

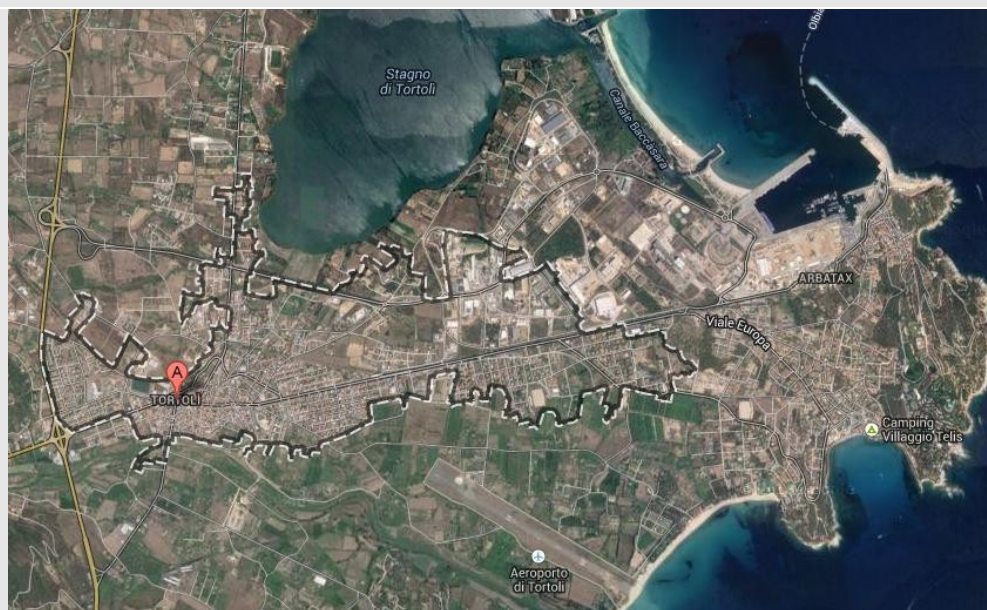


COMUNE DI TORTOLI'

Provincia dell'Ogliastra

Servizio Sociale
Scolastico e Culturale

Servizio
mensa scolastica per
le scuole d'infanzia
e le scuole primarie



Allegato al contratto d'appalto
del Servizio Mensa Scolastica s

D
U
V
R
I

Committente

Comune di Tortolì'

AREA SOCIALE. SCOLASTICA E CULTURALE

Via Garibaldi, 1 - TORTOLI'

Istituzioni Scolastiche

Scuola Primaria: via Monsignor Virgilio
Via Piratu, via Zinnias - Segni

Scuola d'Infanzia: via Frugoni, via Oristano,
via Bertulotto, Villaggio ex Cartiera, Piazza
Caduti - Arbatax

Impresa Appaltatrice

Annualità

a.s. 2021/2022- a.s. 2022/2023

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

*Allegato al Contratto d'appalto
del Servizio Mensa Scolastica Scuola d'Infanzia e Primaria*

Ai sensi dell'Art. 26 D. Lgs. 81/2008

Studio Tecnico

Documento redatto da:

Numero documento

916S A01 0

Data: 20/07/2021

Rev. 1



Ing. Pasqualino MURRU

via Polibio, 11
09042 – Monserrato
tel/fax: 070 575428

firma



**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI INTERFERENTI**

Numero documento

916S A01 1

Data **20/07/2021**

ALLEGATO AL CONTRATTO D'APPALTO

Rev. **1**

Pag. **2/32**

INDICE

1.	INTRODUZIONE	3
1.1.	GENERALITA'	3
1.2.	RIFERIMENTI NORMATIVI.....	3
2.	DATI GENERALI IDENTIFICATIVI.....	4
2.1.	DATI GENERALI COMMITTENTE	4
2.2.	DATI GENERALI DEL RESPONSABILE DEL CONTRATTO D'APPALTO	5
2.3.	DATI ISTITUZIONE SCOLATICA	5
2.4.	SOGGETTI CON COMPITI DI SICUREZZA.....	6
3.	IMPRESA APPALTATRICE.....	8
3.1.	DATI GENERALI	8
3.2.	SOGGETTI CON COMPITI DI SICUREZZA.....	8
4.	SERVIZIO IN APPALTO	9
4.1.	DESCRIZIONE SINTETICA DELLE ATTIVITA' SVOLTE.....	9
4.2.	AREE INTERESSATE	10
4.3.	DATA DI INIZIO E DURATA.....	10
4.4.	IDENTIFICAZIONE PERSONE PRESENTI	11
4.5.	SINTESI DELLE COMPETENZE APPALTATORE	11
5.	SERVIZI, FORNITURE E INFRASTRUTTURE DISPONIBILI	11
6.	IMPIANTI, ATTREZZATURE E MACCHINE DISPONIBILI	12
7.	VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE.....	12
7.1.	TIPOLOGIA DI RISCHI DA INTERFERENZE CONSIDERATI	13
7.2.	METODOLOGIA E CRITERI ADOTTATI	14
7.3.	METODOLOGIA PER L'INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA	15
7.4.	INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI.....	16
7.5.	VALUTAZIONE RISCHI EVIDENZIATI DALL'ANALISI	16
7.6.	QUANTIFICAZIONE ONERI DI SICUREZZA	19
7.7.	MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE.....	19
7.8.	PLANIMETRIA DI EVACUAZIONE E USCITE DI SICUREZZA.....	20
7.9.	SICUREZZA IMPIANTI E APPARECCHIATURE ELETTRICHE.....	21
7.10.	SICUREZZA IMPIANTI ANTINCENDIO.....	22
7.11.	SUPERFICI SCIVOLOSE O BAGNATE	22
7.12.	PROCEDURA IN CASO DI EMERGENZA	22
7.8.1	Incendio ed evacuazione	22
7.8.2	Pronto Soccorso	23
7.13.	PRESCRIZIONI.....	23
7.14.	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO.....	24
8.	DICHIARAZIONI E ATTESTAZIONI	24
9.	ALLEGATO 1	26
10.	ALLEGATO 2.....	32





**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI INTERFERENTI**

ALLEGATO AL CONTRATTO D'APPALTO

Numero documento

916S A01 1

Data 20/07/2021

Rev. 1

Pag. 3/32

1. INTRODUZIONE

1.1. GENERALITA'

Con l'introduzione dell'Unico Testo (D.Lgs. 81/2008) vengono espressi in maniera chiara i temi specifici sui quali svolgere la valutazione del rischio e di conseguenza, quali sono le informazioni ed i programmi di intervento, nonché strutturali, per progettare e/o implementare il documento stesso.

Uno dei cambiamenti principali introdotti dalla normativa in merito di sicurezza e salute dei lavoratori, sia in ambito pubblico che privato, è l'obbligo di valutare e redigere uno specifico documento sui rischi dovuti ad interferenza tra lavoratori di aziende diverse. Si può parlare di *interferenza* in tutte quelle circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente e quello dell'Appaltatore, oppure tra il personale di imprese diverse che operano in una stessa sede aziendale. In sostanza si devono mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verranno espletati lavori, servizi o forniture con i rischi derivanti dall'esecuzione della lavorazione stessa.

Il 5 marzo 2008 l'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici di Lavori, Servizi e Forniture ha emesso una determinazione riguardante la "Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture".

L'Autorità, con tale determinazione, (n. 3/2008, pubblicata sulla G.U. del 15 marzo 2008) ha voluto chiarire gli aspetti che riguardano in particolare l'esistenza di interferenze ed il conseguente obbligo di redazione del DUVRI. In esso non dovranno essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo tali rischi.

