

SCUOLA DI LODE'

D.U.V.R.I.

Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze

**Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e succ. Mod ed int.
Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di
somministrazione**

AGGIORNAMENTO LUGLIO 2022

**Il presente documento è allegato ai contratti di appalto relativi ai servizi affidati
dalla amministrazione comunale a imprese esterne e ne costituisce parte
integrante.**

1. Premessa

La Legge 3 Luglio 2007 , n. 123, Misure in tema di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro e delega al Governo per il riassetto e la riforma della normativa in materia, ha previsto l'obbligo, per il datore di lavoro, in caso di affidamento di lavori all'interno della propria azienda a imprese appaltatrici o lavoratori autonomi, di redigere il DUVRI (unico documento di valutazione dei rischi da interferenze).

Tale documento, allegato ai contratti di appalto o di opera, deve contenere tutti i rischi da interferenze tra i lavori delle diverse imprese che operano all'interno dell'azienda.

Nello specifico secondo l'art. 26 del D.Lgs. 81/08 e succ. mod ed int. il datore di lavoro committente:

- a) verifica, l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione. La verifica e' eseguita attraverso:
 - 1) acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
 - 2) acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'articolo 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;
 - 3) autocertificazione di essere in regola con la formazione, informazione, addestramento e documentazione inerente il D.lgs 81/08 e succ. mod ed int.;
- b) fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Nell'ambito dei lavori di appalto i datori di lavoro (committente e appaltatori), ivi compresi i subappaltatori:

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

Spetta al datore di lavoro committente promuovere la cooperazione ed il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi (DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non e' possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

2. Procedura per la redazione del DUVRI.

La amministrazione comunale di Lodè, nell'affidare i lavori ad un'impresa provvede preliminarmente a valutare l'esistenza dei rischi da interferenze.

Nell'ipotesi di assenza dei rischi da interferenze non è necessario redigere il DUVRI, ne si devono stimare i costi per la sicurezza. Resta comunque l'obbligo di assolvere a quanto stabilito dall'art. 26 comma 1 lettera b) del D.Lgs. 81/08 e succ. mod. ed int. fornendo alle imprese dettagliate informazioni sui rischi specifici degli ambienti in cui sono destinate ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate dalla Mensa della Scuola di Lodè.

In tale ipotesi è opportuno che nel contratto di appalto venga esplicitamente indicato che i **costi della sicurezza sono pari a euro 935,58**, in riferimento ai rischi da interferenze.

Secondo l'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, è possibile escludere preventivamente la predisposizione del DUVRI e la conseguente stima dei costi della sicurezza nei seguenti casi:

- i) mera fornitura senza installazione (salvo i casi in cui attività come la consegna di materiali e prodotti generino interferenze ad esempio se collocate in prossimità delle vie di esodo o delle uscite di emergenza)
- ii) servizi per i quali non è prevista la loro esecuzione all'interno dei locali comunali;
- iii) servizi di natura intellettuale (consulenti, ecc.).

Nell'ipotesi invece in cui la amministrazione comunale valutati la presenza di rischi da interferenze è necessario **prima della gara**:

- 1) individuare i rischi da interferenze e le relative misure atte ad eliminarli o quantomeno ridurli;
- 2) stimare i costi della sicurezza relativamente alle interferenze.
- 3) inviare alle ditte in gara copia del DUVRI (contenente tutti i rischi da interferenze e non solo quelli oggetto del singolo appalto) con l'indicazione dei costi della sicurezza connessi allo specifico appalto.

Le imprese, valutato il DUVRI, nelle loro offerte dovranno indicare i costi relativi alla sicurezza (anche aggiuntivi rispetto a quelli indicati dal Servizio mensa scolastica scuola) e le eventuali misure integrative.

Individuata la ditta aggiudicataria, il DUVRI dovrà essere sottoscritto per accettazione dall'impresa.

Il Servizio mensa scolastica della scuola di Lodè deve inoltre verificare i requisiti tecnico professionali della ditta aggiudicataria, anche attraverso l'iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato, richiedendo all'impresa aggiudicataria la presentazione del certificato di iscrizione ovvero, in subordine, idonea autocertificazione e copia del dvr in maniera elettronica.

Tra le imprese interessate dai lavori occorre infine, prima di iniziare l'attività, promuovere la riunione di coordinamento, ed in tale sede, verificare la necessità di eventuali integrazioni/modifiche del DUVRI. In tal caso i costi della sicurezza dovranno essere adeguati.

