



COMUNE di CARDITO

Città Metropolitana di Napoli

SERVIZI SOCIALI e PUBBLICA ISTRUZIONE



Documento unico di valutazione dei rischi di natura interferenziale

APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA - Allegato "4" del C.S.A.

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

INDICE DI REVISIONE	DATA DI PRIMA EMISSIONE			APPROVAZIONE DDL
	DATA DI AGGIORNAMENTO	SEGNALAZIONE TIPO MODIFICA	DATA DECORRENZA MODIFICA	
001				
002				
003				

1. STAZIONE APPALTANTE

Comune di Cardito, Piazza Garibaldi 1, telefono: 081 19728348, e-mail segretario.cardito@asmepec.it

Responsabile unico del procedimento: Dott. Ottavio Verde

2. SEDE DI SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITA'

L'attività si svolgerà nel Comune di Cardito e specificatamente presso:

SCUOLE	Ubicazione	Dettaglio
SCUOLA DELL'INFANZIA "G. Rodari"	Via Prampolini	5 gg. a settimana (lunedì-venerdì)
SCUOLA DELL'INFANZIA "G. Siani"	Via Castiello	5 gg. a settimana (lunedì-venerdì)
SCUOLA DELL'INFANZIA "Polo - Galilei"	Viale Kennedy	5 gg. a settimana (lunedì-venerdì)
SCUOLA DELL'INFANZIA "Don Bosco"	Via Taverna	5 gg. a settimana (lunedì-venerdì)
SCUOLA DELL'INFANZIA "Giovanni XXIII"	Via Manzoni	5 gg. a settimana (lunedì-venerdì)

3. DESCRIZIONE DEI LAVORI IN APPALTO

L'oggetto dell'appalto è la gestione del servizio di ristorazione scolastica comprendente i seguenti servizi e/o forniture:

- la preparazione, cottura ed il confezionamento dei pasti in legume fresco-caldo presso la cucina centralizzata della ditta aggiudicataria nonché il trasporto e la consegna dei pasti con la modalità mono porzione agli alunni e insegnanti dei plessi scolastici;
- l'approntamento delle aule presso le scuole, la distribuzione dei pasti, pulizia e riordino delle aule e dei bagni;
- il ritiro, la pulizia e disinfezione, da effettuarsi quotidianamente, dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti;
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal Capitolato;
- la fornitura del materiale non alimentare necessario ad assicurare il servizio:
 - piatti e posate in materiale a perdere biodegradabile;
 - tovaglioli di carta, tovaglette in rapporto al numero di pasti serviti;
 - detersivi, materiale ed attrezzi per la pulizia e sanificazione di locali e attrezzature, contenitori per la spazzatura, guanti monouso e quant'altro necessario per il personale addetto alla somministrazione e alla pulizia.

4. PRESCRIZIONI GENERALI PER LA DITTA APPALTATRICE

Il Comune di Cardito si propone come obiettivo fondamentale della propria politica il pieno rispetto dell'integrità e della salute dei lavoratori impiegati nelle varie fasi di lavorazione, e delle altre persone potenzialmente coinvolte, nella logica di un miglioramento continuo. A tal fine, intende operare nel rispetto delle vigenti normative e considera prioritario l'utilizzo di attrezzature sicure ed adeguate alle lavorazioni da svolgere, la corretta organizzazione del lavoro, la formazione del personale e l'adozione di adeguate procedure di lavoro che consentano di ridurre al minimo il rischio d'infortunio.

In base all' art. 26 del D.lgs. 81\2009 è compito dei Datori di lavoro (Stazione Appaltante e Appaltatore) disporre dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui i lavoratori sono destinati a operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate. Allo scopo, in relazione alla situazione specifica, sarà nostra cura, in qualità di Committente, promuovere le necessarie riunioni di inizio lavori e periodiche con la ditta aggiudicataria, coinvolgendo contestualmente il Servizio di Prevenzione e Protezione delle Scuole ove sarà svolto l'appalto.

Per tutti i lavori affidati, dovranno essere rigorosamente osservate, a cura e responsabilità della ditta aggiudicataria, le norme di prevenzione infortuni di cui al D. Lgs. n. 81 del 9 Aprile 2008 e normative collegate, nonché le regole in materia di sicurezza e salute sul lavoro.

Sarà obbligo della ditta aggiudicataria provvedere all'informazione del proprio personale che dovrà accedere alle strutture indicate per i lavori assegnati con l'impegno al rispetto più completo delle disposizioni previste, e di vigilare sulla corretta applicazione delle stesse.

La ditta aggiudicataria si impegna ad assumere ogni iniziativa e adempimento necessario alla sicurezza delle attività svolte.

Sarà nostra facoltà richiamare in qualsiasi momento la ditta aggiudicataria all'osservanza di tali disposizioni e di richiedere altresì l'allontanamento del personale che non si attenga scrupolosamente alle stesse.

Rimane peraltro fondamentale il comune impegno allo scambio di reciproche informazioni, per coordinare gli interventi di prevenzione e protezione ritenuti necessari, anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle altre eventuali imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

La ditta aggiudicataria si impegna ad operare senza alterare in alcun modo le caratteristiche ed i livelli di sicurezza e di protezione dei luoghi di lavoro, nonché delle macchine, attrezzature ed impianti sopra citati.