1.2. RIFERIMENTI NORMATIVI

L'Articolo 26 (*Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione*) del D.Lgs. 81/08 al comma 2 spiega come, i datori di lavoro dell'azienda committente (per lavori da eseguirsi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima), e dell'impresa appaltatrice o i lavoratori autonomi:

a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro





**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI INTERFERENTI**

ALLEGATO AL CONTRATTO D'APPALTO

Numero documento

916S A01 1

Data 20/07/2021

Rev. 1

Pag. 4/32

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.

Per adempiere a tali prescrizioni, 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.

Nel caso specifico, l'appalto del “servizio mensa scolastica per le scuole d'infanzia e primarie” è definito e gestito dall'Ente proprietario, cioè l'Amministrazione Comunale del Comune di Tortolì, pertanto il DUVRI deve essere elaborato dall'Ente proprietario, dopo aver acquisito dalla scuola le informazioni utili per la redazione del documento.

La scuola deve fornire all'Ente proprietario le informazioni utili alla redazione del documento (es: articolazione orario scolastico, attività didattiche particolari, informazioni sulla gestione delle emergenze, ecc.).

2. DATI GENERALI IDENTIFICATIVI

2.1. DATI GENERALI COMMITTENTE

Denominazione	Comune di Tortolì – Area Sociale, Scolastica e Culturale
Indirizzo	Via Garibaldi, 1
Telefono e Fax	0782600700 / 0782623049
Codice fiscale	00068560911
Partita IVA	00068560911

DATORE DI LAVORO	NOMINATIVO	Ing. Mauro CERINA
	RECAPITO	0782600733
RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA	NOMINATIVO	
	RECAPITO	
RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	NOMINATIVO	Ing Pasqualino MURRU
	RECAPITO	3483066243
MEDICO COMPETENTE	NOMINATIVO	Dott. Roberto ANNI
	RECAPITO	





**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI INTERFERENTI**

ALLEGATO AL CONTRATTO D'APPALTO

Numero documento

916S A01 1

Data 20/07/2021

Rev. 1

Pag. 5/32

2.2. DATI GENERALI DEL RESPONSABILE DEL CONTRATTO D'APPALTO

Responsabile dell'Area Sociale, Scolastica e Culturale	Dott.ssa Elisabetta SPANO
Indirizzo	Comune di Tortoli
Telefono	0782600712
Codice fiscale	SPNLBT57D43G113Z
e-mail	elisabetta.spano@comuneditortoli.it servizisociali@pec.comuneditortoli.it

2.3. DATI ISTITUZIONE SCOLATICA

Denominazione	
Indirizzo	
Telefono e Fax	
Codice fiscale	
Partita IVA	

PLESSI SCOLASTICI

	via	Alunni	Docenti + ATA
SCUOLA DELL'INFANZIA	Via Oristano n° Tortoli	65	5
SCUOLA DELL'INFANZIA	Bertulotti n° Tortoli	32	4
SCUOLA DELL'INFANZIA	Piazza dei Caduti n° Arbatax	13	2
SCUOLA DELL'INFANZIA	Villaggio ex Cartiera n° Tortoli	38	3
SCUOLA DELL'INFANZIA	Frugoni n° Tortoli	63	4
SCUOLA PRIMARIA	Zinnias - Segni n° Tortoli	62	6
SCUOLA PRIMARIA	Via Mons. Virgilio n° Tortoli	95	4
SCUOLA PRIMARIA	Pirastu n° Tortoli	78	5





**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI INTERFERENTI**

ALLEGATO AL CONTRATTO D'APPALTO

Numero documento

916S A01 1

Data 20/07/2021

Rev. 1

Pag. 6/32

2.4. SOGGETTI CON COMPITI DI SICUREZZA

DATORE DI LAVORO (DIRIGENTE SCOLASTICO)	NOMINATIVO RECAPITO	Dott. Basilio Drago (comprensivo I) Dott. Giacomo Murgia (Comprensivo II)
RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA	NOMINATIVO RECAPITO	
RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	NOMINATIVO RECAPITO	Geom. Peppino MASIA (comprensivo I e II)
MEDICO COMPETENTE	NOMINATIVO RECAPITO	

SCUOLA DELL'INFANZIA Via Oristano n° Tortolì	Direzione / Responsabile	Addetto Antincendio ed Evacuazione	Addetto Primo Soccorso
Cognome Nome			

SCUOLA DELL'INFANZIA Bertulotti n° Tortolì	Direzione / Responsabile	Addetto Antincendio ed Evacuazione	Addetto Primo Soccorso
Cognome Nome			

SCUOLA DELL'INFANZIA Piazza dei Caduti n° Arbatax	Direzione / Responsabile	Addetto Antincendio ed Evacuazione	Addetto Primo Soccorso
Cognome Nome			

SCUOLA DELL'INFANZIA Villaggio ex Cartiera n° Tortolì	Direzione / Responsabile	Addetto Antincendio ed Evacuazione	Addetto Primo Soccorso
Cognome Nome			





**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI INTERFERENTI**

ALLEGATO AL CONTRATTO D'APPALTO

Numero documento

916S A01 1

Data 20/07/2021

Rev. 1

Pag. 7/32

--	--	--	--

SCUOLA DELL'INFANZIA Frugoni n° Tortoli	Direzione / Responsabile	Addetto Antincendio ed Evacuazione	Addetto Primo Soccorso
Cognome			
Nome			

SCUOLA PRIMARIA Zinnias - Segni n° Tortoli	Direzione / Responsabile	Addetto Antincendio ed Evacuazione	Addetto Primo Soccorso
Cognome			
Nome			

SCUOLA PRIMARIA Via Monsignor Virgilio n° Tortoli	Direzione / Responsabile	Addetto Antincendio ed Evacuazione	Addetto Primo Soccorso
Cognome			
Nome			

SCUOLA PRIMARIA Pirastu n° Tortoli	Direzione / Responsabile	Addetto Antincendio ed Evacuazione	Addetto Primo Soccorso
Cognome			
Nome			





**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI INTERFERENTI**

ALLEGATO AL CONTRATTO D'APPALTO

Numero documento

916S A01 1

Data 20/07/2021

Rev. 1

Pag. 8/32

3. IMPRESA APPALTATRICE

3.1. DATI GENERALI

Denominazione	
Indirizzo	
Telefono e Fax	
Codice fiscale	
Partita IVA	
N° di Iscrizione C.C.I.A.A.	
Posizione INPS	
Posizione INAIL	

3.2. SOGGETTI CON COMPITI DI SICUREZZA

DATORE DI LAVORO (DIRIGENTE SCOLASTICO)	NOMINATIVO RECAPITO	
RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA	NOMINATIVO RECAPITO	
RESPONSABILE SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	NOMINATIVO RECAPITO	
MEDICO COMPETENTE	NOMINATIVO RECAPITO	
RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA	NOMINATIVO RECAPITO	
Addetto Antincendio Ed Evacuazione	NOMINATIVO RECAPITO	
Addetto Antincendio Ed Evacuazione	NOMINATIVO RECAPITO	
Addetto Antincendio Ed Evacuazione	NOMINATIVO RECAPITO	
Addetto primo Soccorso	NOMINATIVO RECAPITO	
Addetto primo Soccorso	NOMINATIVO RECAPITO	
Addetto primo Soccorso	NOMINATIVO RECAPITO	





**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI INTERFERENTI**

ALLEGATO AL CONTRATTO D'APPALTO

Numero documento

916S A01 1

Data **20/07/2021**

Rev. **1**

Pag. **9/32**

4. SERVIZIO IN APPALTO

4.1. DESCRIZIONE SINTETICA DELLE ATTIVITA' SVOLTE

Le attività costituenti il servizio sono indicate in modo puntuale nel contratto d'appalto e qui vengono di seguito sinteticamente riassunte:

