



**Città di Trani**  
*Medaglia d'Argento al Merito Civile*  
**Provincia Barletta Andria Trani**

**COMUNE DI TRANI**  
**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI**  
**RISCHI DA INTERFERENZE**

**INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI DEL LUOGO DI LAVORO**  
**(art. 26 comma 1 lett. b D.Lgs 81/2008)**

**e MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE LE INTERFERENZE**  
**(Art. 26 comma 3 del Decreto Legislativo 81/2008)**

**RELATIVO ALL’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**  
**NELLE SCUOLE D’INFANZIA E PRIMARIA STATALI**

Durata del contratto: anni scolastici 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024 con scadenza  
30/06/2024

**Emissione 00 del 06.05.2021**

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) è stato redatto in applicazione all'art.26 comma 3 del D.Lgs. n° 81/2008 e costituisce parte integrante del Capitolato Speciale d'Appalto per la Gestione del servizio di mensa scolastica.

Il presente documento (DUVRI) riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente, il personale dell'Impresa aggiudicataria e il personale del/i Datore/i di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio ditte incaricate di eseguire interventi derattizzazioni, esecuzione di manutenzioni straordinarie dei locali di consumo dei pasti.

Pertanto le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa di somministrazione che eseguirà il servizio.

Nella stesura del presente documento sono state prese in esame tutte le attività costituenti il servizio di mensa scolastica a mezzo pasti veicolati, che avverranno comunque all'interno dello stesso edificio scolastico.

I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dall'attività specifica dell'Impresa di somministrazione.

Tali rischi, relativi alle attività connesse con l'appalto in oggetto, devono essere individuati, valutati e descritti nella Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, redatto dall'impresa aggiudicataria entro il tempo massimo 30 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio.

Per quanto riguarda invece l'attività che l'Impresa svolgerà presso il locale di consumo pasti (somministrazione dei pasti agli utenti, pulizia e rigovernatura dei locali) sono stati riscontrati rischi, evidenziati nelle tabelle più avanti riportate, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, il personale dei Datori di lavoro ed eventuali utenti presenti presso l'edificio scolastico.

Infine il presente documento come chiarito dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale è da considerarsi "dinamico" nel senso che la valutazione dei rischi effettuata dalla Committente prima dell'espletamento dell'appalto deve essere obbligatoriamente aggiornato nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze.

In tal caso il Documento deve essere adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate ed alle conseguenti soluzioni individuate.

## **FINALITA' DEL DOCUMENTO**

Il presente Documento ha lo scopo di:

- fornire alle imprese partecipanti alla gara di appalto e soprattutto all'Impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;
  
- promuovere la cooperazione e il coordinamento tra il Committente, l'Impresa aggiudicataria, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto con particolare

riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'Impresa 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.

### **DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ'**

I rischi derivanti dalle interferenze delle attività connesse all'esecuzione degli appalti sopra descritti, comprendono sia i rischi generali, presenti in tutte le attività connesse all'esecuzione di appalti all'Interno della struttura comunale, sia ciò che riguarda in particolare le operazioni di trasporto, smaltimento rifiuti e gestione emergenza, sia i rischi specifici per il singolo appalto.

### **TIPOLOGIA DEI RISCHI INTERFERENTI CONSIDERATI**

Sono considerati rischi interferenti, per i quali è predisposto il presente DUVRI, i seguenti rischi:

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

### **OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto prevede l'affidamento a terzi del servizio di mensa scolastica consistente nella preparazione, confezionamento e trasporto pasti, sporzionamento e somministrazione agli utenti, secondo le specifiche modalità descritte nel capitolato speciale di appalto.

Il servizio è rivolto agli alunni e al personale aventi diritto delle seguenti scuole del Comune di Trani:

Circolo	Plesso
1 Circolo E. De Amicis	De Amicis Via N. De Roggero, 56
II Circolo Mons. Petronelli	Petronelli Via Mons. Petronelli, 1
	Cezza Via Grecia
	Collodi
III Terzo Circolo G. D'Annunzio	Papa Giovanni XXIII Via Grecia
	Papa Giovanni XXIII Via Stendardi
	Beltrani Via La Pira
IV Circolo G. Beltrani	M. Montessori Via Perrone Capano
	N. Fabiano Via D. Tolomeo, 69

N.B. Prima dell'inizio dell'appalto saranno previsti sopralluoghi con referente Comunale. In tale incontro di coordinamento si prenderanno visione dei locali, nonché delle planimetrie d'esodo e delle procedure di emergenza ed evacuazione di suddette sedi.

