

# Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali

(in sigla D.U.V.R.I.)

## INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI E MISURE ADOPTATE PER ELIMINARE LE INTERFERENZE

Art. 26 comma 3-5 D. Lgs. del 09.04.2008 n° 81



ENTE COMMITTENTE: COMUNE DI GUARDIAGRELE

DATORE DI LAVORO: CIRCOLO DIDATTICO "GUARDIAGRELE -  
MODESTO DELLA PORTA"

DITTA APPALTATRICE:

OGGETTO DEI LAVORI: SERVIZIO di RISTORAZIONE SCOLASTICA

Rev. 00 del 20.05.2024

## INDICE

INDICE .....	2
PREMESSA.....	3
<i>RIFERIMENTI NORMATIVI (D. LGS. 81/2008)</i> .....	4
ENTE COMMITTENTE .....	7
DATORE DI LAVORO (ISTITUZIONE SCOLASTICA) .....	8
DITTA APPALTATRICE.....	9
DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' OGGETTO DI APPALTO .....	11
RISCHI SPECIFICI DELL' AMBIENTE DI LAVORO .....	14
RISCHI SPECIFICI INTRODOTTI DALL' IMPRESA .....	16
RISCHI DA INTERFERENZA.....	17
MISURE GENERALI DI SICUREZZA .....	21
VIGILANZA SULL' ATTUAZIONE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE CONCORDATE IN FASE PREVENTIVA .....	23
MISURE E MODALITÀ DI ATTUAZIONE DEL COORDINAMENTO .....	24
COSTI DEDICATI ALLA SICUREZZA.....	25
FORMAZIONE DEL PERSONALE DELL'IMPRESA APPALTATRICE.....	26
D.P.I. PREVISTI PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ .....	26
MODALITA' DI COMPORTAMENTO IN CASO DI EMERGENZA.....	26
CONCLUSIONI.....	27

## PREMESSA

La presente relazione è stata redatta tenendo conto della presenza di personale dell'impresa appaltatrice

all'interno delle strutture comunali (solo utilizzo dei locali utilizzati per la produzione e distribuzione dei pasti):

1. Scuola dell'Infanzia Via Cavalieri
2. Scuola Primaria Via Cavalieri
3. Scuola dell'Infanzia Anello
4. Scuola dell'Infanzia Villa S. Vincenzo
5. Scuola dell'Infanzia Caporosso

Scopo della presente è gestire al meglio i rischi a cui sono esposti gli operatori abitualmente presenti all'interno della struttura.

Il contenuto del presente documento costituisce parte integrante ed essenziale del contratto di somministrazione, di appalto e subappalto così come definiti dagli articoli 1559, 1655 e 1656 C.C., nonché del contratto d'opera così come definito dall'articolo 2222 C.C., che prevedano l'affidamento di lavori ad imprese appaltatrici da effettuarsi all'interno del territorio comunale di Guardiagrele (CH).

## RIFERIMENTI NORMATIVI (D. LGS. 81/2008)

### **Articolo 26 - Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione** *(integrato dall'Articolo 16 del D. Lgs. 106/2009)*

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento *di lavori, servizi o forniture* all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima, *sempre che abbia la disponibilità giuridica dei luoghi in cui si svolge l'appalto o la prestazione di lavoro autonomo*:

a) verifica, con le modalità previste dal decreto di cui all'articolo 6, comma 8, lettera g), l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori, *ai servizi e alle forniture* da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione. Fino alla data di entrata in vigore del decreto di cui al periodo che precede, la verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:

- 1) acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
- 2) acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;

b) fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

2. Nell'ipotesi di cui al comma 1, i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori:

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

**3. Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze *ovvero individuando, limitatamente ai settori di attività a basso rischio di infortuni e malattie professionali di cui all'articolo 29, comma 6-ter, con riferimento sia all'attività del datore di lavoro committente sia alle attività dell'impresa appaltatrice e dei lavoratori autonomi, un proprio incaricato, in possesso di formazione, esperienza e competenza professionali, adeguate e specifiche in relazione all'incarico conferito, nonché di periodico aggiornamento e di conoscenza diretta dell'ambiente di lavoro, per sovrintendere a tali cooperazione e coordinamento. In caso di redazione del documento esso è allegato al contratto di appalto o***

*di opera e deve essere adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture. A tali dati accedono il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale. Dell'individuazione dell'incaricato di cui al primo periodo o della sua sostituzione deve essere data immediata evidenza nel contratto di appalto o di opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi. Nel campo di applicazione del decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163, e successive modificazioni, tale documento è redatto, ai fini dell'affidamento del contratto, dal soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto.*

