



## **COMUNE di VILLORBA**

Provincia di Treviso

Piazza Umberto I n. 19 - 31020 Villorba (TV)

Tel.: +39 0422 6178

### **DUVRI : DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE**

### **DEI RISCHI DI INTERFERENZA**

**(art. 26 comma 3 – 5, D. Lgs. 81/2008)**

**ALLEGATO AL CAPITOLATO SPECIALE PER  
L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA  
ANNI SCOLASTICI 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019**

**SERVIZIO:** La concessione ha per oggetto il servizio di refezione scolastica nelle scuole dell’infanzia, primarie e secondarie di primo grado statali del Comune di Villorba e la gestione di un sistema informatico per la rilevazione giornaliera delle presenze, l’iscrizione del servizio e la riscossione delle quote dei pasti.

**DURATA DEL CONTRATTO:** tre anni scolastici (2016/2017, 2017/2018, 2018/2019) con decorrenza indicativa da settembre 2016.

**RELAZIONE TECNICA:** Ing. Gloria Caroli

## **PREMESSA**

Il presente documento è stato redatto in adempimento a quanto richiesto ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs 81/2008 e s.m.i., secondo il quale le stazioni appaltanti sono tenute a redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) e a stimare i costi della sicurezza da non assoggettare a ribasso.

Il DUVRI si configura quindi quale documento da redigersi a cura delle stazioni appaltanti e fornisce 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.

In linea di principio, dunque, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi oggetto della concessione con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto.

In esso non dovranno pertanto essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, in quanto si tratta di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi.

Il presente documento ha lo scopo di:

- fornire alle imprese partecipanti alla gara d'appalto e soprattutto all'impresa che risulterà aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto.
- promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra il committente, l'impresa aggiudicataria e i datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'affidamento con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'impresa, dei datori di lavoro, e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno.
- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente, la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

Il documento prende in esame i seguenti aspetti:

- esistenza di interferenze e conseguente obbligo di redazione del DUVRI;
- individuazione dei rischi derivanti dall'interferenza;
- scelta dei criteri per eliminare o ridurre al minimo il rischio derivante dall'interferenza e quantificazione del rischio residuo;
- valutazione dei costi della sicurezza.

## INDICE

<b>1</b>	<b><u>INDIVIDUAZIONE DEI SOGGETTI COINVOLTI</u></b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b><u>ATTIVITÀ OGGETTO DELLA CONCESSIONE</u></b>	<b>5</b>
<b>3</b>	<b><u>RISCHIO DA INTERFERENZA</u></b>	<b>9</b>
<b>4</b>	<b><u>VALUTAZIONE DEL RISCHIO DA INTERFERENZA</u></b>	<b>12</b>
<b>5</b>	<b><u>DISPOSIZIONI ED OBBLIGHI PER LA DITTA APPALTATRICE</u></b>	<b>13</b>
<b>6</b>	<b><u>QUANTIFICAZIONE DEGLI ONERI PER LA SICUREZZA</u></b>	<b>18</b>

# 1 INDIVIDUAZIONE DEI SOGGETTI COINVOLTI

## ENTE APPALTANTE:

Ragione sociale	<i>Comune di Villorba</i>				
Sede	Piazza Umberto I n°19			CAP	31020
Comune	Villorba - TV	Tel.	0422-6178	Fax	0422-61799
Datore di Lavoro	Arch. Antonio Pavan	Tel.	0422-6179410	Fax	0422-6179416
RSPP	Ing. Gloria Caroli	Tel.	338-6279212	Fax	041-5947986
Medico Competente	Dott. Fabio Via	Tel.	335-7276252	Fax	0422-431355
RLS	Geom. Giuseppe Puppinato	Tel.	0422-6179410	Fax	0422-6179416
Responsabili emergenze	Si fa riferimento ai Piani di Emergenza				

## IMPRESA APPALTATRICE:

Ragione sociale					
Sede				CAP	
Comune		Tel.		Fax	
Datore di Lavoro		Tel.		Fax	
RSPP		Tel.		Fax	
Medico Competente		Tel.		Fax	
RLS		Tel.		Fax	
Responsabili Emergenze		Tel.		Fax	
		Tel.		Fax	

## UMERI UTILI:

Emergenza Sanitaria	118
Emergenza Incendio	115

## 2 ATTIVITÀ OGGETTO DELLA CONCESSIONE

I lavori che saranno affidati consistono nella gestione del Servizio di refezione scolastica riguardante i plessi di competenza del Comune di Villorba, secondo le modalità previste dal Capitolato Speciale per l'affidamento in concessione. Il servizio comprende la gestione informatizzata delle presenze, degli addebiti e la riscossione delle quote a carico degli utenti.