Si impegna, altresì, a segnalare tempestivamente le situazioni di emergenza o le anomalie che venissero a determinarsi, nel corso o a causa dell'esecuzione dei lavori commessigli, ferma restando l'assunzione espressa dell'obbligo di adoperarsi, nei limiti delle specifiche competenze e dei mezzi a disposizione, per la prevenzione dei rischi e per la riduzione al minimo dei danni.

Con riferimento alle prestazioni oggetto dell'appalto, la Ditta Appaltatrice dovrà altresì rispettare la normativa vigente in materia di ambientale.

Si richiede di trasmettere almeno 10 giorni prima dell'inizio dei lavori:

- a. Certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
- b. Autocertificazione dell'impresa appaltatrice 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, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;
- c. Una dichiarazione attestante gli adempimenti in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro, debitamente compilata e firmata dal Datore di Lavoro;
- d. Elenco dei dipendenti che saranno impiegati nei lavori oggetto dell'Appalto con qualifiche, mansioni, ccnl applicato e relativa posizione INAIL e INPS;
- e. Il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e

Protezione e degli addetti incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e comunque di gestione delle emergenze;

- f. DURC;
- g. Documentazione di dettaglio delle misure e procedure di sicurezza adottate per l'esecuzione dei lavori previsti (Valutazione dei rischi), con eventuali osservazioni e proposte d'integrazione, aggiornamento o modifica al DUVRI.

5. REGOLE GENERALI PER LA TUTELA DELLA SICUREZZA E SALUTE

LAVORATORI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Ogni lavoratore della ditta aggiudicataria, nel periodo di permanenza negli spazi di lavoro oggetto dell'appalto, deve indossare idonei indumenti di lavoro come prescritto dalle vigenti norme di igiene ed esporre, in modo visibile, la tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori della ditta aggiudicataria operanti presso le mense scolastiche devono essere in possesso di adeguata informazione e formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, aggiornata tenendo conto delle informazioni contenute nel presente documento. Secondo la natura del rischio residuo presente, i lavoratori della ditta aggiudicataria devono muniti di idonei DPI che dovranno essere obbligatoriamente indossati.

DIVIETI DI CARATTERE PERSONALE

Oltre a tutti i divieti richiamati nella segnaletica di sicurezza presente nei locali o dettati da corrette procedure comportamentali, durante lo svolgimento dei lavori si ricorda espressamente il divieto di fumare in tutti i locali oggetto dell'appalto.

LUOGHI DI LAVORO

Il lavoro deve essere svolto nei locali ed aree assegnati, senza interferire con le normali attività scolastiche e in accordo con le Autorità scolastiche competenti e la Stazione appaltante. E' sempre vietato l'ingresso ai vani tecnici (centrali termiche, sala quadri ecc.); in caso di necessità contattare la Stazione Appaltante.

E' vietato ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali di qualsiasi natura. Durante le pause e al termine del lavoro, l'area di lavoro va lasciata pulita e sgombra da materiali e rifiuti di lavorazione che potrebbero rappresentare pericolo od ostacolo. Tutte le attrezzature vanno disposte in ordine, i cavi elettrici, le spine ed ogni altra attrezzatura elettrica va disinserita.

Non abbandonare rifiuti all'interno o all'esterno della struttura; per la gestione dei rifiuti utilizzare esclusivamente gli appositi bidoni di raccolta.

Al termine delle attività, prima di lasciare il luogo di lavoro, deve essere garantito il ripristino delle condizioni di sicurezza in tutte le aree di lavoro.

PREVENZIONE DEGLI INCENDI

E' vietata la disattivazione, anche temporanea, di impianti di rilevazione e allarme incendio, idranti, estintori, segnaletica, illuminazione di emergenza, così come l'ostruzione di percorsi d'esodo.

ATTREZZATURE DI LAVORO

Le attrezzature di lavoro introdotte dalla ditta (frullatori ed affettatrici, frigoriferi e congelatori, lavastoviglie ..) ove richiesto in relazione all'organizzazione del servizio, dovranno essere marcate CE, in possesso dei necessari dispositivi di sicurezza e mantenute in efficienza attraverso attività di controllo e manutenzione. Per l'installazione di dette attrezzature dovrà essere accertata preventivamente la

compatibilità degli impianti presenti sul luogo di utilizzo.

SOSTANZE CHIMICHE

Non è consentita l'introduzione, il deposito e l'uso di sostanze chimiche particolarmente pericolose per la salute e per la sicurezza delle persone e l'uso di sostanze infiammabili non espressamente autorizzati e previsti dal Capitolato. L'uso di sostanze chimiche pericolose deve essere segnalato preventivamente, attraverso la consegna delle schede di sicurezza.

MISURE ORGANIZZATIVE

Il datore di lavoro della ditta aggiudicataria e/o un delegato alla sicurezza della stessa ditta, prima dell'inizio dei lavori, dovrà effettuare i necessari sopralluoghi conoscitivi dei luoghi, sede dei lavori, al fine di conoscere i rischi presenti, individuare le misure di sicurezza da adottare durante l'attività lavorativa ed in caso di emergenza, coordinare le proprie attività con quelle svolte dalle scuole.