*3-bis. Ferme restando le disposizioni di cui ai commi 1 e 2, l'obbligo di cui al comma 3 non si applica ai servizi di natura intellettuale, alle mere forniture di materiali o attrezzature, ai lavori o servizi la cui durata non è superiore a cinque uomini-giorno, sempre che essi non comportino rischi derivanti dal rischio di incendio di livello elevato, ai sensi del decreto del Ministro dell'interno 10 marzo 1998, pubblicato nel supplemento ordinario n. 64 alla Gazzetta Ufficiale n. 81 del 7 aprile 1998, o dallo svolgimento di attività in ambienti confinati, di cui al regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 14 settembre 2011, n. 177, o dalla presenza di agenti cancerogeni, mutageni o biologici, di amianto o di atmosfere esplosive o dalla presenza dei rischi particolari di cui all'allegato XI del presente decreto. Ai fini del presente comma, per uomini-giorno si intende l'entità presunta dei lavori, servizi e forniture rappresentata dalla somma delle giornate di lavoro necessarie all'effettuazione dei lavori, servizi o forniture considerata con riferimento all'arco temporale di un anno dall'inizio dei lavori.*

*3-ter. Nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.*

4. Ferme restando le disposizioni di legge vigenti in materia di responsabilità solidale per il mancato pagamento delle retribuzioni e dei contributi previdenziali e assicurativi, l'imprenditore committente risponde in solido con l'appaltatore, nonché con ciascuno degli eventuali subappaltatori, per tutti i danni per i quali il lavoratore, dipendente dall'appaltatore o dal subappaltatore, non risulti indennizzato ad opera dell'Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL) o dell'Istituto di previdenza per il settore marittimo (IPSEMA). Le disposizioni del presente comma non si applicano ai danni conseguenza dei rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o subappaltatrici.

5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile *i costi delle misure adottate*

COMUNE di GUARDIAGRELE	<b>D.U.V.R.I.</b> - Art. 26 comma 3-5 D. Lgs. 81/2008 "Servizio di ristorazione scolastica"	Ediz.1 rev. 0 del 20.05.2024 Pagina 6 di 27
---------------------------	--	---

*per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. I costi di cui al precedente capoverso non sono soggetti a ribasso.* Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.

6. Nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatori sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi o delle forniture. Ai fini del presente comma il costo del lavoro è determinato periodicamente, in apposite tabelle, *dal Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali*, sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale ed assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali. In mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro è determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più vicino a quello preso in considerazione.

7. Per quanto non diversamente disposto dal decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163, come da ultimo modificate dall'articolo 8, comma 1, della legge 3 agosto 2007, n. 123, trovano applicazione in materia di appalti pubblici le disposizioni del presente decreto.

8. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

COMUNE di GUARDIAGRELE	<b>D.U.V.R.I.</b> - Art. 26 comma 3-5 D. Lgs. 81/2008 "Servizio di ristorazione scolastica"	Ediz.1 rev. 0 del 20.05.2024 Pagina 7 di 27
---------------------------	--	---

## ENTE COMMITTENTE

### GENERALITA'

RAGIONE SOCIALE	<i>COMUNE di GUARDIAGRELE (CH) - SETTORE IV</i>
DATORE DI LAVORO	<i>Dott.ssa Marcella GIANNI</i>
SETTORE PRODUTTIVO	<i>Pubblica Amministrazione</i>
INDIRIZZO	<i>Piazza S. Francesco, 12 - 66016 Guardiagrele (CH)</i>
TEL	<i>0871-8086221</i>
E-MAIL	<i>protocollo@comune.guardiagrele.ch.it</i>
PEC	<i>comune.guardiagrele@pec.it</i>

### FIGURE RESPONSABILI

DATORE DI LAVORO	<i>Dott.ssa Marcella GIANNI</i>
R.S.P.P.	<i>Dott. Giuseppe VERRATTI</i>
MEDICO COMPETENTE	<i>Dott. Giustino MICHETTI</i>
R.L.S.	<i>Sig. Rocco PRIMANTE</i>
ADDETTI I° SOCCORSO	<i>Si veda il Documento di Valutazione dei Rischi dell'Ente</i>
ADDETTI ANTINCENDIO	<i>Si veda il Documento di Valutazione dei Rischi dell'Ente</i>

## DATORE DI LAVORO (ISTITUZIONE SCOLASTICA)

### GENERALITA'

RAGIONE SOCIALE	<i>CIRCOLO DIDATTICO "Guardiagrele - Modesto Della Porta"</i>
DATORE DI LAVORO	<i>Prof.ssa Daniela MARSIBILIO</i>
SETTORE PRODUTTIVO	<i>ISTRUZIONE</i>
INDIRIZZO	<i>Via Cavalieri, 1 - 66016 Guardiagrele (CH)</i>
TEL	<i>0871-800607</i>
E-MAIL	<i>chee03600l@istruzione.it</i>
E-MAIL	<i>chee03600l@pec.istruzione.it</i>
CODICE FISCALE	<i>80002240697</i>