### 2.1 DESCRIZIONE DEGLI INTERVENTI E MODALITÀ DI ESECUZIONE DELL'ATTIVITÀ

La concessione del servizio ha per oggetto la somministrazione (preparazione, consegna e distribuzione) di pasti agli alunni e agli insegnanti delle seguenti scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado statali ubicate nel Comune di Villorba:

CENTRI DI RISTORAZIONE		INDIRIZZO
1	Scuola dell'Infanzia Statale "C. Collodi"	Via Libertà, 4 – LANCENIGO Di Villorba
2	Scuola primaria "Don Lino Pellizzari"	Via Solferino, 14 - FONTANE di Villorba
3	Scuola primaria "G. Matteotti"	Via Campagnola, 30 - VENTURALI di Villorba
4	Scuola primaria "M. Polo"	Via Centa, 92 - VILLORBA capoluogo
5	Scuola primaria "G. Marconi"	Via Postioma, 54/b - CATENA di Villorba
6	Scuola primaria "G. Pascoli"	Via Piave, 88 - SAN SISTO di Villorba
7	Scuola primaria "E. De Amicis"	Via Fontane, 42 - FONTANE di Villorba
8	Scuola secondaria di I grado "A. Manzoni"	Via Galvani, 4 - LANCENIGO di Villorba
9	Scuola secondaria di I grado "G. Scarpa"	Via Centa, 90 - VILLORBA capoluogo

La somministrazione dei pasti prevede la preparazione ed il trasporto degli stessi mediante il sistema del "legame differito fresco - caldo", la consegna ai plessi scolastici e la distribuzione agli alunni in multiporzione con scodellamento, compresa la fornitura di diete personalizzate.

La consegna comprende la sistemazione dei contenitori termici presso gli appositi locali adibiti al servizio di refezione scolastica e per tale trasporto la Ditta potrà utilizzare gli appositi carrelli di proprietà comunale in dotazione alle scuole. Nella scuola dell'Infanzia sono altresì disponibili carrelli porta piatti in acciaio. Qualora tali supporti non fossero sufficienti o fossero indisponibili la Ditta dovrà dotarsi di propri o di altro mezzo idoneo.

E' altresì a carico della ditta provvedere al collocamento dei contenitori nei locali mensa nel rispetto dei requisiti igienico sanitari che prevedono il sollevamento da terra degli stessi, fornendo dove necessario idonee strutture.

La distribuzione dei pasti avverrà mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65°C) di proprietà della Ditta, da installare in adeguato numero su richiesta del Comune, presso ogni sede scolastica. La manutenzione e la di detti carrelli sono a carico della Ditta.

In ciascuna scuola la Ditta dovrà provvedere all'apparecchiatura dei tavoli, allo sbarazzo dei refettori e dei locali accessori, alla sanificazione dello stovigliato e dei tavoli e al ritiro dei contenitori sporchi al termine di ogni somministrazione, nonché alla raccolta e allo smaltimento dei rifiuti prodotti nelle mense.

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali nei periodi di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici che saranno indicati o dai Dirigenti Scolastici o dalle Autorità Scolastiche competenti in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane.

Sono altresì carico della Ditta aggiudicataria i seguenti ulteriori oneri:

- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e la fornitura delle stoviglie e delle posate a perdere per il pranzo, con esclusione della Scuola dell'Infanzia Statale, in riferimento alla quale la Ditta dovrà fornire stoviglie e posate non a perdere in materiale infrangibile idoneo al contatto con gli alimenti; le posate a perdere dovranno risultare in materiale idoneo e robusto, non dovranno piegarsi né spezzarsi durante le normali funzioni a cui sono preposte ed, in particolare, i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare agevolmente le pietanze, frutta inclusa;
- la fornitura, per tutti i plessi scolastici, dei seguenti materiali conformi alle vigenti disposizioni di legge:
  - caraffe in plastica resistente;
  - cestini lavabili per il pane;
  - contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato;
  - bicchieri e piatti in materiale infrangibile idoneo al contatto con gli alimenti e posate (cucchiaino, forchetta e coltello) in acciaio inox per le scuole dell'infanzia;
  - oliere/saliere;
  - strumenti per servire (spatole, coltello per pane, pinze, mestoli e quant'altro di similare);
  - rotoloni di carta asciugatutto, porta rotoloni e relativo portasapone, assicurandone l'installazione sia nelle cucine che nei bagni del personale;
  - ogni altra attrezzatura o ausilio necessario per il corretto espletamento del servizio.
- lavaggio e sanificazione quotidiana dello stovigliato da utilizzarsi nella scuola dell'infanzia;
- il trasporto e la consegna dei pasti dal centro di cottura alla sede delle scuole sotto elencate dovranno essere effettuati nel rispetto agli orari previsti per il pranzo secondo le indicazioni di cui all'art. 18. In particolare, i mezzi utilizzati dovranno risultare in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 1 (una) ora a decorrere dal momento della partenza dal centro cottura. La ditta dovrà consegnare i pasti in tempo utile affinché il servizio inizi regolarmente e precisamente minimo 15 minuti /massimo 45 minuti prima dell'inizio della somministrazione. Il tempo che intercorre tra il termine della cottura dei pasti e la somministrazione degli stessi non deve superare i 120 minuti.