EMERGENZA

In caso emergenza seguire le indicazioni riportate nel piano di emergenza di ciascuna scuola (le planimetrie e le principali regole di comportamento sono affisse in diversi punti delle strutture scolastiche). Ogni squadra di lavoro dell'impresa appaltatrice dovrà disporre di almeno un addetto alla prevenzione incendi e un addetto alla gestione delle emergenze, che si dovrà coordinare con la squadra di emergenza di ciascuna scuola.

6. VALUTAZIONE DEI RISCHI IN ORDINE ALLE INTERFERENZE

Sulla scorta dei risultati dell'analisi della documentazione e dei luoghi di lavoro si procede alla valutazione dei rischi in ordine alle probabili condizioni rilevabili in relazione alla probabilità che un evento si verifichi ed al danno ipotizzabile.

Definizioni secondo UNI EN 292/1^a :

Pericolo: fonte di possibili lesioni o danni alla salute.

Rischio: combinazione di probabilità e di gravità di possibili lesioni o danni alla salute in una situazione pericolosa.

Valutazione del rischio: valutazione globale della probabilità e della gravità di possibili lesioni o danni alla salute in una situazione pericolosa per scegliere le adeguate misure di sicurezza.

Gravità: tiene conto delle conseguenze derivanti dal verificarsi di un infortunio nell'ambito della lavorazione considerata.

Gravità	Definizione
Lieve	Infortunio o inabilità temporanea con effetti rapidamente reversibili. Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili
Significativo	Infortunio o inabilità temporanea con disturbi o lesioni significative reversibili a medio termine. Esposizione cronica con effetti reversibili
Grave	Infortunio o inabilità temporanea con lesioni significative irreversibili o invalidità parziale. Esposizione cronica con effetti irreversibili o parzialmente invalidanti.
Gravissimo	Infortunio con lesioni molto gravi irreversibili e invalidità totale o conseguenze letali. Esposizione cronica con effetti letali o totalmente invalidanti.

Probabilità: tiene conto della probabilità che si verifichi l'infortunio di gravità sopraindicato, tenendo in considerazione la valutazione dei rischi e le seguenti condizioni ambientali. la valutazione numerica scelta è quella della sottostante legenda:

	Probabilità	Definizione
1	Improbabile	Non sono noti episodi già verificati, e/o il danno si può verificare solo per una concatenazione di eventi improbabili e tra loro indipendenti, e/o il verificarsi del danno susciterebbe incredulità
2	Poco probabile	Sono noti rari episodi già verificati, e/o il danno può verificarsi solo in circostanze particolari. Il verifica del danno susciterebbe sorpresa
3	Probabile	E' noto qualche episodio in cui il pericolo ha causato danno, e/o il pericolo può trasformarsi in danno anche se non in modo automatico, e/o il verificarsi del danno susciterebbe scarsa sorpresa
4	Molto probabile	Sono noti episodi in cui il pericolo ha causato danno, e/o il pericolo può trasformarsi in danno con una correlazione, e/o diretta il verificarsi del danno non susciterebbe sorpresa

Stima:

		Probabilità			
		1	2	3	4
Danno	1	1	2	3	4
	2	2	4	6	8
	3	3	6	9	12
	4	4	8	12	16

	B rischio basso		M rischio medio		A rischio alto		AA rischio altissimo
--	---------------------------	--	---------------------------	--	--------------------------	--	--------------------------------

Di seguito si riportano le informazioni sui rischi specifici rilevati e sulle principali misure di prevenzione e di emergenza definite, al fine dell'informazione reciproca e il coordinamento delle attività tra i diversi datori di lavoro, con lo scopo di eliminare o ridurre al minimo i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese.

7.1 PRINCIPALI PERICOLI E STIMA RISCHI AMBIENTE LAVORO

7.1.1 Scuola dell'Infanzia "G. Rodari", via Prampolini – Cardito (NA)

SI	NO	Descrizione Pericoli	STIMA RISCHIO				NOTE
			B	M	A	AA	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	1. Carenze di aerazione naturale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	2. Carenze illuminazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	3. Carenze servizi igienici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4. Carenze spogliatoi	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	E' adibito a spogliatoio l'antibagno. Non sono presenti docce.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5. Pavimenti pericolosi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La pavimentazione bagnata o unta può risultare scivolosa. E' necessario l'uso di calzature con impronta antiscivolo
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	6. Pericoli Aree di transito (ostacoli, oggetti sporgenti, larghezza insufficiente ..)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le aree di transito sono sufficientemente ampie e non sono presenti rischi particolari eccetto quanto rilevato al punto precedente
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	7. Carenze percorsi e uscite di emergenza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8. Ergonomia e movimentazione dei carichi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nel corso delle pulizie saranno movimentati tavoli e sedie(oltre ai contenitori delle pietanze). E' necessario che l'impresa appaltatrice valuti con attenzione il rischio al fine di individuare le necessarie misure organizzative di prevenzione.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	9. Spazi ristretti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	10. Strutture instabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	11. Caduta di oggetti dall'alto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	12. Luoghi con rischio caduta dall'alto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	13. Scale portatili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La Stazione Appaltante non mette a disposizione dell'impresa Appaltatrice scale portatili.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	14. Attrezzature di lavoro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La mensa non dispone di proprie attrezzature di lavoro
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	15. Attrezzature manuali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La mensa non dispone di proprie attrezzature manuali
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16. Impianto elettrico	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Richiedere alla Committente le informazioni necessarie al corretto utilizzo dell'impianto, con particolare riferimento alle attrezzature elettriche che eventualmente l'impresa Appaltatrice introdurrà per lo svolgimento dell'appalto.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	17. Apparecchiature ad alimentazione elettrica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La mensa non dispone di proprie attrezzature elettriche.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	18. Impianti a pressione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