### **COMMITTENTE: COMUNE DI TRANI**

Indirizzo sede legale: Via tenente Luigi Morrigo, 2

Codice fiscale; 83000350724 partita IVA: 00847390721

Datore di lavoro: Comune di Trani

### **APPALTATORE DEL SERVIZIO**

Ditta:

Indirizzo sede legale:

Indirizzo unità produttiva:

Codice Fiscale e P. IVA :

Registro imprese:

Legale Rappresentante:

## **INDIVIDUAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA**

Il presente documento è redatto ai sensi dell'art.26 comma 3 del D.Lgs.81/08 quale strumento di relazione tra il Comune di Trani e la ditta aggiudicataria e il personale ausiliario ed educativo della scuola al fine di trasferire informazioni, definire modalità comportamentali e promuovere la cooperazione ed il coordinamento fra gli stessi.

Il servizio viene considerato nella sola parte della consegna dei pasti pronti, in quanto la preparazione dei pasti avverrà al centro di cottura della ditta aggiudicataria.

La valutazione di rischi da interferenza tiene conto che il servizio di somministrazione si svolge all'interno di edifici di competenza comunale (Istituti scolastici), ove è presente un datore di lavoro diverso dal committente (Comune) ovvero il responsabile del plesso scolastico, la valutazione dei rischi è fatta con riferimento ai lavoratori dell'impresa appaltatrice che saranno adibiti alla consegna giornaliera dei pasti, allo sporzionamento, alla somministrazione dei pasti e agli alunni e al personale scolastico.

Il presente documento viene redatto quale documento dinamico e quindi modificabile ed integrabile a seguito di specifiche segnalazioni della Ditta appaltatrice o dal Dirigente delle Istituzione scolastica, fermo restando che il servizio sarà svolto secondo le modalità e nella ferma osservanza di quanto stabilito dal Capitolato Speciale d'Appalto. A fronte della valutazione preliminare circa l'esistenza dei rischi derivanti dalle interferenze delle attività connesse all'esecuzione dell'appalto in oggetto, si sono rilevate possibili situazioni di interferenza.

In relazione all'appalto in oggetto, le interferenze individuate sono ascrivibili ad alcune fasi dell'attività, di seguito evidenziate, mentre per altre fasi l'attività dell'appaltatore viene effettuata in orari non coincidenti all'attività della scuola.

L'eventuale sovrapposizione dei tempi di lavoro, che comporterebbe una compresenza (condivisione contemporanea) sul luogo di lavoro, è relativa alla fase di consegna pasti, somministrazione, sporzionamento e pulizia del locale mensa.

A seguito della valutazione effettuata, vengono inoltre valutati i costi per la sicurezza relativamente:

- alle procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza;
- alle misure di coordinamento previste nel DUVRI relative all'uso comune di spazi, locali, attrezzature.

## **DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' PER LE QUALI SI VALUTA IL RISCHIO DI INTERFERENZA**

Il servizio di refezione, affidato in appalto con la tipologia dei "pasti pronti veicolati" comporta la consegna giornaliera dei pasti pronti in orari diversificati presso le summenzionate scuole.

L'attività in appalto è svolta in maniera continuativa secondo il calendario scolastico.

I locali di competenza comunale in cui si svolge il servizio di refezione oggetto di appalto sono situati all'interno delle varie scuole.

Al momento della consegna dei pasti non è di norma presente il personale comunale (salvo eccezionalmente il personale dell'ufficio competente che controlla il servizio) mentre sono presenti gli alunni e il personale scolastico (insegnanti, personale ausiliario dipendente dallo Stato).

## **PREVENZIONE E PROTEZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI**

Si identificano nelle misure di prevenzione per la tutela dell'utente e degli operatori.

Le prescrizioni previste nel presente documento non si estendono a rischi specifici; i rischi potenziali sono riconducibili solo alla consegna dei pasti pronti, allo sporzionamento, alla somministrazione dei pasti e alla pulizia delle sale per servizio mensa.

Ai fini della valutazione dei rischi interferenziali, si evidenziano le seguenti misure di prevenzione e protezione e di tipo organizzativo da porre in atto a cura dell'appaltatore e del personale scolastico.

