



# **CITTÀ DI TRECALE**

**PROVINCIA DI NOVARA**

*Piazza Cavour 24 - Tel. 0321 776.389 - Fax 0321 776.388*

*Codice fiscale: 80005270030 - Partita IVA: 00318800034*

***Settore Cultura, Istruzione, Sport e Tempo Libero***

***Ufficio Istruzione***

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE SCOLASTICA  
PER I COMUNI DI TRECALE, ROMENTINO  
E SOZZAGO, PREVIA REALIZZAZIONE  
OPERE DI COMPLETAMENTO EDILI ED  
IMPIANTISTICHE ED ALLESTIMENTO  
COMPLETO DI CENTRO COTTURA  
AA.SS. 2016-28**

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

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI DA INTERFERENZE  
(ART. 26 COMMA 3 E 5, D.LGS. 9 APRILE 2008, N. 81, E S.M.I.)**

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

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI DA INTERFERENZE  
(ART. 26 COMMA 3 E 5, D.LGS. 9 APRILE 2008, N. 81, E S.M.I.)**

**COMUNE DI TRECATE**

**SCUOLA DELL'INFANZIA "C COLLODI"**

**SCUOLA DELL'INFANZIA "G. GARZOLI"**

**SCUOLA PRIMARIA "DON MILANI"**

**SCUOLA PRIMARIA "G. RODARI"**

**SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO "G. CASSANO"**

EMISSIONE

Il Committente

\_\_\_\_\_

ACQUISIZIONE

L'Impresa  
Aggiudicataria

\_\_\_\_\_

PER CONOSCENZA

I Rappresentanti dei Lavoratori  
per la Sicurezza

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Il presente Documento è composto da \_\_\_\_ pagine comprensive del Verbale di sopralluogo.

## **1. PREMESSA**

Il presente Documento di Valutazione contiene le principali prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'Impresa Aggiudicataria (di seguito: I.A.) dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui è destinata ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività ai sensi dell'art. 26 del D.L. 9 Aprile 2008, n. 81.

Secondo tale articolo, al comma 3, "il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure da adottare per eliminare o, ove non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto o d'opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi."

Il datore di lavoro del Comune e il datore di lavoro dell'I.A. dovranno promuovere la cooperazione ed il coordinamento e, in particolare:

- l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto della concessione;
- gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi a cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze.

Il presente documento indaga circa i possibili rischi di interferenza fra le attività svolte dai lavoratori dipendenti del committente, quelle svolte dai lavoratori dipendenti o sotto la responsabilità dell'I.A. e quelle degli utenti delle strutture scolastiche interessate.

Non sono presi in considerazione i rischi specifici dell'attività dell'I.A., né quelli che non derivano dalla presenza di interferenze.

L'I.A. dovrà comunque predisporre e inviare al Comune di Trecate il proprio documento di valutazione dei rischi.

Prima dell'affidamento dei lavori si provvederà:

- a verificare l'idoneità tecnico professionale dell'I.A. attraverso l'acquisizione del certificato di iscrizione alla Camera di commercio, industria ed artigianato;
- a fornire, in allegato al contratto, il documento unico di valutazione dei rischi che sarà costituito dal presente documento preventivo ed eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze che l'I.A. dovrà explicitare.

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza e in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Committente potrà ordinare la sospensione dell'attività disponendo la ripresa solo quando siano state ripristinate le condizioni di sicurezza ed igiene del lavoro.

Per sospensioni dovute a pericolo grave ed imminente il Committente non riconoscerà alcun compenso all'I.A.

## **2. OGGETTO**

Concessione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Trecate ad imprese di ristorazione specializzate, che utilizzeranno un Centro di Produzione Pasti proprio o comunque nella loro disponibilità.

## **3. LUOGHI DI SVOLGIMENTO**

I luoghi di svolgimento del servizio sono i seguenti:

- Scuola dell'Infanzia Statale "C. Collodi" (Via Papa Giovanni Paolo II 2, Trecate );
- Scuola dell'Infanzia Statale "G. Garzoli" (Via Dante 38, Trecate );
- Scuola Primaria Statale "Don Milani" (Via Andante 14, Trecate );
- Scuola Primaria Statale "G. Rodari" (Via Cassano 8/10, Trecate );
- Scuola Secondaria di primo grado Statale "G. Cassano" (Via Mezzano 41, Trecate).

#### **4. PERIODO ED ORARI**

Il periodo d'erogazione dei pasti avverrà di massima da settembre a giugno, secondo il calendario scolastico.

Gli orari di distribuzione sono i seguenti:

- alle ore 12.00 per la Scuola dell'Infanzia Statale "C. Collodi" per 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì;
- alle ore 12.00 per la Scuola dell'Infanzia Statale "G. Garzoli" per 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì;
- alle ore 12.30 per la Scuola Primaria Statale "Don Milani" per 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì;
- alle ore 12.30 per la Scuola Primaria Statale "G. Rodari" per 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì;
- alle ore 13.00 per la Scuola Secondaria di primo grado Statale "G. Cassano" per 4 giorni alla settimana, dal lunedì al giovedì.

#### **5. ORGANIGRAMMA IN MATERIA DI SICUREZZA DEL COMUNE DI TRECATE**

##### **a. Datori di lavoro:**

A seconda della struttura interessata possono essere individuati datori di lavoro diversi;

- \_\_\_\_\_

##### **b. Referente Comunale per la Concessione:**

- \_\_\_\_\_.

##### **c. Responsabile del Servizio di Prevenzione Protezione del Comune di Trecate:**

- \_\_\_\_\_.

- Per quanto riguarda le strutture scolastiche dipendenti dagli Istituti Comprensivi "Cronilde Musso" e "Rachel Behar" bisogna fare riferimento agli RSPP degli stessi.

##### **d. Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza:**

- \_\_\_\_\_.

- Per quanto riguarda le strutture scolastiche dipendenti dagli Istituti Comprensivi "Cronilde Musso" e "Rachel Behar" bisogna fare riferimento agli RLS degli stessi.

##### **e. medico competente per il Comune di Trecate:**

- \_\_\_\_\_.

#### **6. ATTREZZATURE**

L'operatore economico svolge il servizio con propria autonoma organizzazione.

#### **7. FIGURE PROFESSIONALI**

Le figure professionali interessate sono di personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento dei pasti.

Tutto il personale deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

#### **8. PRESTAZIONI RICHIESTE**

Il servizio, a carico dell'I.A., prevede:

- la gestione della prenotazione e incasso dei buoni pasto;
- la preparazione ed il trasporto dei pasti mediante il sistema del "legame fresco-caldo", in multirazione, presso i plessi scolastici;
- la fornitura di acqua microfiltrata o minerale in bottiglie in PET da 1,5 l.;
- la fornitura di diete personalizzate, in legame "fresco-caldo", in monoporzione;

- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata e adatti alla collocazione di contenitori Gastro-Norm di proprietà dell'I.A., da installare presso ogni centro di ristorazione;
- la fornitura dei carrelli termici, degli armadi, dei tavoli, di bilance elettroniche, degli utensili e delle attrezzature necessarie all'effettuazione del servizio presso ogni plesso;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori, con la fornitura di stoviglie monouso in materiale biodegradabile, di tovaglioli e di tovagliette in carta formato americano, nonché della necessaria scorta del predetto materiale per eventuali emergenze; su tutto il materiale fornito saranno ammesse esclusivamente scritte pubblicitarie relative al marchio dell'I.A., senza nessun ulteriore marchio o spazio pubblicitario;
- lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori, con il ritiro dei contenitori sporchi;
- la manutenzione e la pulizia dei carrelli termici e delle attrezzature utilizzate per il servizio;
- la disponibilità di materiale di pulizia e di disinfezione con relative scorte;
- la disponibilità di contenitori termici per alimenti, a norma di legge;
- la disponibilità di scorte di prodotti alimentari in scatola o comunque non deperibili, nonché olio di oliva extra vergine, sale, aceto, etc. da tenere in ogni refettorio per emergenza o per particolari richieste dell'utenza;
- la presenza di personale qualificato, per la distribuzione dei pasti e per la pulizia dei refettori e dell'attrezzatura;
- tutte le forniture, prestazioni di servizi ed operazioni comunque necessarie e connesse all'espletamento del servizio in oggetto.

## **9. VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA**

Viene ora dettagliata un'analisi dei rischi per la sicurezza e per la salute cui potrebbero essere esposti gli operatori facenti parte dell'I.A., i lavoratori dipendenti del committente, i lavoratori dipendenti dell'Istituto Comprensivo "Rachel Behar" e dell'Istituto Comprensivo "Cronilde Musso", gli utenti, eventuali esterni i quali si trovano a lavorare o a transitare presso luoghi di lavoro di proprietà del Comune di Trecate.

I lavoratori dell'I.A. sono sottoposti alla tutela del proprio datore di lavoro, per quanto attiene l'esposizione a rischi specifici propri.

Poiché l'attività è svolta presso strutture di proprietà del Comune di Trecate, per i luoghi di lavoro l'ente proprietario garantisce la conformità delle strutture e degli impianti, il gestore garantisce la sicurezza in situazioni di emergenza e nei confronti di quegli eventuali rischi che derivano o sono influenzati dall'organizzazione e dall'attività propria.

