sul piano di cottura una cappa di aspirazione impedisce la dispersione di fumi nell'ambiente. Vengono oltremodo effettuate periodiche manutenzione e pulizia dei filtri per scongiurare il rischio della proliferazione microbologica che causerebbe il rilascio di batteri, tossine e spore nell'aria immessa nell'ambiente. Lo spazio di lavoro è dimensionato in modo tale da non creare situazioni di rischio per chi quotidianamente vi lavora. Lo spazio di lavoro è dimensionato in modo tale da non creare

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	Cod. / Tec.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	25 di 38

situazioni di rischio per chi quotidianamente vi lavora. Il ripostiglio è dotato di scaffali per la sistemazione degli alimenti non deperibili e le stoviglie, di altezza tale da permettere di raggiungere i piani più alti in modo agevole e non essere necessario l'utilizzo di scale.

Le attrezzature utilizzate sono:

LAVASTOVIGLIE
CONGELATORE
FRIGORIFERO
CUCINA A GAS
ATTREZZI MANUALI

Le pentole di alluminio in uso per la preparazione dei cibi sono dotate di manici che sotto calore scottano necessitando per la loro presa e spostamento dai piani di cottura l'uso di guanti anticalore (presine). Per la cottura della pasta e delle verdure, quando è necessaria la preparazione di circa 130 coperti, si fa uso di una macchina per cottura con pentolone dal diametro e profondità di un metro ciascuno, dotato di coperchio con maniglia anticalore.

L'apparecchio è dotato di rubinetto per l'ingresso dell'acqua e di altro dispositivo posto frontalmente per l'uscita dell'acqua calda. Sul pavimento un sistema di canalizzazione ricoperto con una griglia permette lo scolo dell'acqua calda. Tra il rubinetto e la griglia, onde evitare schizzi ustionanti è stato realizzato un cilindro mobile di raccordo. L'uscita di esodo, priva di ostacoli e di impedimenti all'apertura, si trova nella stanza ripostiglio e permette lo sfollamento sul giardino della scuola. Gli spazi di lavoro e l'organizzazione delle aree per la gestione delle attività risulta dimensionato in modo tale da esserci uno spazio di lavoro sufficiente per permettere i movimenti operativi. I locali sono dotati di impianto di riscaldamento centralizzato con caldaia. La cucina è dotata di finestre

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	Cod. / Tec.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	26 di 38

dimensionate in modo tale da garantire un numero sufficiente ed adeguato di ricambi d'aria. I lavoratori non sono esposti a correnti d'aria fastidiose. L'illuminazione artificiale è garantita da luci al neon posizionate sul soffitto. All'esterno della porta di accesso alla cucina della mensa è presente un estintore a polvere. L'estintore viene controllato ogni 6 mesi dalle ditte specializzate che rilasciano appositi tagliandi e ricaricati ogni anno.

### **SCUOLA MATERNA MONTEPAGANO**

La mensa trova collocazione all'interno della struttura dove ha sede la stessa scuola. L'ambiente di lavoro è costituito da una cucina, l'antibagno, i servizi igienici, un ambiente con armadi di metallo per lo stoccaggio degli alimentari e un locale per la custodia dei detersivi per le pulizie dei locali e la deterzione delle stoviglie per una superficie totale di circa 40m<sup>2</sup> e altezza di circa 3,50 metri. Il servizio igienico, dotato di mezzi per la deterzione e per asciugarsi, risulta adeguato. L'accesso alla cucina avviene attraverso una doppia porta a vetri di legno che si affaccia sul corridoio della scuola. La mensa è dotata di pavimento e pareti di materiali lavabili. Il pavimento non presenta rischi di inciampo o di scivolamento, dislivelli o situazioni di instabilità. L'ambiente di lavoro è mantenuto in buone condizioni igieniche. La superficie minima per lavoratore 2 mq e la cubatura 10 m, è garantita. Le postazioni di lavoro, in relazione ai dipendenti che vi lavorano, rispondono ai requisiti ergonomici fissati dalla legge. Gli spazi di lavoro e le dimensioni del locale e la disposizione degli arredi, garantiscono movimenti agevoli senza creare limitazioni negli spostamenti.

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	Cod. / Tec.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	27 di 38

Sul piano di cottura una cappa di aspirazione impedisce la dispersione di fumi nell'ambiente.