- a)** Nell'ambito dello svolgimento dell'attività di consegna dei pasti presso le scuole il personale occupato dall'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro;
- b)** L'accesso ed il transito dei dipendenti della Ditta sarà comunque accompagnato da un referente della scuola stessa che impedirà interferenze con attività concomitanti alla consegna dei pasti;
- c)** Prima di intraprendere qualsiasi operazione di movimentazione dei colli contenenti le derrate, dovranno essere concordate con il referente di sede, le sequenze di lavoro, le modalità di comportamento e di accatastamento momentaneo del materiale movimentato;
- d)** E' fatto divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio di consegna dei pasti se non specificatamente autorizzati dalle autorità scolastiche con apposito permesso;
- e)** E' fatto divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con i contenitori adibiti alla conservazione dei pasti durante il trasporto;
- f)** E' previsto l'ingresso di veicoli dell'impresa appaltatrice nei cortili dei vari plessi scolastici;
- g)** L'accesso dei mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti presso le aree scolastiche deve avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l'uscita dei bambini da scuola e comunque previa verifica della non presenza di bambini nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi;
- h)** Dovranno essere attuate cautele nelle fasi di apertura, dei cancelli d'accesso all'area, in particolare se dotati di sistemi automatici, le operazioni di apertura e chiusura di detti cancelli dovrà avvenire sotto controllo visivo (fino a completa chiusura) di un addetto della scuola atto a verificare che non possa verificarsi la presenza di persone nell'area di manovra o la introduzione di persone non autorizzate nell'area scolastica;
- i)** La velocità di accesso e percorrenza presso e in prossimità delle aree scolastiche dovrà essere limitata ai 10 km/h e il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili;
- l)** Il personale scolastico nello svolgimento del servizio di assistenza alla refezione degli alunni non reca interferenze con le attività degli operatori della ditta appaltatrice addetti allo sporzionamento e somministrazione;

m) Il personale scolastico a cui compete la pulizia dei refettori potrà accedere agli stessi solamente una volta che gli operatori della ditta appaltatrice avranno provveduto alla pulizia dei tavoli e dell'attrezzatura utilizzata.

**Sono stati individuati i seguenti fattori di interferenza e di rischio specifico:**

n.	INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI E DI INTERFERENZA	Sì	No
1	ESECUZIONE ALL'INTERNO DEL LUOGO DI LAVORO	Sì	<input type="checkbox"/>
2	ESECUZIONE ALL'ESTERNO DEL LUOGO DI LAVORO	<input type="checkbox"/>	No
3	PREVISTI INTERVENTI SUGLI IMPIANTI	<input type="checkbox"/>	No
4	PREVISTI INTERVENTI MURARI	<input type="checkbox"/>	No
5	ALLESTIMENTO DI UN'AREA (all'interno della sede)	Sì	<input type="checkbox"/>
5 b	ALLESTIMENTO DI UN'AREA (all'esterno della sede)	<input type="checkbox"/>	No
6	ESECUZIONE DURANTE ORARIO DI LAVORO DI PERSONALE DELLA SEDE O DI UTENTI	Sì	<input type="checkbox"/>
7	PREVISTO LAVORO NOTTURNO	<input type="checkbox"/>	No
8	PREVISTA CHIUSURA DI PERCORSI O DI PARTI DI EDIFICIO	<input type="checkbox"/>	No
9	PREVISTO UTILIZZO DI ATTREZZATURE/MACCHINARI PROPRI	Sì	<input type="checkbox"/>
10	PREVISTO UTILIZZO/INSTALLAZIONE DI PONTEGGI, TRABATTELLI, PIATTEFORME ELEVATRICI	<input type="checkbox"/>	No
11	PREVISTO UTILIZZO SOSTANZE CHIMICHE	<input type="checkbox"/>	No
12	PREVISTO UTILIZZO MATERIALI BIOLOGICI	<input type="checkbox"/>	No
13	PREVISTA PRODUZIONE DI POLVERI	<input type="checkbox"/>	No
14	PREVISTA MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI	Sì	<input type="checkbox"/>
15	PREVISTA MOVIMENTAZIONE (spostamento carrelli) CARICHI CON AUSILIO DI MACCHINARI	Sì	<input type="checkbox"/>
16	PREVISTA PRODUZIONE DI RUMORE	<input type="checkbox"/>	No
17	PREVISTE INTERRUZIONI NELLA FORNITURA (elettrica, acqua, gas, rete dati, linea telefonica)	<input type="checkbox"/>	No
18	PREVISTA TEMPORANEA DISATTIVAZIONE DI SISTEMI ANTINCENDIO (rilevazione fumi, allarme incendio, idranti, naspi, sistemi spegnimento)	<input type="checkbox"/>	No
19	PREVISTA INTERRUZIONE RAFFRESCAMENTO O RISCALDAMENTO	<input type="checkbox"/>	No
20	PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DALL'ALTO	<input type="checkbox"/>	No
21	PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO	<input type="checkbox"/>	No
22	MOVIMENTO MEZZI (all'esterno della scuola)	Sì	<input type="checkbox"/>
23	COMPRESENZA CON ALTRI LAVORATORI	Sì	<input type="checkbox"/>
24	RISCHIO SCIVOLAMENTI (pavimenti / scale)	Sì	<input type="checkbox"/>
25	GLI EDIFICI NEI QUALI SI INTERVIENE SONO SOGGETTI A C.P.I.	Sì	<input type="checkbox"/>