### FIGURE RESPONSABILI

DATORE DI LAVORO	<i>Prof.ssa Daniela MARSIBILIO</i>
R.S.P.P.	
MEDICO COMPETENTE	
R.L.S.	
ADDETTI 1° SOCCORSO	<i>Si veda il Documento di Valutazione dei Rischi dell'Ente</i>
ADDETTI ANTINCENDIO	<i>Si veda il Documento di Valutazione dei Rischi dell'Ente</i>



## DITTA APPALTATRICE

### GENERALITA'

RAGIONE SOCIALE	
DATORE DI LAVORO	
SETTORE PRODUTTIVO	
INDIRIZZO	
TEL	
FAX	

### FIGURE RESPONSABILI

DATORE DI LAVORO	
R.S.P.P.	
MEDICO COMPETENTE	
R.L.S.	
ADDETTI 1° SOCCORSO	
ADDETTI ANTINCENDIO	



## DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' OGGETTO DI APPALTO

### RAGIONE SOCIALE IMPRESA APPALTARICE:



### OGGETTO DELL'APPALTO E CRONOPROGRAMMA:

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria, con preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti nonché le pulizie e il riassetto dei locali mensa.

I pasti sono preparati negli appositi centri di cottura e somministrati nei locali di ristorazione scolastica conformemente alla legislazione vigente.

Le sedi scolastiche interessate al servizio sono elencate a pagina 3 del presente documento.

	Crono programma lavori											
	Anni 5: Ott-2024 → Giu-2029											
	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Committente	X	X	X	X	X	X				X	X	X
Impresa	X	X	X	X	X	X				X	X	X

### DURATA CONTRATTO:

5 anni dalla data di stipula dello stesso (con presunta decorrenza da Ottobre 2024 o dalla data successiva che sarà indicata dal Committente).

### GENERALITÀ' PERSONALE IMPIEGATO:

si veda elenco fornito dall'impresa appaltatrice

### AREE INTERESSATE DAI LAVORI:

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni ed il personale insegnante e ATA avente diritto al pasto, secondo le diete alimentari approvate dai competenti servizi ASL. I pasti sono preparati negli appositi centri di cottura e somministrati nei locali di ristorazione scolastica conformemente alla legislazione vigente. Le sedi scolastiche interessate al servizio sono elencate a pagina 3 del presente documento.

ORARI E GIORNI IN CUI SI EFFETTUANO GLI INTERVENTI:

Il quantitativo dei pasti e gli orari sotto elencati hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per l'Amministrazione Comunale in quanto il numero giornaliero degli stessi da fornire sarà stabilito in base alle presenze effettive e agli orari scolastici.

Pasti annuali: 40.000 (circa) orario inizio: 12:00 orario fine ore 14:00 (dal Lunedì al Venerdì)

ATTREZZATURE UTILIZZATE DALL'IMPRESA:

I locali, gli impianti, le attrezzature, i mezzi e gli arredi presenti presso la cucina e gli impianti, le attrezzature, i mezzi e gli arredi necessari all'effettuazione dei servizi di somministrazione, presso i centri di cottura (*tutto ciò di proprietà del Comune di Guardiagrele è concesso in comodato gratuito*).

- a. attrezzature manuali da cucina
- b. carrelli porta-vivande
- c. tovaglie e tovaglioli di carta
- d. scope
- e. secchi
- f. panno-spugna per pulizia superfici
- g. cucina a gas
- h. forno
- i. affettatrice
- j. robot da cucina

- k. \_\_\_\_\_
- l. \_\_\_\_\_
- m. \_\_\_\_\_
- n. \_\_\_\_\_
- o. \_\_\_\_\_
- p. \_\_\_\_\_
- q. \_\_\_\_\_
- r. \_\_\_\_\_
- s. \_\_\_\_\_
- t. \_\_\_\_\_
- u. \_\_\_\_\_
- v. \_\_\_\_\_
- w. \_\_\_\_\_
- x. \_\_\_\_\_
- y. \_\_\_\_\_

SOSTANZE CHIMICHE E MATERIALE IMPIEGATI DALL'IMPRESA:

Materiali detergenti necessari:

- a. per la sanificazione e pulizia dei locali e delle attrezzature della cucina e relativi eventuali vani accessori;
- b. per il lavaggio delle stoviglie della scuola dell'infanzia;
- c. per il lavaggio di strofinacci, asciuga-piatti, ecc.

d. \_\_\_\_\_

e. \_\_\_\_\_

f. \_\_\_\_\_

g. \_\_\_\_\_

h. \_\_\_\_\_

i. \_\_\_\_\_

j. \_\_\_\_\_

k. \_\_\_\_\_

l. \_\_\_\_\_

I prodotti utilizzati per la pulizia e la sanificazione dovranno essere privi di sostanze tossiche, rispondenti alle normative vigenti in Italia e corredati dalle relative schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza.