3. Informazioni generali della amministrazione

Istituzione	SCUOLA DI LODE' -MENZA COMUNE DI LODE'
Indirizzo	C.so villanova 8
Telefono	0784898016
Datore di lavoro	Farris Francesco
Responsabile Personale Scolastico	A cura dell'Istituto Comprensivo
Responsabile del S.P.P.	Dr. Sanna Fedele
Medico Competente	Dr.ssa Malandrino Graziella
Rappresentante dei lavoratori	Dimesso
Preposti	Sanna Carmela - Farris Francesco - Carta Tania- Loddo Carla Antonella

L'attività lavorativa si svolge secondo il seguente orario:

Orario antimeridiano		Orario pomeridiano	
Ingresso 08:30	Uscita 13:30	Ingresso 14:30	Uscita 18:30

4. Misure di prevenzione e protezione adottate dalla scuola.

Di seguito, ai sensi dell'art. 26 comma 1 lettera b) del D.Lgs. 81/08 e succ. mod. ed int, vengono elencate le principali misure di prevenzione e protezione adottate dalla Mensa Scuola.

Le informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui l'impresa andrà a svolgere i lavori, si riportano in allegato al presente documento.

Fattori di rischio	Misure di prevenzione e protezione adottate dalla scuola
Attrezzature di lavoro	Acquisto di attrezzature a norma; Prima dell'uso delle macchine e delle attrezzature di proprietà della mensa Scuola (cucina pentolame attrezzature specifiche), vengono effettuati controlli a vista da parte del personale della mensa, atti a verificare in particolare l'integrità e il grado di protezione;
Dispositivi di protezione individuale	L'uso dei DPI è previsto (salvo quanto indicato nelle schede di sicurezza o in situazioni particolari che vanno studiate caso per caso) nei seguenti casi: guanti monouso per il personale nella preparazione e somministrazione del cibo. guanti monouso per il personale nelle operazioni di medicazioni di ferite in presenza di sangue. guanti in lattice durante l'uso di prodotti per la pulizia e per il personale ausiliario durante la pulizia dei bagni (esposizione e contatto con agenti chimici, quali detersivi, disinfettanti e agenti biologici, quali feci, sangue, ecc.). Qualora vengano utilizzate sostanze tossico-nocive per inalazione è obbligatorio l'uso di mascherine. In caso di uso di sostanze corrosive vanno utilizzate visiere o occhiali antinfortunistici. guanti antitaglio durante le operazioni che comportino il rischio di improvvisa rottura di vetri o contatto con parti taglienti <u>E' obbligatorio l'uso della mascherina (bocca naso) durante il servizio di preparazione e somministrazione</u>
Movimentazione manuale dei carichi	Formazione/informazione di tutto il personale relativamente al peso ad alle altre caratteristiche del carico movimentato, ai rischi lavorativi ed alle modalità di corretta esecuzione dell'attività; Movimentazione di pentolame di grosse dimensioni o pesi superiori ai 20 kg mediante l'uso di ausili adeguati e/o in presenza di due addetti.
Rumore	Non essendo presenti nel Locale cucina e o refettorio macchine o attrezzature rumorose (non vengono superati i valori inferiori di azione) possono essere esclusi rischi di esposizione a rumore.
Vibrazioni	Non essendo presenti specifiche sorgenti che producono vibrazioni, (non vengono superati i valori inferiori d'azione) possono essere esclusi rischi di esposizione a vibrazioni.
Campi elettromagnetici	Con riferimento in particolare alle macchine e attrezzature utilizzate nel Istituto Scolastico, non essendo superati i valori d'azione, possono essere esclusi rischi di esposizione a campi elettromagnetici.
Radiazioni ottiche artificiali	Con riferimento alle apparecchiature utilizzate nella cucina e/o scuola, e alla loro bassa emissione di radiazioni ottiche, (non vengono superati i valori inferiori d'azione) possono essere esclusi rischi di esposizione a radiazioni ottiche artificiali.
Rischio chimico	Il rischio chimico è legato quasi esclusivamente all'utilizzo di prodotti per la pulizia, e all'uso di sostanze nelle attività didattiche e di esercitazione limitatamente ai soli laboratori scientifici eventuali nella mensa. Di seguito vengono riportate le principali misure preventive e protettive (salvo