SI	NO	Descrizione Pericoli	STIMA RISCHIO				NOTE
			B	M	A	AA	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	19. Sostanze pericolose per la salute e la sicurezza	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Il capitolato speciale d'appalto prevede che l'impresa Appaltante fornisca direttamente i materiali necessari per la pulizia e sanificazione dei locali. Detti materiali dovranno essere conservati in idoneo armadio metallico tenuto chiuso a chiave. Dovranno essere messe a disposizione della Stazione Appaltante le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	20. Rischio biologico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	21. Agenti cancerogeni - mutageni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	22. Amianto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	23. Presenza di Atmosfere esplosive (sostanze infiammabili, polveri)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La mensa non dispone di cucina con impianto a gas
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24. Incendio	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La scuola è classificata a rischio di incendio Medio ai sensi del DM 10 marzo 1998.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	25. Rumore	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Durante la somministrazione dei pasti sarà presente un moderato livello di rumore provocato dalla presenza degli alunni.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	26. Vibrazioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	27. Campi elettromagnetici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	28. Radiazioni ottiche artificiali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	29. Mezzi in movimento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nelle aree di transito-parcheggio esterne.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	30. Emergenze	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La scuola dispone di piano di emergenza. Sarà fornita copia prima dell'inizio dei lavori.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	31. Presenza di pubblico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Non si considera "pubblico" la presenza degli scolari ed insegnanti interessati dal servizio.

7.1 PRINCIPALI PERICOLI E STIMA RISCHI AMBIENTE LAVORO

7.1.2 Scuola dell'Infanzia "G. Siani", via Castiello – Cardito (NA)

SI	NO	Descrizione Pericoli	STIMA RISCHIO				NOTE
			B	M	A	AA	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	1. Carenze di aerazione naturale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	2. Carenze illuminazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	3. Carenze servizi igienici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4. Carenze spogliatoi	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	E' adibito a spogliatoio l'antibagno. Non sono presenti docce.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5. Pavimenti pericolosi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La pavimentazione bagnata o unta può risultare scivolosa. E' necessario l'uso di calzature con impronta antiscivolo
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	6. Pericoli Aree di transito (ostacoli, oggetti sporgenti, larghezza insufficiente ..)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le aree di transito sono sufficientemente ampie e non sono presenti rischi particolari eccetto quanto rilevato al punto precedente
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	7. Carenze percorsi e uscite di emergenza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8. Ergonomia e movimentazione dei carichi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nel corso delle pulizie saranno movimentati tavoli e sedie(oltre ai contenitori delle pietanze). E' necessario che l'impresa appaltatrice valuti con attenzione il rischio al fine di individuare le necessarie misure organizzative di prevenzione.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	9. Spazi ristretti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	10. Strutture instabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	11. Caduta di oggetti dall'alto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	12. Luoghi con rischio caduta dall'alto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	13. Scale portatili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La Stazione Appaltante non mette a disposizione dell'impresa Appaltatrice scale portatili.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	14. Attrezzature di lavoro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La mensa non dispone di proprie attrezzature di lavoro
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	15. Attrezzature manuali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La mensa non dispone di proprie attrezzature manuali
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16. Impianto elettrico	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Richiedere alla Committente le informazioni necessarie al corretto utilizzo dell'impianto, con particolare riferimento alle attrezzature elettriche che eventualmente l'impresa Appaltatrice introdurrà per lo svolgimento dell'appalto.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	17. Apparecchiature ad alimentazione elettrica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La mensa non dispone di proprie attrezzature elettriche.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	18. Impianti a pressione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

SI	NO	Descrizione Pericoli	STIMA RISCHIO				NOTE
			B	M	A	AA	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	19. Sostanze pericolose per la salute e la sicurezza	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Il capitolato speciale d'appalto prevede che l'impresa Appaltante fornisca direttamente i materiali necessari per la pulizia e sanificazione dei locali. Detti materiali dovranno essere conservati in idoneo armadio metallico tenuto chiuso a chiave. Dovranno essere messe a disposizione della Stazione Appaltante le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	20. Rischio biologico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	21. Agenti cancerogeni - mutageni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	22. Amianto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	23. Presenza di Atmosfere esplosive (sostanze infiammabili, polveri)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La mensa non dispone di cucina con impianto a gas
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24. Incendio	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La scuola è classificata a rischio di incendio Medio ai sensi del DM 10 marzo 1998.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	25. Rumore	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Durante la somministrazione dei pasti sarà presente un moderato livello di rumore provocato dalla presenza degli alunni.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	26. Vibrazioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	27. Campi elettromagnetici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	28. Radiazioni ottiche artificiali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	29. Mezzi in movimento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nelle aree di transito-parcheggio esterne.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	30. Emergenze	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La scuola dispone di piano di emergenza. Sarà fornita copia prima dell'inizio dei lavori.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	31. Presenza di pubblico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Non si considera "pubblico" la presenza degli scolari ed insegnanti interessati dal servizio.