Indicativamente gli orari per il consumo del pasto sono i seguenti:

	SCUOLA	INDIRIZZO	ORARIO INDICATIVO CONSUMO PRANZO
1	Scuola dell'Infanzia Statale "C. Collodi"	Via della Libertà, 4 – LANCENIGO di Villorba	11.45 – 1° turno 12.15 – 2° turno
2	Scuola primaria "Don Lino Pellizzari"	Via Solferino, 14 - FONTANE di Villorba	12.15 – 1° turno 12.45 – 2° turno
3	Scuola primaria "G. Matteotti"	Via Campagnola, 30 - VENTURALI di Villorba	13.05
4	Scuola primaria "M. Polo"	Via Centa, 92 - VILLORBA capoluogo	12.20 – 1° turno 13.05 – 2° turno
5	Scuola primaria "G. Marconi"	Via Postioma, 54/b - CATENA di Villorba	12.55 – 1° turno 13.25 – 2° turno
6	Scuola primaria "G. Pascoli"	Via Piave, 88 - SAN SISTO di Villorba	13.10 – 1° turno 13.40 – 2° turno
7	Scuola primaria "E. De Amicis"	Via Fontane, 42 - FONTANE di Villorba	13.10
8	Scuola secondaria di 1° grado "A. Manzoni"	Via Galvani, 4 - LANCENIGO di Villorba	13.30*

\* rientro previsto solo per attività integrative pomeridiane

Gli orari definitivi di inizio della somministrazione dei pasti e le loro eventuali modifiche saranno stabiliti dal Comune concordemente con le competenti autorità scolastiche e comunicati tempestivamente alla Ditta appaltatrice da parte del Settore Sesto - Servizi Sociali, Scolastici e Culturali.

In tutte le scuole la somministrazione (porzionamento e distribuzione) dei pasti sarà affidata agli operatori della ditta appaltatrice e il numero degli addetti da impiegarsi in ciascun turno deve rispettare il rapporto massimo operatori/alunni di 1:50.

Nella scuola dell'infanzia, indipendentemente dal numero degli alunni presenti, dovrà comunque essere garantita la presenza di almeno 2 operatori in ciascun turno.

In ogni caso, in rapporto a specifiche situazioni si potrà derogare a quanto sopraindicato in termini di rapporto operatori/alunni purché venga egualmente garantito un regolare svolgimento del servizio e previa verifica ed assenso del Comune.

In caso di turnazione ravvicinata si richiede la presenza di personale di supporto nel numero e per il tempo necessario a garantire l'espletamento del servizio e il ripristino delle migliori condizioni igieniche e di consumo del pasto tra un turno e l'altro.

La Ditta deve garantire la fornitura di carrelli termici scaldavivande a bagnomaria in acciaio inox con sistema di protezione contro la contaminazione dei cibi sia aerea che da parte dell'utenza durante il servizio (vetro parasputi) e dotati di termostato. Ogni scaldavivande dovrà essere dotato di ruote con freno e permettere all'acqua di raggiungere l'ebollizione.

Il numero degli scaldavivande e la relativa capacità devono essere adeguati alle esigenze dei singoli plessi.

La ditta dovrà provvedere alla manutenzione e la pulizia dei carrelli termici.

Durante lo svolgimento del servizio di ristorazione saranno presenti, di regola, docenti e/o collaboratori scolastici in accompagnamento e per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica.

A favore della sicurezza viene considerato al pari del personale Comunale qualsiasi persona (docenti, collaboratori scolastici, eventuali ospiti esterni) che si trovasse ad interferire con i dipendenti dell'appaltatore e sia perciò soggetto a rischi dovuti ad attività interferenti.

La gestione del servizio informatizzato non presenta rischi di interferenza.

## **2.2 CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

La durata della concessione è fissata per gli anni scolastici 2016/2017-2017/2018-2018/2019.

La durata annuale del servizio è compresa tra i mesi di settembre e giugno dell'anno successivo.

Il giorno di inizio ed il calendario relativi al servizio verranno comunicati dalle Amministrazioni comunali prima dell'inizio del servizio stesso tenuto conto del calendario scolastico stabilito dalle competenti autorità.

## **2.3 PROCEDURA DI RISPETTO DELL'ART. 26 DEL D.LGS 81/2008**

All'Impresa Aggiudicataria compete quanto di seguito indicato:

- l'osservanza, sotto sua esclusiva responsabilità, di tutte le norme antinfortunistiche, di prevenzione e protezione previste dalla legge e di tutti i provvedimenti e le cautele atti a garantire in ogni caso l'incolumità del proprio personale o di qualsiasi terzo e ad evitare danni di ogni specie sia a persone che a cose;
- l'osservanza, anche da parte del suo personale, di tutte le disposizioni di legge vigenti ed i regolamenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
- la responsabilità della rispondenza dei propri mezzi ed attrezzature alle norme di legge, nonché delle cautele antinfortunistiche necessarie durante la realizzazione del servizio appaltato;
- l'impiego di personale professionalmente idoneo all'accurata esecuzione del servizio.