Fattori di rischio	Misure di prevenzione e protezione adottate dalla scuola
	<p>quanto indicato dal produttore e fornitore della sostanza chimica):</p> <p>reperire le schede di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati, aggiornandole periodicamente e informando il personale interessato.</p> <p>prima di acquistare un nuovo prodotto, accertare attraverso la lettura della scheda di sicurezza, le caratteristiche di pericolosità, preferendo a parità di prestazione, quelli che risultino meno pericolosi;</p> <p>immagazzinare i prodotti chimici in armadi chiusi con bacini di contenimento;</p> <p>non detenere all'interno della mensa più di 20 litri di liquidi infiammabili;</p> <p>non sostituire i contenitori originali;</p> <p>eliminare periodicamente i prodotti non più in uso;</p> <p>non mescolare tra loro prodotti non compatibili (per esempio candeggina e acido muriatico)</p> <p>Presenza di adeguata segnaletica ove vengono manipolati e/o conservati prodotti chimici e obbligo di utilizzo dei dispositivi di protezione individuale.</p>
Agenti cancerogeni e mutageni	Non vengono utilizzate nella mensa, sostanze e/o preparati classificati come agenti cancerogeni.
Agenti biologici	<p>Idonea ventilazione e adeguati ricambi d'aria.</p> <p>Adeguata pulizia degli ambienti.</p> <p>Controllo costante degli ambienti esterni (cortili, etc) al fine di evitare la presenza di vetri, oggetti contundenti, taglienti o acuminati che possono essere veicolo di spore tetaniche.</p> <p>Utilizzo di guanti monouso (in lattice o in vinile) e di grembiuli in materiale idrorepellente al momento dell'assistenza igienica e di primo soccorso;</p> <p>Utilizzo mascherine bocca naso continuo</p> <p>Pulizia e disinfezione dei bagni cucina con l'uso di guanti in gomma e camici.</p> <p>Utilizzo idoneo di igienizzazione/disinfettante mani minimo 65% grado alcolico . Da attenzionare in quanto trattasi di liquido e vapori infiammabili.</p> <p>Utilizzo acqua e sapone per mani sistematico prima e durante la preparazione dei pasti</p>
Rischio psicologico e da stress – lavoro correlato	<p>Gli incarichi sono affidati compatibilmente con le capacità e le risorse del lavoratore e consentono la possibilità di recupero dopo l'esecuzione di compiti particolarmente impegnativi sul piano fisico o mentale;</p> <p>I ruoli e le responsabilità di lavoro sono definiti con chiarezza;</p> <p>Turn-over tra il personale della scuola nella conduzione delle persone "più difficili";</p>
Disposizioni in materia antincendio	<p>Richiesta periodica (cadenza almeno annuale) all'ente proprietario dell'immobile di controlli sull'efficacia e l'idoneità dei sistemi e attrezzature antincendio in particolare:</p> <p>estintori: controllo semestrale e revisione estintori a polvere ogni 36 mesi secondo la norma UNI 9994;</p> <p>rete idrica antincendio (controllo semestrale secondo la norma UNI 10779 e EN 671-3)</p> <p>illuminazione di emergenza (controllo semestrale secondo la Giuda CEI 64-52)</p> <p>porte REI (controllo semestrale secondo il D.M. 10/03/1998)</p> <p>Designazione all'inizio di ogni anno del personale addetto alla compilazione del registro dei controlli periodici (antincendio) e in particolare al controllo</p>

Fattori di rischio	Misure di prevenzione e protezione adottate dalla scuola
	<p>quotidiano: della praticabilità delle vie di uscita, quali passaggi, corridoi, scale; di tutte le porte sulle vie di uscita, della segnaletica direzionale e delle uscite</p> <p>Designazione del personale incaricato di porgere aiuto a portatori di handicap durante le emergenze</p> <p>Periodico richiamo ai lavoratori, compresi gli allievi della scuola, delle procedure per l'esodo dei locali in caso di emergenza e dei nominativi del Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione e degli addetti alla gestione dell'emergenza dell'Istituto comprensorio.</p> <p>Realizzazione di almeno una esercitazione antincendio all'anno.</p>

5. Gestione delle emergenze e primo soccorso.

Le imprese, al fine di garantire in caso di incendio la sicurezza delle persone presenti nella scuola, prima di iniziare l'attività, devono prendere visione:

- delle planimetrie affisse nei corridoi dei Locali, e relative vie di esodo;
- delle norme comportamentali;
- dell'ubicazione dei quadri elettrici di zona prossimi all'area di intervento;
- dell'ubicazione, se necessario, degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche e del gas;
- dell'ubicazione dei pulsanti di allarme e del tipo di segnale;
- dell'elenco dei nominativi delle squadre antincendio e primo soccorso della scuola e della mensa.

Le imprese devono inoltre comunicare tempestivamente al referente del Personale Scolastico, eventuali modifiche temporanee che si rendessero necessarie per l'esecuzione dei lavori in appalto.