- ✓ approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e non alimentari;
- ✓ fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e delle stoviglie monouso compostabili e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo;
- ✓ il numero di pasti da fornire saranno comunicati giornalmente dal Comune secondo modalità indicate nel contratto d'appalto;
- ✓ produzione giornaliera dei pasti in numero pari a quelli comunicati giornalmente dal Comune secondo modalità indicate nel contratto d'appalto;
- ✓ trasporto dei pasti, mediante le specifiche di mezzi, tempi e luoghi concordate nel contratto;
- ✓ allestimento dei tavoli dei refettori;
- ✓ somministrazione con scodellamento dei pasti mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata (atta a garantire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da conservare caldi fino al momento del consumo dovrà essere inferiore a 65°C);
- ✓ con porzionamento ai tavoli secondo le modalità indicate dalla stazione appaltante;
- ✓ -la fornitura di diete personalizzate;
- ✓ sparcchiamento dei tavoli, ritiro di stoviglie e contenitori sporchi, pulizia e sanificazione di locali, arredi, attrezzature e quant'altro occorra per lo svolgimento del servizio;
- ✓ fornitura e reintegro di stoviglie, pentolame, utensili, materiali e quant'altro occorra per la preparazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti e l'allestimento dei refettori;
- ✓ fornitura dei prodotti di pulizia e di consumo in genere;
- ✓ raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti;
- ✓ formazione del proprio personale;
- ✓ operazioni di monitoraggio e disinfestazione di tutte le aree adibite al servizio;





**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI INTERFERENTI**

ALLEGATO AL CONTRATTO D'APPALTO

Numero documento

916S A01 1

Data 20/07/2021

Rev. 1

Pag. 10/32

Durante lo svolgimento del servizio, saranno presenti, di regola, insegnanti e/o personale in accompagnamento e per la sorveglianza degli alunni. A favore di sicurezza, viene considerato al pari del personale comunale, qualsiasi persona (insegnante e/o alunno) che si trovasse ad interferire con i dipendenti dell'appaltatore e sia, per tale motivo, soggetto a rischi dovuti ad attività interferenti.

4.2. AREE INTERESSATE

L'attività in appalto interessa i vari locali di proprietà comunale (sale mensa, cucine, spogliatoi e servizi igienici) situati all'interno delle seguenti direzioni e plessi scolastici:

	via	Alunni	Docenti + ATA
SCUOLA DELL'INFANZIA	Via Oristano n° Tortoli	65	5
SCUOLA DELL'INFANZIA	Bertulotti n° Tortoli	32	4
SCUOLA DELL'INFANZIA	Piazza dei Caduti n° Arbatax	13	2
SCUOLA DELL'INFANZIA	Villaggio ex Cartiera n° Tortoli	38	3
SCUOLA DELL'INFANZIA	Frugoni n° Tortoli	63	4
SCUOLA PRIMARIA	Zinnias - Segni n° Tortoli	62	6
SCUOLA PRIMARIA	Via Mons. Virgilio n° Tortoli	95	4
SCUOLA PRIMARIA	Pirastu n° Tortoli	78	5

4.3. DATA DI INIZIO E DURATA

ANNUALITÀ	Data Inizio servizio	Data Fine servizio	Interruzioni per festività	Interruzioni annuali	Osservazioni
2021/2022					
2022/2023					





**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI INTERFERENTI**

ALLEGATO AL CONTRATTO D'APPALTO

Numero documento

916S A01 1

Data **20/07/2021**

Rev. **1**

Pag. **11/32**

4.4. IDENTIFICAZIONE PERSONE PRESENTI

Presso le varie sedi è prevista la presenza di personale di verifica e controllo del servizio e che come tali possono interferire con i dipendenti dell'appaltatore e per tale motivo, soggetto a rischi dovuti ad attività interferenti.

Possano quindi trovarsi ad operare nei luoghi legati all'appalto specifico oltre che agli alunni che usufruiscono del servizio, gli insegnanti e gli addetti alla sorveglianza degli alunni, anche:

- il Responsabile del Servizio Istruzione;
- i Componenti la Commissione di controllo e verifica mensa;
- eventuali visitatori con mansioni legate ad interventi di rilievo, manutenzioni o altro.

4.5. SINTESI DELLE COMPETENZE APPALTATORE

All'appaltatore compete l'osservanza, sotto sua esclusiva responsabilità, di tutte le norme antinfortunistiche, di prevenzione e protezione stabilite dalla legge, nonché delle norme interne di sicurezza del lavoro ed in genere di tutti i provvedimenti e le cautele atte a garantire in ogni caso l'incolumità del proprio personale o di qualsiasi terzo, e ad evitare danni di ogni specie sia a persone che a cose. In particolare l'appaltatore:

- ✓ deve osservare e far osservare da parte del suo personale e di eventuali fornitori, tutte le disposizioni di legge vigenti ed i regolamenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
- ✓ è responsabile della rispondenza dei propri mezzi ed attrezzature alle norme di legge, nonché dell'adozione delle cautele antinfortunistiche necessarie durante la realizzazione del servizio appaltato;
- ✓ garantisce di impiegare personale professionalmente idoneo all'accurata esecuzione del servizio, adeguatamente formato ed informato, in funzione della specifica mansione da svolgere.

5. SERVIZI, FORNITURE E INFRASTRUTTURE DISPONIBILI

Per quanto concerne i servizi, le forniture energetiche e le infrastrutture del Committente a disposizione dell'Appaltatore, viene predisposta la seguente tabella:



STUDIO TECNICO: **Progettare in Sicurezza**
via Polibio, 11 - 09042 – Monserrato (CA)

Tel-Fax: 070575428
cell: 3483066243

Redazione
Ing. Pasqualino Murru



**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI INTERFERENTI**

ALLEGATO AL CONTRATTO D'APPALTO

Numero documento

916S A01 1

Data 20/07/2021

Rev. 1

Pag. 12/32

Servizi – Impianti - forniture	SI	NO	Osservazioni
Acqua	☐	☐	
Energia elettrica	☐	☐	
Servizi igienico sanitari	☐	☐	
Altro	☐	☐	

6. IMPIANTI, ATTREZZATURE E MACCHINE DISPONIBILI

Per quanto concerne il gli impianti, le attrezzature e le macchine del Committente a disposizione dell'Appaltatore, viene predisposta la seguente tabella:

Descrizione attrezzatura o macchina			Osservazioni

NOTA IMPORTANTE: nel caso in cui venga compilato questo quadro, dovranno essere allegati al Contratto d'appalto i moduli “**Autorizzazione per il prestito d'uso**”, debitamente compilati e sottoscritti dal Committente e dalla impresa appaltatrice.

7. VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Committente di fornire alle Aziende Appaltatrici o ai lavoratori autonomi 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.





**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI INTERFERENTI**

ALLEGATO AL CONTRATTO D'APPALTO

Numero documento

916S A01 1

Data 20/07/2021

Rev. 1

Pag. 13/32

Il comma 3 dello stesso D.Lgs., inoltre, impone al Datore di Lavoro Committente di promuovere la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi da interferenze (nel seguito denominato DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Il presente documento ha lo scopo di indicare i rischi, le prevenzioni ed eventuali dispositivi di protezione individuali (DPI) inerenti le interferenze con le attività svolte da parte della Ditta Appaltatrice alla quale sia stato appaltato il *servizio mensa scolastica* mediante regolare contratto, al quale verrà allegato il presente DUVRI.

La Valutazione dei Rischi, cui sono esposti i lavoratori della Ditta Appaltatrice, ha richiesto l'analisi dei luoghi di lavoro e delle situazioni in cui, detti lavoratori, vengono a trovarsi nello svolgimento delle attività appaltate ed è finalizzata all'individuazione e all'attuazione di misure di prevenzione e di provvedimenti da attuare. Pertanto, essa è legata sia al tipo di attività lavorativa svolta nell'unità produttiva sia a situazioni determinate da sistemi quali ambiente di lavoro, strutture ed impianti utilizzati, materiali e prodotti coinvolti nei processi.