Il personale impiegato dall'Impresa Aggiudicataria deve essere munito di tessera di riconoscimento corredata da fotografia, contenente le generalità del lavoratore e del Datore di Lavoro.

E' fatto obbligo all'Impresa Appaltatrice di nominare un soggetto che sarà responsabile dell'operato della Ditta stessa.

L'Impresa dovrà impiegare sempre personale abile, numericamente sufficiente e con continuità di presenza contemporaneamente nelle varie zone di intervento interessate dagli interventi.

Gli operatori del servizio dovranno essere debitamente attrezzati per ottenere il migliore risultato.

Le attrezzature impiegate ed i dispositivi di protezione individuale dovranno essere conformi alle prescrizioni dettate dalla normativa antinfortunistica.

Durante lo svolgimento degli interventi, la Ditta provvederà, a suo totale carico, ad applicare tutti i dispositivi d'obbligo per la salvaguardia degli addetti, per l'incolumità di terze persone e per evitare danni ai beni altrui. In particolare si fa riferimento all'utilizzo di transenne, segnaletica omologata per la sicurezza del traffico veicolare e pedonale e per assicurare la pubblica incolumità.

Al termine di ciascun intervento, le aree interessate dovranno risultare completamente sgombre da materiali ed attrezzature, nonché da rifiuti prodotti e da quelli comunque giacenti sulle aree medesime.

Alla raccolta e allo smaltimento di tali rifiuti dovrà provvedere la Società, a suo totale carico.



### **3 RISCHIO DA INTERFERENZA**

#### **3.1 FINALITÀ DEL DUVRI**

L'affidamento dei lavori, anche di piccola entità, da parte del Comune di Villorba a fornitori esterni attraverso contratti d'appalto ed opera, comporta l'obbligo, in presenza di interferenze con le attività di norma svolte nel contesto in oggetto, di elaborare un Documento di Valutazione dei Rischi che tali interferenze comportano e individuare le misure di prevenzione e protezione al fine di eliminarli o, ove ciò non sia possibile, ridurli al minimo.

Per valutare il rischio connesso a situazioni di interferenza è necessario procedere all'individuazione delle situazioni in cui possono verificarsi, fra le attività scolastiche, eventuali ospiti esterni e la Ditta, eventi in grado di causare infortuni o effetti pregiudizievoli alla salute delle persone coinvolte.

L'indagine si svolge secondo i criteri seguenti:

- analisi degli interventi che la Ditta effettuerà;
- visita dei luoghi e valutazione delle attrezzature a disposizione;
- sopralluogo congiunto fra Committente ed Impresa Aggiudicataria, per l'analisi puntuale dei rischi da interferenza;
- riunione congiunta fra Committente ed Impresa Aggiudicataria, per l'analisi puntuale dei rischi da interferenza.

Queste attività dovranno concretizzarsi con la valutazione definitiva del rischio da interferenza da allegarsi al Contratto fra le parti.

#### **3.2 CRITERI DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO**

Di seguito sono riportati i criteri utilizzati per valutare il rischio.

Il rischio è definito come funzione di M e P , cioè:

$$\mathbf{R = f (M,P)}$$

R = entità del rischio;

M = magnitudo del danno;

P = probabilità che l'evento atteso si verifichi

Convenzionalmente si è assunto che la funzione suddetta sia un prodotto, quindi:

$$\mathbf{R = M \times P}$$

##### **3.2.1 Determinazione della probabilità**

La probabilità P, espressa come numero di volte che un determinato evento può verificarsi in un dato intervallo di tempo è funzione dei fattori seguenti:

- proprietà/capacità del fattore;
- tempo di esposizione al rischio;
- preparazione professionale dei soggetti esposti.

Saranno considerati i tre fattori suddetti e verranno compressi in un unico valore numerico di probabilità P, come indicato sulla seguente tabella:

PROBABILITA' CHE L'EVENTO SI VERIFICHICI		
VALORE	LIVELLO	ANALISI
5	ALTAMENTE PROBABILE	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Esiste correlazione diretta fra la scorrettezza rilevata ed il verificarsi del danno per le parti</li> <li>o Si sono già verificati incidenti per la stessa mancanza rilevata nella stessa azienda o in azienda simile o in situazioni operative simili</li> <li>o Il verificarsi del danno conseguente alla scorrettezza rilevata non susciterebbe alcuno stupore</li> </ul>
4	PROBABILE	<ul style="list-style-type: none"> <li>o La mancanza rilevata può provocare un danno, anche se in modo non diretto</li> <li>o E' noto qualche episodio in cui alla mancanza ha fatto seguito il danno</li> <li>o Il verificarsi del danno susciterebbe una moderata sorpresa</li> </ul>
3	POCO PROBABILE	<ul style="list-style-type: none"> <li>o La mancanza rilevata può provocare un danno solo in circostanze avverse</li> <li>o Sono noti rarissimi episodi già verificatisi</li> <li>o Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe grande sorpresa</li> </ul>
2	IMPROBABILE	<ul style="list-style-type: none"> <li>o La mancanza rilevata può provocare un danno per la concomitanza di più eventi poco probabili indipendenti</li> <li>o Non sono noti episodi già verificatisi</li> <li>o Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe incredulità</li> </ul>
1	NON PREVEDIBILE QUASI IMPOSSIBILE	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Non sono rilevabili carenze o elementi che possano far ipotizzare il rischio</li> <li>o Non sono noti ai valutatori episodi verificatisi presso l'Ente, né presso altri</li> </ul>