5.1 Norme comportamentali generali

E' compito di tutti:

segnalare prontamente ad un addetto della squadra di emergenza della scuola qualsiasi situazione pericolosa, la presenza di anomalie e la mancanza di attrezzature antincendio;

mantenere sempre liberi i percorsi di esodo;

non fumare;

non utilizzare apparecchi elettrici (stufette) o a gas per il riscaldamento se non preventivamente ed espressamente autorizzati.

non manomettere estintori o altri tipi di presidi antincendio;

tenere sempre a mente i percorsi di esodo da utilizzare in caso di emergenza;

non lasciare macchinari e attrezzature incustodite.

In caso di emergenza è necessario:

mantenere la calma;

interrompere ogni tipo di attività;

seguire le disposizioni impartite dagli addetti della squadra antincendio;

non prendere iniziative personali;

segnalare agli addetti all'emergenza la presenza di persone in difficoltà;

non tornare indietro, se non per motivi di estrema necessità e sotto l'autorizzazione del Responsabile dell'emergenza;

raggiungere il punto di raccolta.

5.2 Sistema di allarme

Allo scopo di rendere rapide le comunicazioni interne alla cucina in occasione di eventuali emergenze che prevedano l'evacuazione dell'edificio è previsto l'immediato chiamata alla Segreteria del Scuola di Lodè e al Dirigente Scolastico presso Torpè.

Il sistema consentirà di avvisare tutte le persone interessate effettuando in tal modo l'evacuazione con rapidità, eliminando inutili perdite di tempo.

Per le emergenze dove non necessita l'evacuazione di tutto il complesso ma solo di zone ristrette in prossimità del pericolo, verrà utilizzato l'allarme a voce.

Le modalità di evacuazione sono decise dal Coordinatore delle emergenze (es. evacuazione di un solo piano o parte di edificio, evacuazione a fasi successive piano 2, piano terra, ecc).

Il segnale di evacuazione diramato normalmente dal Coordinatore delle emergenze può essere diffuso in casi di pericolo grave e imminente, da un qualsiasi componente della squadra di emergenza o dal personale scolastico presente.

6.2.1 Cessato allarme

Rappresenta la fine dello stato di emergenza.

Viene diramato a voce dal Coordinatore delle emergenze quando le condizioni di sicurezza all'interno della mensa o scuola sono state ripristinate.

Il ritorno al posto di lavoro può avvenire solo se esplicitamente autorizzati.

5.3 Procedure di emergenza

Chiunque rinvenga un pericolo deve:

allontanare le persone (allievi mensa, personale interno, lavoratori di imprese, ecc.) che si trovano in prossimità del pericolo dandone allarme a voce, o con sistema porta a porta.

adoperandosi in collaborazione con il personale di piano alla sua eliminazione comunicando al termine il "CESSATO ALLARME" (è assolutamente vietato prendere iniziative di alcun genere che possano compromettere la propria e la altrui incolumità);

comunicare, qualora non si sia in grado di affrontare il pericolo, tramite personale di piano, a voce, lo stato di allarme a tutti i componenti la squadra di emergenza ed eventualmente, in caso di pericolo grave, a tutti i presenti, azionando l'allarme;

raggiungere il punto di raccolta esterno stabilito

Ricevutane comunicazione o udito l'allarme acustico ogni lavoratore deve:

interrompere le attività.

mettere in sicurezza le attrezzature o apparecchiature utilizzate; accertare col responsabile della evacuazione di ciascun piano, che le vie di fuga siano sgombre, seguendo le indicazioni dello stesso nel caso si debbano trovare delle vie alternative

raggiungere il punto di raccolta.

5.4 Procedura di gestione infortunio o emergenza sanitaria

In caso di infortunio di un lavoratore è necessario:

avvisare il Coordinatore dell'emergenza e l'addetto al primo soccorso della mensa o scuola;
soccorrere il lavoratore utilizzando presidi e attrezzature rese disponibili e per le quali si è addestrati;
mettere in sicurezza macchinari e attrezzature in uso;
avvisare in accordo con l'addetto al primo soccorso della mensa o scuola gli enti esterni se necessario e attendere l'arrivo dei soccorsi.

6. Rischi da interferenze e costi della sicurezza.

A mero titolo esemplificativo, l'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture ha suggerito di considerare interferenti i rischi:

- derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi;
- immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
- 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;
- derivanti da modalità di esecuzione particolari richieste esplicitamente dal committente (che comportino pericoli aggiuntivi rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata).