D.P.I. UTILIZZATI DALL'IMPRESA O DAL L.A.:

- a. Scarpe anti-infortunistiche (*EN 347 – No safety con cinturino posteriore di fissaggio*)
- b. Camice di protezione a manica lunga (*En 340 CE*)
- c. Guanti in nitrile monouso per protezione batteriologica (*EN 374 CE*)
- d. Guanti in lattice (*EN 388, EN 374, food-safe*)
- e. Mascherina chirurgica / FFP2 (*EN 14683, EN 149*)

f. \_\_\_\_\_

g. \_\_\_\_\_

h. \_\_\_\_\_

i. \_\_\_\_\_

j. \_\_\_\_\_

k. \_\_\_\_\_

l. \_\_\_\_\_

COMUNE di GUARDIAGRELE	<b>D.U.V.R.I. - Art. 26 comma 3-5 D. Lgs. 81/2008</b> "Servizio di ristorazione scolastica"	Ediz.1 rev. 0 del 20.05.2024 Pagina 14 di 27
---------------------------	--	--

## RISCHI SPECIFICI DELL' AMBIENTE DI LAVORO

### Preparazione e somministrazione pasti per la mensa scolastica, con pulizia arredi ed attrezzature da cucina

All'interno delle strutture comunali citate non si presentano grossi dislivelli o scalinate eccessivamente pericolose; gli impianti elettrici sono correttamente revisionati e conformi alle norme vigenti.

*Rischi presenti negli ambienti di lavoro oggetto del servizio:*

#### SICUREZZA

RISCHI SPECIFICI	DESCRIZIONE NEI LUOGHI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	Valutazione sintetica del rischio
Rischi da ambiente di lavoro	- Presenza di pavimento scivoloso per la presenza di acqua, olio e/o vapore nel locale cucine; - Rischi di investimento da parte di mezzi in manovra nel piazzale esterno.	<b>MEDIO</b>
Rischi da attrezzi manuali	- Attrezzi da cucina con lame a vista, utilizzo di apriscatole elettrico.	<b>BASSO</b>
Rischi derivanti dall'uso di automezzi	- Incidenti in itinere durante lo spostamento tra le varie sedi.	<b>BASSO</b>
Rischi da impianti elettrici	- Presenza di quadri di derivazione dell'elettricità e di prese contenenti cavi elettrici sotto tensione.	<b>BASSO</b>
Rischi da agenti chimici	- Rischi da contatto accidentale con sostanze potenzialmente irritanti, utilizzate per l'igienizzazione degli ambienti.	<b>BASSO</b>
Rischi da macchine e/o materiali ad alta temperatura	- Presenza di fornelli a gas e superfici metalliche con temperature superiori a 100 °C.	<b>MEDIO</b>
Rischi da immagazzinamento materiali	- Presenza di scaffalature e ripiani potenzialmente instabili.	<b>BASSO</b>
Rischi da movimentazione manuale dei carichi	- Lesioni muscolari durante il sollevamento dei box di trasporto alimenti.	<b>MEDIO</b>
Rischi d'incendio	- Rischi derivanti dall'innescio potenziale di incendi, legato alla presenza di caldaie alimentate a metano; - Rischi derivanti dalla non corretta applicazione dei piani di emergenza.	<b>MEDIO</b>
Rischi d'esplosione	- Rischi derivanti dalla formazione di atmosfere esplosive, dovute alla rottura di tubazioni di adduzione del gas metano.	<b>BASSO</b>

<p>COMUNE di GUARDIAGRELE</p>	<p><b>D.U.V.R.I. - Art. 26 comma 3-5 D. Lgs. 81/2008</b> "Servizio di ristorazione scolastica"</p>	<p>Ediz.1 rev. 0 del 20.05.2024 Pagina 15 di 27</p>
-----------------------------------	--	---

**SALUTE**

RISCHI SPECIFICI	LUOGHI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	Valutazione sintetica del rischio
Rischi da esposizione al rumore	- Rischi da esposizione a fonti di rumore inferiore a 80 dB.	<b>BASSO</b>
Rischi da esposizione ad agenti chimici	- Sostanze di pulizia potenzialmente irritanti	<b>BASSO</b>
Rischi da microclima	- Esposizione a stress micro-climatico.	<b>BASSO</b>

I rischi sopra citati rappresentano potenziali rischi da interferenza, al tempo stesso facilmente gestibili da procedure di lavoro specifiche redatte dai responsabili delle parti, nonché da comportamenti adeguati all'attività da svolgere.