### 3.2.2 Determinazione del danno

La Magnitudo del danno è funzione del numero di soggetti coinvolti dal verificarsi dell'evento e del livello delle conseguenze ad essi provocate, valutato ad esempio in giornate di assenza lavorativa od effetti invalidanti permanenti.

MAGNITUDO DEL DANNO		
VALORE	LIVELLO	ANALISI
5	GRAVISSIMO	Infortunio o episodio di esposizione con effetti letali o con conseguenze di invalidità permanente grave
4	GRAVE	Infortunio o episodio di esposizione con conseguente assenza dal lavoro di oltre 40 giorni e/o con conseguenze irreversibili lievi
3	MEDIO	Infortunio o episodio di esposizione con inabilità reversibile e assenza dal lavoro fino a 40 giorni
2	LIEVE	Infortunio o episodio di esposizione con inabilità rapidamente reversibile e assenza dal lavoro fino a 15 giorni
1	MOLTO BASSO	Infortunio o episodio di esposizione con conseguenze estremamente ridotte e assenza dal lavoro fino a 3 giorni

### 3.2.3 Determinazione del rischio

La quantificazione del rischio secondo la formula  $R = P \times M$  viene effettuata sulla tabella 3 (matrice del rischio), il risultato finale è sintetizzato attraverso i "range" definiti sulla relativa tabella.

<b>P</b>					
<b>5</b>	5	10	15	20	25
<b>4</b>	4	8	12	16	20
<b>3</b>	3	6	9	12	15
<b>2</b>	2	4	6	8	10
<b>1</b>	1	2	3	4	5
<b>M</b>	1	2	3	4	5

<b>RISCHIO/RANGE PUNTEGGIO</b>	
<b>17 – 25</b>	<b>GRAVISSIMO</b>
<b>13 – 16</b>	<b>GRAVE</b>
<b>9 – 12</b>	<b>MEDIO</b>
<b>5 – 8</b>	<b>BASSO</b>
<b>1 – 4</b>	<b>MOLTO BASSO</b>

#### 4 VALUTAZIONE DEL RISCHIO DA INTERFERENZA

LAVORAZIONI	POSSIBILI CAUSE DI INTERFERENZA	RISCHI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE	PRECAUZIONI NELLA GESTIONE DI ATTIVITÀ INTERFERENTI	RISCHIO RESIDUO
Consegna/prelievo prodotti	Presenza di docenti, collaboratori scolastici, esterni e allievi lungo il percorso	Investimento da parte di mezzi e carrelli	1) Percorsi protetti 2) Limitazione velocità 3) Accessi in orari in cui gli allievi sono in aula	P = 3      M = 3
				R = 9 RISCHIO MEDIO
Preparazione e servizio pasti	Presenza di docenti, collaboratori scolastici, e allievi nell'area cucina	Scivolamento Caduta a livello Ustioni da contatto	1) Compartimentazione dell'area vietando l'accesso ai non addetti	P = 1      M = 3
	Presenza di docenti, collaboratori scolastici, esterni, allievi e materiali nell'area distribuzione pasti o lungo l'area di transito	Urti Impatti Ustioni da contatto	1) Verificare che non vi sia presenza di docenti, collaboratori scolastici, esterni, e allievi presso aree di transito e distribuzione pasti	R = 3 RISCHIO M. BASSO
Sanificazione aree di lavoro con utilizzo di sostanze chimiche	Transito di docenti, collaboratori scolastici, esterni, allievi su pavimento bagnato	Scivolamento Caduta a livello	1) Posizionare idonea segnaletica di sicurezza 2) Compartimentare l'area di lavoro vietando l'accesso ai non addetti	P = 3      M = 2
	Uso improprio di prodotti chimici	Contatto con sostanze chimiche	1) Eseguire i lavori a distanza di sicurezza 2) Utilizzare idonea segnaletica di divieto di accesso all'area	R = 6 RISCHIO BASSO

## **5 DISPOSIZIONI ED OBBLIGHI PER LA DITTA APPALTATRICE**

### **5.1 DISPOSIZIONI GENERALI**

Il personale dell'Impresa Appaltatrice, per poter accedere **ed operare negli edifici ed aree oggetto del contratto**:

- deve indossare indumenti da lavoro;
- deve essere individuato nominativamente, mediante apposizione sull'indumento da lavoro della tessera di riconoscimento (ai sensi dell'art. 26 comma 8 del D. Lgs. 81/2008);
- deve rispettare gli orari e le tempistiche indicate sul contratto;
- deve accedere alle aree di lavoro seguendo scrupolosamente i percorsi concordati, al fine di evitare o almeno limitare eventuali interferenze con percorsi pedonali e/o dedicati alle emergenze;
- prima dell'inizio di ciascuna attività che possa generare interferenza deve disporre ed attuare tutte le necessarie misure di prevenzione e protezione finalizzate alla tutela della sicurezza del personale scolastico e degli allievi, sia per i rischi propri, sia per quelli specificamente individuati ai fini dell'eliminazione dei rischi di interferenza;
- deve scaricare i pasti o quant'altro necessario nel luogo e negli orari concordati con l'ufficio Pubblica Istruzione;
- non deve abbandonare materiali e/o attrezzature che possano costituire fonte potenziale di pericolo in luoghi di transito e di lavoro, se non autorizzati e in condizioni di sicurezza;
- non deve abbandonare materiali e/o attrezzature in posizione di equilibrio instabile;
- la movimentazione di materiale deve essere effettuata in sicurezza e, se necessario, con l'ausilio di apposite attrezzature;
- potrà usare materiali e/o attrezzature di proprietà dell'Ente nel rispetto del comma 2 dell'art. 72 del D. Lgs. 81/2008;
- darà immediata comunicazione di eventuali rischi non previsti dal presente DUVRI, che si manifestino in condizioni particolari e transitorie;
- per interventi su impianti/attrezzature e/o macchinari deve consultare sempre i libretti di istruzioni e i referenti tecnici di competenza prima dell'inizio dell'attività;
- deve utilizzare attrezzature proprie conformi alle norme vigenti e tutte le sostanze eventualmente usate devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate;
- deve attenersi e rispettare le indicazioni riportate dall'apposita segnaletica specifica sia all'interno che all'esterno delle strutture scolastiche;
- deve utilizzare i servizi igienici previsti, opportunamente segnalati e facilmente identificabili;
- deve essere a conoscenza del Piano di Emergenza relativo a ciascun sito presso cui andrà ad operare.

### **5.2 OBBLIGO DI CONTENIMENTO DELL'INQUINAMENTO AMBIENTALE**

L'Impresa Aggiudicataria è obbligata al rispetto di tutte le cautele atte ad evitare inquinamento ambientale di qualsiasi tipo.

In particolare, nel corso di eventuali operazioni di pulizia è tenuta a:

- pulire a fondo l'area di lavoro, includendo tutte le superfici orizzontali e verticali;
- introdurre materiali ed attrezzature esausti in contenitori chiusi durante il trasporto, per prevenire contaminazioni in altre aree;
- segregare tutte le stoviglie ed attrezzature in uso, in modo da non contaminarle con polveri o agenti chimici;

- rimuovere tutti i rifiuti e conferirli ove concordato con la Committenza nel rispetto della vigente normativa.

### **5.3 OBBLIGO DI CONTENIMENTO DISPERSIONE DI SOSTANZE PERICOLOSE**

Ogni qualvolta la ditta dovesse introdurre e/o usare sostanze chimiche, quali prodotti per l'igiene e pulizia di locali ed attrezzature, sarebbe obbligata ad ottemperare alle seguenti prescrizioni:

- i prodotti utilizzati devono essere accompagnati dalle relative schede di sicurezza ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., che devono essere preventivamente validate dall'Ufficio Tecnico competente;
- attenersi a quanto indicato sulle Schede di Sicurezza, indossando i DPI ivi specificati, seguendo i consigli di prudenza suggeriti ed evitando la dispersione in ambiente (terra, acqua, atmosfera) di sostanze pericolose per l'uomo e/o l'ambiente;
- non utilizzare mai contenitori non etichettati e, nel caso se ne dovesse riscontrare la presenza, non aprire e maneggiare il contenuto;
- non mescolare fra loro sostanze incompatibili;
- smaltire i rifiuti correttamente secondo le vigenti norme in materia.

In caso di sversamento di sostanze chimiche liquide: arieggiare la zona, effettuare una rapida operazione di pulizia e porre il tutto in contenitori all'uopo predisposti (contenitori di rifiuti compatibili), evitando di usare in prossimità apparecchi alimentati ad energia elettrica che possano costituire innesco per una eventuale miscela infiammabile, ovvero esplosiva presente; comportarsi scrupolosamente secondo quanto previsto dalle istruzioni contenute nelle apposite Schede di Sicurezza, che devono accompagnare le sostanze ed essere a disposizione per la continua consultazione da parte degli operatori.

Le Schede di Sicurezza dovranno essere presenti *in situ* insieme alla documentazione di sicurezza ed essere esibite su richiesta da parte di chi ne ha titolo.