L'obbligo di cooperazione imposto al committente, e di conseguenza il contenuto del presente DUVRI, è limitato all'attuazione di quelle misure rivolte ad eliminare i pericoli, o quanto meno a ridurli, che, per effetto dell'esecuzione delle opere o dei servizi appaltati, vanno ad incidere sia sui dipendenti dell'Appaltatrice sia su quelli del Committente (Appaltante), mentre per il resto ciascun Datore di Lavoro deve provvedere autonomamente alla tutela dei propri prestatori d'opera subordinati, assumendone la relativa responsabilità.

7.1. TIPOLOGIA DI RISCHI DA INTERFERENZE CONSIDERATI

Dopo un'attenta valutazione dei luoghi di lavoro e delle specifiche attività, i potenziali rischi considerati *RISCHI DA INTERFERENZE*, per i quali è stato predisposto il presente DUVRI sono:

- ✓ *i rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di lavoratori appartenenti ad altre Aziende Appaltatrici operanti nei singoli plessi scolastici, compresi insegnanti, alunni e/o i visitatori esterni del Committente;*
- ✓ *i rischi indotti o immessi nel luogo di lavoro del Committente dalle lavorazioni eseguite dalle diverse Aziende Appaltatrici;*
- ✓ *i rischi già esistenti nel luogo di lavoro del Committente, ove è previsto che debbano operare le Aziende Appaltatrici, ma ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'Appaltatrice;*





**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI INTERFERENTI**

ALLEGATO AL CONTRATTO D'APPALTO

Numero documento

916S A01 1

Data 20/07/2021

Rev. 1

Pag. 14/32

- ✓ *i rischi derivanti da modalità di esecuzione particolari richieste esplicitamente dal Committente e comportanti rischi ulteriori rispetto a quelli specifici delle attività appaltate*

7.2. METODOLOGIA E CRITERI ADOTTATI

L'analisi valutativa effettuata può essere, nel complesso, suddivisa nelle seguenti due fasi principali:

- A. Individuazione di tutti i possibili PERICOLI per ogni interferenza esaminata;
- B. Valutazione dei RISCHI relativi ad ogni pericolo individuato nella fase precedente.

Nella **fase A** sono stati individuati i possibili pericoli osservando i lavoratori nello svolgimento delle attività lavorative.

Nella **fase B**, per ogni pericolo accertato, si è proceduto a:

1. l'individuazione delle possibili conseguenze, considerando ciò che potrebbe ragionevolmente accadere, e alla scelta di quella più appropriata tra le quattro seguenti possibili MAGNITUDO del danno e precisamente:

MAGNITUDO	VALORE	DEFINIZIONE
LIEVE	1	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica Rapidamente reversibile che non richiede alcun trattamento.
MODESTA	2	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con inabilità reversibile e che può richiedere un trattamento di primo soccorso.
GRAVE	3	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con effetti irreversibili o di invalidità parziale e che richiede trattamenti medici.
GRAVISSIMA	4	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con effetti letali o di invalidità totale.

2. la valutazione della PROBABILITA' della conseguenza individuata nella precedente fase A, scegliendo quella più attinente tra le seguenti quattro possibili:

PROBABILITA' (P)	VALORE	DEFINIZIONE
IMPROBABILE	1	L'evento potrebbe in teoria accadere, ma probabilmente non accadrà mai. Non si ha notizia di infortuni in circostanze simili.
POSSIBILE	2	L'evento potrebbe accadere, ma solo in rare circostanze ed in concomitanza con altre condizioni sfavorevoli.
PROBABILE	3	L'evento potrebbe effettivamente accadere, anche se non automaticamente. Statisticamente si sono verificati infortuni in analoghe circostanze di lavoro.



**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI INTERFERENTI**

ALLEGATO AL CONTRATTO D'APPALTO

Numero documento

916S A01 1

Data 20/07/2021

Rev. 1

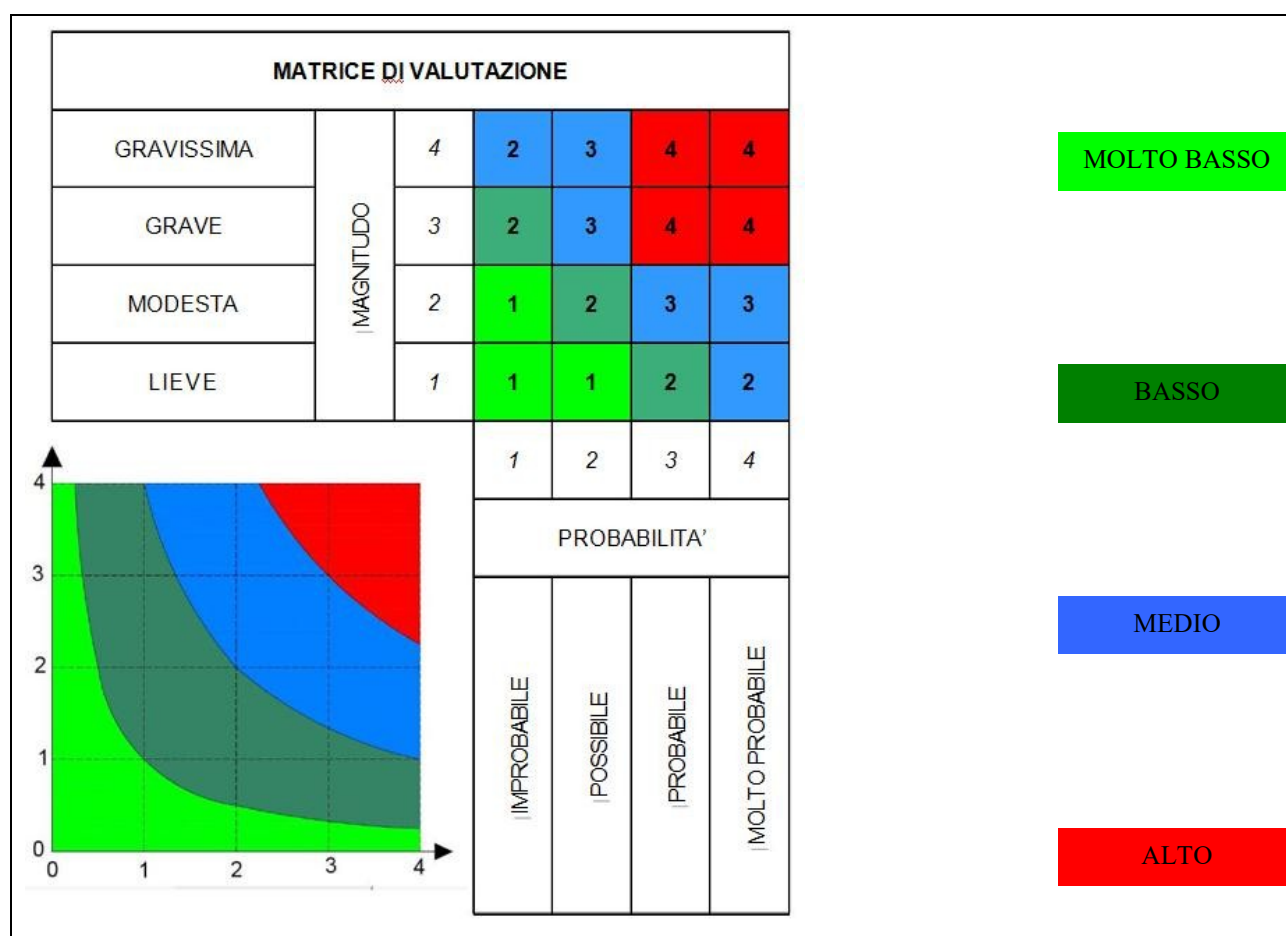
Pag. 15/32

**MOLTO
PROBABILE**

4

L'evento si verifica nella maggior parte dei casi e si sono verificati infortuni in azienda o in aziende simili per analoghe condizioni di lavoro.