In ogni caso muoversi sempre con prudenza e non intervenire in alcun modo sull'impianto elettrico (in caso di qualsiasi malfunzionamento od anomalia avisare immediatamente il Responsabile / Referente del Comune di Guardiaagrele).

## RISCHI SPECIFICI INTRODOTTI DALL' IMPRESA

- rischio USTIONE (*presenza di contenitori con liquidi caldi*)
- rischio BIOLOGICO (*possibile contatto con sostanze organiche di cucina*)
- rischio ESPLOSIONE (*utilizzo di apparecchiature a gas*)
- rischio CONTATTO con PRODOTTI CHIMICI (*utilizzo di detersivi commerciali per pulizia cucina ed attrezzature*)

20 empty yellow horizontal bars for additional risk entries.



## RISCHI DA INTERFERENZA

I rischi da interferenza sono riferiti a:

- rischi immessi dall'attività della ditta appaltatrice nei locali scolastici;
- rischi specifici dell'attività della ditta appaltatrice che si aggiungono ai rischi specifici del luogo di lavoro scolastico;
- rischi da sovrapposizione derivanti dallo svolgimento in contemporanea delle attività della ditta appaltatrice del servizio mensa e delle attività del personale scolastico (docenti e personale amministrativo, tecnico e ausiliario);
- rischi a carico degli alunni fruitori del servizio mensa.

I possibili rischi sono elencati e gestiti secondo la seguente tabella:

Potenziali rischi da interferenze	R (P x G)	Misure di prevenzione a carico dell'Impresa Appaltatrice	Misure di prevenzione a carico del Datore di Lavoro
<b>Consegna pasti</b>			
<p><b>Investimento</b></p> <p><i>Rischi derivanti dal transito automezzi della ditta appaltatrice nei cortili e nelle aree di sosta dei locali scolastici.</i></p>	<p><b>3</b> (1 x 3)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli automezzi della ditta appaltatrice dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili e nelle aree di sosta dei locali scolastici a velocità tale da non costituire pericolo per le persone o altri automezzi.</li> <li>- Il personale della ditta appaltatrice nell'espletamento dell'incarico dovrà evitare interferenze con il personale scolastico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare in accordo con l'Impresa Appaltatrice l'area di sosta per effettuare il carico/scarico del materiale.</li> </ul>

COMUNE di GUARDIAGRELE	<b>D.U.V.R.I.</b> - Art. 26 comma 3-5 D. Lgs. 81/2008 "Servizio di ristorazione scolastica"	Ediz.1 rev. 0 del 20.05.2024 Pagina 18 di 27
---------------------------	--	--

Potenziali rischi da interferenze	R (P x G)	Misure di prevenzione a carico dell'Impresa Appaltatrice	Misure di prevenzione a carico del Datore di Lavoro
<b>Somministrazione pasti</b>			
<p><b>Urto, cadute, abrasioni, taglio, schiacciamento</b></p> <p><i>Rischio connesso all'urto con arredi ed oggetti presenti nelle sedi di lavoro, cadute, colpi, abrasioni, tagli, schiacciamento</i></p>	<p><b>4</b> (2 x 2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La somministrazione dei pasti nei refettori dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità e antiribaltamento.</li> <li>- Nelle fasi di necessaria compresenza il personale della ditta di ristorazione dovrà prestare la massima attenzione a non introdurre rischi specifici a carico di altri lavoratori e degli utenti, in particolare in occasione di movimentazione dei carichi, quali casse di cottura, o utilizzo di carrelli portacontenitori o simili.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il Comune, il Dirigente Scolastico e la ditta appaltatrice, ognuno per le proprie competenze, dovranno concordare la rimozione di eventuali ostacoli alla movimentazione degli arredi. La sovrapposizione delle attività tra il personale della ditta appaltatrice e il personale scolastico dovrà essere limitata unicamente alla fase di consumo dei pasti.</li> <li>- Dovrà essere assolutamente evitata nei locali adibiti a refettorio e in quelli accessori la presenza del personale scolastico e degli alunni nelle fasi di allestimento dei pasti effettuate dal personale della ditta appaltatrice.</li> <li>- I materiali dovranno essere depositati nelle aree previste e non lungo le vie di circolazione, anche se in maniera solo temporanea.</li> <li>- Allo scopo di limitare le possibilità d'incidenti, i corridoi e le principali vie di circolazione, devono essere mantenuti sgombri da materiale a terra.</li> <li>- È assolutamente vietato depositare qualsiasi tipo di materiale davanti ad estintori, porte, uscite e vie d'esodo, nonché lungo le aree di transito riservate alla circolazione delle persone.</li> <li>- È previsto il rispetto delle normali regole di prudenza che evidenziano la necessità di non correre o di attuare comportamenti pericolosi.</li> </ul>