7.1 PRINCIPALI PERICOLI E STIMA RISCHI AMBIENTE LAVORO

7.1.3 Scuola dell'Infanzia "Polo - Galilei", viale Kennedy – Cardito (NA)

SI	NO	Descrizione Pericoli	STIMA RISCHIO				NOTE
			B	M	A	AA	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	1. Carenze di aerazione naturale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	2. Carenze illuminazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	3. Carenze servizi igienici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4. Carenze spogliatoi	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	E' adibito a spogliatoio l'antibagno. Non sono presenti docce.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5. Pavimenti pericolosi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La pavimentazione bagnata o unta può risultare scivolosa. E' necessario l'uso di calzature con impronta antiscivolo
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	6. Pericoli Aree di transito (ostacoli, oggetti sporgenti, larghezza insufficiente ..)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le aree di transito sono sufficientemente ampie e non sono presenti rischi particolari eccetto quanto rilevato al punto precedente
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	7. Carenze percorsi e uscite di emergenza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8. Ergonomia e movimentazione dei carichi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nel corso delle pulizie saranno movimentati tavoli e sedie(oltre ai contenitori delle pietanze). E' necessario che l'impresa appaltatrice valuti con attenzione il rischio al fine di individuare le necessarie misure organizzative di prevenzione.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	9. Spazi ristretti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	10. Strutture instabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	11. Caduta di oggetti dall'alto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	12. Luoghi con rischio caduta dall'alto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	13. Scale portatili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La Stazione Appaltante non mette a disposizione dell'impresa Appaltatrice scale portatili.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	14. Attrezzature di lavoro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La mensa non dispone di proprie attrezzature di lavoro
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	15. Attrezzature manuali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La mensa non dispone di proprie attrezzature manuali
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16. Impianto elettrico	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Richiedere alla Committente le informazioni necessarie al corretto utilizzo dell'impianto, con particolare riferimento alle attrezzature elettriche che eventualmente l'impresa Appaltatrice introdurrà per lo svolgimento dell'appalto.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	17. Apparecchiature ad alimentazione elettrica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La mensa non dispone di proprie attrezzature elettriche.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	18. Impianti a pressione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

SI	NO	Descrizione Pericoli	STIMA RISCHIO				NOTE
			B	M	A	AA	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	19. Sostanze pericolose per la salute e la sicurezza	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Il capitolato speciale d'appalto prevede che l'impresa Appaltante fornisca direttamente i materiali necessari per la pulizia e sanificazione dei locali. Detti materiali dovranno essere conservati in idoneo armadio metallico tenuto chiuso a chiave. Dovranno essere messe a disposizione della Stazione Appaltante le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	20. Rischio biologico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	21. Agenti cancerogeni - mutageni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	22. Amianto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	23. Presenza di Atmosfere esplosive (sostanze infiammabili, polveri)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La mensa non dispone di cucina con impianto a gas
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24. Incendio	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La scuola è classificata a rischio di incendio Medio ai sensi del DM 10 marzo 1998.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	25. Rumore	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Durante la somministrazione dei pasti sarà presente un moderato livello di rumore provocato dalla presenza degli alunni.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	26. Vibrazioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	27. Campi elettromagnetici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	28. Radiazioni ottiche artificiali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	29. Mezzi in movimento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nelle aree di transito-parcheggio esterne.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	30. Emergenze	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La scuola dispone di piano di emergenza. Sarà fornita copia prima dell'inizio dei lavori.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	31. Presenza di pubblico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Non si considera "pubblico" la presenza degli scolari ed insegnanti interessati dal servizio.

7.1 PRINCIPALI PERICOLI E STIMA RISCHI AMBIENTE LAVORO

7.1.4 Scuola dell'Infanzia "Don Bosco", via Taverna – Cardito (NA)

SI	NO	Descrizione Pericoli	STIMA RISCHIO				NOTE
			B	M	A	AA	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	1. Carenze di aerazione naturale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	2. Carenze illuminazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	3. Carenze servizi igienici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4. Carenze spogliatoi	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	E' adibito a spogliatoio l'antibagno. Non sono presenti docce.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5. Pavimenti pericolosi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La pavimentazione bagnata o unta può risultare scivolosa. E' necessario l'uso di calzature con impronta antiscivolo
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	6. Pericoli Aree di transito (ostacoli, oggetti sporgenti, larghezza insufficiente ..)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le aree di transito sono sufficientemente ampie e non sono presenti rischi particolari eccetto quanto rilevato al punto precedente
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	7. Carenze percorsi e uscite di emergenza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8. Ergonomia e movimentazione dei carichi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nel corso delle pulizie saranno movimentati tavoli e sedie(oltre ai contenitori delle pietanze). E' necessario che l'impresa appaltatrice valuti con attenzione il rischio al fine di individuare le necessarie misure organizzative di prevenzione.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	9. Spazi ristretti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	10. Strutture instabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	11. Caduta di oggetti dall'alto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	12. Luoghi con rischio caduta dall'alto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	13. Scale portatili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La Stazione Appaltante non mette a disposizione dell'impresa Appaltatrice scale portatili.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	14. Attrezzature di lavoro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La mensa non dispone di proprie attrezzature di lavoro
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	15. Attrezzature manuali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La mensa non dispone di proprie attrezzature manuali
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16. Impianto elettrico	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Richiedere alla Committente le informazioni necessarie al corretto utilizzo dell'impianto, con particolare riferimento alle attrezzature elettriche che eventualmente l'impresa Appaltatrice introdurrà per lo svolgimento dell'appalto.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	17. Apparecchiature ad alimentazione elettrica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La mensa non dispone di proprie attrezzature elettriche.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	18. Impianti a pressione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