3. valutazione finale dell'entità del RISCHIO in base alla combinazione dei due precedenti fattori e mediante l'utilizzo della seguente MATRICE di valutazione, ottenuta a partire dalle curve Iso-Rischio.



7.3. METODOLOGIA PER L'INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

L'individuazione dei RISCHI DA INTERFERENZA si compone essenzialmente di due fasi:

- a. la prima è l'acquisizione delle informazioni sulle attività che dovranno essere svolte dall'Azienda Appaltatrice all'interno dell'area del Committente, nonché nel recepimento del documento di valutazione dei rischi specifici della stessa Appaltatrice, in modo da individuare eventuali attrezzature o sostanze pericolose impiegate o particolari lavorazioni che potrebbero generare pericoli in caso di interferenza con altre



**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI INTERFERENTI**

ALLEGATO AL CONTRATTO D'APPALTO

Numero documento

916S A01 1

Data 20/07/2021

Rev. 1

Pag. 16/32

lavorazioni;

- b. la seconda prevede la definizione delle aree interessate, l'individuazione dei soggetti interferenti e l'esplicitazione dei rischi che potrebbero essere generati dall'interferenza di più lavorazioni contemporanee.

Come indicato nello specifico capitolo (GESTIONE INTERFERENZE) per tutti i pericoli individuati è stata effettuata la valutazione del relativo rischio e sono state individuate le misure di prevenzione e protezione obbligatorie

7.4. INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI

Per tutte le informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui sono destinati ad operare le aziende esterne e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività, si rimanda al Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) elaborato per sede di lavoro, dal Committente (in questo caso dal RSPP dell'attività scolastica).

7.5. VALUTAZIONE RISCHI EVIDENZIATI DALL'ANALISI

La seguente TABELLA riporta l'elenco dei pericoli individuati nell'interferenza esaminata, per ognuno dei quali è stato valutato il relativo rischio in funzione della probabilità e della magnitudo del danno che ne potrebbe derivare.

Descrizione del Pericolo	Lavoratori esposti	Probabilità	Magnitudo	RISCHIO	
Elettrocuzione (per uso di attrezzature e/o apparecchiature elettriche)	Aziende Appaltatrici Committente e Scuola	Possibile	Grave	MEDIO	3
Urti, colpi, impatti e compressioni (movimentazione di carrelli manuali, ecc.)	Aziende Appaltatrici e Committente e Scuola	Probabile	Modesta	MEDIO	3
Punture, tagli e abrasioni (per uso di attrezzature e/o apparecchiature specifiche)	Aziende Appaltatrici	Possibile	Modesta	BASSO	2
Scivolamenti e cadute a livello (per la presenza di materiali ed attrezzature, e per la possibilità di presenza di pavimenti bagnati o umidi)	Aziende Appaltatrici e Committente e Scuola	Possibile	Modesta	BASSO	2
Allergeni (prodotti utilizzati per le pulizie)	Aziende Appaltatrici	Possibile	Modesta	BASSO	2





**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI INTERFERENTI**

ALLEGATO AL CONTRATTO D'APPALTO

Numero documento

916S A01 1

Data 20/07/2021

Rev. 1

Pag. 17/32

Qualora si verificano condizioni di interferenza lavorativa, occorrerà attuare idonee misure al fine di ridurre possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori presenti.

In particolare, vengono di seguito indicate le procedure generali per la gestione delle attività contemporanee tra scolari e insegnanti ed eventuali dipendenti del Comune presenti e i dipendenti dell'appaltatore.

Lavorazione:	<i>servizio preparazione pasti</i>
Possibili cause di interferenza:	<i>presenza di tecnici, fornitori e ispettori all'interno dei locali;</i>
Rischi trasmessi all'ambiente circostante:	<i>scivolamento (pavimenti bagnati), caduta a livello, ustioni da calore, urti ed impatti</i>
Precauzioni adottate per la gestione delle attività interferenti:	<i>compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti; eseguire le lavorazioni verificando che non vi sia presenza di docenti e/o bambini in prossimità delle aree di transito ed in quelle di distribuzione pasti.</i>
Valutazione del rischio residuo:	<i>presenza di docenti, alunni e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito.</i>
Ulteriori precauzioni	<i>Direttive più restrittive negli orari coincidenti con le fasi di preparazione e distribuzione pasti</i>

Lavorazione:	<i>pulizia pavimenti e zone di lavoro con utilizzo di sostanze chimiche detergenti</i>
Possibili cause di interferenza:	<i>transito di tecnici, fornitori ispettori docenti e/o bambini su pavimenti bagnati.</i>
Rischi trasmessi all'ambiente circostante:	<i>scivolamento caduta a livello</i>
Precauzioni adottate per la gestione delle attività interferenti:	<i>posizionare idonea segnaletica di sicurezza; compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti.</i>
Valutazione del rischio residuo:	<i>presenza di docenti, alunni e/o materiali in</i>



**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI INTERFERENTI**

ALLEGATO AL CONTRATTO D'APPALTO

Numero documento

916S A01 1

Data 20/07/2021

Rev. 1

Pag. 18/32

	<i>prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito.</i>
Ulteriori precauzioni	<i>Direttive più restrittive negli orari coincidenti con le fasi di pulizia pavimenti</i>

Lavorazione:	<i>utilizzo di sostanze chimiche detergenti</i>
Possibili cause di interferenza:	<i>contatto con sostanze chimiche</i>
Rischi trasmessi all'ambiente circostante:	<i>scivolamento caduta a livello</i>
Precauzioni adottate per la gestione delle attività interferenti:	<i>eseguire le lavorazioni ad una distanza tale da poter evitare possibili interferenze, utilizzare idonea segnaletica.</i>
Valutazione del rischio residuo:	<i>presenza di docenti, alunni e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito.</i>

Lavorazione:	<i>trasporto dei pasti dalle cucine alle sedi di consumo mediante appositi autoveicoli;</i>
Possibili cause di interferenza:	<i>presenza di tecnici, fornitori ispettori docenti e/o bambini all'interno del cortile della scuola;</i>
Rischi trasmessi all'ambiente circostante:	<i>investimento nell'ingresso e nelle pertinenze della scuola;</i>
Precauzioni adottate per la gestione delle attività interferenti:	<i>circolare a passo d'uomo; parcheggiare i veicoli nella zona prevista; accedere da ingressi riservati o adeguatamente sorvegliati</i>
Valutazione del rischio residuo:	<i>presenza di docenti, alunni e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito</i>





**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI INTERFERENTI**

ALLEGATO AL CONTRATTO D'APPALTO

Numero documento

916S A01 1

Data 20/07/2021

Rev. 1

Pag. 19/32

7.6. QUANTIFICAZIONE ONERI DI SICUREZZA

Segnaletica di avviso, riunioni di coordinamento, specifiche procedure, gestione interferenze, spiegazione del piano di emergenza, formazione operatori in materia di sicurezza

DESCRIZIONE	Unità di misura	Numero di sedi	numero per sede	Quantità	Prezzo unitario	Importo
Delimitazione e protezione di aree a rischio mediante l'utilizzo di paletti indicatori (scivolamento-investimento)	cad	8	2	16	€ 35,00	€ 560,00
Cartelli indicatori di aree a rischio (scivolamento-investimento)	cad	8	2	16	€ 28,00	€ 448,00
Riunione di coordinamento: costo orario addetto appaltatore	ore	8	2	16	€ 21,00	€ 336,00
TOTALE						€ 1.344,00

7.7. MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE

Nell'ambito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione dai rischi, nonché di coordinamento degli interventi di protezione, all'appaltatore/prestatore d'opera si richiede di osservare le seguenti misure di prevenzione di carattere generale.