Per l'analisi del rischio si sono utilizzati 6 livelli di rischio:

1	Trascurabile	Non sono richieste azioni di mitigazione per i rischi identificati
2	Lieve	Sono da valutare azioni di mitigazione in fase di programmazione. Non si ravvisano interventi urgenti.
3	Modesto	Mantenere sotto controllo i rischi valutando ipotesi di interventi mitigativi nel medio/lungo periodo.
4	Moderato	Monitorare costantemente i rischi valutando la necessità di interventi mitigativi immediati o nel breve periodo.
5	Alto	Intervenire con urgenza per individuare ed attuare gli interventi di prevenzione e protezione che riducano il rischio ad una criticità inferiore.
6	Molto alto	Intervenire immediatamente per eliminare/ridurre il pericolo e comunque ridurre il rischio ad una criticità inferiore.

I rischi da interferenze sono stati divisi in due tipologie: rischi generali e rischi specifici.

6.1 Rischi generali da interferenze

I rischi generali sono rischi presenti in tutte le attività connesse all'esecuzione di appalti all'interno della Scuola e della Mensa. Sono dunque rischi che prescindono dalla specificità dei lavori ma che rivestono carattere di generalità. Riguardano in particolare le operazioni di trasporto, lavoro uffici con aule didattiche etc, smaltimento rifiuti e gestione emergenza.

Le imprese nelle loro valutazioni (integrazione del DUVRI con eventuali misure aggiuntive) dovranno tener conto non solo dei rischi da interferenze riportate nella sezione a loro riservata ma anche di quelli generali.

6.2 Rischi specifici da interferenze

Riguardano l'attività oggetto dello specifico appalto e interessano solo l'impresa che dovrà provvedere alla loro esecuzione.

6.3 Stima dei costi della sicurezza

L'art. 26, comma 5 del D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 prevede che: " Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della

data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto.

Al comma 6 dello stesso articolo si dispone che :“Nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatori sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi o delle forniture”.

7. Rischi generali da interferenze.

7.1 Disposizioni generali per la sicurezza dei lavori di appalto

Di seguito vengono elencate le disposizioni generali a cui le imprese appaltatrici dovranno attenersi:

Prima di accedere alle aree interessate dall'intervento, occorre concordare con la Ditta che cura la mensa e il Responsabile del Servizio di prevenzione e Protezione le tempistiche e le modalità di effettuazione delle attività e formalizzare attraverso il verbale di riunione le misure di prevenzione e protezione concordate.

Tutto il personale dell'impresa deve esporre per tutto il tempo di permanenza nella Mensa e nei Locali della Scuola la tessera di riconoscimento corredata di fotografia contenente le sue generalità e l'indicazione del datore di lavoro (ai sensi dell'art.6 L.123/07).

E' fatto obbligo di attenersi a tutte le indicazioni segnaletiche (divieti, pericoli, dispositivi emergenza, ecc.)

E' vietato accedere senza precisa autorizzazione a zone diverse da quelle interessate ai lavori;

Tutto il personale dovrà utilizzare appositi DPI anti covid e dovrà essere redatto apposito DVR rischio Biologico Covid

Non si devono ingombrare le vie di fuga con attrezzature e materiali vari. In particolare è rigorosamente vietato depositare anche solo momentaneamente in prossimità delle uscite di emergenza qualsiasi oggetto, mezzo o materiale.

Non si devono lasciare nelle aree di lavoro attrezzature incustodite che possono costituire fonte di pericolo se non dopo averle messe in sicurezza.

Non si devono spostare, occultare o togliere i presidi e la segnaletica di sicurezza, se non in caso di assoluta necessità e solo dopo avere sentito il referente del scuola.

Qualora si renda necessario l'uso di fiamme libere o di attività che presentino rischio incendio, l'impresa informa preventivamente il referente del Servizio Amministrativo al fine di individuare le misure di prevenzione e protezione necessarie per l'eliminazione o riduzione del rischio.

Il trasferimento dei pasti dal locale cucina al refettorio dovrà avvenire senza la presenza di nessun tipo di utenza. Stessa procedura dovrà essere utilizzata nel ritiro dei pasti e pulizia locali refettorio e mensa (sporco). Stessa procedura dovrà essere utilizzata dai fornitori

E' severamente vietato fumare in tutti i locali di utilizzo della Scuola.

L'impresa ha l'obbligo di ridurre l'eventuale emissione dei rumori nei limiti compatibili con l'attività lavoro uffici e lavoro mensa. Così come deve essere ridotto al minimo l'emissione di polveri, avendo cura di realizzare idonee barriere antipolvere al fine di evitare la presenza di polvere negli ambienti degli uffici o della mensa.

L'impresa dovrà utilizzare, per l'esecuzione dei lavori oggetto dell'appalto, esclusivamente macchine o attrezzature di sua proprietà conformi alle vigenti Norme di Legge e di buona tecnica, se non utilizza le attrezzature poste in loco di proprietà dell'Ente Comune..