Il Comune di Trecate, in quanto committente dei servizi affidati in concessione, cura in particolare la gestione dei rischi d'interferenza ipotizzabili, ad esclusione di quelli di pertinenza del datore di lavoro dell'I.A.

## **10. RISCHI SPECIFICI DELL'AMBIENTE DI LAVORO**

### **a. Rischio d'incendio**

Misure di tutela: ai sensi dell'art.5 comma 2 del D.L. 10 Marzo 1998, le strutture sono dotate del piano d'emergenza previsto.

Il datore di lavoro recepisce dai dirigenti scolastici e/o responsabili di struttura le procedure di emergenza e le diffonde ai lavoratori che verranno occupati presso di esse, curando la formazione degli operatori stessi. Le stesse procedure riguarderanno la gestione delle emergenze nei riguardi degli utenti.

Poiché, durante il funzionamento del servizio in concessione, i plessi scolastici potrebbero essere frequentati da personale non facente parte delle strutture elencate, allora è onere del datore di lavoro provvedere ad organizzare un servizio di primo soccorso ed antincendio indipendente.

Controlli e manutenzioni sulle misure di protezione antincendio vengono effettuate periodicamente con apposito appalto da parte dell'Amministrazione comunale.

All'interno delle strutture è previsto un adeguato numero di estintori ed idranti posti in posizione ben visibile. In sede di sopralluogo congiunto e durante la riunione di coordinamento verranno illustrate le posizioni degli apprestamenti antincendio presenti nell'area, le vie di fuga e le uscite di emergenza da utilizzare in casi di necessità.

È fatto divieto assoluto di fumare e di usare fiamme libere e/o attrezzature non autorizzate.

Resta inteso che il personale tutto deve farsi carico in primis dell'incolumità degli studenti.

### **b. Rischio elettrico**

Contatto diretto od indiretto con parti dell'impianto elettrico in tensione. In questa sede è contemplato solo il rischio per difetti delle attrezzature e non dell'impianto.

Il datore di lavoro recepisce le dichiarazioni di conformità delle attrezzature elettriche utilizzate, o altri documenti che ne possano provare la sicurezza durante l'utilizzo. Il datore di lavoro garantisce la formazione dei lavoratori in merito al corretto utilizzo delle attrezzature. Il datore di lavoro fornisce adeguati dispositivi di protezione personale, se necessari.

Misure di tutela: è fatto assoluto divieto al personale dell'I.A. di intervenire sui quadri e sugli impianti elettrici. L'I.A., dopo aver preso visione dei locali, potrà richiedere l'allacciamento di apparecchiature necessarie allo svolgimento del servizio alla rete elettrica dei luoghi di lavoro solo dopo approvazione dell'Ufficio Tecnico del Comune.

### **c. Luoghi di lavoro interni ed esterni alle scuole**

I lavoratori dovranno accedere solo ai luoghi deputati per il servizio. Non si è verificata la presenza di superfici particolarmente sconnesse, superfici scivolose a causa dell'usura o possibilità d'inciampo; tuttavia, l'I.A. dovrà accertarsi delle eventuali criticità strutturali delle sedi di lavoro attraverso il sopralluogo obbligatorio e darne immediata notizia all'Ufficio Tecnico del Comune per poter predisporre gli interventi idonei.

Particolare attenzione dovrà essere rivolta alla eventuale presenza dei serramenti in alluminio ed alle superfici vetrate che possono essere fonte di pericolo.

### **d. Dispositivi di protezione individuale**

Durante il servizio i lavoratori non devono usare indumenti che, in relazione alla natura delle operazioni ed alle caratteristiche del lavoro, costituiscano pericolo personale e/o per gli utenti (tacchi a spillo, ciabatte etc.) ed, in particolare, è fatto obbligo di indossare i DPI (dispositivi di protezione individuale riportati nel Documento Valutazione Rischi) art. 77 del D.Lgs 81/2008 e rispondenti a quanto richiesto dall'art.42 D.P.R.327/1980 e Reg. CE 852/04.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione.

Dovranno essere previsti indumenti distinti, anche per colore, per tutti i processi di:

- produzione pasti,
- veicolazione pasti,
- somministrazione pasti,
- lavori di pulizia, sanificazione e lavaggio.

Dovranno essere indossati:

- GUANTI: per interventi di cucina.
- CUFFIA: come viene esplicitato dal manuale di autocontrollo HACCP quando sono in essere interventi delle attività di mensa e cottura.
- TESSERA DI RICONOSCIMENTO: deve essere garantita la visibilità e reperibilità agli utenti e/o ai genitori mediante il relativo tesserino di riconoscimento come previsto dalla normativa in essere.

- SCARPE: usare solo scarpe antiscivolo.

## **11. RISCHI SPECIFICI DI MANSIONE**

### **a. Movimentazione manuali dei carichi**

Il rischio da movimentazione dei carichi è presente poiché gli addetti possono essere chiamati allo spostamento di vassoi e contenitori per cibi ecc., sono soggetti a spostamenti di pesi che possono superare i 3 Kg. Dovrà essere elaborato il documento valutazione rischi anche per la movimentazione manuale dei carichi secondo gli standard ISO 11228-1 e UNI EN 1005-2.

Gli addetti che movimentano i carichi possono presentare il rischio da cattiva postura. Infatti, non sempre è possibile o si è in grado di assumere posizioni ergonomicamente corrette.

È necessario che gli addetti dell'I.A. facciano i corsi previsti dagli artt. 36 e 37 del D.L. 81/2008, con particolare riferimento al tipo di movimentazione descritto.

I rischi potenziali della movimentazione dei carichi possono essere riassunti in:

- sollevamento e deposito di carichi superiori a 3 Kg.,
- trasporto di carichi,
- traino e/o spinta di carichi.

### **b. Rischio chimico**

Dovuto all'uso di sostanze chimiche come l'utilizzo di saponi, detergenti, ecc.

Misure di tutela: dovranno essere fornite al Committente le schede di sicurezza e l'elenco dei prodotti chimici utilizzati che possono causare rischi e/o allergie, sia per un'opportuna organizzazione del lavoro sia per una tempestiva informazione sui prodotti.

### **c. Scivolamento**

Dovuto alla pulizia dei locali con la presenza di pavimenti o superfici bagnate.

Misure di tutela: i responsabili delle strutture dovranno vietare la sovrapposizione temporale tra la pulizia e l'uso dei locali, salvo casi particolari che possano crearsi, si dovrà gestire l'emergenza in sicurezza. Gli operatori dovranno prestare massima attenzione ai camminamenti prediligendo quelli già asciutti. Dovranno essere osservati i cartelli indicanti il rischio scivolamento ed il personale dovrà usare i DPI previsti per questa eventualità (scarpe antiscivolo).

### **d. Stress da lavoro correlato**

Riunioni periodiche tra personale dell'I.A. Le riunioni hanno lo scopo di attuare tre tipi di prevenzioni:

- prevenzione primaria, che tende a diminuire la probabilità che lo sviluppo di un disagio compaia;
- prevenzione secondaria, che tende ad agire tempestivamente sul fenomeno e ridurre gli effetti, attraverso l'abbreviazione della sua durata e della sua diffusione;
- prevenzione terziaria, che tende ad attenuare le conseguenze del fenomeno nei soggetti colpiti.

Le riunioni dovranno essere fatte con cadenza semestrale tra i responsabili della sicurezza, i referenti con delega, e i RLS. Quanto emerso nel corso delle riunioni dovrà essere valutato dai RSPP per la valutazione del rischio.

### **e. Rischio biologico e microclima**

Le fonti di pericolo biologico sono date dalla tipologia stessa del servizio oltre ad eventuale presenza di polveri negli arredi e tendaggi.

Per la prevenzione, oltre all'informazione ed alla sensibilizzazione sulle corrette prassi igieniche, si suggerisce igiene delle mani; realizzazione di un microclima confortevole ed un idoneo numero di ricambi d'aria, periodici per verificare temperatura ed umidità dell'aria, ispezioni periodiche per

la verifica delle possibili infestazioni ectoparassitarie; profilassi vaccinale sotto indicazione del medico competente.

La presenza dei bambini che possono essere soggetti alle più svariate malattie infantili espone il personale alla trasmissione di agenti infettivi che, in alcuni casi, sono particolarmente pericolosi per le donne in stato di gravidanza. È necessario, quindi, che il personale femminile informi tempestivamente il datore di lavoro del proprio stato di gravidanza e questi informi il medico competente che valuterà il rischio all'esposizione alla quale la lavoratrice è soggetta e indicherà le azioni da intraprendere.

## **12. RISCHI SPECIFICI DA INTERFERENZA**

Sono quelli connessi alle interferenze tra i lavoratori dell'I.A., gli altri lavoratori e gli utenti.

### **a. Rischio tagli, abrasioni, colpi, schiacciamento**

Misure di tutela: particolare attenzione dovrà essere messa in atto dal personale dell'I.A. agli studenti che, molto spesso in fase di esuberanza giovanile, correndo possono provocarsi lesioni da cadute ecc.

Poiché la vigilanza impone anche l'intervento in caso di taglio, abrasione, trauma o altro infortunio, chi effettua il servizio deve essere in grado di attuare le procedure in caso di infortunio previste dal piano di emergenza del plesso scolastico/refettorio in cui opera.