Vengono oltremodo effettuate periodiche manutenzione e pulizia dei filtri per scongiurare il rischio della proliferazione microbiologica che causerebbe il rilascio di batteri, tossine e spore nell'aria immessa nell'ambiente. Lo spazio di lavoro è dimensionato in modo tale da non crearesituazioni di rischio per chi quotidianamente vi lavora.

Gli scaffali per la sistemazione degli alimenti non deperibili e delle stoviglie, stabili, di metallo, chiusi con ante, trovano sistemazione in un locale apposito; le altezze sono tali da permette di raggiungere i piani più alti in modo agevole e non essere necessario l'utilizzo di scale.

Le attrezzature utilizzate sono:

LAVASTOVIGLIE
CONGELATORE
FRIGORIFERO
CUCINA A GAS
ATTREZZI MANUALI

Le pentole di alluminio in uso per la preparazione dei cibi sono dotate di manici che sotto calore scottano necessitando per la loro presa e spostamento dai piani di cottura l'uso di guanti anticalore(presine). La stessa porta di accesso alla cucina, considerata un'uscita d'esodo, è priva di ostacoli ed impedimenti all'apertura, e si affaccia sul corridoio della scuola permettendo lo sfollamento sul-lo stesso. Un'altra porta di alluminio, apribile verso l'esterno permette l'esodo sul cortile della scuola. Locali sono dotati di impianto di riscaldamento centralizzato con caldaia. La cucina è dotata di quattro finestre, per il ricambio dell'aria, collocate nella parte alta della parete sul lato destro rispetto ai fuochi;

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	Cod. / Tec.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	28 di 38

due non apribili e due basculanti, le stesse sono dimensionate in modo tale da garantire un numero sufficiente ed adeguato di ricambi d'aria. I lavoratori non sono esposti a correnti d'aria fastidiose. L'illuminazione artificiale è garantita da luci al neon posizionate sul soffitto. È presente un estintore con relativa segnaletica che viene controllato ogni 6 mesi dalle ditte specializzate che rilasciano appositi tagliandi e ricaricati ogni anno.

### **SCUOLA MATERNA CASALE THAUERO**

La mensa trova collocazione all'interno della struttura dove ha sede la stessa scuola

L'ambiente di lavoro è costituito da una cucina, una dispensa, uno spazio con armadietti per il vestiario e per lo stoccaggio dei prodotti per la deterzione dei piatti e per le pulizie dei locali e i servizi igienici. Il servizio igienico, dotato di mezzi per la deterzione e per asciugarsi, risulta adeguato. Sono presenti due porte, una che dà alla mensa e un'altra con maniglione antipanico che fungeda uscita di emergenza si affaccia sul cortile della scuola.

Il pavimento e le pareti della mensa sono di materiali lavabili. Il pavimento non presenta rischi di inciampo o di scivolamento, dislivelli o situazioni di instabilità. L'ambiente di lavoro è mantenuto in buone condizioni igieniche. La superficie minima per lavoratore 2 mq e la cubatura 10 m, è garantita. Le postazioni di lavoro, in relazione ai dipendenti che vi lavorano, corrispondono ai requisiti ergonomici fissati dalla legge. Gli spazi di lavoro le dimensioni del locale e la disposizione degli arredi, garantiscono movimenti agevoli senza creare limitazioni negli spostamenti. Sul piano di cottura una cappa di aspirazione impedisce

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	COD. / TEC.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	29 di 38

la dispersione di fumi nell'ambiente. Vengono oltremodo effettuate periodiche manutenzione e pulizia dei filtri per scongiurare il rischio della proliferazione microbiologica che causerebbe il rilascio di batteri, tossine e spore nell'aria immessa nell'ambiente. Lo spazio di lavoro è dimensionato in modo tale da non creare situazioni di rischio per chi quotidianamente vi lavora.

Il ripostiglio è dotato di scaffali per la sistemazione degli alimenti non deperibili e le stoviglie, di altezza tale da permette di raggiungere i piani più alti in modo agevole e non essere necessario l'utilizzo di scale. Le attrezzature utilizzate sono:

LAVASTOVIGLIE
CONGELATORE
FRIGORIFERO
CUCINA A GAS
ATTREZZI MANUALI

Le pentole di alluminio in uso per la preparazione dei cibi sono dotate di manici che sotto calore scottano necessitando per la loro presa e spostamento dai piani di cottura l'uso di guanti anticalore (presine). Gli spazi di lavoro e l'organizzazione delle aree per la gestione delle attività risulta dimensionato in modo tale da esserci uno spazio di lavoro sufficiente per permettere i movimenti operativi. I locali sono dotati di impianto di riscaldamento centralizzato con caldaia. La cucina è dotata di finestre dimensionate in modo tale da garantire un numero sufficiente ed adeguato di ricambio d'aria. I lavoratori non sono esposti a correnti d'aria fastidiose. L'illuminazione artificiale è garantita da luci al neon posizionate sul soffitto. Nella mensa è presente un estintore che viene controllato ogni 6 mesi dalle ditte specializzate che rilasciano appositi tagliandi.