Potenziali rischi da interferenze	R (P x G)	Misure di prevenzione a carico dell'Impresa Appaltatrice	Misure di prevenzione a carico del Datore di Lavoro
<b><i>Pulizia Locali</i></b>			
<p><b>Chimico, urto, scivolamenti, abrasioni, taglio, schiacciamento</b></p> <p><i>Rischio connesso all'utilizzo di sostanze chimiche per le pulizie, all'urto con arredi ed oggetti presenti nelle sedi di lavoro, scivolamenti su superfici bagnate, colpi, abrasioni, tagli, schiacciamento</i></p>	<p><b>4</b> (2 x 2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il personale della ditta appaltatrice del servizio di refezione scolastica è obbligato ad utilizzare i prodotti chimici (materiali di pulizia e simili) in conformità alla scheda tecnica e di sicurezza del produttore ed in maniera da non arrecare pregiudizio al personale scolastico o agli utenti del servizio e loro parenti.</li> <li>- La ditta appaltatrice deve fornire al dirigente scolastico le schede di sicurezza o l'elenco dei prodotti chimici per le pulizie che possono causare rischi alle persone. Degli eventuali rischi il dirigente scolastico e la ditta appaltatrice devono darne pronta comunicazione al proprio personale. Nel corso delle operazioni di pulizia e lavaggio pavimenti interni o esterni, le relative zone dovranno essere interdette ad ogni transito (del personale scolastico e degli alunni) con opportuni preavvisi o segnaletica. Solo in caso di assoluta necessità potrà essere consentito il transito attraverso di esse e comunque richiamando le persone a prestare particolare attenzione. In caso di interventi manutentivi di qualsiasi natura in locali ed ambienti durante le operazioni di lavaggio degli stessi, le operazioni di pulizia andranno sospese e i pavimenti asciugati prima di consentire l'inizio dell'intervento manutentivo.</li> <li>- Il personale della ditta ha l'obbligo di curare il corretto stoccaggio dei prodotti chimici per operazioni di pulizia e simili nei depositi, scaffalature e armadi e comunque negli spazi assegnati, tenendo separati prodotti chimici tra loro incompatibili e tenendo altresì conto di eventuali altri materiali, sostanze, prodotti già presenti, e conservandoli in modo tale da non essere accessibili all'utenza ed a terzi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nel caso di accidentali sversamenti di liquidi a terra è prevista l'immediata bonifica e quando necessario la relativa segnalazione.</li> <li>- È assolutamente vietato accedere nelle aree evidenziate da apposita cartellonistica indicante "pavimento bagnato"</li> <li>- I materiali dovranno essere depositati nelle aree previste e non lungo le vie di circolazione, anche se in maniera solo temporanea.</li> <li>- Allo scopo di limitare le possibilità d'incidenti, i corridoi e le principali vie di circolazione, devono essere mantenuti sgombri da materiale a terra.</li> <li>- È assolutamente vietato depositare qualsiasi tipo di materiale davanti ad estintori, porte, uscite e vie d'esodo, nonché lungo le aree di transito riservate alla circolazione delle persone.</li> <li>- È previsto il rispetto delle normali regole di prudenza che evidenziano la necessità di non correre o di attuare comportamenti pericolosi.</li> </ul>

COMUNE di GUARDIAGRELE	<b>D.U.V.R.I. - Art. 26 comma 3-5 D. Lgs. 81/2008</b> "Servizio di ristorazione scolastica"	Ediz.1 rev. 0 del 20.05.2024 Pagina 20 di 27
---------------------------	--	--

Potenziali rischi da interferenze	R (P x G)	Misure di prevenzione a carico dell'Impresa Appaltatrice	Misure di prevenzione a carico del Datore di Lavoro
<b>Preparazione/Somministrazione pasti</b>			
<p><b>Elettrico</b></p> <p><i>Rischio per contatto diretto o indiretto con parti dell'impianto elettrico in tensione</i></p>	<p><b>3</b> (1 x 3)</p>	<p>–I lavoratori della ditta appaltatrice dovranno usare le componenti terminali dell'impianto elettrico così come presenti, senza apportare loro alcuna modifica. È fatto assoluto divieto alla ditta appaltatrice di intervenire sul quadro e sugli impianti elettrici.</p>	<p>– Divieto di effettuare qualsiasi intervento su parti in tensione e modificare prolunghe, prese e/o spine, spinotti di collegamento, morsettiere da parte di personale non autorizzato.</p> <p>– Individuazione visiva di danneggiamenti o rotture di cavi elettrici, prese od altri componenti elettrici, con successiva segnalazione del problema riscontrato al proprio diretto responsabile (preposto).</p> <p>– Alla ditta appaltatrice viene richiesto di segnalare al dirigente scolastico e al Comune eventuali anomalie che dovessero essere riscontrate sugli impianti.</p>
<p><b>Incendio</b></p> <p><i>Rischio derivante da incendio e altri eventi calamitosi</i></p>	<p><b>3</b> (1 x 3)</p>	<p>– La ditta appaltatrice dovrà prendere visione delle planimetrie dei locali, dei percorsi di esodo e della localizzazione dei presidi di emergenza, del piano di sicurezza del locale scolastico e darne pronta informazione a tutto il proprio personale.</p>	<p>– È fatto divieto di fumare nei locali scolastici.</p> <p>– All'interno di tutte le Sedi Scolastiche è presente una procedura per la gestione delle emergenze, intesa come:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Incendio</li> <li>– Emergenza sanitaria</li> </ul>