SI	NO	Descrizione Pericoli	STIMA RISCHIO				NOTE
			B	M	A	AA	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	19. Sostanze pericolose per la salute e la sicurezza	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Il capitolato speciale d'appalto prevede che l'impresa Appaltante fornisca direttamente i materiali necessari per la pulizia e sanificazione dei locali. Detti materiali dovranno essere conservati in idoneo armadio metallico tenuto chiuso a chiave. Dovranno essere messe a disposizione della Stazione Appaltante le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	20. Rischio biologico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	21. Agenti cancerogeni - mutageni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	22. Amianto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	23. Presenza di Atmosfere esplosive (sostanze infiammabili, polveri)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La mensa non dispone di cucina con impianto a gas
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24. Incendio	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La scuola è classificata a rischio di incendio Medio ai sensi del DM 10 marzo 1998.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	25. Rumore	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Durante la somministrazione dei pasti sarà presente un moderato livello di rumore provocato dalla presenza degli alunni.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	26. Vibrazioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	27. Campi elettromagnetici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	28. Radiazioni ottiche artificiali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	29. Mezzi in movimento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nelle aree di transito-parcheggio esterne.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	30. Emergenze	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La scuola dispone di piano di emergenza. Sarà fornita copia prima dell'inizio dei lavori.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	31. Presenza di pubblico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Non si considera "pubblico" la presenza degli scolari ed insegnanti interessati dal servizio.

7.1 PRINCIPALI PERICOLI E STIMA RISCHI AMBIENTE LAVORO

7.1.5 Scuola dell'Infanzia "Giovanni XXIII", via Manzoni – Cardito (NA)

SI	NO	Descrizione Pericoli	STIMA RISCHIO				NOTE
			B	M	A	AA	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	1. Carenze di aerazione naturale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	2. Carenze illuminazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	3. Carenze servizi igienici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4. Carenze spogliatoi	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	E' adibito a spogliatoio l'antibagno. Non sono presenti docce.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5. Pavimenti pericolosi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La pavimentazione bagnata o unta può risultare scivolosa. E' necessario l'uso di calzature con impronta antiscivolo
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	6. Pericoli Aree di transito (ostacoli, oggetti sporgenti, larghezza insufficiente ..)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le aree di transito sono sufficientemente ampie e non sono presenti rischi particolari eccetto quanto rilevato al punto precedente
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	7. Carenze percorsi e uscite di emergenza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8. Ergonomia e movimentazione dei carichi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nel corso delle pulizie saranno movimentati tavoli e sedie(oltre ai contenitori delle pietanze). E' necessario che l'impresa appaltatrice valuti con attenzione il rischio al fine di individuare le necessarie misure organizzative di prevenzione.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	9. Spazi ristretti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	10. Strutture instabili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	11. Caduta di oggetti dall'alto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	12. Luoghi con rischio caduta dall'alto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	13. Scale portatili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La Stazione Appaltante non mette a disposizione dell'impresa Appaltatrice scale portatili.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	14. Attrezzature di lavoro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La mensa non dispone di proprie attrezzature di lavoro
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	15. Attrezzature manuali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La mensa non dispone di proprie attrezzature manuali
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16. Impianto elettrico	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Richiedere alla Committente le informazioni necessarie al corretto utilizzo dell'impianto, con particolare riferimento alle attrezzature elettriche che eventualmente l'impresa Appaltatrice introdurrà per lo svolgimento dell'appalto.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	17. Apparecchiature ad alimentazione elettrica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La mensa non dispone di proprie attrezzature elettriche.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	18. Impianti a pressione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

SI	NO	Descrizione Pericoli	STIMA RISCHIO				NOTE
			B	M	A	AA	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	19. Sostanze pericolose per la salute e la sicurezza	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Il capitolato speciale d'appalto prevede che l'impresa Appaltante fornisca direttamente i materiali necessari per la pulizia e sanificazione dei locali. Detti materiali dovranno essere conservati in idoneo armadio metallico tenuto chiuso a chiave. Dovranno essere messe a disposizione della Stazione Appaltante le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	20. Rischio biologico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	21. Agenti cancerogeni - mutageni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	22. Amianto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	23. Presenza di Atmosfere esplosive (sostanze infiammabili, polveri)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La mensa non dispone di cucina con impianto a gas
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24. Incendio	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La scuola è classificata a rischio di incendio Medio ai sensi del DM 10 marzo 1998.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	25. Rumore	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Durante la somministrazione dei pasti sarà presente un moderato livello di rumore provocato dalla presenza degli alunni.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	26. Vibrazioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	27. Campi elettromagnetici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	28. Radiazioni ottiche artificiali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	29. Mezzi in movimento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nelle aree di transito-parcheggio esterne.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	30. Emergenze	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	La scuola dispone di piano di emergenza. Sarà fornita copia prima dell'inizio dei lavori.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	31. Presenza di pubblico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Non si considera "pubblico" la presenza degli scolari ed insegnanti interessati dal servizio.