- ✓ *operare esclusivamente nelle aree oggetto della attività contrattuale;*
- ✓ *rispettare le regole di accesso, di circolazione nei luoghi di lavoro e quelle per l'evacuazione in caso di emergenza;*
- ✓ *non depositare materiali di alcun tipo lungo le vie d'esodo o nelle vicinanze delle uscite di sicurezza;*
- ✓ *rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni e le prescrizioni che il responsabile del servizio di prevenzione e protezione eventualmente darà per coordinare gli interventi di prevenzione dai rischi;*
- ✓ *rispettare nello svolgimento dell'attività oggetto dell'attività le prescrizioni di sicurezza e attuare le misure di protezione dai rischi specifici della attività contrattuale;*





**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI INTERFERENTI**

ALLEGATO AL CONTRATTO D'APPALTO

Numero documento

916S A01 1

Data 20/07/2021

Rev. 1

Pag. 20/32

- ✓ *adottare nello svolgimento dell'attività le misure di prevenzione e protezione necessarie in relazione ai pericoli presenti nella zona di lavoro:*
 - osservare e far osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dai preposti ai fini della protezione collettiva e individuale;
 - osservare e far osservare, rispettare e far rispettare le norme e le informazioni impartite dalla segnaletica di sicurezza presente sul posto di lavoro;
 - utilizzare ed esigere che si utilizzino in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a disposizione dei lavoratori;
 - non rimuovere o non far compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non siano di competenza ovvero che possano compromettere la sicurezza propria o di altre persone;
 - segnalare immediatamente al preposto deficienze dei mezzi e dispositivi di cui ai due punti precedenti, nonché le eventuali condizioni di pericolo di cui si viene a conoscenza, adoperandosi direttamente in caso di emergenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per eliminare o ridurre tali deficienze e pericoli, dandone notizia al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.
- ✓ *richiedere autorizzazione preventiva in caso di introduzione nell'ambiente lavorativo della stazione appaltante di sostanze pericolose e/o infiammabili che vengano utilizzate per il lavoro (es. solventi, alcool, ecc. ...), specificando la natura, il tipo e la quantità. È fatto assoluto divieto di creare deposito di tali sostanze nell'ambito dell'ambiente lavorativo della stazione appaltante.*

Si specifica che in ogni caso si fa divieto di uso di apparecchiature, utensili e sostanze in genere del committente senza autorizzazione d'uso e accertamento di idoneità di quanto eventualmente concesso in uso.

7.8. PLANIMETRIA DI EVACUAZIONE E USCITE DI SICUREZZA

Le Ditte che intervengono negli edifici del Committente devono obbligatoriamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza, comunicando al Datore di Lavoro interessato ed al Servizio di Prevenzione e Protezione eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento dei propri lavori.

L'Azienda Appaltatrice esterna dovrà preventivamente prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione dei presidi di emergenza e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas.





**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI INTERFERENTI**

ALLEGATO AL CONTRATTO D'APPALTO

Numero documento

916S A01 1

Data 20/07/2021

Rev. 1

Pag. 21/32

Deve inoltre essere informata sui responsabili per la gestione delle emergenze nominati ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. nell'ambito delle sedi dove si interviene.

7.9. SICUREZZA IMPIANTI E APPARECCHIATURE ELETTRICHE

La protezione contro i contatti diretti con elementi in tensione e contatti indiretti determinati da condizioni di guasto è assicurata dalla realizzazione degli impianti a regola d'arte e con la prescritta dichiarazione di conformità.

Tutte le fonti di pericolo devono risultare adeguatamente segnalate con idonea cartellonistica.

L'Azienda Appaltatrice esterna deve utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori, etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; deve utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non deve fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni vistose.

La stessa Azienda esterna deve verificare che la potenza dell'apparecchio utilizzatore sia compatibile con la sezione della conduttura che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori già collegati al quadro.

È vietato attivare linee elettriche volanti senza aver verificato lo stato dei cavi e senza aver avvisato il personale preposto del Committente.

È vietato effettuare allacciamenti provvisori di apparecchiature elettriche alle linee di alimentazione.

È vietato utilizzare, nei lavori in luoghi bagnati o molto umidi e nei lavori a contatto o entro grandi masse metalliche, utensili elettrici portatili a tensione superiore a 50 V verso terra.

Interruzioni dell'energia elettrica, del funzionamento degli impianti di riscaldamento / climatizzazione, delle forniture idriche per i servizi e per il funzionamento degli impianti di spegnimento antincendio, andranno sempre concordate con i Datori di Lavoro titolari delle attività presenti nell'edificio dove si interviene.

Le manovre di erogazione/interruzione saranno eseguite successivamente all'accertamento che le stesse non generino condizioni di pericolo e/o danni per disservizio.





**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI INTERFERENTI**

ALLEGATO AL CONTRATTO D'APPALTO

Numero documento

916S A01 1

Data 20/07/2021

Rev. 1

Pag. 22/32

7.10. SICUREZZA IMPIANTI ANTINCENDIO

Fermo restando la verifica costante dei mezzi di protezione, dal punto di vista della manutenzione ordinaria non si potranno apportare modifiche se queste non saranno preventivamente autorizzate dagli Uffici competenti.

La protezione contro gli incendi è assicurata da:

- ✓ mezzi di estinzione presenti ed efficienti;
- ✓ istruzioni impartite al personale;
- ✓ procedure scritte da tenere in caso d'incendio (copia del "Piano di Emergenza" è custodita presso il centro didattico).

È vietato ai lavoratori delle Aziende Appaltatrici:

- ✓ effettuare operazioni che possano dar luogo a condizioni di rischio specifico d'incendio a meno che non siano state espressamente autorizzate

7.11. SUPERFICI SCIVOLOSE O BAGNATE

Sia il Committente che le Aziende Appaltatrici devono segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e, quindi, a rischio scivolamento.

Analogamente andranno segnalati eventuali pavimenti non stabili ed antisdrucchiolevoli nonché esenti da protuberanze, cavità o piani inclinati pericolosi.

Quando il pavimento della zona di normale lavorazione e/o di quelli di passaggio si mantiene bagnato e non è possibile provvedere diversamente, i lavoratori devono essere forniti di idonee calzature impermeabili.

7.12. PROCEDURA IN CASO DI EMERGENZA

Lo scopo della presente sezione è quello di fornire al personale esterno presente nei locali della Committente, le norme di comportamento da osservare nei casi di emergenza.

Per *Emergenza* si intende qualsiasi situazione anomala che: *ha provocato, sta provocando, potrebbe provocare grave danno* quali ad esempio: incendio, esplosione, infortunio, malore, mancanza di energia elettrica, ecc..

7.8.1 Incendio ed evacuazione

Misure di Prevenzione e Protezione:

All'interno della struttura è previsto un adeguato numero di estintori posti in posizione nota. In sede di sopralluogo congiunto verranno illustrate le posizioni degli apprestamenti antincendio





**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI INTERFERENTI**

ALLEGATO AL CONTRATTO D'APPALTO

Numero documento

916S A01 1

Data **20/07/2021**

Rev. **1**

Pag. **23/32**

presenti nell'area, le vie di fuga e le uscite di emergenza da utilizzare in caso di necessità. Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave, il numero di chiamata per l'emergenza incendi è *115 Vigili del Fuoco*.