### **b. Rischio da sovrapposizione con altre ditte**

Il rischio da sovrapposizione con altre attività è considerabile per l'eventuale presenza di ditte di pulizie, pre post scuola, assistenza disabili, manutenzioni straordinarie etc. derivante dallo svolgimento in contemporanea del servizio di refezione dall'I.A. .

Misure di tutela: il flusso del personale dell'I.A. deve essere separato al momento della fornitura/distribuzione agli utenti scolastici con quello di altre imprese aggiudicatrici di altri servizi in concessione.

Durante il sopralluogo il responsabile del contratto di concessione domanda orari e presenza di eventuali altre ditte presenti al momento e se lo ritiene può richiedere tramite l'ufficio tecnico una riunione con i rispettivi responsabili degli appalti e servizi.

### **c. Rischio investimento**

Il rischio è derivante dalla eventuale presenza di automezzi dell'I.A. o di qualsiasi altra provenienza nei cortili e nelle aree di sosta delle strutture.

Misure di tutela: i conducenti degli automezzi dell'I.A., se autorizzati, prima di introdursi nei cortili devono verificare l'assenza di alunni e in ogni caso precederanno a non più di max 10 Km/h tale da non costituire pericolo per le persone.

## **13. COSTI DELLA SICUREZZA**

I costi per la sicurezza previsti all'art. 26 comma 5 del D.L. 81/2008 e s.m.i. sono finalizzati al rispetto della norme di sicurezza e salute dei lavoratori per tutta la durata delle lavorazioni previste dalla concessione e saranno riferiti ai costi necessari per:

- a. garantire la sicurezza del personale dell'appaltatore mediante, la formazione, la sorveglianza sanitaria, gli apprestamenti in riferimento ai lavori oggetto della concessione;
- b. garantire la sicurezza contro i rischi interferenziali che durante lo svolgimento dei lavori potrebbero originarsi.

Per quantificare i costi della sicurezza da interferenze, in analogia agli appalti di lavori, si può far riferimento, in quanto compatibili, alle misure di cui all'art. 7 comma 1 del DPR n.222/2003 inserite nel DUVRI ed in particolare:



- a. gli apprestamenti (come ponteggi, trabattelli, etc.);
- b. le misure preventive e protettive e dei dispositivi di protezione individuale eventualmente necessari per eliminare o ridurre al minimo i rischi da lavorazioni interferenti;
- c. gli eventuali impianti di terra e di protezione contro le scariche atmosferiche, degli impianti antincendio, degli impianti di evacuazione fumi (se non presenti o inadeguati all'esecuzione del contratto presso i locali/luoghi del datore di lavoro committente);
- d. i mezzi e servizi di protezione collettiva (come segnaletica di sicurezza, avvisatori acustici, etc.);
- e. le procedure previste per specifici motivi di sicurezza;
- f. gli eventuali interventi finalizzati alla sicurezza e richiesti per lo sfasamento spaziale o temporale delle lavorazioni interferenti;
- g. le misure di coordinamento relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva.

Considerate le richieste del capitolato speciale sono nel computo considerati i punti b, d, e , f, g. I prezzi si riferiscono al prezzo Regione Piemonte e l'importo totale è su base annua.

| NUM.<br>ORD.<br>TARIFFA | DESIGNAZIONE DEI LAVORI<br>LAVORI A CORPO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | QUANT.      | IMPORTO<br>UNITARIO<br>EURO | IMPORTO<br>TOTALE<br>EURO |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------|---------------------------|
| 1<br>28.A20.<br>F20.005 | INTEGRAZIONE al contenuto della CASSETTA di PRONTO SOCCORSO, consistente in specifico dispositivo munito di apposito auto-iniettore (kit salvavita), contenente una dose standard di adrenalina che può essere conservata a temperatura ambiente, da utilizzarsi in caso di manifestazione dei sintomi di shock anafilattico provocato da puntura di insetto imenottero (api, vespe, calabroni) o da esposizione a pollini (contatto, ingestione o inalazione). 1 dose standard di adrenalina                                                                                                                                                                                                                         | 1,00        | 85,51                       | 85,51                     |
| 2<br>28.A05.<br>E25.005 | NASTRO SEGNALETICO per delimitazione di zone di lavoro, percorsi obbligati, aree inaccessibili, cigli di scavi, ecc., di colore bianco/rosso, fornito e posto in opera. Sono compresi: l'uso per la durata delle fasi che prevedono l'impiego del nastro; la fornitura degli spezzoni di ferro dell'altezza di 120 cm di cui almeno cm 20 da infiggere nel terreno, a cui ancorare il nastro; la manutenzione per tutto il periodo di durata della fase di riferimento, sostituendo o riparando le parti non più idonee; l'accatastamento e l'allontanamento a fine fase di lavoro. È inoltre compreso quanto altro occorre per l'utilizzo temporaneo del nastro segnaletico, misurato a metro lineare posto in opera | m<br>100,00 | 0,37                        | 37,00                     |
| 3<br>28.A20.<br>A05.005 | CARTELLONISTICA di segnalazione conforme alla normativa vigente, di qualsiasi genere, per prevenzione incendi ed infortuni. Posa e nolo per una durata massima di 2 anni, di dimensione piccola (fino a 35 × 35 cm)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 5           | 9,50                        | 47,50                     |
| 4<br>Economie 1         | Interventi finalizzati alla sicurezza e richiesti per lo sfasamento spaziale o temporale delle lavorazioni interferenti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1           | 200,00                      | 200,00                    |
| A RIPORTARE             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |                             | 370,01                    |

| NUM.<br>ORD.<br>TARIFFA         | DESIGNAZIONE DEI LAVORI<br>LAVORI A CORPO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | QUANT. | IMPORTO<br>UNITARIO<br>EURO | IMPORTO<br>TOTALE<br>EURO |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------|---------------------------|
| RIPORTO                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |                             | 370,01                    |
| 5<br>Economie 2                 | Riunioni di coordinamento, convocate per particolari esigenze quali, ad esempio: illustrazione di particolari procedure o fasi di lavoro; consegna di materiale informativo ai lavoratori; criticità connesse ai rapporti tra impresa affidataria ed altri soggetti (sub-appaltatori, sub fornitori, lavoratori autonomi, fornitori); approfondimenti di particolari e delicate lavorazioni, che non rientrano nell'ordinarietà e nello specifico nell'utilizzo dei mezzi di protezione collettiva | 1      | 200,00                      | 200,00                    |
| TOTALE                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |                             | 570,01                    |
| Data: _____<br>Il Tecnico _____ |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |                             |                           |

Si applica 570,00 (cinquecentosettanta/00) €/anno.

#### **NORME GENERALI DI COMPORTAMENTO**

Le norme generali di comportamento che l'I.A. deve osservare all'interno della sede nella quale si svolgeranno i lavori oggetto della concessione, sono le seguenti.

#### **NORME GESTIONALI**

- Garantire la puntuale applicazione della vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro, per quanto riguarda l'attivazione di tutte le procedure necessarie per la prevenzione degli infortuni, l'utilizzo di dispositivi di protezione e delle attrezzature antinfortunistiche, nonché l'adempimento di tutti gli obblighi di formazione ed informazione dei dipendenti in merito ai rischi presenti presso i luoghi di lavoro in cui si andrà ad operare, nonché sulle misure di prevenzione e di protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e tutela dell'ambiente ed ogni altro obbligo previsto dal D.lgs 81/2008.
- Individuare il responsabile della sicurezza per ciascuna sede del servizio.
- Comunicare il nominativo e recapito telefonico del responsabile del servizio che risponda dei rapporti contrattuali fra impresa e Comune e che rappresenti la figura di costante riferimento per tutto quanto attiene la gestione dei servizi.

#### **NORME OPERATIVE**

- Individuare la cassette di pronto soccorso della struttura.
- Costatare la dislocazione della via di fuga più rapida.
- Verificare la presenza degli estintori ed idranti sul proprio posto di lavoro.
- Non rimuovere protezioni di sicurezza e intervenire su parti elettriche.
- Segnalare immediatamente al proprio responsabile o al referente del Comune di Trecate ogni situazione di pericolo o di emergenza (principio d'incendio, instabilità di materiali, ecc.), astenendosi da prendere iniziative personali.
- Qualora si dovessero effettuare interventi che potrebbero comportare rischi per le persone circostanti, provvedere a segregare la zona interessata in accordo con il preposto del Comune di Trecate.
- Attenersi a tutte le norme di legge (generali e speciali) esistenti in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, uniformandosi scrupolosamente a qualsiasi altra norma o procedura interna esistente.
- Non prendere alcuna iniziativa senza autorizzazione del referente del Comune di Trecate.
- Rispettare il divieto di fumare all'interno di luoghi di lavoro tutti.
- Non ingombrare anche se temporaneamente le uscite di sicurezza.

- Rispettare la segnaletica esistente.
- Operare attivamente per una reciproca informazione con i responsabili delle eventuali altre ditte operanti nella stessa area di lavoro, al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra le rispettive attività lavorative.
- Nel caso di verifiche e controlli negli istituti scolastici durante l'effettuazione di prova d'esodo, partecipare attivamente ad essa, seguendo le istruzioni dei responsabili dell'esodo.