26	PREVISTO UTILIZZO e/o TRASPORTO DI LIQUIDI INFIAMMABILI / COMBUSTIBILI	<input type="checkbox"/>	No
27	EDIFICI DOTATI DI DIREZIONI DI FUGA CONTRAPPOSTE	Si	<input type="checkbox"/>
28	EDIFICI DOTATI DI SISTEMI DI RILEVAZIONE ED ALLARME	Si	<input type="checkbox"/>
29	EDIFICI DOTATI DI LUCE DI EMERGENZA	Si	<input type="checkbox"/>
30	PRESENZA DI PUBBLICO NEGLI EDIFICI	Si	<input type="checkbox"/>
31	EDIFICI SCOLASTICI / CON PRESENZA DI BAMBINI	Si	<input type="checkbox"/>
32	GLI INTERVENTI COMPORTANO RIDUZIONE TEMPORANEA DELL'ACCESSIBILITA' PER UTENTI DIVERSAMENTE ABILI	<input type="checkbox"/>	No
33	I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA UTILIZZERANNO I SERVIZI IGIENICI DEL LUOGO DI LAVORO	Si	<input type="checkbox"/>
34	I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA AVRANNO A LORO DISPOSIZIONE SPAZI QUALI DEPOSITI / SPOGLIATOI	Si	<input type="checkbox"/>
35	ESISTONO PERCORSI DEDICATI AL CARICO / SCARICO DEI MATERIALI NECESSARI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO	<input type="checkbox"/>	No
36	ESISTONO SPAZI DEDICATI AL CARICO / SCARICO DEI MATERIALI ATTI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO	Si	<input type="checkbox"/>
37	ESISTONO ELEMENTI DI PREGIO DEGLI EDIFICI DA TUTELARE NEL CORSO DELLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO	<input type="checkbox"/>	No
38	I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA UTILIZZERANNO L'IMPIANTO ELETTRICO DELLE SCUOLE	Si	<input type="checkbox"/>
39	I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA UTILIZZERANNO LE FORNITURE IDRICHE DELLE SCUOLE	Si	<input type="checkbox"/>

## **ANALISI DEI RISCHI COLLEGATI ALLE SINGOLE ATTIVITA' DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

Si è trattato di individuare, analizzare e valutare i rischi, le conseguenti procedure esecutive, gli apprestamenti e le attrezzature atti a garantire il rispetto delle norme di prevenzione degli infortuni e la tutela della salute dei lavoratori. Si sono seguite le seguenti fasi per la valutazione dei rischi, sulla base della normativa:

- definizione del contesto: definizione della strategia, l'organizzazione, il sistema di gestione dei rischi;
- identificazione dei rischi: identificazione di che cosa, come e perché può dare origine a rischi;
- analisi dei rischi: definizione dei sistemi di controllo esistenti e probabilità;
- valutazione e assegnazione di priorità dei rischi: livello dei rischi;
- trattamento dei rischi: sistema di monitoraggio;
- monitoraggio e revisione.