**MISURE GENERALI DI SICUREZZA**

Obblighi e divieti a carico del personale della ditta appaltatrice:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni in atto da parte del personale scolastico;
- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti presenti nei locali scolastici per i quali non si sia stati espressamente autorizzati;
- divieto di accedere ai locali ad accesso limitato o a zone diverse da quelle interessate al servizio se non specificatamente autorizzati;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di fumare nei luoghi oggetto dell'appalto;
- divieto di rimuovere o manomettere in un alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del servizio, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura della ditta aggiudicataria e a tutela del personale scolastico e di quello dell'aggiudicataria stessa;
- divieto di compiere di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere la sicurezza anche di altre persone;
- divieto di compiere qualsiasi operazione (pulizia, lubrificazioni, riparazioni, registrazioni, ecc.) su organi in moto o su impianti in funzione; qualora strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, dovranno essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'aggiudicataria e a tutela del personale scolastico e di quello dell'aggiudicataria stessa;
- divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa o per altre persone;
- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;
- obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune o dell'autorità scolastica in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
- obbligo di impiegare macchine, attrezzi ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge ed in conformità alle stesse e alle istruzioni di utilizzo del costruttore;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza (adoperandosi direttamente, ma solo in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli).

Si ritiene utile che possano essere effettuate riunioni di coordinamento tra la ditta che gestisce il servizio mensa e l'autorità scolastica in cui possano essere stabiliti i provvedimenti operativi e le modalità previste per l'eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali individuati nel presente documento.

La ditta che gestisce il servizio mensa avrà inoltre cura di richiedere all'autorità scolastica informazioni in merito alla possibile interferenza con personale di altre ditte incaricate dalla stessa autorità (datore di lavoro committente) all'esecuzione di lavori o alla gestione di altri servizi (lavori di manutenzione, servizi di pulizia generale della scuola, ecc.).



## MISURE E MODALITÀ DI ATTUAZIONE DEL COORDINAMENTO

- Vigilare costantemente i lavoratori sull'uso dei DPI previsti ed in dotazione.
- Utilizzare attrezzature a norma.
- Rispettare le norme di sicurezza nell'utilizzo di attrezzature.

**N.B.** In allegato al presente DUVRI un'informativa per visitatori / utilizzatori delle strutture di proprietà dell'Ente (Allegato 1), da distribuire al personale assegnato ai servizi dell'appalto.



COMUNE di GUARDIAGRELE	<b>D.U.V.R.I. - Art. 26 comma 3-5 D. Lgs. 81/2008</b> "Servizio di ristorazione scolastica"	Ediz.1 rev. 0 del 20.05.2024 Pagina 25 di 27
---------------------------	--	--

## COSTI DEDICATI ALLA SICUREZZA

Si riporta di seguito il valore dei costi del piano di sicurezza ricavati dalle valutazioni fatte.

Le voci sotto riportate riguardano i principali apprestamenti individuali ed evidenziabili per l'esecuzione dell'opera in oggetto con l'unico scopo di permettere una valutazione dei costi della sicurezza come previsto dalla normativa vigente.

In particolare si tratta di:

- riunioni di coordinamento;
- apposizione di segnaletica di sicurezza per la prevenzione in caso di pavimento bagnato.

Nr. Ord.	TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	MISURAZIONI:				Quantità	IMPORTI	
			Par.ug	Lung.	Larg.	H/peso		unitario	TOTALE
2	np2	Oneri per misure di coordinamento: riunioni di coordinamento e di informazione; personale preposto al coordinamento delle attività presenti in loco; informazione, cartellonistica e sorveglianza relativa ad apprestamenti provvisori comuni (riunione annuale). MISURAZIONI: (€ 0,06 X 40.000 pasti) = € 2.400  SOMMANO a corpo	1,00				1,00		
						1,00	€ 2.400,00	€ 2.400,00	
TOTALE euro									<b>€ 2.400,00</b>

IL VALORE DEI COSTI STIMATI DELLA SICUREZZA È **PARI A € 2.400,00 IN BASE A QUANTO STABILITO NEL CAPITOLATO D'APPALTO.**

## FORMAZIONE DEL PERSONALE DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Sarà compito del Datore di Lavoro della stazione appaltante formare ed informare i lavoratori sui rischi esistenti in loco, tenendo conto della presente valutazione.