#### **ANCORA, L'I.A.:**

- L'I.A. presterà particolare attenzione, nello svolgimento delle proprie attività, al rispetto dell'igiene dei luoghi di lavoro, mantenendo ordinata e pulita la propria attrezzatura di lavoro e libero il luogo di lavoro da materiali.
- Utilizzerà i servizi igienici ed i locali comuni all'interno degli stabili affidato in osservazione, con criteri di igiene e di decoro.
- In caso fossero riscontrate inadempienze da parte del personale dell'I.A., si potrà, a insindacabile giudizio del referente del Comune di Trecate, inibire l'accesso ai luoghi di lavoro a tutto o a parte del personale della stessa impresa.

Il personale dell'I.A. si attiene alle segnalazioni presenti sul luogo di lavoro ed alle istruzioni fornite dalla committenza relativamente ai compiti ed agli interventi condotti presso la struttura/e.

Qualsiasi variazione di comportamento sarà preventivamente valutata dal committente presso il Comune di Trecate.

L'I.A. si atterrà alla cooperazione ed al coordinamento nell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dei rischi fornendo la informazioni che riguardano l'attività specifica.

#### **10. CONCLUSIONI**

Si rammenta che il DUVRI è un documento dinamico per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie quali l'intervento di subappalti, lavoratori autonomi, ulteriori forniture, modifiche di tipo tecnico e/o lavori di manutenzione, nuova organizzazione dei locali o nuove strutture che si rendono necessarie nel corso della durata contrattuale.

## VERBALE DI SOPRALLUOGO

In relazione all'incarico che l'Impresa Aggiudicataria: .....  
ha ricevuto da ..... per svolgere l'attività di cui alla presente concessione per  
l'affidamento del servizio di Ristorazione scolastica presso la sede specificata in contratto, i  
sottoscritti

- a. dirigente e/o preposto e/o RSPP del Comune di Trecate, sig. ....  
b. coordinatore tecnico e/o RSPP dell'Impresa Aggiudicataria, sig. ....

### DICHIARANO

1. di aver eseguito congiuntamente in data odierna un sopralluogo preventivo sui luoghi ove si dovranno svolgere i lavori stabiliti, allo scopo di valutare i rischi presenti riferibili all'ambiente di lavoro ed alle interferenze tra le attività presenti, nonché di mettere l'Impresa Aggiudicataria nelle condizioni di informare i propri lavoratori sui rischi presenti così com'è richiesto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
2. di aver riscontrato nel corso del sopralluogo alle strutture i seguenti pericoli e/o rischi per i quali sono state definite le opportune azioni preventive e di protezione:

|                                                                                                            |                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Struttura e/o scuola:<br>Scuola dell'Infanzia Statale "C. Collodi" (Via Papa Giovanni Paolo II 2, Trecate) |                                    |
| Area di lavoro                                                                                             | Descrizione del rischio            |
|                                                                                                            |                                    |
|                                                                                                            | Azione di prevenzione e protezione |
|                                                                                                            |                                    |

|                                                                                            |                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Struttura e/o scuola:<br>Scuola dell'Infanzia Statale "G. Garzoli" (Via Dante 38, Trecate) |                                    |
| Area di lavoro                                                                             | Descrizione del rischio            |
|                                                                                            |                                    |
|                                                                                            | Azione di prevenzione e protezione |
|                                                                                            |                                    |

|                                                                                 |                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Struttura e/o scuola:<br>Scuola Primaria "Don Milani" (Via Andante 14, Trecate) |                                    |
| Area di lavoro                                                                  | Descrizione del rischio            |
|                                                                                 |                                    |
|                                                                                 | Azione di prevenzione e protezione |
|                                                                                 |                                    |

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|--|--|

|                                                                                  |                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Struttura e/o scuola:<br>Scuola Primaria “G. Rodari” (Via Cassano 8/10, Trecate) |                                    |
| Area di lavoro                                                                   | Descrizione del rischio            |
|                                                                                  |                                    |
|                                                                                  | Azione di prevenzione e protezione |
|                                                                                  |                                    |

|                                                                                                          |                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Struttura e/o scuola:<br>Scuola Secondaria di primo grado statale “G. Cassano” (Via Mezzano 41, Trecate) |                                    |
| Area di lavoro                                                                                           | Descrizione del rischio            |
|                                                                                                          |                                    |
|                                                                                                          | Azione di prevenzione e protezione |
|                                                                                                          |                                    |

Resta inteso che su rischi specifici individuati la ditta provvederà:

- a produrre un proprio D.V.R.,
- informare e formare i lavoratori (artt. 36, 37 del D.L. 81/2008)
- mettere a disposizione adeguate attrezzature ( art.71 del D.L. 81/2008)
- fornire ai lavoratori idonei DPI ( art.77 del D.L. 81/2008).

Trecate, lì .....

Firma per il \_\_\_\_\_

Firma per l’Impresa Aggiudicataria

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI DA INTERFERENZE  
(ART. 26 COMMA 3 E 5, D.LGS. 9 APRILE 2008, N. 81, E S.M.I.)**

**COMUNE DI ROMENTINO**

**SCUOLA PRIMARIA “DE AMICIS”**

EMISSIONE

Il Committente

---

ACQUISIZIONE

L'Impresa  
Aggiudicataria

---

PER CONOSCENZA

I Rappresentanti dei Lavoratori  
per la Sicurezza

---

---

---

---

Il presente Documento è composto da \_\_\_\_ pagine comprensive del Verbale di sopralluogo.

## **1. PREMESSA**

Il presente documento di valutazione contiene le principali prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'Impresa Aggiudicataria (di seguito: I.A.) 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 ai sensi dell'art.26 del D.Lgs. 9 Aprile 2008, n.81, e s.m.i.

Secondo tale articolo al comma 3: "il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure da adottare per eliminare o, ove non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di concessione o d'opera . Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi."

Il datore di lavoro del plesso scolastico della Scuola Primaria "De Amicis" assieme al datore di lavoro dell'I.A. devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento insieme con il datore di lavoro del Comune di Romentino, in particolare:

- cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto della concessione.
- 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 .

Prima dell'affidamento dei lavori si provvederà:

- a verificare l'idoneità tecnico professionale dell'I.A. attraverso la acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria ed artigianato.
- a fornire in allegato al contratto il documento unico di valutazione dei rischi che sarà costituito dal presente documento preventivo ed eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze che l'I.A. dovrà esplicitare.

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza e in caso di pericolo imminente per i lavoratori il Committente potrà ordinare la sospensione dell'attività disponendo la ripresa solo quando siano state ripristinate le condizioni di sicurezza ed igiene del lavoro.

Per sospensioni dovute a pericolo grave ed imminente il Committente non riconoscerà alcun compenso all'I.A.

## **2. OGGETTO DELLA CONCESSIONE**

Il contratto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica presso la Scuola Elementare del Comune di Romentino ad imprese di ristorazione specializzate, che utilizzeranno una cucina condotta direttamente dall'I.A. e nel caso specifico il Centro Cottura sito nel Comune di Trecate.

Il servizio prevede la preparazione ed il trasporto dei pasti mediante il sistema del "legame fresco-caldo", in multiporzione, presso il plesso scolastico, la fornitura di diete personalizzate, la fornitura dell'acqua microfiltrata o minerale per i pasti come previsto nel Capitolato Speciale.

E'compreso altresì il mezzo attrezzato per la veicolazione dei pasti nei plessi scolastici, l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, lo sbarazzo e la pulizia e sanificazione del refettorio, dei locali accessori, dei bagni e antibagni per gli alunni e il personale, annessi al refettorio, il ritiro dei contenitori sporchi, nonché la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e la fornitura delle stoviglie in materiale plastico "usa e getta" per il pranzo e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo, la pulizia generale del refettorio, dei locali accessori, dei bagni e antibagni per gli alunni e il

personale, annessi al refettorio all'inizio e al termine dell'Anno Scolastico e in occasione della ripresa del servizio mensa dopo le vacanze di Natale e di Pasqua.

Formano altresì oggetto del contratto di concessione: la manutenzione ordinaria e straordinaria dei carrelli termici comunali.

### **3. TIPOLOGIA DELL'UTENZA**

L'utenza sarà composta da

- alunni della Scuola Primaria "De Amicis";
- personale insegnante operante presso il plesso scolastico;
- eventuali ospiti adulti preventivamente autorizzati dall'Amministrazione.

### **4. ORGANIGRAMMA IN MATERIA DI SICUREZZA**

#### **a. Datori di lavoro:**

- \_\_\_\_\_;
- \_\_\_\_\_.

#### **b. Responsabile del Servizio di Prevenzione Protezione del Comune di Romentino**

\_\_\_\_\_.

#### **c. Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza**

\_\_\_\_\_.

#### **d. Medico competente**

\_\_\_\_\_.

### **5. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

Il trasporto dei pasti avverrà mediante automezzo: l'entrata dei mezzi nelle adiacenze della scuola dovrà avvenire a velocità ridotta ed il parcheggio delle macchine dovrà essere interdetto in prossimità della zona di scarico.

Ove vi sia la presenza di persone per il mercato che è in luogo vicino o per avvenimenti di vario tipo sarà obbligatoria la presenza di un addetto a terra e si dovrà installare sull'automezzo un avvisatore acustico e/o luminoso per evitare investimenti, colpi, schiacciamenti.

Insomma il mezzo dell'I.A. non deve avere possibilità di interferenze con gli utenti e/o persone all'esterno.