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	Cod. / Tec.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	30 di 38

## Disposizioni per la sicurezza

### Disposizioni in merito all'informazione e formazione – art.li 36 e 37 del D. Lgs. 81/08

Tutti i lavoratori espletanti il servizio dovranno risultare adeguatamente informati ed informati in merito ai rischi per la salute e la sicurezza specifici dell'attività nonché su quelli oggetto del presente appalto.

### Sorveglianza sanitaria – art. 41 del D. Lgs. 81/2008

Ove previsto tutti i lavoratori espletanti il servizio dovranno essere sottoposti a sorveglianza sanitaria e risultare idonei alla mansione svolta.

### Gestione emergenze

La Società appaltatrice dovrà prendere visione del piano di emergenza affisso presso ogni plesso scolastico e partecipare alle varie prove e simulazioni di emergenza ed evacuazione che le gestioni della sicurezza dei singoli plessi scolastici realizzerà.

### Disposizioni in caso di emergenze

- dovrà essere sempre presente un estintore a polvere da 6Kg e un pacchetto di medicazione presso ogni luogo di lavoro frequentato.
- i prodotti del pacchetto di medicazione dovranno essere periodicamente controllati ed eventualmente sostituiti in caso di superamento delle date di scadenza;
- gli estintori dovranno essere sottoposti alle obbligatorie verifiche semestrali da parte del fornitore;
- In caso di emergenze verificatesi all'interno delle strutture scolastiche provvedere ad allontanare le persone ivi presenti e circoscrivere l'area di rischio;
- comunicare tempestivamente la situazione di emergenza ai responsabili di plesso;
- impedire l'avvicinamento di persone fino al non avvenuto ripristino delle condizioni di sicurezza;
- In caso di principio d'incendio:
  - utilizzare l'estintore presente all'interno della struttura;
  - intervenire sulle fiamme dirigendo il getto del materiale estinguente a ventaglio sulla base del focolaio;
  - rimuovere, qualora presenti, eventuali materiali combustibili e/o infiammabili per circoscrivere l'incendio;
  - allontanare eventuali persone presenti nei pressi del focolaio;
  - qualora verificatosi all'interno dei plessi, comunicare al responsabile di struttura la situazione di rischio.

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	Cod. / Tec.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	31 di 38

## Obblighi e divieti

---



**DIVIETO DI FUMARE**



**DIVIETO DI UTILIZZO DI FIAMME LIBERE**



**OBBLIGO DI PROCEDERE A PASSO D'UOMO ALL'INTERNO DELLE AREE DEI PLESI SCOLSATICI**

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	COD. / TEC.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	32 di 38

## Individuazione dei rischi e delle misure preventive e protettive

ATTIVITÀ	RISCHI		N	E	VALUTAZIONE DEL RISCHIO	CARATTERIZZAZIONE DEL RISCHIO/ MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	DPI	ONERI SICUREZZA
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA		Scivolamenti	X		BASSO	Le operazioni di pulizia dei locali scolastici prevedono il lavaggio dei pavimenti con l'ausilio di attrezzi manuali; il rischio è rappresentato dalla possibilità di scivolare sulla superficie particolarmente umida. I locali oggetto delle pulizie vengono adeguatamente segnalati e segregati fino a che l'operatore non si sia accertato che la pavimentazione sia completamente asciutta.		4% DELL'IMPORTO DELL'APPALTO
		Inciampi	X		BASSO	Il pericolo è rappresentato dai possibili inciampi con conseguenti cadute cui si può andare incontro a causa della presenza di materiali a terra. Porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi; verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc.) utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni presenti.		
		Tagli agli arti superiori	X		BASSO	Uso di lame e taglienti. Onde evitare rischi legati all'utilizzo di taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati. Utilizzare idonei guanti antitaglio, specie nelle operazioni di taglio massivo.		
		Elettrocuzione	X		BASSO	Il rischio è rappresentato dalla possibilità che l'operatore possa essere esposto a contatti indiretti accidentali. Le		