Comportamento di sicurezza

- In caso di piccolo incendio cercate di spegnere il fuoco con l'estintore posizionandovi con una uscita alle spalle e senza correre rischi.
- Qualora non riusciate a spegnerlo cercate di chiudere la finestra ed uscite chiudendo la porta, quindi:
 - ✓ Date l'allarme e fate uscire le persone presenti nei locali seguendo le vie di fuga ed indirizzandole al punto di ritrovo mantenendo la calma.
 - ✓ Avvertite i Vigili del Fuoco – 115
 - ✓ Togliete la corrente dal quadro elettrico azionando l'interruttore generale.
 - ✓ Prelevate una planimetria dal muro ed uscite dall'edificio con la planimetria.
 - ✓ Recativi al punto di ritrovo e verificate la presenza dei colleghi.
 - ✓ Attendete l'arrivo dei pompieri, spiegate l'evento e consegnate la planimetria.

7.8.2 Pronto Soccorso

Misure di Prevenzione e Protezione

L'Appaltatrice deve dotare il proprio personale distaccato di un pacchetto di medicazione e di un sistema di comunicazione da utilizzare in emergenza come disposto dal DM 388/03.

Comportamento di sicurezza

- Qualora Vi trovaste nella necessità di un intervento di Pronto Soccorso, intervenite solo se ne avete la possibilità e se siete in possesso della qualifica di addetto al Primo Soccorso secondo il DM 388/03.
- Utilizzate i presidi sanitari presenti nella cassetta di pronto soccorso o nel pacchetto di medicazione.
- Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave è necessario chiamare il **118 Pronto Soccorso**.

7.13. PRESCRIZIONI

In applicazione dell'art. 18 del DLgs. 81/08, ogni lavoratore dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le sue generalità e l'indicazione del datore di lavoro. Nei luoghi di lavoro è vietato fumare, portare e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal referente della sede ove si svolge il lavoro.





**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI INTERFERENTI**

ALLEGATO AL CONTRATTO D'APPALTO

Numero documento

916S A01 1

Data **20/07/2021**

Rev. **1**

Pag. **24/32**

7.14. COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

I Datori di Lavoro (Committente e Aziende Appaltatrici) coopereranno all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi specifici sul lavoro relativi all'attività lavorativa oggetto dell'appalto.

Essi coordineranno, altresì, 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.

Il Datore di Lavoro Committente promuove la cooperazione ed il coordinamento innanzitutto mediante l'elaborazione del presente documento unico di valutazione dei rischi nel quale sono state indicate le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento sarà allegato al contratto di appalto o di opera.

8. DICHIARAZIONI E ATTESTAZIONI

L'appaltatore dopo attento esame di tutta la documentazione tecnica messa a disposizione e dopo accurato sopralluogo ove l'intervento verrà attuato dichiara sotto la propria responsabilità di essere idoneo sotto il profilo tecnico professionale, anche in relazione alle dimensioni della sua impresa, ai macchinari impiegati e alla sua competenza, a svolgere l'opera commissionata.

La sopra riportata dichiarazione viene effettuata in adempimento a quanto prescritto dall'art. 26 d.l gs. 81/08 e successive modifiche e integrazioni

Il committente Comune di Tortolì e l'appaltatore, con il presente atto, dichiarano che il committente ha regolarmente promosso la cooperazione ed il coordinamento prescritto dal comma 2 dell'art. 26 del d.l gs. 81/08 e successive modifiche e integrazioni:

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

La suddetta dichiarazione viene effettuata in adempimento di quanto prescritto dall'art. 26 comma 2 d.l gs. 81/08 e successive modifiche ed integrazioni





**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI INTERFERENTI**

ALLEGATO AL CONTRATTO D'APPALTO

Numero documento

916S A01 1

Data **20/07/2021**

Rev. **1**

Pag. **25/32**

L'appaltatore, in relazione al servizio da eseguirsi presso le scuole del comune di Tortolì:
Attesta l'avvenuta cooperazione da parte del committente all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro relativi all'attività lavorativa oggetto dell'appalto, secondo la seguente sommaria descrizione:

- ✓ assistenza e disponibilità durante tutta la fase preparatoria del committente;
- ✓ discussione e approfondimento sugli interventi da attuare;
- ✓ programmazione e registrazione degli interventi.

L'appaltatore, in relazione al servizio da eseguirsi presso le scuole del comune di Tortolì, attesta l'avvenuta coordinazione degli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori da parte del committente, il quale ha fornito ogni informazione necessaria ad eliminare i rischi derivanti dalle interferenze tra i dipendenti dell'azienda committente e quelli dell'azienda appaltatrice.

L'appaltatore dichiara di essere in possesso di tutte le informazioni necessarie per eseguire le lavorazioni in sicurezza, in particolare:

- ✓ dati informativi relativi al territorio comunale di Tortolì;
- ✓ elenco dei rischi presenti presso il territorio comunale di Tortolì;
- ✓ procedura di rispetto art. 26 d.l. gs. 81/08 e successive modifiche e integrazioni;
- ✓ misure di prevenzione e protezione specifiche e di carattere generale;
- ✓ individuazione delle fasi interferenti e delle relative misure di protezione;
- ✓ dichiarazioni e attestazioni.





**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI INTERFERENTI**

ALLEGATO AL CONTRATTO D'APPALTO

Numero documento

916S A01 1

Data **20/07/2021**

Rev. **1**

Pag. **26/32**

9. ALLEGATO 1

SPECIFICHE TECNICHE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA IN RELAZIONE AL RISCHIO COVID-19

Ad oggi non vi è alcuna evidenza scientifica che dimostri la trasmissione del virus SARS CoV-2 con il consumo di alimenti. In particolare, sembra che il virus non possa sopravvivere negli alimenti e quindi trasmettersi attraverso questi.

Le mense scolastiche devono, comunque, garantire la sicurezza e salubrità degli alimenti prodotti e/o somministrati e al contempo predisporre modalità di erogazione del servizio tali da garantire la sicurezza degli operatori scolastici e dei ragazzi rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che si verificano nello svolgimento delle attività di preparazione e somministrazione dei pasti.

Per garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori delle mense scolastiche sono già impegnati ad assicurare la piena e costante adesione alle buone pratiche igieniche e alle corrette procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dai Regolamenti comunitari in tema di sicurezza alimentare e come previsto nei Manuali di buona prassi igienica (GHP) di settore e nei piani di autocontrollo redatti secondo metodo Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP).

Le buone pratiche igieniche sono elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e somministrazione degli alimenti. Ne consegue l'importanza di rafforzare ed integrare tali pratiche già previste nei piani di autocontrollo di ogni mensa scolastica, utili anche per la prevenzione del Covid19.

In merito alle procedure operative che dovranno essere adottate dagli operatori del settore Alimentare, si richiamano le indicazioni dell'OMS (12) e dell'Istituto Superiore di Sanità (13) sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti.

Inoltre la Società Italiana d'Igiene ha fornito indicazioni utili con un proprio documento di recente pubblicazione inerente alla riapertura delle attività di produzione e somministrazione degli alimenti (14).

Il consumo del pasto a scuola rappresenta un'occasione di fondamentale importanza sia dal un punto di vista educativo, ovvero nel contributo offerto all'acquisizione di corrette abitudini alimentari, che sanitario, in quanto occasione di consumo di un pasto sano ed equilibrato.

Le Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica emanate dal Ministero della Salute nel 2020, unitamente alle Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande nelle Scuole predisposte da varie regioni (Emilia Romagna, Veneto, Toscana..) costituiscono uno strumento concreto per la promozione di sane scelte alimentari in tutto l'ambiente scolastico e per l'applicazione sul territorio nazionale di standard nutrizionali omogenei che consentono di migliorare la qualità del cibo offerto nelle mense scolastiche .

È pertanto fondamentale, anche in questa fase emergenziale, preservare il consumo del pasto a scuola garantendo soluzioni organizzative che assicurino il distanziamento, fatto salvo specifiche indicazioni per i





DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

ALLEGATO AL CONTRATTO D'APPALTO

Numero documento

916S A01 1

Data 20/07/2021

Rev. 1

Pag. 27/32

casi in cui non sia praticabile, quali per esempio per la fascia 0-6 anni o in presenza di deficit psicofisici o mentali ...) (15).