### **6. RISCHI SPECIFICI DELL'AMBIENTE DI LAVORO**

Pur essendo distribuito su un solo plesso con caratteristiche ben definite bisogna prendere in considerazione alcuni rischi propri della struttura e dell'ambiente di lavoro scolastico:

#### **a. rischio d'incendio**

Misure di tutela: ai sensi dell'art. 5, comma 2, del D.M. 10 Marzo 1998, tutte le strutture sono dotate del piano d'emergenza previsto. Una delle due prove di evacuazione annuali dovrà prendere in considerazione anche lo sgombero dei locali mensa con il coinvolgimento del personale dell'I.A. ed i cui costi vengono considerati nel DUVRI.

Controlli e manutenzioni sulle misure di protezione antincendio vengono effettuate periodicamente con apposito appalto da parte dell'Amministrazione Comunale.

All'interno di tutte le strutture è previsto un adeguato numero di estintori ed idranti posti in posizione ben visibile. In sede di sopralluogo congiunto e durante la riunione di coordinamento verranno illustrate le posizioni degli apprestamenti antincendio presenti nell'area, le vie di fuga e le uscite di emergenza da utilizzare in casi di necessità.



È fatto divieto assoluto di fumare e di usare attrezzature non autorizzate.

#### **b. rischio elettrico**

Contatto diretto od indiretto con parti dell'impianto elettrico in tensione.

Misure di tutela: è fatto assoluto divieto all'I.A. di intervenire sui quadri e sugli impianti elettrici. L'I.A., dopo aver preso visione dei locali, potrà effettuare l'allacciamento di apparecchiature necessarie allo svolgimento del servizio alla rete elettrica dei luoghi di lavoro ma solo dopo approvazione del Dirigente Scolastico.

Gli impianti elettrici sono a norma CEI, hanno la certificazione ex. 46/90 e viene regolarmente effettuata la manutenzione comunale programmata. Per le luci di emergenza risulta la verifica della funzionalità.

#### **c. luoghi di lavoro interni ed esterni alle scuole**

I lavoratori dovranno accedere solo ai luoghi deputati per il servizio mensa e specificatamente tre sale al piano terra ed una sala al primo piano.

Non si è verificata la presenza di superfici particolarmente sconnesse, superfici scivolose a causa dell'usura o possibilità d'inciampo; tuttavia la impresa aggiudicataria dovrà accertarsi delle eventuali criticità strutturali delle sedi di lavoro attraverso il sopralluogo obbligatorio e darne immediata notizia all'Ufficio Tecnico del Comune per poter predisporre gli interventi idonei.

L'uso delle attrezzature scolastiche potrà avvenire solo dietro richiesta alla direzione e con la presenza di personale scolastico esperto.

### **7. RISCHI INTRODOTTI IN AZIENDA DALL'I.A.**

#### **a. Movimentazione manuali dei carichi**

Il rischio connesso con lo spostamento delle derrate alimentari è specifica per l'I.A. che dovrà dotarsi di opportuni DPI ( guanti e scarpe) e dovrà movimentare con i carrelli per carichi superiori ai 15 KG.

#### **b. Rischio chimico**

Dovuto all'uso di sostanze chimiche per pulizia e disinfestazione.

Misure di tutela: tutte le operazioni devono avvenire in assenza di alunni o personale scolastico.

Le zone devono essere delimitate ed il personale dell'I.A. dovrà usare i DPI e le cautele previste dal documento di valutazione rischi.

Dovranno essere fornite al Committente ed al Datore di Lavoro del plesso scolastico interessato le schede di sicurezza e l'elenco dei prodotti chimici utilizzati che possono causare rischi e/o allergie sia per un'opportuna organizzazione del lavoro sia per una tempestiva informazione sui prodotti.

#### **c. Scivolamento**

Dovuto alla pulizia dei locali con la presenza di pavimenti o superfici bagnate.

Misure di tutela: il dirigente della istituzione scolastica interessata e/o il suo delegato dovranno evitare la sovrapposizione temporale tra la pulizia e l'uso dei locali. Dovranno essere posti tuttavia cartelli per indicare il rischio scivolamento ed il personale dovrà usare i DPI previsti per questa mansione.

### **8. RISCHI SPECIFICI DA INTERFERENZA**

Sono quelli connessi alle interferenze tra i lavoratori dell'I.A. ed i lavoratori della scuola quali collaboratori scolastici, docenti e studenti.

#### **a. Rischio tagli, abrasioni, colpi**

Misure di tutela: il posizionamento dei tavoli, degli arredi, il flusso d'entrata degli utenti, il posizionamento dei carrelli termici ed il relativo scodellamento dei pasti, il locale adibito a deposito dovranno essere strutturati in maniera tale da non permettere ai flussi tra personale ed utenti di incrociarsi.

#### **9. COSTI DELLA SICUREZZA**

I costi per la sicurezza previsti all'art. 26 comma 5 del D.L. 81/2008 e s.m.i. sono finalizzati al rispetto della norme di sicurezza e salute dei lavoratori per tutta la durata delle lavorazioni previste dalla concessione e saranno riferiti ai costi necessari per :

- a. garantire la sicurezza del personale dell'I.A. mediante, la formazione, la sorveglianza sanitaria, gli apprestamenti in riferimento ai lavori appaltati
- b. garantire la sicurezza attraverso ai rischi interferenziali che durante lo svolgimento dei lavori potrebbero originarsi.

Per la concessione di che trattasi la ricognizione per l'organizzazione del servizio ha evidenziato la seguente stima dei costi:

| DESCRIZIONE |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | EURO/ANNO |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1           | Corso di informazione e formazione sull'ubicazione dei presidi antincendio, sulle vie di fuga, sull'utilizzo dei mezzi antincendio di tutte le strutture utilizzate compresa una prova congiunta di esodo che dovrà coinvolgere i locali mensa con i piccoli utilizzatori                                                                                                                                                                   | 161,56    |
| 2           | Cartellonistica per interdire la zona di carico e scarico dei pasti e per il rischio scivolamento durante le operazioni di pulizia dei locali                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 40,37     |
| 3           | Mezzi di segnalazione per l'entrata e l'uscita degli automezzi dalla struttura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 100,00    |
| 4           | Copia di tutte le schede tecniche dei prodotti usati per la pulizia e l'igiene con segnalazione di eventuali possibilità di allergie ed obbligo di fornire copia del rischio chimico previsto all'art. 223 del D.Lgs. 81/2008                                                                                                                                                                                                               | 80,00     |
| 5           | Riunione di coordinamento con i datori di lavoro , per l'aggiornamento del documento di valutazione rischi, in occasione di variazioni dei luoghi di lavoro (ad esempio aggiunta di nuovi locali di refezione) e comunque almeno una volta all'anno per prendere informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare i lavoratori e sulle misure di prevenzione compreso il sopralluogo obbligatorio | 130,78    |
| TOTALE      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 512,71    |

**La cifra totale non soggetta a ribasso per rischi interferenziali risulta di 512,71 Euro/anno**

#### **10. CONCLUSIONI**

Si rammenta che il DUVRI è un documento dinamico per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie quali l'intervento di subappalti, lavoratori autonomi, ulteriori forniture, modifiche di tipo tecnico o logistico, nuova organizzazione dei locali o nuove strutture che si rendono necessarie nel corso della durata contrattuale.

## VERBALE DI SOPRALLUOGO

In relazione all'incarico che l'Impresa Aggiudicataria: .....  
ha ricevuto dal \_\_\_\_\_ per svolgere l'attività di cui al presente contratto di  
concessione del servizio di Ristorazione scolastica presso la Scuola Primaria "De Amicis", i  
sottoscritti

- a. dirigente e/o preposto e/o RSPP del Comune di Romentino, sig. ....  
b. coordinatore tecnico e/o RSPP dell'Impresa Aggiudicataria, sig. ....

### DICHIARANO

1. di aver eseguito congiuntamente in data odierna un sopralluogo preventivo sui luoghi ove si dovranno svolgere i lavori stabiliti, allo scopo di valutare i rischi presenti riferibili all'ambiente di lavoro ed alle interferenze tra le attività presenti, nonché di mettere l'impresa Aggiudicataria nelle condizioni di informare i propri lavoratori sui rischi presenti così com'è richiesto dall'art.26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
2. di aver riscontrato nel corso del sopralluogo alla struttura i seguenti pericoli e/o rischi per i quali sono state definite le opportune azioni preventive e di protezione:

| Area di lavoro | Descrizione del rischio            |
|----------------|------------------------------------|
|                |                                    |
|                | Azione di prevenzione e protezione |
|                |                                    |

Resta inteso che su rischi specifici individuati la ditta provvederà:

- a produrre un proprio DVR;
- a informare e formare i lavoratori (artt. 36,37 del D.Lgs. 81/2008)
- mettere a disposizione adeguate attrezzature (art.71 del D.Lgs. 81/2008)
- fornire ai lavoratori idonei DPI (art.77 del D.Lgs. 81/2008)

Romentino, lì .....

Firma per il \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Firma per l'Impresa Aggiudicataria

\_\_\_\_\_

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

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI DA INTERFERENZE  
(ART. 26 COMMA 3 E 5, D.LGS. 9 APRILE 2008, N. 81, E S.M.I.)**

**COMUNE DI SOZZAGO**

**SCUOLA PRIMARIA “F. ROGNONI”**

EMISSIONE

Il Committente

---

ACQUISIZIONE

L'Impresa  
Aggiudicataria

---

PER CONOSCENZA

I Rappresentanti dei Lavoratori  
per la Sicurezza

---

---

---

---

Il presente Documento è composto da \_\_\_\_ pagine comprensive del Verbale di sopralluogo.