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	Cod. / Tec.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	33 di 38

						linee elettriche sono protette da dispositivi magnetotermico differenziali.		
--	--	--	--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------	--	--

ATTIVITÀ	RISCHI		N	E	VALUTAZIONE DEL RISCHIO	PROCEDURE OPERATIVE	DPI	ONERI SICUREZZA
	Segue					Gli impianti dispongono di protezioni contro le sovratensioni e i sovraccarichi e di idonea messa a terra. L'impianto viene verificato periodicamente.		
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA		Investimenti		X	<b>BASSO</b>	E' previsto il passaggio di veicoli nelle areaa di transito esterne. Gli automezzi marciano ad una velocità inferiore ai 10 Km/h.		4% dell'importo dell'appalto
		Ustione	X		<b>MEDIO</b>	Esposto a fiamme e calore provenienti dall'uso delle macchine e delle attrezzature utilizzate per la cottura dei cibi. Le macchine sono dotate di marcatura di conformità alla normativa CE, i dispositivi di protezione sono tali che la loro mancanza o malfunzionamento impedisce messa in funzione della macchina o ne provoca l'arresto. Verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti. Adottare guanti anticalore nei casi previsti.		

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	Cod. / Tec.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	34 di 38

		Incendio		X	<b>MEDIO</b>	<p>Presenza di materiale e prodotti infiammabili quali carta, cartone ed imballaggi degli alimenti.</p> <p>L'impresa specializzata deve prendere visione delle procedure di emergenza. Al verificarsi di una emergenza tutti sono tenuti ad attivarsi senza compromettere la propria e altrui incolumità contattando gli addetti alle emergenze. I luoghi di lavoro dispongono di planimetrie di emergenze sulle quali sono riportati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vie di esodo ed uscite di sicurezza;</li> <li>- ubicazione dei presidi antincendio;</li> <li>- ubicazione delle cassette di primo soccorso.</li> </ul>		
--	--	----------	--	---	--------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

N = condizioni normali E = condizioni di emergenza

**PERICOLI EVIDENZIATI DALL'APPALTANTE**

	        	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	        	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
--	----------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

   	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	   	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**IDONEITA' TECNICO PROFESSIONALE****D. Lgs. 81/2008**

L'art. 26 comma 1 lettera a) del TU della sicurezza impone al datore di lavoro della ditta committente di verificare l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione, secondo un decreto ancora da emanarsi e nel frattempo la verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:

1. acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio industria e artigianato
2. acquisizione dell'autocertificazione delle imprese appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale ai sensi dell'art. 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa (D.P.R. 445/2000).

**Idoneità tecnico professionale:**

**1.** Ai fini della verifica dell'idoneità tecnico professionale le imprese dovranno esibire al committente o al responsabile dei lavori almeno:

- a) Iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato con oggetto sociale inerente alla tipologia dell'appalto;
- b) documento di valutazione dei rischi ai sensi dell'articolo 16, comma 1, lettera b) o autocertificazione di cui all'articolo 28, comma 5, del presente decreto legislativo;
- c) specifica documentazione attestante la conformità di macchine, attrezzature e opere provvisorie, alle disposizioni di cui al presente decreto legislativo;
- d) elenco dei dispositivi di protezione individuali forniti ai lavoratori;
- e) nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione, degli incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione, di primo soccorso e gestione dell'emergenza, del

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	Cod. / Tec.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	37 di 38

- medico competente quando necessario;
- f) nominativo del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza;
  - g) attestati inerenti alla formazione delle suddette figure e dei lavoratori prevista dal presente decreto legislativo;
  - h) elenco dei lavoratori risultanti dal libro matricola e relativa idoneità sanitaria prevista dal presente decreto legislativo;
  - i) documento unico di regolarità contributiva di cui al decreto ministeriale 24 ottobre 2007;
  - l) dichiarazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdetti dicui all'art. 14 del presente decreto legislativo;

**2. I lavoratori autonomi dovranno esibire almeno:**

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

**3. In caso di subappalto il datore di lavoro committente verifica l'idoneità tecnico-professionale dei subappaltatori con gli stessi criteri di cui al precedente punto 1.**

DATA	PROTOCOLLO	VERSIONE	CODICE CLIENTE	Cod. / Tec.	PAGINA
16.02.2021	28	1.0	2239	AA	38 di 38