Nella tabella che segue sono riportate tre fasce di rischio individuate in funzione della frequenza e della gravità:

Cod.	Fascia	Frequenza	Gravità conseguenze	Misure di prevenzione protezione
<b>A</b>	<b>Rischio Elevato</b>	Probabile. Verificati casi analoghi	Grave infortunio superiore a 30gg. senza invalidità. Malattia professionale con invalidità permanente. Gravissimo infortunio mortale. Infortunio superiore a 30 gg. con invalidità permanente. Malattia professionale letale o con effetti invalidanti.	E' necessario adottare misure tecniche, organizzative e procedurali per eliminare o ridurre al minimo i rischi. E' necessario adottare un piano di monitoraggio e revisione.
<b>B</b>	<b>Rischio Medio</b>	Poco probabile. Il suo verificarsi richiede casi non comuni. Si sono verificati pochi casi analoghi	Medio infortunio compreso tra 8 e 30 gg.	E' necessario adottare misure di prevenzione e protezione quali: segnaletica di sicurezza, adozione d.p.i., informazione e formazione sui rischi
<b>C</b>	<b>Rischio Basso</b>	Improbabile. Il suo verificarsi richiede concomitanza di più eventi poco probabili. Non verificati casi analoghi.	Lieve infortunio minore a 8 gg.	Non è necessario adottare particolari misure di prevenzione e protezione.

## DESCRIZIONE RISCHI SUDDIVISI PER ATTIVITA'

<b>1</b>		<b>Trasporto pasti e movimentazione carichi</b>
Attività	Descrizione di macchine, attrezzature, impianti, materiali	Le derrate alimentari, i primi ed i secondi piatti, le salse ed i contorni vengono forniti direttamente dalla Ditta. Il trasporto e la consegna viene effettuata dalla Ditta mediante contenitori e mezzi propri idonei muniti di certificazione ATP ed in linea con le vigenti disposizioni HACCP, con l'uso di carrellini a ruote.
Rischi	Elenco dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori	Il lavoro è prevalentemente di trasporto, movimentazione manuale di carichi, con rischi di lesioni dorso lombari, scivolamento, inciampo, cadute, piccole abrasioni o tagli alle mani, schiacciamenti di mani o piedi.
Entità	Classe di rischio A, B, C	Data la tipologia della movimentazione dovuta a peso, frequenza, forma, distanza, consistenza delle merci e allo storico degli infortuni il rischio è da considerarsi C (basso)
Misure	Protezione	Informazione e formazione sulla corretta movimentazione manuale dei carichi. Uso dei d.p.i. (scarpe antiscivolo, guanti e attrezzatura disponibile).
<b>2</b>		<b>Preparazione alla distribuzione</b>
Attività	Descrizione di macchine, attrezzature, impianti, materiali	Attrezzatura utilizzata (pinze, cucchiari, mestoli...) e gli Scaldavivande.
Rischi	Elenco dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori	Il lavoro è accensione degli scaldavivande. Non si ravvisano rischi particolari collegati allo specifico luogo di utilizzo di tali attrezzature.
Entità	Classe di rischio A, B, C	La preparazione del personale, l'utilizzo di attrezzi e attrezzature a norma e allo storico degli infortuni il rischio è da considerarsi C (basso).
Misure	Protezione degli organi, contro il rischio di tagli, ecc. dell'attrezzatura.	Informazione e formazione sul corretto utilizzo di attrezzatura a norma. uso dei d.p.i. (scarpe antiscivolo, guanti e attrezzatura disponibile).
<b>3</b>		<b>Distribuzione - mescita</b>
Attività	Descrizione di macchine, attrezzature, impianti, materiali	In questa fase che si identifica con il porzionamento e con la distribuzione dei pasti al tavolo non ci sono rischi particolari e si può considerare come la precedente.