Non è ammesso l'acquisto e la presenza di sostanze chimiche se sprovviste di tali schede.

E' fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati.

La Ditta operante non deve in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi.

I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti.

A seguito segnalazione specifica del Datore di Lavoro dell'area interessata o suo delegato, dovranno essere scelti prodotti per la sanificazione atti ad evitare particolari disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche nei giorni successivi all'impiego delle suddette sostanze.

### **5.4 OBBLIGO PER L'UTILIZZO DI MACCHINE ED ATTREZZATURE DA CUCINA**

Tutte le macchine e le attrezzature necessarie per l'esecuzione degli interventi da effettuare, devono rientrare fra quelle previste dal contratto.

In particolare:

- è fatto assoluto divieto al personale della ditta usare attrezzature scolastiche non autorizzate;
- è vietato al personale scolastico cedere a qualunque titolo alla Ditta Appaltatrice o ai suoi dipendenti, attrezzi, strumenti ecc.;
- qualora quanto indicato ai punti precedenti debba essere derogato per imprescindibili ragioni concordate preventivamente, la cessione in uso di attrezzature senza operatore, nel rispetto dell'art. 72 del D. Lgs 81/2008, dovrà essere accompagnata da attestazione di conservazione, manutenzione ed efficienza ai fini della sicurezza; il soggetto concedente

dovrà acquisire e conservare agli atti per tutta la durata dell'impiego dell'attrezzatura, una dichiarazione del Datore di Lavoro dell'Impresa riportante il nominativo delle persone incaricate dell'uso che devono essere formate secondo le indicazioni del Titolo III del D. Lgs 81/2008;

- occorre pianificare le operazioni necessarie a prevenire rischio meccanico, delimitando e segnalando l'area di influenza; ciò deve avvenire attraverso opportuna segnaletica di sicurezza indicante il divieto di accesso;
- non rimuovere le protezioni proprie delle attrezzature durante l'utilizzo;
- non abbandonare attrezzature elettromeccaniche collegate a fonti di alimentazione in assenza del personale preposto o in caso di temporaneo non utilizzo;
- a fine lavori o per temporanea assenza dell'operatore rimuovere dall'area tutti i materiali di risulta, materiali d'uso ed attrezzature che possono causare danno ad eventuali soggetti ignari della presenza e rischio correlato;
- è necessario verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature usate durante la preparazione dei pasti;
- per limitare il rischio derivante dall'utilizzo di taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi fra gli ambienti con utensili appuntiti in mano, eliminando il rischio di ferirsi o ferire accidentalmente altre persone.

## **5.5 ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA**

La protezione contro i contatti diretti con elementi in tensione e contatti indiretti dati da condizioni di guasto è assicurata dalla realizzazione degli impianti secondo la regola dell'arte, attestata dalla Dichiarazione di Conformità dell'installatore.

E' inoltre presente l'impianto di terra opportunamente denunciato agli organi competenti e, in assenza di autoprotezione, l'impianto di protezione contro le scariche atmosferiche.

La documentazione di riferimento è reperibile e consultabile presso l'Ufficio Tecnico o all'interno del sito ove sono archiviati i documenti relativi ai fabbricati comunali.

La Ditta deve: utilizzare componenti (conduttori, spine, prese, adattatori, etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE, IMQ od equivalente tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non fare uso di cavi giuntati e/o che presentino lesioni o abrasioni.

Non saranno eseguiti interventi di riparazione sulle apparecchiature in uso alla Ditta, se non da personale qualificato e non dovranno essere manomessi i sistemi di protezione attiva e passiva delle parti elettriche.

I conduttori e le condutture mobili (prolunghe mobili) saranno sollevati da terra, se possibile, in punti soggetti ad usura, colpi, abrasioni, calpestio, anche ad evitare inciampo.

E' necessario apporre specifica segnaletica di sicurezza indicante il divieto di accesso all'area.

## **5.6 VIE DI FUGA ED USCITE DI SICUREZZA**

La Ditta Appaltatrice, supportata dal Servizio Tecnico, deve preventivamente prendere visione delle aree con la indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche ed elettriche, comunicando al Servizio Tecnico interessato eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento del lavoro in sicurezza.

I corridoi e le vie di fuga in generale devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità da parte delle persone in caso di emergenza; devono

essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti, anche se temporanei, di persone e da ostacoli di qualsiasi genere, ad esempio carrelli.

I mezzi di estinzione incendi devono essere sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi da ostacoli.

Lo svolgimento corretto del servizio deve prevedere:

- un pianificato smaltimento dei rifiuti;
- procedure corrette per la rimozione di residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari;
- la delimitazione e segnalazione delle aree per il deposito temporaneo;
- il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori.

La Ditta deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento per il personale scolastico e per gli allievi.

I Responsabili del plesso nell'ambito della quale si svolgono gli interventi devono essere informati circa il recapito dei Responsabili della Ditta Appaltatrice per il verificarsi di problematiche o situazioni di emergenza connesse con la presenza del personale della Ditta.