Se il tipo di rischi propri dell'attività dell'impresa prevede un contenuto diverso della cassetta di primo soccorso presente nella mensa e/o nella Scuola, l'impresa è obbligata a integrare la cassetta con i presidi sanitari ritenuti necessari.

Rischi generali da interferenze					SCHEDA 1
I rischi da interferenze indicati in questa sezione, sono di ordine generale e si applicano a tutti gli appalti.					
N°	SITUAZIONI DI PERICOLO	RISCHI DA INTERFERENZE	LIVELLO DI RISCHIO	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DEL COMMITTENTE
1	Affidamento di lavori a imprese esterne <i>Conseguenze: urti, schiacciamenti, scivolamenti, esposizione ad agenti fisici.</i>	Contatto "rischioso" tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale della mensa e gli alunni.	Moderato	Le imprese devono attenersi scrupolosamente alle disposizioni contenute nel presente DUVRI e a quelle indicate nel relativo verbale di cooperazione e coordinamento. Non si potrà iniziare alcuna attività in regime di appalto o subappalto, se non a seguito di avvenuta approvazione del DUVRI .	L'attività della mensa dovrà essere organizzata in modo tale da non generare (per quanto possibile) sovrapposizioni con gli alunni o con il personale della Scuola E' vietato l'ingresso nei locali cucina del personale della scuola e degli alunni. Il trasporto dei cibi dal locale cucina al locale refettorio dovrà essere effettuato con appositi recipienti e NON in presenza di utenti. Anche il riportare i cibi, dopo il consumo degli utenti, in cucina dovrà essere effettuato in assenza di utenza.
2	Transito, manovra e sosta di automezzi nelle aree esterne. <i>Conseguenze: Impatti tra autoveicoli, investimenti di pedoni.</i>	Presenza nelle aree interessate alla circolazione di altri veicoli e di pedoni (personale comunale, allievi mensa e personale dell'impresa appaltatrice).	Moderato	Le imprese devono concordare preventivamente con il Personale Scolastico, le modalità di accesso e i percorsi interni da utilizzare. Nelle aree esterne, durante la manovra o transito con automezzi è obbligatorio procedere lentamente. In particolare nelle operazioni di retromarcia, in assenza di segnalatore acustico è opportuno segnalare la manovra con il clacson. Parcheggiare il veicolo in modo che sia ridotto al minimo l'ingombro della via di transito. In caso di scarsa visibilità accertarsi che l'area sia libera da utenti anche facendosi aiutare da persona a terra. Prima delle operazioni di carico/scarico assicurarsi che il veicolo sia a motore spento e con freno a mano inserito. E' vietato effettuare le operazioni di scarico e carico in prossimità delle uscite dell'edificio scuola e della mensa, durante l'ingresso e l'uscita degli allievi e del	Il personale della mensa è tenuto a rispettare i divieti e la segnaletica presente.

Rischi generali da interferenze					SCHEDA 1
I rischi da interferenze indicati in questa sezione, sono di ordine generale e si applicano a tutti gli appalti.					
N°	SITUAZIONI DI PERICOLO	RISCHI DA INTERFERENZE	LIVELLO DI RISCHIO	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DEL COMMITTENTE
				personale dipendente. Qualora le suddette operazioni siano già stata iniziate devono essere immediatamente sospese e riprese solo dopo aver avuto esplicita autorizzazione da parte del personale comunale preposto al controllo delle uscite. E' assolutamente vietato stazionare, anche temporaneamente, in prossimità delle uscite di emergenza o ostruire le stesse con qualsiasi materiale o mezzo.	
3	Circolazione dei pedoni all'esterno della mensa o della scuola. <i>Conseguenze: investimenti, urti</i>	Presenza di veicoli in fase di manovra o circolazione. Movimentazione di carichi con mezzi meccanici o manuale	Moderato	Non transitare o sostare dietro autoveicoli in fase di manovra. Qualora sia necessario depositare momentaneamente i carichi all'esterno della mensa o della scuola in apposita area riservata, appoggiarli su superfici piane verificando che gli stessi siano stabili e sicuri in modo che non si verifichi il loro rovesciamento, scivolamento o rotolamento. Qualora siano impilate scatole o pallets l'altezza raggiunta non deve essere eccessiva e comunque tale da non comportare rischi di rovesciamento o caduta.	Il personale del scuola è tenuto a: - non transitare o sostare dietro autoveicoli in fase di manovra. - non transitare o sostare in prossimità di materiali depositati.
4	Accesso alle aree oggetto di lavori. <i>Conseguenze: urti, schiacciamenti, scivolamenti, rischio elettrico, esposizione ad agenti fisici.</i>	Presenza di personale comunale e allievi mensa nelle aree oggetto dei lavori di appalto.	Moderato	L'impresa, laddove le lavorazioni oggetto di appalto lo richiedano, provvede a delimitare/confinare le aree di lavoro e a porre specifica segnaletica informando il referente del Personale Scolastico fornendogli informazioni sui rischi introdotti (es. rischio elettrico, sostanze pericolose, ecc.).	Il personale della scuola è tenuto a: - rispettare le delimitazioni e la segnaletica collocata dall'impresa. - non utilizzare le attrezzature di proprietà dell'impresa.
5	Smaltimento rifiuti	Presenza di		E' obbligo dell'impresa provvedere allo smaltimento di	