Rischi	Elenco dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori	Non si ravvisano rischi particolari collegati allo specifico luogo di svolgimento di tali attività.
Entità	Classe di rischio A, B, C	Per quanto sopra evidenziato il rischio è da considerarsi di tipo C (basso)
Misure	Protezione degli organi, contro il rischio di tagli, ecc.	Informazione e formazione sul corretto utilizzo dell'attrezzatura. Utilizzo di attrezzatura a norma, uso dei d.p.i. (scarpe antiscivolo, guanti e attrezzatura disponibile).
<b>4</b>		<b>Pulizie</b>
Attività	Descrizione di macchine, attrezzature, impianti, materiali	Alla fine della distribuzione dei pasti il personale deve effettuare le pulizie e il riordino della sala ristorazione. Vengono utilizzate le attrezzature domestiche quali scope, spugne, stracci, spazzolone, aspirapolvere, ecc...
Rischi	Elenco dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori	I rischi sono dovuti all'utilizzo di detersivi e dei disinfettanti, che possono provocare allergie cutanee, schizzi agli occhi, tagli alle mani per l'attrezzatura tagliente, scivolamenti a livello per pavimento bagnato, ecc...
Entità	Classe di rischio A, B, C	L'uso di prodotti chimici, detersivi, disinfettanti rientra nella normalità per pulizia domestiche e il rischio è quindi moderato. Per quanto sopra evidenziato il rischio è da considerarsi di tipo C (basso)
Misure	Protezione degli organi, contro il rischio di tagli, ecc	Informazione e formazione sul corretto utilizzo dell'attrezzatura e dei prodotti detersivi e disinfettanti. Utilizzo di attrezzatura a norma, uso dei d.p.i. (scarpe antiscivolo, guanti antitaglio e di lattice).

Inoltre viene prescritto, per tutti i luoghi di lavoro, quanto segue:

- È vietato fumare
- È vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal referente della sede ove si svolge il lavoro;
- Le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate;
- È necessario coordinare la propria attività con il referente della sede ove si svolge il lavoro per:
  1. comportamento in caso di emergenza e evacuazione;
  2. in caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente gli addetti all'emergenza.

Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:

- sono stati individuati i percorsi di esodo come da planimetrie esposte nei luoghi di lavoro con indicazione dei numeri di telefono di emergenza.
- gli estintori e gli idranti sono segnalati da idonea cartellonistica e installati in numero e posizione adeguati.
- l'Autorità Scolastica ha nominato il Responsabile per la sicurezza sul luogo di lavoro;
- è presente la cassetta dei medicinali segnalata da apposita cartellonistica.

## MISURE GENERALI

La sicurezza di un ambiente di lavoro è data dall'insieme delle condizioni relative all'incolumità degli utenti, alla difesa e alla prevenzione di danni in dipendenza di fattori accidentali. In ogni luogo di lavoro, dopo aver adottato tutte le misure necessarie alla prevenzione, è indispensabile garantire la sicurezza e l'incolumità degli operatori anche nel caso

un incidente avesse comunque a verificarsi. A tal fine qui di seguito si presenta un elenco non esaustivo delle principali misure generali di sicurezza da adottare per ridurre i rischi nei luoghi di lavoro:

#### **VIE DI FUGA E USCITE DI SICUREZZA**

Le Ditte che intervengono negli edifici comunali devono preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con la indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza comunicando al Datore di Lavoro interessato ed al servizio di prevenzione e protezione eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi. I corridoi e le vie di fuga in generale devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (macchine per la distribuzione di caffè, di bibite, etc.), anche se temporanei. L'impresa che fornisce il servizio dovrà preventivamente prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione dei presidi di emergenza e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas. Deve inoltre essere informata sugli incaricati della gestione delle emergenze designati ai sensi degli artt. 18 del DLgs n. 81/2008 nell'ambito delle sedi dove si interviene. I mezzi di estinzione siano sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi. Ogni lavorazione o svolgimento di servizio deve prevedere: un pianificato smaltimento presso discariche autorizzate; 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. Occorre siano definite le procedure di allarme ed informazione dei responsabili degli uffici in caso di emissioni accidentali in atmosfera, nelle acque, nel terreno. I responsabili delle sedi, nell'ambito delle quali si svolgono lavorazioni continuative con presenza di cantieri temporanei, devono essere informati circa il recapito dei responsabili dell'impresa appaltatrice per il verificarsi di problematiche o situazioni di emergenza connesse con la presenza del cantiere stesso.