## **1. PREMESSA**

Il presente Documento di Valutazione contiene le principali prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'Impresa Aggiudicataria (di seguito: I.A.) dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui è destinata ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività ai sensi dell'art. 26 del D.L. 9 Aprile 2008, n. 81.

Secondo tale articolo, al comma 3, "il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure da adottare per eliminare o, ove non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di concessione o d'opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi."

Il datore di lavoro dell'Istituto Comprensivo "Rachel Behar" e il datore di lavoro dell'I.A. dovranno promuovere la cooperazione ed il coordinamento e, in particolare:

- l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto della concessione;
- gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi a cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze.

Il presente documento indaga circa i possibili rischi di interferenza fra le attività svolte dai lavoratori dipendenti del committente, quelle svolte dai lavoratori dipendenti o sotto la responsabilità dell'appaltatore e quelle degli utenti delle strutture scolastiche interessate.

Non sono presi in considerazione i rischi specifici dell'attività dell'appaltatore, né quelli che non derivano dalla presenza di interferenze.

L'I.A. dovrà comunque predisporre e inviare al Comune e all'Istituto Comprensivo "Rachel Behar" il proprio documento di valutazione dei rischi.

Prima dell'affidamento dei lavori si provvederà:

- a verificare l'idoneità tecnico professionale dell'I.A. attraverso l'acquisizione del certificato di iscrizione alla Camera di commercio, industria ed artigianato;
- a fornire, in allegato al contratto, il documento unico di valutazione dei rischi che sarà costituito dal presente documento preventivo ed eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze che l'I.A. dovrà esplicitare.

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza e in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Committente potrà ordinare la sospensione dell'attività disponendo la ripresa solo quando siano state ripristinate le condizioni di sicurezza ed igiene del lavoro.

Per sospensioni dovute a pericolo grave ed imminente il Committente non riconoscerà alcun compenso all'I.A.

## **2. OGGETTO**

Concessione del servizio di ristorazione scolastica nella scuola primaria del Comune di Sozzago ad imprese di ristorazione specializzate, che utilizzeranno un Centro di Produzione Pasti proprio o comunque nella loro disponibilità.

## **3. LUOGHI DI SVOLGIMENTO**

Il luogo di svolgimento del servizio è il seguente:

- Scuola Primaria Statale "Francesco Rognoni" (Via Don Angelo Senini 11, Sozzago ).

## **4. PERIODO ED ORARI**

Il periodo d'erogazione dei pasti avverrà di massima da settembre a giugno, secondo il calendario scolastico.

Gli orari di distribuzione sono i seguenti:

- alle ore 13.00, il lunedì ed il mercoledì.

## **5. ORGANIGRAMMA IN MATERIA DI SICUREZZA**

### **a. Datore di lavoro:**

- \_\_\_\_\_.

### **b. Referente per la Concessione:**

- \_\_\_\_\_.

### **c. Responsabile del Servizio di Prevenzione Protezione della scuola:**

- \_\_\_\_\_.

### **d. Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza:**

- \_\_\_\_\_.

### **e. Medico competente per il Comune di Trecate:**

- \_\_\_\_\_.

## **6. ATTREZZATURE**

L'operatore economico svolge il servizio con propria autonoma organizzazione.

## **7. FIGURE PROFESSIONALI**

Le figure professionali interessate sono di personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento dei pasti.

Tutto il personale deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

## **8. PRESTAZIONI RICHIESTE**

Il servizio, a carico dell'I.A., prevede:

- la gestione della prenotazione e incasso dei buoni pasto cartacei con codice a barre;
- la preparazione ed il trasporto dei pasti mediante il sistema del "legame fresco-caldo", in multirazione, presso la scuola;
- la fornitura di acqua microfiltrata o minerale in bottiglie in PET da 1,5 l.;
- la fornitura di diete personalizzate, in legame "fresco-caldo", in monoporzione;
- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata e adatti alla collocazione di contenitori Gastro-Norm di proprietà dell'I.A., da installare presso il centro di ristorazione;
- la fornitura dei carrelli termici, degli armadi, dei tavoli, di bilance elettroniche, degli utensili e delle attrezzature necessarie all'effettuazione del servizio;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori, con la fornitura di stoviglie monouso in materiale biodegradabile, di tovaglioli e di tovagliette in carta formato americano, nonché della necessaria scorta del predetto materiale per eventuali emergenze; su tutto il materiale fornito saranno ammesse esclusivamente scritte pubblicitarie relative al marchio dell'I.A., senza nessun ulteriore marchio o spazio pubblicitario;
- lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori, con il ritiro dei contenitori sporchi;
- la manutenzione e la pulizia dei carrelli termici e delle attrezzature utilizzate per il servizio;
- la disponibilità di materiale di pulizia e di disinfezione con relative scorte;
- la disponibilità di contenitori termici per alimenti, a norma di legge;

- la disponibilità di scorte di prodotti alimentari in scatola o comunque non deperibili, nonché olio di oliva extra vergine, sale, aceto, etc. da tenere in ogni refettorio per emergenza o per particolari richieste dell'utenza;
- la presenza di personale qualificato, per la distribuzione dei pasti e per la pulizia dei refettori e dell'attrezzatura;
- tutte le forniture, prestazioni di servizi ed operazioni comunque necessarie e connesse all'espletamento del servizio in oggetto.

## **9. VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA**

Viene ora dettagliata un'analisi dei rischi per la sicurezza e per la salute cui potrebbero essere esposti gli operatori facenti parte dell'I.A., i lavoratori dipendenti del committente, i lavoratori dipendenti dell'Istituto Comprensivo "Rachel Behar", gli utenti, eventuali esterni i quali si trovano a lavorare o a transitare presso luoghi di lavoro di proprietà del Comune di Sozzago.

I lavoratori dell'I.A. sono sottoposti alla tutela del proprio datore di lavoro, per quanto attiene l'esposizione a rischi specifici propri.

Poiché l'attività è svolta presso strutture di proprietà del Comune di Sozzago, per i luoghi di lavoro l'ente proprietario garantisce la conformità delle strutture e degli impianti, il gestore garantisce la sicurezza in situazioni di emergenza e nei confronti di quegli eventuali rischi che derivano o sono influenzati dall'organizzazione e dall'attività propria.

Il Comune di Sozzago, in quanto committente dei servizi affidati in concessione, cura in particolare la gestione dei rischi d'interferenza ipotizzabili, ad esclusione di quelli di pertinenza del datore di lavoro dell'I.A.

## **10. RISCHI SPECIFICI DELL'AMBIENTE DI LAVORO**

### **a. Rischio d'incendio**

Misure di tutela: ai sensi dell'art.5 comma 2 del D.L. 10 Marzo 1998, le strutture sono dotate del piano d'emergenza previsto.

Il datore di lavoro recepisce dal dirigente scolastico e/o responsabili di struttura le procedure di emergenza e le diffonde ai lavoratori che verranno occupati presso di esse, curando la formazione degli operatori stessi. Le stesse procedure riguarderanno la gestione delle emergenze nei riguardi degli utenti.

Poiché durante il funzionamento del servizio in concessione la scuola potrebbe essere frequentata da personale non facente parte della struttura, allora è onere del datore di lavoro provvedere ad organizzare un servizio di primo soccorso ed antincendio indipendente.

Controlli e manutenzioni sulle misure di protezione antincendio vengono effettuate periodicamente con apposito appalto da parte dell'Amministrazione comunale.

All'interno della struttura è previsto un adeguato numero di estintori ed idranti posti in posizione ben visibile. In sede di sopralluogo congiunto e durante la riunione di coordinamento verranno illustrate le posizioni degli apprestamenti antincendio presenti nell'area, le vie di fuga e le uscite di emergenza da utilizzare in casi di necessità.

È fatto divieto assoluto di fumare e di usare fiamme libere e/o attrezzature non autorizzate.

Resta inteso che il personale tutto deve farsi carico in primis dell'incolumità degli studenti.

### **b. Rischio elettrico**

Contatto diretto od indiretto con parti dell'impianto elettrico in tensione. In questa sede è contemplato solo il rischio per difetti delle attrezzature e non dell'impianto.

Il datore di lavoro recepisce le dichiarazioni di conformità delle attrezzature elettriche utilizzate, o altri documenti che ne possano provare la sicurezza durante l'utilizzo. Il datore di lavoro garantisce la formazione dei lavoratori in merito al corretto utilizzo delle attrezzature. Il datore di lavoro fornisce adeguati dispositivi di protezione personale, se necessari.

Misure di tutela: è fatto assoluto divieto al personale dell'I.A. di intervenire sui quadri e sugli impianti elettrici. L'I.A., dopo aver preso visione dei locali, potrà richiedere l'allacciamento di apparecchiature necessarie allo svolgimento del servizio alla rete elettrica dei luoghi di lavoro solo dopo approvazione dell'Ufficio Tecnico del Comune.

### **c. Luoghi di lavoro interni ed esterni alle scuole**

I lavoratori dovranno accedere solo ai luoghi deputati per il servizio. Non si è verificata la presenza di superfici particolarmente sconnesse, superfici scivolose a causa dell'usura o possibilità d'inciampo; tuttavia, l'I.A. dovrà accertarsi delle eventuali criticità strutturali delle sedi di lavoro attraverso il sopralluogo obbligatorio e darne immediata notizia all'Ufficio Tecnico del Comune per poter predisporre gli interventi idonei.