Rischi generali da interferenze					SCHEDA 1
I rischi da interferenze indicati in questa sezione, sono di ordine generale e si applicano a tutti gli appalti.					
N°	SITUAZIONI DI PERICOLO	RISCHI DA INTERFERENZE	LIVELLO DI RISCHIO	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DEL COMMITTENTE
	<i>Conseguenze: tagli, abrasioni</i>	materiale di rifiuto sul luogo di lavoro		tutti i rifiuti delle lavorazioni e forniture di materiali (es. imballaggi). Terminate le operazioni il luogo va lasciato pulito e in ordine. Lo smaltimento di residui e/o sostanze pericolose deve avvenire secondo la normativa vigente.	
6	Emergenza <i>Conseguenze: ustioni, intossicazioni, asfissia</i>	Mancata conoscenza del piano di emergenza e delle relative procedure da parte del personale di imprese esterne.	Moderato	Prima di iniziare l'attività ciascun lavoratore dell'impresa che opera nella mensa o scuola deve prendere visione delle planimetrie esposte nei corridoi ed individuare in modo chiaro i percorsi di emergenza, le vie di uscita ed i presidi antincendio. Deve inoltre conoscere le procedure di emergenza ed il segnale di allarme (evacuazione). Durante un'emergenza i lavoratori dell'impresa si dovranno attenere alle disposizioni impartite dagli addetti del scuola incaricati alla gestione dell'emergenza. Qualora presenti partecipano alle prove di evacuazione.	Il Dirigente Scolastico mette a disposizione delle imprese il piano di emergenza, le istruzioni per l'evacuazione e l'indicazione degli addetti alla squadra di emergenza.
7	Emergenza <i>Conseguenze: contusioni, traumi ustioni, intossicazioni, asfissia</i>	Ingombro vie di esodo e rimozione presidi antincendio.	Moderato	Non ingombrare le vie di esodo e i corridoi ma lasciarli sempre liberi in modo da garantire il deflusso delle persone in caso di evacuazione. Non spostare o occultare i mezzi di estinzione e la segnaletica di emergenza che devono sempre essere facilmente raggiungibili e visibili. Qualora per motivi inderogabili sia necessario rendere impraticabili temporaneamente delle vie o uscite di emergenza, informare preventivamente il Servizio di Prevenzione e Protezione del Scuola affinché siano trovati percorsi alternativi e data comunicazione a tutti	Il Servizio di Prevenzione e Protezione della Scuola provvede, su richiesta dell'impresa, qualora ricorrano condizioni inderogabili che rendano necessaria la chiusura di una uscita di emergenza o di una via di esodo, ad individuare i percorsi di esodo alternativi e ad informare, sulle nuove procedure, tutti gli occupanti la mensa o il scuola.

Rischi generali da interferenze					SCHEDA 1
I rischi da interferenze indicati in questa sezione, sono di ordine generale e si applicano a tutti gli appalti.					
N°	SITUAZIONI DI PERICOLO	RISCHI DA INTERFERENZE	LIVELLO DI RISCHIO	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DEL COMMITTENTE
				<p>gli occupanti la mensa o il scuola delle nuove disposizioni. Solo successivamente e con il consenso scritto del Responsabile del Servizio di prevenzione e Protezione si può provvedere a interdire la via di esodo o uscita di emergenza. Tale condizione deve comunque essere protratta per il minor tempo possibile.</p> <p>Tutto il materiale rimosso (cartelli, segnali, ecc.) deve essere consegnato al Scuola.</p> <p>E' onere dell'impresa porre apposita cartellonistica provvisoria indicante i percorsi di esodo alternativi.</p> <p>I lavoratori dell'impresa, in presenza di situazioni di pericolo, devono immediatamente darne comunicazione agli addetti alla squadra di emergenza del Scuola.</p>	
8	<p>Emergenza</p> <p><i>Conseguenze: contusioni, traumi ustioni, intossicazioni, asfissia</i></p>	<p>Mancanza di informazioni su eventuali persone presenti nella mensa o scuola</p>		<p>I lavoratori dell'impresa informano il personale del scuola posto all'ingresso al momento dell'ingresso e dell'uscita, ogni qual volta che operano all'interno della mensa o scuola, della propria presenza e del piano/zona di lavoro se diverso da quello della cucina.</p>	
9	<p>Emergenza</p> <p><i>Conseguenze: contusioni, traumi ustioni, intossicazioni, asfissia</i></p>	<p>Assenza impianto di illuminazione di emergenza;</p>		<p>Laddove lo svolgimento delle attività di appalto avvengano fuori dell'orario di lavoro, l'Impresa Appaltatrice dovrà fornire il proprio personale di mezzi telefonici, verificando precedentemente che tali mezzi di comunicazione funzionino correttamente (captazione del segnale)</p> <p>Nel caso invece di svolgimento dell'attività in locali privi di illuminazione d'emergenza o non funzionante, l'Impresa Appaltatrice, dovrà fornire il proprio</p>	