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

Nell'attuazione degli interventi e nello svolgimento delle attività non si devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi non assoggettati all'intervento. Segnalare adeguatamente il percorso alternativo e sicuro per gli utenti. Attrezzature e materiali di lavorazione dovranno essere collocate in modo tale da non poter costituire inciampo. Il deposito non dovrà avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; se ne deve, inoltre, disporre l'immediata raccolta ed allontanamento al termine delle lavorazioni. Se gli interventi presuppongono l'apertura di botole, cavedi, sottopassaggi e simili, eventualmente posti nella zona sottostante i pavimenti, dovranno essere predisposte specifiche barriere, segnalazioni e segregazioni della zona a rischio o garantire la continua presenza di persone a presidio. Nel caso di impianti di sollevamento, sarà posizionata la necessaria segnaletica di sicurezza con il divieto di accesso alle aree e alle attrezzature oggetto di manutenzione.

### **ACCESSO DEGLI AUTOMEZZI, MEZZI ALIMENTATI A GPL E MACCHINE OPERATRICI**

Gli automezzi della Ditta dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili, nelle aree di sosta della scuola a velocità tale da non risultare di pericolo per le persone presenti o gli altri automezzi.

### **APPARECCHI ELETTRICI, COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA, INTERVENTI SUGLI IMPIANTI ELETTRICI DELLE SEDI COMUNALI**

L'impresa deve: utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro 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 o che presentino lesioni o abrasioni vistose. E' ammesso l'uso di prese per uso domestico e similari quando l'ambiente di lavoro e l'attività in essere non presentano rischi nei confronti di presenza di acqua, polveri ed urti, contrariamente devono utilizzarsi prese a spina del tipo industriale, conformi alle norme EN 60309. L'impresa deve verificare, tramite il competente ufficio tecnico comunale, che la potenza dell'apparecchio utilizzatore sia compatibile con la sezione della conduttura che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori già collegati al quadro.

### **INTERRUZIONE ALLA FORNITURA DI ENERGIA ELETTRICA, GAS E ACQUA**

Interruzioni dell'energia elettrica, del gas, del funzionamento degli impianti di riscaldamento / climatizzazione, delle forniture idriche per i servizi e per il funzionamento degli impianti di spegnimento antincendio, andranno sempre concordate con i Datori di Lavoro titolari delle attività presenti nell'edificio dove si interviene. Le manovre di erogazione/interruzione saranno eseguite successivamente all'accertamento che le stesse non generino condizioni di pericolo e/o danni per disservizio.

### **ACQUISTI E FORNITURE DA INSTALLARE NELL'AMBITO DEI LUOGHI DI LAVORO**

L'acquisto di attrezzature, macchine, apparecchiature, utensili, arredi, sostanze, l'uso di energie, deve essere fatto tenendo conto delle misure generali di tutela (art. 15, d.lgs. 81/2008), richiedendo esplicitamente al costruttore/fornitore, a seconda del genere di fornitura, la marcatura CE e la dichiarazione di conformità alle norme vigenti in materia di sicurezza e prevenzione e compatibilità elettromagnetica (con esplicito riferimento al D.Lgs. 81/2008), le schede di sicurezza e cautele nell'utilizzo. Tale documentazione deve essere mantenuta a disposizione del competente Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale e degli organi di controllo. L'ubicazione e le caratteristiche di apparecchiature, materiali e sostanze deve essere compatibile con i locali ove questi saranno posizionati. Nel caso di modifiche di macchine esistenti o fornitura di nuove macchine, deve essere fornito al servizio di prevenzione e protezione aziendale un certificato di conformità e un fascicolo tecnico, appositamente predisposto, conformemente al D.P.R.459/96 «direttiva macchine». Per eventuali prodotti chimici presenti (compresi prodotti per la pulizia) dovrà essere richiesta alle Ditte fornitrici la scheda di sicurezza chimico-tossicologica che, in forma comprensibile, dovrà essere a disposizione dei lavoratori. Non è ammesso l'acquisto e la presenza di sostanze chimiche se sprovviste di tale scheda.

### **EMERGENZA GAS**

Se vi è la percezione della presenza in aria di gas, occorre arieggiare immediatamente il locale, ovvero la zona, facendo allontanare le persone presenti, evitando azioni che possono dar luogo alle formazioni di inneschi (accensione apparecchi di illuminazione, sfregando o battendo materiale, usando fiammiferi, sigarette accese, ecc.). Se la fuga di gas avesse interessato un intero edificio, occorre disattivare l'alimentazione elettrica, intervenendo sull'interruttore generale, ad evitare che in qualche locale possa verificarsi un innesco causato dall'impianto elettrico (avviamento di ascensore, avviamento di bruciatore di centrale termica, avviamento di una elettropompa, ecc.). Se il gas permane far intervenire l'azienda del gas e le squadre di emergenza, seguendo le procedure. Non depositare bombole contenenti gas GPL in locali interrati o seminterrati, e, comunque, aventi il piano di calpestio sotto il piano di campagna o i marciapiedi stradali.