Particolare attenzione dovrà essere rivolta alla eventuale presenza dei serramenti in alluminio ed alle superfici vetrate che possono essere fonte di pericolo.

### **d. Dispositivi di protezione individuale**

Durante il servizio i lavoratori non devono usare indumenti che, in relazione alla natura delle operazioni ed alle caratteristiche del lavoro, costituiscano pericolo personale e/o per gli utenti (tacchi a spillo, ciabatte etc.) ed, in particolare, è fatto obbligo di indossare i DPI (dispositivi di protezione individuale riportati nel Documento Valutazione Rischi) art. 77 del D.Lgs 81/2008 e rispondenti a quanto richiesto dall'art.42 D.P.R.327/1980 e Reg. CE 852/04.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione.

Dovranno essere previsti indumenti distinti, anche per colore, per tutti i processi di:

- produzione pasti,
- veicolazione pasti,
- somministrazione pasti,
- lavori di pulizia, sanificazione e lavaggio.

Dovranno essere indossati:

- GUANTI: per interventi di cucina.
- CUFFIA: come viene esplicitato dal manuale di autocontrollo HACCP quando sono in essere interventi delle attività di mensa e cottura.
- TESSERA DI RICONOSCIMENTO: deve essere garantita la visibilità e reperibilità agli utenti e/o ai genitori mediante il relativo tesserino di riconoscimento come previsto dalla normativa in essere.
- SCARPE: usare solo scarpe antiscivolo.

## **11. RISCHI SPECIFICI DI MANSIONE**

### **a. Movimentazione manuali dei carichi**

Il rischio da movimentazione dei carichi è presente poiché gli addetti possono essere chiamati allo spostamento di vassoi e contenitori per cibi ecc., sono soggetti a spostamenti di pesi che possono superare i 3 Kg. Dovrà essere elaborato il documento valutazione rischi anche per la movimentazione manuale dei carichi secondo gli standard ISO 11228-1 e UNI EN 1005-2.

Gli addetti che movimentano i carichi possono presentare il rischio da cattiva postura. Infatti, non sempre è possibile o si è in grado di assumere posizioni ergonomicamente corrette.

È necessario che gli addetti dell'I.A. facciano i corsi previsti dagli artt. 36 e 37 del D.L. 81/2008, con particolare riferimento al tipo di movimentazione descritto.



I rischi potenziali della movimentazione dei carichi possono essere riassunti in:

- sollevamento e deposito di carichi superiori a 3 Kg.,
- trasporto di carichi,
- traino e/o spinta di carichi.

#### **b. Rischio chimico**

Dovuto all'uso di sostanze chimiche come l'utilizzo di saponi, detergenti, ecc.

Misure di tutela: dovranno essere fornite al Committente le schede di sicurezza e l'elenco dei prodotti chimici utilizzati che possono causare rischi e/o allergie, sia per un'opportuna organizzazione del lavoro sia per una tempestiva informazione sui prodotti.

#### **c. Scivolamento**

Dovuto alla pulizia dei locali con la presenza di pavimenti o superfici bagnate.

Misure di tutela: i responsabili delle strutture dovranno vietare la sovrapposizione temporale tra la pulizia e l'uso dei locali, salvo casi particolari che possano crearsi, si dovrà gestire l'emergenza in sicurezza. Gli operatori dovranno prestare massima attenzione ai camminamenti prediligendo quelli già asciutti. Dovranno essere osservati i cartelli indicanti il rischio scivolamento ed il personale dovrà usare i DPI previsti per questa eventualità (scarpe antiscivolo).

#### **d. Stress da lavoro correlato**

Riunioni periodiche tra personale dell'I.A. Le riunioni hanno lo scopo di attuare tre tipi di prevenzioni:

- prevenzione primaria, che tende a diminuire la probabilità che lo sviluppo di un disagio compaia;
- prevenzione secondaria, che tende ad agire tempestivamente sul fenomeno e ridurre gli effetti, attraverso l'abbreviazione della sua durata e della sua diffusione;
- prevenzione terziaria, che tende ad attenuare le conseguenze del fenomeno nei soggetti colpiti.

Le riunioni dovranno essere fatte con cadenza semestrale tra i responsabili della sicurezza, i referenti con delega, e i RLS. Quanto emerso nel corso delle riunioni dovrà essere valutato dai RSPP per la valutazione del rischio.

#### **e. Rischio biologico e microclima**

Le fonti di pericolo biologico sono date dalla tipologia stessa del servizio oltre ad eventuale presenza di polveri negli arredi e tendaggi.

Per la prevenzione, oltre all'informazione ed alla sensibilizzazione sulle corrette prassi igieniche, si suggerisce igiene delle mani; realizzazione di un microclima confortevole ed un idoneo numero di ricambi d'aria, periodici per verificare temperatura ed umidità dell'aria, ispezioni periodiche per la verifica delle possibili infestazioni ectoparassitarie; profilassi vaccinale sotto indicazione del medico competente.

La presenza dei bambini che possono essere soggetti alle più svariate malattie infantili espone il personale alla trasmissione di agenti infettivi che, in alcuni casi, sono particolarmente pericolosi per le donne in stato di gravidanza. È necessario, quindi, che il personale femminile informi tempestivamente il datore di lavoro del proprio stato di gravidanza e questi informi il medico competente che valuterà il rischio all'esposizione alla quale la lavoratrice è soggetta e indicherà le azioni da intraprendere.

### **12. RISCHI SPECIFICI DA INTERFERENZA**

Sono quelli connessi alle interferenze tra i lavoratori dell'I.A., gli altri lavoratori e gli utenti.

#### **a. Rischio tagli, abrasioni, colpi, schiacciamento**

Misure di tutela: particolare attenzione dovrà essere messa in atto dal personale dell'I.A. agli studenti che, molto spesso in fase di esuberanza giovanile, correndo possono provocarsi lesioni da cadute ecc.

Poiché la vigilanza impone anche l'intervento in caso di taglio, abrasione, trauma o altro infortunio, chi effettua il servizio deve essere in grado di attuare le procedure in caso di infortunio previste dal piano di emergenza della scuola/refettorio.

#### **b. Rischio da sovrapposizione con altre ditte**

Il rischio da sovrapposizione con altre attività è considerabile per l'eventuale presenza di ditte di pulizie, pre post scuola, assistenza disabili, manutenzioni straordinarie ecc derivante dallo svolgimento in contemporanea del servizio di refezione dall'I.A.

Misure di tutela: il flusso del personale dell'I.A. deve essere separato al momento della fornitura/distribuzione agli utenti scolastici con quello di altre imprese aggiudicatrici di altri servizi in appalto.

Durante il sopralluogo il responsabile della concessione domanda orari e presenza di eventuali altre ditte presenti al momento e se lo ritiene può richiedere tramite l'ufficio tecnico una riunione con i rispettivi responsabili degli appalti e servizi.

#### **c. Rischio investimento**

Il rischio è derivante dalla eventuale presenza di automezzi dell'I.A. o di qualsiasi altra provenienza nei cortili e nelle aree di sosta della struttura.

Misure di tutela: i conducenti degli automezzi dell'I.A., se autorizzati, prima di introdursi nei cortili devono verificare l'assenza di alunni e in ogni caso precederanno a non più di max 10 Km/h tale da non costituire pericolo per le persone.

### **13. COSTI DELLA SICUREZZA**

I costi per la sicurezza previsti all'art. 26 comma 5 del D.L. 81/2008 e s.m.i. sono finalizzati al rispetto della norme di sicurezza e salute dei lavoratori per tutta la durata delle lavorazioni previste dalla concessione e saranno riferiti ai costi necessari per:

- a. garantire la sicurezza del personale dell'appaltatore mediante, la formazione, la sorveglianza sanitaria, gli apprestamenti in riferimento ai lavori appaltati;
- b. garantire la sicurezza contro i rischi interferenziali che durante lo svolgimento dei lavori potrebbero originarsi.

Per quantificare i costi della sicurezza da interferenze, in analogia agli appalti di lavori, si può far riferimento, in quanto compatibili, alle misure di cui all'art. 7 comma 1 del DPR n.222/2003 inserite nel DUVRI ed in particolare:

- a. gli apprestamenti (come ponteggi, trabattelli, etc.);
- b. le misure preventive e protettive e dei dispositivi di protezione individuale eventualmente necessari per eliminare o ridurre al minimo i rischi da lavorazioni interferenti;
- c. gli eventuali impianti di terra e di protezione contro le scariche atmosferiche, degli impianti antincendio, degli impianti di evacuazione fumi (se non presenti o inadeguati all'esecuzione del contratto presso i locali/luoghi del datore di lavoro committente);
- d. i mezzi e servizi di protezione collettiva (come segnaletica di sicurezza, avvisatori acustici, etc.);
- e. le procedure previste per specifici motivi di sicurezza;
- f. gli eventuali interventi finalizzati alla sicurezza e richiesti per lo sfasamento spaziale o temporale delle lavorazioni interferenti;
- g. le misure di coordinamento relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva.