7.2 POTENZIALI INTERFERENZE CON LE ATTIVITA' DELLE SCUOLE

L'inizio dei lavori deve essere annualmente preceduto da un sopralluogo nelle aree di lavoro, congiunto tra i Responsabili della Stazione Appaltante, della Scuola e dell'Impresa Appaltatrice, per la definizione di tutti gli aspetti operativi e le implicazioni di sicurezza conseguenti. Il Datore di lavoro dell'Impresa Appaltatrice dovrà vigilare nei confronti del proprio personale sulla corretta applicazione delle misure di sicurezza previste.

Individuazione rischi interferenti	Misure di prevenzione e protezione	STIMA RISCHIO			
		B	M	A	AA
Scivolamento di persone in presenza di pavimenti bagnati	<p>Le attività di pulizia dei locali mensa dovranno essere svolte di norma al di fuori degli orari di presenza di alunni ed insegnanti.</p> <p>Ad inizio lavori di pulizia, dovrà essere posizionato idoneo cartello di avvertimento (pavimenti bagnati), in corrispondenza all'accesso ai luoghi, da rimuovere solo a pavimento asciutto.</p> <p>Usare idonee calzature antiscivolo.</p>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Incremento della probabilità d'incendio	<p>In tutti gli ambienti è disposto il divieto di fumare. Non devono essere svolte attività che possano incrementare il rischio d'incendio.</p> <p>Tutte le attrezzature elettriche utilizzate, a fine servizio dovranno essere disalimentate dall'impianto elettrico (eccetto i frigoriferi).</p> <p>Durante le attività svolte, non deve essere in alcun modo limitata l'accessibilità ai dispositivi di protezione antincendio attiva e passiva.</p> <p>Ogni squadra di lavoro dell'Impresa Appaltatrice dovrà comprendere almeno un addetto alla prevenzione incendi, il quale dovrà essere coordinato con la squadra di emergenza delle scuole.</p> <p>E' necessaria un'attenta presa visione dei luoghi di lavoro e delle misure definite in ogni scuola per la gestione delle emergenze. Con la presa visione dei</p>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>


	<p>luoghi di intervento, saranno illustrate le caratteristiche dei luoghi di lavoro, ed indicate la collocazione e la composizione dei materiali combustibili ivi eventualmente presenti nonché l'informazione sulle procedure di sicurezza relative agli argomenti succitati e sui mezzi di protezione disponibili. Qualora questo non fosse ancora ritenuto esauriente dall'Impresa Appaltatrice, il Referente dell'Appalto si renderà disponibile per ulteriori chiarimenti ed approfondimenti in materia.</p>				
<p>Difficoltà di transito per presenza di ostacoli. riduzione o impossibilità d'uso delle vie d'esodo e uscite di emergenza</p>	<p>Rispettare l'obbligo di mantenere le aree di transito libere da materiali che possano ingombrare anche temporaneamente le zone di passaggio e costituire un pericolo per le persone, ed in particolare le uscite di emergenza e le vie d'esodo.</p>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>Caduta di oggetti da scaffalature o ripiani</p>	<p>Collocare sempre oggetti ed attrezzature sempre in condizioni di stabilità.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>Rischi riconducibili alla presenza di prodotti chimici e detersivi per pulizie (possibile accesso agli stessi da parte di terzi – alunni)</p>	<p>I prodotti di pulizia e detersivi utilizzati devono essere non pericolosi o a bassa pericolosità. Devono essere custoditi in appositi armadietti chiusi a chiave (ove non disponibili dovranno essere messi a disposizione dall'Appaltatore), all'interno dei locali assegnati, dove devono essere presenti le schede di sicurezza. In alternativa, i prodotti devono essere portati via alla fine del lavoro. E' assolutamente vietato utilizzare contenitori senza l'etichetta di sicurezza del prodotto contenuto. Le schede di sicurezza devono essere custodite presso il luogo di deposito. Copia delle stesse deve essere consegnata alla Stazione Appaltante.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<p>Rischi riconducibili alla presenza ed uso di attrezzature di lavoro</p>	<p>Attrezzature ed attrezzi inerenti al servizio da svolgere, introdotti presso le mense dall'impresa aggiudicataria, devono essere idonei, conformi alle vigenti normative in materia di sicurezza, correttamente installati e opportunamente utilizzati. Gli stessi non devono essere utilizzati e custoditi in modo da non costituire un pericolo per gli alunni e il personale della scuola. Inoltre l'Impresa Appaltatrice si impegna a formare il proprio personale al corretto impiego delle proprie macchine ed attrezzature. Nessun lavoratore potrà essere adibito a qualsiasi attività senza la necessaria formazione specifica.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>Rischio elettrico</p>	<p>Gli impianti elettrici devono essere rispondenti alla sicurezza antinfortunistica (contro i contatti accidentali, diretti ed indiretti con parti in tensione). Il Responsabile della Stazione Appaltante fornirà tutte le informazioni e la documentazione riguardante gli impianti elettrici. Si richiama l'obbligo dell'Impresa Appaltatrice, di verificare le caratteristiche dell'impianto in relazione alle apparecchiature da alimentare, nonché di utilizzare cavi elettrici ed attrezzature conformi alle disposizioni vigenti e con grado di protezione adeguato al luogo di utilizzo, evitando l'uso di ciabatte, adattatori e spine multiple.. Non gettare acqua sulle pareti o sul pavimento con secchi o pompe. Non usare questa modalità in modo assoluto in presenza di prese o interruttori a parete. Accertarsi prima del lavaggio che non ci siano fili elettrici o prolunghe pendenti.</p>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<p>Mancato ripristino delle condizioni di sicurezza durante le pause di lavoro o a fine giornata</p>	<p>Durante le pause e al termine del lavoro, l'area di lavoro va lasciata pulita e sgombra da materiali e rifiuti di lavorazione che potrebbero rappresentare pericolo od ostacolo. Tutte le attrezzature vanno disposte in ordine, i cavi elettrici, le spine ed ogni altra attrezzatura elettrica va disinserita. Al termine delle attività, prima di lasciare il luogo di lavoro, deve essere garantito il ripristino delle condizioni di sicurezza in tutte le aree di lavoro. Eventuali superfici bagnate e altre situazioni di pericolo devono essere sempre segnalate</p>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>Gestione emergenze</p>	<p>Devono essere illustrate al personale operante presso le mense scolastiche, le procedure di emergenza definite presso ciascuna scuola, e deve essere comunicato il referente interno da avvisare in caso di emergenza o necessità. Qualsiasi situazione di eventuale pericolo dovrà essere immediatamente segnalata.</p>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ALLEGATO 2