### **SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO**

L'impresa esecutrice deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento.

### **USO DI PRODOTTI CHIMICI DETERGENTI.**

L'impiego di prodotti chimici da parte di Imprese che operino negli edifici comunali deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulla scheda tecnica (scheda che deve essere presente in sito insieme alla documentazione di sicurezza ed essere esibita su richiesta del Datore di Lavoro, del Referente del Contratto e dal competente servizio di prevenzione e protezione aziendale). Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti chimici, se non per lavori d'urgenza, saranno programmati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo. È fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati. L'impresa 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. In alcun modo dovranno essere abbandonati negli edifici comunali rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata al termine del lavoro / servizio. Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche nei giorni successivi all'impiego delle suddette sostanze.

### **FIAMME LIBERE**

Le attività lavorative che necessitino l'impiego di fiamme libere saranno precedute:

- dalla verifica sulla presenza di materiali infiammabili in prossimità del punto di intervento;
- dalla verifica sulla presenza di un presidio antincendio in prossimità del punto di intervento;
- dalla conoscenza da parte del personale della procedura di gestione dell'emergenza, comprendente anche l'uso dei presidi antincendio disponibili; Comunque, per l'inizio delle lavorazioni con fiamme libere, obbligatoriamente, deve sempre essere assicurata la presenza di mezzi estinguenti efficienti a portata degli operatori. E' vietato introdurre altre fiamme libere e bombole di gas infiammabile all'interno dei locali scolastici.

## **EMERGENZA**

Ogni Impresa operante deve attenersi alle presenti linee guida e predisporre la propria struttura per la gestione delle emergenze. In particolare per i servizi svolti nelle scuole:

- ogni attività interna ed esterna all'edificio dovrà svolgersi a seguito di coordinamento tra il Referente di Contratto o suo Delegato e i responsabili della didattica;
- non lasciare all'interno dei locali scolastici, dopo averne fatto uso, materiali di pulizia, quali alcool o detersivi, contenitori di vernice, solventi o simili. Verificare attentamente che non siano rimasti materiali ed utensili nell'area scolastica alla fine delle attività manutentive. Lo scambio di informazioni con i responsabili della istituzione scolastica prevedrà che questi ultimi siano informati circa i lavori da attuare nell'ambito scolastico. Occorre, pertanto, che siano individuati:
- i responsabili per la gestione delle emergenze;
- gli eventuali servizi igienici fruibili dai lavoratori della Ditta esterna;
- i luoghi da adibire a deposito di materiale e che comunque devono essere resi inaccessibili al personale scolastico ed agli alunni. A seguito di questo scambio di informazioni per l'attuazione degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi e per la individuazione delle possibili interferenze dovrà essere redatto un «verbale di coordinamento» tra il Responsabile della Scuola, la Ditta esterna e l'Amministrazione Comunale.

## **COSTI DELLA SICUREZZA**

Sono quantificabili come costi della sicurezza tutte quelle misure preventive e protettive necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuate nel DUVRI.

In relazione all'appalto in oggetto, i costi così come indicativamente riportato di seguito, riguardano:

	<b>Quantità</b>	<b>Importo</b>
a) Segnali di avvertimento specifici	A corpo	100,00
b) Sopralluoghi ai fini della valutazione di rischi connessi all'esecuzione delle attività lavorative oggetto del presente DUVRI	A corpo	100,00
c) Misure di coordinamento relative all'uso comune di locali, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva. per l'attività oggetto del presente DUVRI	A corpo	300,00
<b>Costo totale per applicazione del DUVRI</b>	<b>A corpo</b>	<b>500,00</b>

**VALIDITÀ E REVISIONE DEL DUVRI**

Il presente DUVRI costituirà parte integrante del contratto di appalto con la ditta aggiudicataria.

Il presente DUVRI sarà sottoscritto anche dal Dirigente Scolastico per quanto di competenza relativamente al personale dell'Istituto interessato.

**IL COMMITTENTE**

**L' APPALTATORE**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_