Considerate le richieste del capitolato speciale sono nel computo considerati i punti b, d, e , f, g. I prezzi si riferiscono al prezzo Regione Piemonte e l'importo totale è su base annua.

| NUM.<br>ORD.<br>TARIFFA         | DESIGNAZIONE DEI LAVORI<br>LAVORI A CORPO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | QUANT.      | IMPORTO<br>UNITARIO<br>EURO | IMPORTO<br>TOTALE<br>EURO |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------|---------------------------|
| 1<br>28.A20.<br>F20.005         | INTEGRAZIONE al contenuto della CASSETTA di PRONTO SOCCORSO, consistente in specifico dispositivo munito di apposito auto-iniettore (kit salvavita), contenente una dose standard di adrenalina che può essere conservata a temperatura ambiente, da utilizzarsi in caso di manifestazione dei sintomi di shock anafilattico provocato da puntura di insetto imenottero (api, vespe, calabroni) o da esposizione a pollini (contatto, ingestione o inalazione). 1 dose standard di adrenalina                                                                                                                                                                                                                         | 1,00        | 85,51                       | 85,51                     |
| 2<br>28.A05.<br>E25.005         | NASTRO SEGNALETICO per delimitazione di zone di lavoro, percorsi obbligati, aree inaccessibili, cigli di scavi, ecc., di colore bianco/rosso, fornito e posto in opera. Sono compresi: l'uso per la durata delle fasi che prevedono l'impiego del nastro; la fornitura degli spezzoni di ferro dell'altezza di 120 cm di cui almeno cm 20 da infiggere nel terreno, a cui ancorare il nastro; la manutenzione per tutto il periodo di durata della fase di riferimento, sostituendo o riparando le parti non più idonee; l'accatastamento e l'allontanamento a fine fase di lavoro. È inoltre compreso quanto altro occorre per l'utilizzo temporaneo del nastro segnaletico, misurato a metro lineare posto in opera | m<br>100,00 | 0,37                        | 37,00                     |
| 3<br>28.A20.<br>A05.005         | CARTELLONISTICA di segnalazione conforme alla normativa vigente, di qualsiasi genere, per prevenzione incendi ed infortuni. Posa e nolo per una durata massima di 2 anni, di dimensione piccola (fino a 35 × 35 cm)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 5           | 9,50                        | 47,50                     |
| 4<br>Economie 1                 | Interventi finalizzati alla sicurezza e richiesti per lo sfasamento spaziale o temporale delle lavorazioni interferenti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1           | 200,00                      | 200,00                    |
| 5<br>Economie 2                 | Riunioni di coordinamento, convocate per particolari esigenze quali, ad esempio: illustrazione di particolari procedure o fasi di lavoro; consegna di materiale informativo ai lavoratori; criticità connesse ai rapporti tra impresa affidataria ed altri soggetti (sub-appaltatori, sub fornitori, lavoratori autonomi, fornitori); approfondimenti di particolari e delicate lavorazioni, che non rientrano nell'ordinarietà e nello specifico nell'utilizzo dei mezzi di protezione collettiva                                                                                                                                                                                                                    | 1           | 200,00                      | 200,00                    |
| TOTALE                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |                             | 570,01                    |
| Data: _____<br>Il Tecnico _____ |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |                             |                           |

Si applica 570,00 (cinquecentosettanta/00) €/anno.

#### **NORME GENERALI DI COMPORTAMENTO**

Le norme generali di comportamento che l'I.A. deve osservare all'interno della sede nella quale si svolgeranno i lavori oggetto della concessione, sono le seguenti.

#### **NORME GESTIONALI**

- Garantire la puntuale applicazione della vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro, per quanto riguarda l'attivazione di tutte le procedure necessarie per la prevenzione degli infortuni, l'utilizzo di dispositivi di protezione e delle attrezzature antinfortunistiche, nonché l'adempimento di tutti gli obblighi di formazione ed informazione dei dipendenti in merito ai rischi presenti presso i luoghi di lavoro in cui si andrà ad operare, nonché sulle misure di prevenzione e di protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e tutela dell'ambiente ed ogni altro obbligo previsto dal D.Lgs 81/2008.
- Individuare il responsabile della sicurezza per ciascuna sede del servizio.

- Comunicare il nominativo e recapito telefonico del responsabile del servizio che risponda dei rapporti contrattuali fra I.A. e Comune e che rappresenti la figura di costante riferimento per tutto quanto attiene la gestione dei servizi.

#### **NORME OPERATIVE**

- Individuare la cassetta di pronto soccorso della struttura.
- Costatare la dislocazione della via di fuga più rapida.
- Verificare la presenza degli estintori ed idranti sul proprio posto di lavoro.
- Non rimuovere protezioni di sicurezza e intervenire su parti elettriche.
- Segnalare immediatamente al proprio responsabile o al personale della scuola ogni situazione di pericolo o di emergenza (principio d'incendio, instabilità di materiali, ecc.), astenendosi da prendere iniziative personali.
- Qualora si dovessero effettuare interventi che potrebbero comportare rischi per le persone circostanti, provvedere a segregare la zona interessata in accordo con il preposto dell'Istituto Comprensivo "Rachel Behar" per la scuola.
- Attenersi a tutte le norme di legge (generali e speciali) esistenti in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, uniformandosi scrupolosamente a qualsiasi altra norma o procedura interna esistente.
- Non prendere alcuna iniziativa senza autorizzazione del referente per la concessione dell'Istituto Comprensivo "Rachel Behar".
- Rispettare il divieto di fumare all'interno di luoghi di lavoro tutti.
- Non ingombrare anche se temporaneamente le uscite di sicurezza.
- Rispettare la segnaletica esistente.
- Operare attivamente per una reciproca informazione con i responsabili delle eventuali altre ditte operanti nella stessa area di lavoro, al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra le rispettive attività lavorative.
- Nel caso di verifiche e controlli negli istituti scolastici durante l'effettuazione di prova d'esodo, partecipare attivamente ad essa, seguendo le istruzioni dei responsabili dell'esodo.

#### **ANCORA, L'I.A.:**

- L'I.A. presterà particolare attenzione, nello svolgimento delle proprie attività, al rispetto dell'igiene dei luoghi di lavoro, mantenendo ordinata e pulita la propria attrezzatura di lavoro e libero il luogo di lavoro da materiali.
- Utilizzerà i servizi igienici ed i locali comuni all'interno degli stabili affidato in osservazione, con criteri di igiene e di decoro.
- In caso fossero riscontrate inadempienze da parte del personale dell'I.A., si potrà, a insindacabile giudizio del referente del contratto di concessione del Comune di Sozzago, inibire l'accesso ai luoghi di lavoro a tutto o a parte del personale della stessa impresa.

Il personale dell'I.A. si attiene alle segnalazioni presenti sul luogo di lavoro ed alle istruzioni fornite dalla committenza relativamente ai compiti ed agli interventi condotti presso la struttura/e.

Qualsiasi variazione di comportamento sarà preventivamente valutata dal committente presso il Comune di Sozzago e/o l'Istituto Comprensivo "Rachel Behar".

L'I.A. si atterrà alla cooperazione ed al coordinamento nell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dei rischi fornendo la informazioni che riguardano l'attività specifica.

#### **10. CONCLUSIONI**

Si rammenta che il DUVRI è un documento dinamico per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie quali l'intervento di subappalti, lavoratori autonomi, ulteriori forniture, modifiche di tipo tecnico e/o lavori di manutenzione, nuova organizzazione dei locali o nuove strutture che si rendono necessarie nel corso della durata contrattuale.

## VERBALE DI SOPRALLUOGO

In relazione all'incarico che l'Impresa Aggiudicataria: .....  
ha ricevuto dal \_\_\_\_\_ per svolgere l'attività di cui al presente contratto di concessione  
per l'affidamento del servizio di Ristorazione scolastica presso la sede specificata in contratto, i  
sottoscritti

- a. dirigente e/o preposto e/o RSPP del Comune di Sozzago, sig. ....  
b. coordinatore tecnico e/o RSPP dell'Impresa Aggiudicataria, sig. ....

### DICHIARANO

1. di aver eseguito congiuntamente in data odierna un sopralluogo preventivo sui luoghi ove si dovranno svolgere i lavori stabiliti , allo scopo di valutare i rischi presenti riferibili all'ambiente di lavoro ed alle interferenze tra le attività presenti , nonché di mettere l'Impresa Aggiudicataria nelle condizioni di informare i propri lavoratori sui rischi presenti così com'è richiesto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
2. di aver riscontrato nel corso del sopralluogo alle strutture i seguenti pericoli e/o rischi per i quali sono state definite le opportune azioni preventive e di protezione :

|                                                                                               |                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Struttura:<br>Scuola Primaria Statale "Francesco Rognoni" (Via Don Angelo Fenini 11, Sozzago) |                                    |
| Area di lavoro                                                                                | Descrizione del rischio            |
|                                                                                               |                                    |
|                                                                                               | Azione di prevenzione e protezione |
|                                                                                               |                                    |

Resta inteso che su rischi specifici individuati la ditta provvederà:

- a produrre un proprio D.V.R.,
- informare e formare i lavoratori (artt. 36, 37 del D.L. 81/2008)
- mettere a disposizione adeguate attrezzature ( art.71 del D.L. 81/2008)
- fornire ai lavoratori idonei DPI ( art.77 del D.L. 81/2008).

Sozzago, lì .....

Firma per \_\_\_\_\_

Firma per l'Impresa Aggiudicataria

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_