La Ditta Appaltatrice deve essere informata sui Responsabili per la Gestione delle Emergenze nominati nell'ambito della sede presso cui si interviene.

Il Committente si impegna ad attuare quanto segue:

- mezzi di estinzione sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi mantenuti costantemente sgombri e liberi;
- corridoi e vie di fuga in genere, mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire facile percorribilità da parte delle persone in caso di emergenza, sgombri da materiale combustibile o infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere anche se temporaneo;
- installazione di segnaletica indicante le vie di esodo, la posizione dei presidi di protezione attiva (estintori e nspi/idranti), il pericolo di elettrocuzione ed il divieto di usare acqua in corrispondenza i quadri elettrici.

Durante lo spostamento da un locale all'altro della struttura, porre la massima attenzione specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole o contenitori caldi).

Verificare sempre che i percorsi da seguire siano liberi da eventuali giochi o materiale di cancelleria utilizzati da insegnanti o alunni.

## **5.7 BARRIERE ARCHITETTONICHE / PRESENZA DI OSTACOLI**

Lo svolgimento degli interventi da parte dell'Impresa Aggiudicataria non deve creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi.

Attrezzature e materiali dovranno essere collocati in modo tale da non poter costituire inciampo.

I depositi di quanto necessario alla consumazione dei pasti e di tutto ciò che deve successivamente essere rimosso dal sito, non dovranno avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; se ne deve, inoltre, disporre l'immediata raccolta ed allontanamento al termine della prestazione.

## **5.8 RISCHIO CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO**

Non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi, verificarne le condizioni di stabilità ed adeguarle ove necessario.

Qualora nelle zone sottostanti o circostanti i depositi sia necessario permettere la sosta ed il transito di persone terze, ciò verrà preceduto dalla messa in atto di protezioni, delimitazioni e segnaletica richiamante il pericolo.



## **5.9 RISCHIO CADUTA IN PIANO**

Evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza ed usare calzature antiscivolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati, intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi, o che possono rendere scivolosa la pavimentazione.

## **5.10 RISCHIO INCENDIO/ESPLOSIONE**

Tutte le operazioni che comportano seppur minimo rischio di incendio dovranno essere svolte in aree segnalate e confinate, ove è inibito l'accesso al personale comunale, scolastico, agli allievi e ad eventuali familiari.

L'area sarà dotata di estintore per l'immediato intervento in emergenza.

Le attrezzature da lavoro utilizzate dovranno essere efficienti sotto il profilo della sicurezza ed il prelievo dell'energia elettrica avverrà nel rispetto delle caratteristiche tecniche compatibili con il punto di allaccio.

E' rigorosamente vietato fumare o usare fiamme libere in ogni area di ciascun istituto scolastico e comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili.

Mai gettare mozziconi di sigaretta accesi, neppure all'esterno dei fabbricati.

In caso venga avvertito odore di gas aerare l'ambiente ed avvisare il personale scolastico.

## **5.11 ACCESSO DEGLI AUTOMEZZI**

Gli automezzi della Ditta dovranno accedere ed effettuare movimenti nelle aree di sosta o di transito delle sedi scolastiche a velocità contenuta ed adeguata alle condizioni del fondo stradale e meteorologiche, in modo tale da non risultare di pericolo per gli allievi, per il personale scolastico ed eventuali ospiti.

La Ditta porrà la massima attenzione (prima, durante e dopo le manovre) affinché nessuno possa entrare, né tantomeno sostare nel raggio d'azione del mezzo.

Qualora l'operatore, anche negli spostamenti, dovesse avere problemi di visibilità, sarà aiutato da un secondo operatore (moviere). Ove possibile la Ditta raggiungerà l'area cucine attraverso percorsi non accessibili ad altri, in modo da eliminare il rischio di interferenza.

Il personale scolastico, gli allievi ed eventuali ospiti non dovranno sostare lungo le vie di percorrenza della Ditta, facendo attenzione agli attraversamenti.

Ove necessario posizionare cartellonistica indicante la presenza di operatori.

## **6 QUANTIFICAZIONE DEGLI ONERI PER LA SICUREZZA**

Al fine di ridurre i rischi descritti nel presente documento meglio descritti all'art. 4, la ditta aggiudicataria deve adottare le seguenti misure preventive:

- a) Esposizione segnaletica di avviso con scritta "DIVIETO DI INGRESSO" e "PAVIMENTO BAGNATO",
- b) Riunioni di coordinamento, specifiche procedure, gestione interferenze, spiegazione del Piano di Emergenza ecc.;
- c) Formazione del personale in merito ai rischi derivanti da interferenza,

per le quali è determinato un costo forfetario per l'intero periodo di vigenza della concessione pari ad euro 1.000,00.

Il presente DUVRI è comunque suscettibile di eventuale integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi interferenziali nel corso dello svolgimento dell'appalto.