Rischi generali da interferenze					SCHEDA 1
I rischi da interferenze indicati in questa sezione, sono di ordine generale e si applicano a tutti gli appalti.					
N°	SITUAZIONI DI PERICOLO	RISCHI DA INTERFERENZE	LIVELLO DI RISCHIO	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DEL COMMITTENTE
				personale di idonea lampada di illuminazione d'emergenza portatile.	

APPALTO PER MENSA SCOLATICA	SCHEDA 2
------------------------------------	----------

REFERENTE SCUOLA	RESPONSABILE Scolastico	Personale
-------------------------	--------------------------------	------------------

IMPRESA ESECUTRICE	
SEDE LEGALE	
DATORE DI LAVORO COMUNE DI LODE'	FARRIS FRANCESCO
RESPONSABILE DEL S.P.P. COMUNE DI LODE'	SANNA FEDELE

BREVE DESCRIZIONE DELLE FASI DI LAVORO

1	L'ATTIVITA' VIENE SVOLTA PRINCIPALMENTE ALL'INTERNO DEL LOCALE "CUCINA" CON LA PREPARAZIONE DEI PASTI . DI SEGUITO GLI STESSI TRASPORTATI CON APPOSITI CARRELLI VENGONO DISPOSTI NEL LOCALE MENSA REFETTORIO DOVE L'UTENZA PUO' USUFRUIRNE
2	UNICA INTERFERENZA PROBABILE PREVISTA E' IL TRANSITO DAL LOCALE CUCINA AL LOCALE REFETTORIO (AR) CHE DEVE ESSERE EFFETTUATO SENZA LA PRESENZA DELLA UTENZA.
3	VIETATO ACCESSO AL LOCALE CUCINA DI UTENZA E PERSONALE SCOLASTICO
4	VIETATO TRANSITO CON LE PIETANZE NEGLI ANDITI IN PRESENZA DI UTENZE
5	EVENTUALI CORRIERI O FORNITORI DOVRANNO ACCEDERE AD ORARI PRESTABILITI E CONCORDATI CON LA SCUOLA SENZA LA PRESENZA DI UTENZE
6	E' PROIBITA LA SOSTA DEI VEICOLI DI PROPRIETA' DEGLI INSEGNATI DEL PERSONALE ATA E DEI GENITORI DEGLI ALUNNI ALL'INTERNO DEL CORTILE DELLA SCUOLA

AREE DI LAVORO INTERESSATE

	MENSA		
	LOCALE ADIBITO A REFETTORIO		
	CORRIDOIO		

DETERMINAZIONE DEI COSTI RELATIVI AI RISCHIO DA INTERFERENZE

I potenziali rischi individuati nella valutazione dei rischi da interferenze (inclusi quelli
--

generali) possono essere eliminati o ridotti attraverso procedure gestionali , pertanto i costi relativi al rischio interferenze sono da ritenersi pari a 935,58 euro

8. Approvazione del documento.

APPALTO: MENSA SCOLASTICA
RISCHI DA INTERFERENZE
IL RESPONSABILE DEL PERSONALE SCOLASTICO _____
IL DATORE DI LAVORO: _____
L'IMPRESA: _____
PER PRESA VISIONE E ACCETTAZIONE:
SI INVIA IN DATA _____ AL DIRIGENTE SCOLASTICO

Si precisa che è proibito introdurre all'interno del cortile dell'Istituto Veicoli senza la autorizzazione scritta del Dirigente Scolastico.

E' fatto obbligo alla Ditta affidataria la comunicazione scritta con la individuazione e nomina del Preposto