COSTI DELLA SICUREZZA (derivanti dall'interferenza della lavorazione)

N°	DESCRIZIONE	Unità di misura	Quantità	Prezzo unitario	Costo €
A	Apprestamenti aggiuntivi				
	Non previsti				
B	Servizi igienico-assistenziali				
	In dotazione presso i luoghi di lavoro a titolo gratuito				
C	DPI aggiuntivi rispetto ai DPI previsti per i propri rischi specifici				
	Calzature antinfortunistica con puntale rinforzato e impronta antiscivolo		9	35,00	315,00
D	MEZZI E SERVIZI DI PROTEZIONE COLLETTIVA (segnaletica di sicurezza, avvisatori acustici, attrezzature di primo soccorso, illuminazione di emergenza, mezzi estinguenti, gestione delle emergenze)				
	Cartelli a pavimento indicanti il rischio di scivolamento per superficie bagnata 		10	15,00	150,00
E	MISURE DI COORDINAMENTO (riunioni preliminari, sopralluogo preliminare)				
	Riunione preliminare DL, sopralluoghi presso le mense e consegna aree di lavoro, riunioni periodiche	Ore	2	35,00	70,00
F	INFORMAZIONE DEL PERSONALE				
	Informazione dei lavoratori specifica sull'appalto, partecipazione a prove evacuazione scuole, riunioni.	Ore/lav.	1*9	25,00	225,00
G	IMPREVISTI				
					20,00
TOTALE €.					780,00

ALLEGATO 3

DICHIARAZIONE ADEMPIMENTI IN MATERIA DI SICUREZZA ED IGIENE DEL LAVORO IMPRESA APPALTATRICE

Il/la sottoscritto/a _____ nato/a a _____ prov.
(____) il _____ Codice Fiscale _____ in qualità di
legale rappresentante, ovvero _____ dell'Impresa
_____ C. F. / P.

Iva _____ con Sede in _____
_____ via/piazza _____ n° _____
Tel. _____ Fax _____ e-mail _____

D I C H I A R A

- Che a tutti i lavoratori è applicato il contratto collettivo nazionale del settore e che sono rispettati tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti dalle leggi e contratti vigenti.
- Che la ditta di cui è legale rappresentante è regolarmente iscritta alla Camera di Commercio, Industria, Agricoltura ed Artigianato.
- Di aver effettuato la nomina del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione dai Rischi aziendale, e di aver predisposto il documento di valutazione dei rischi ovvero di aver fatto ricorso all'auto certificazione nei casi previsti.
- Di aver consegnato ai lavoratori i DPI e di aver effettuato la necessaria informazione e formazione sull'uso corretto degli stessi per la specifica attività.
- Di aver informato e formato i lavoratori relativamente a quanto previsto dalle specifiche disposizioni normative in materia di sicurezza ed igiene del lavoro relative alla particolare attività da effettuare e di avere verificato la conoscenza dei lavoratori relativa alle informazioni e disposizioni di sicurezza contenute nel documento sui rischi interferenti oggetto dell'appalto.
- Di avere nominato ed adeguatamente formato i lavoratori incaricati della lotta antincendio e del primo soccorso e che detti lavoratori sono presenti durante lo svolgimento dell'attività lavorativa di cui al presente atto.
- Di aver nominato il medico competente, di far effettuare la sorveglianza sanitaria (nei casi previsti).
- Che tutte le macchine, attrezzature che saranno utilizzate rispondono alle specifiche normative di sicurezza.

Data, _____

L'IMPRESA

(Timbro e Firma per esteso e leggibile)