## D.P.I. PREVISTI PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ

I D.P.I. previsti per la gestione dell'appalto sono a carico dell'impresa appaltatrice e strettamente legati all'attività di quest'ultima.

## MODALITÀ DI COMPORTAMENTO IN CASO DI EMERGENZA

### GESTIONE DELLE EMERGENZE

All'interno di tutte le Sedi Scolastiche è presente una procedura per la gestione delle emergenze, intese come:

- Incendio
- Emergenza sanitaria

<p>COMUNE di GUARDIAGRELE</p>	<p><b>D.U.V.R.I.</b> - Art. 26 comma 3-5 D. Lgs. 81/2008 "Servizio di ristorazione scolastica"</p>	<p>Ediz.1 rev. 0 del 20.05.2024 Pagina 27 di 27</p>
-----------------------------------	--	---

## CONCLUSIONI

La presente valutazione è redatta dal datore di lavoro con l'ausilio del S.P.P. e a seguito dei sopralluoghi effettuati nelle Sedi Scolastiche.

Il presente documento è costituito da n. 27 pagine (numerata progressivamente dalla n. 2 alla n. 27) e n. 1 allegato.

Il Committente

Data.....

.....  
(Datore di Lavoro)

Impresa

Data.....

.....  
(Datore di Lavoro)

Istituzione Scolastica

Data.....

.....  
(Datore di Lavoro)

# ALLEGATO 1



COMUNE di GUARDIAGRELE (CH)



## INFORMATIVA: NORME DI COMPORTAMENTO PER VISITATORI / UTILIZZATORI

D.Lgs. 81/2008

### POLITICA PER LA SICUREZZA

Il Comune di Guardia Grele è consapevole del dovere di tutelare la salute e la sicurezza di tutti i suoi dipendenti, degli utilizzatori e di tutte le persone su cui potrebbero ripercuotersi gli effetti della presenza in strutture di proprietà dell'Ente.

Onoriamo questo impegno adottando procedure e programmi in grado di garantire la sicurezza dei prodotti e degli ambienti di lavoro.

Pertanto, tutti i visitatori / utilizzatori della struttura sono responsabili della propria sicurezza e di quella degli altri. Il Comune di Guardia Grele si attende che ciascuno, a prescindere dalla propria posizione e dalle motivazioni che lo porta all'interno della struttura, si dimostri sensibile e consapevole rispetto alle questioni inerenti la salute e la sicurezza.

#### LA CARTELLONISTICA

Colore	Significato	Indicazioni
Rosso	Segnale di divieto	Atteggiamenti pericolosi
	Pericolo - Allarme	Alt, arresto, dispositivi di interruzione d'emergenza Sgombero
	Materiale e attrezzature antincendio	Identificazione ed ubicazione
Giallo	Segnale di avvertimento	Attenzione, cautela, verifica
		
Azzurro	Segnale di prescrizione	Comportamento o azione specifica
		
Verde	Segnale di salvataggio o di soccorso	Porte, uscite, postazioni, locali
		

#### NORME GENERALI

- È vietato parcheggiare il proprio automezzo al di fuori dalle aree appositamente individuate o comunque in presenza di cartelli di divieto.
- È vietato fumare e usare fiamme libere.
- È vietato mangiare o bere all'interno delle aree comuni, salvo che siano appositamente dedicate.
- È vietato l'utilizzo non idoneo di attrezzature elettriche (es. prese multiple, cavi elettrici in cattivo stato, ecc.)
- È necessario rispettare la segnaletica di sicurezza e di pericolo presente.

#### IN CASO DI EMERGENZA

- Segnalare eventuali anomalie al personale interno che attiverà tutte le procedure di emergenza del caso.
- Mantenere la calma e non farsi prendere dal panico.
- Non prendere in alcun modo nessuna iniziativa.
- Attenersi alle indicazioni dell'addetto all'emergenza presente in zona.
- Abbandonare l'area in maniera ordinata seguendo il percorso di sicurezza indicato dalla segnaletica di emergenza.
- Non abbandonare mezzi o altro che potrebbero intralciare i percorsi di fuga.
- In caso di evacuazione raggiungere il punto di raccolta esterno più vicino che vi sarà segnalato dalla squadra d'emergenza.