Il menù scolastico potrà essere adattato mantenendo la sua articolazione e struttura, con l'inserimento di qualche piatto unico aggiuntivo peraltro già contemplato fra le opzioni raccomandate dalle linee guida per la ristorazione scolastica (2).

Circa le modalità di somministrazione dei pasti nelle sedi scolastiche, tenuto conto dei diversi contesti, può essere previsto un adattamento degli spazi disponibili, quali le aule, la palestra, l'aula magna, i corridoi (se adeguati), l'allestimento di tensostrutture esterne, i locali idonei ubicati in prossimità della scuola.

In relazione agli spazi individuati per la somministrazione del pasto, dovrà essere riformulato il processo di gestione della sicurezza alimentare nelle fasi di veicolazione e di somministrazione, anche prevedendo la dotazione delle attrezzature necessarie all'espletamento del servizio.

Le singole realtà scolastiche, pertanto, dovranno identificare soluzioni organizzative ad hoc che consentano di assicurare il necessario distanziamento attraverso la gestione degli spazi (refettorio o altri locali idonei), nonché dei tempi di consumo (turnazioni). La somministrazione dei pasti nelle scuole può avvenire nei locali mensa o in altri spazi come le aule didattiche tali da garantire la sicurezza degli operatori scolastici e dei bambini rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che avvengono nello svolgimento di tali attività

GESTIONE LOCALI MENSA

L'accesso ai locali mensa, deve essere regolato, prevedendo un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi, il mantenimento della distanza di sicurezza di almeno 1 metro tra le persone all'interno di essi ed una frequente areazione dei locali.

In relazione al diffondersi dell'epidemia di SARS CoV-2 e all'esigenza di garantire nei locali mensa il rispetto delle indicazioni di distanziamento, onde evitare occasioni di contagio interumano, oltre alla tutela dell'igiene degli alimenti somministrati, è necessario affiancare le consuete pratiche previste con **misure straordinarie**, quali:

- utilizzo, per tutti gli addetti alla distribuzione e somministrazione degli alimenti di guanti e mascherine;
- disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (es. addetti alla distribuzione), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di guanti idonei al contatto con alimenti e di mascherine onde consentire un loro cambio frequente;
- divieto di buffet a self- service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione la somministrazione va effettuata direttamente da parte degli addetti oppure in mono porzioni preconfezionate;
- condimenti, pane, frutta, acqua vanno distribuiti ai singoli bambini da parte degli addetti alla somministrazione o in confezioni monodose;



STUDIO TECNICO: **Progettare in Sicurezza**
via Polibio, 11 - 09042 - Monserrato (CA)

Tel-Fax: 070575428
cell: 3483066243

Redazione
Ing. Pasqualino Murru



DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

Numero documento

916S A01 1

Data 20/07/2021

ALLEGATO AL CONTRATTO D'APPALTO

Rev. 1

Pag. 28/32

- va valutata, laddove la struttura del locale di somministrazione lo consenta, l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali, per garantire un flusso ordinato dei bambini e ragazzi garantendo, se possibile, percorsi di entrata e di uscita differenziati; in caso di impossibilità di separazione, i percorsi di entrata e uscita debbono essere temporalmente distinti.
- potranno essere previsti più turni di distribuzione dei pasti facendo attenzione ad evitare affollamenti.

NORME IGIENICHE E PRECAUZIONI NELLA SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI IN CLASSE

Qualora la modalità di somministrazione dei pasti negli spazi mensa non sia percorribile o non sufficiente in virtù delle dimensioni o della particolare numerosità dell'utenza, si potranno valutare soluzioni alternative di erogazione dei pasti all'interno delle aule didattiche con una serie di accorgimenti organizzativi:

- fornitura del pasto su vassoi o direttamente sulla singola postazione/banco, a seguito del porzionamento da parte degli addetti in aree appositamente individuate, nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;
- fornitura del pasto su vassoi o direttamente sulla singola postazione/banco, a seguito del porzionamento da parte degli addetti direttamente nell'aula didattica con l'utilizzo di carrelli termici nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie;
- altre modalità ragionevolmente sostenibili in relazione alla dotazione logistica e di personale
- fornitura del pasto in "lunch box" monoporzione, si tratta di una soluzione che va limitata ai casi in cui non sia possibile fare diversamente, in considerazione dei costi di produzione e della notevole quantità di rifiuti che si produrrebbero.

Più in generale per quanto riguarda la gestione delle stoviglie utilizzate per la ristorazione scolastica andranno previste modalità utili a contenere la produzione di rifiuti in coerenza con le politiche già attivate dalle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica — Ministero della Salute 2020 e dai Nuovi Criteri Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentare in vigore da luglio 2020.

IGIENE E DISINFEZIONE DEI LOCALI E DELLE SUPERFICI

Particolare attenzione andrà posta ai processi di pulizia e sanificazione prevedendo il corretto utilizzo di detersivi e disinfettanti in coerenza con l'analisi del rischio secondo il metodo HACCP, già parte integrante dei Piani di autocontrollo previsti dai Regolamenti UE in tema di sicurezza alimentare, nei quali andranno ricomprese anche le precauzioni adottate per limitare la diffusione del virus SARS CoV2.

La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus.

Ogni mensa scolastica assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni. Le principali pratiche igieniche adottate dagli operatori del settore alimentare per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e





**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI INTERFERENTI**

ALLEGATO AL CONTRATTO D'APPALTO

Numero documento

916S A01 1

Data **20/07/2021**

Rev. **1**

Pag. **29/32**

somministrano gli alimenti, rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del SARS CoV -2 (16)(17).

In particolare, il programma di pulizia e disinfezione, già presente nelle mense scolastiche, prevede:

- pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze
- pulizia e disinfezione pre-operativa e operativa delle superfici a contatto con alimenti

Il programma prerequisito di pulizia e disinfezione deve specificare:

- l'individuazione dei locali e delle attrezzature da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione
- le schede tecniche dei prodotti utilizzati. In caso di utilizzo di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti;
- le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, piani di lavoro, superfici non a diretto contatto con gli alimenti (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione;
- la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione;
- la formazione del personale in materia.

Occorre quindi:

- garantire la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica, con prodotti appositi, dei locali mensa e degli altri ambienti di consumo (aule didattiche), nonché — ove presenti - delle tastiere dei distributori di bevande e snack;
- garantire il ricambio dell'aria degli ambienti/spazi dove sono presenti i distributori automatici di bevande e alimenti.

L'aula didattica eventualmente utilizzata per la somministrazione dei pasti deve essere opportunamente areata e pulita al termine del pasto stesso, agevolando tempi e operazioni di pulizia anche attraverso tovagliette monouso, e al termine delle lezioni.

PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i prerequisiti del piano di autocontrollo, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con acqua sapone.

I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato lavaggio delle mani. In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2, gli operatori addetti al settore alimentare devono lavarsi le mani per almeno 40 secondi con acqua-e sapone liquido e asciugarle con salviette monouso:





DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

ALLEGATO AL CONTRATTO D'APPALTO

Numero documento

916S A01 1

Data 20/07/2021

Rev. 1

Pag. 30/32

- prima di iniziare il lavoro,
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione,
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie,
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito,
- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi,
- dopo aver toccato rifiuti,
- dopo le operazioni di pulizia,
- dopo l'uso del bagno,
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato
- dopo aver toccato il denaro
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo,

Uso di GUANTI

Gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani. Il virus SARS Cov-2 e altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. Indossare guanti monouso può dare un falso senso di sicurezza e può portare il personale a non lavarsi le mani in modo appropriato.

I guanti devono essere cambiati frequentemente e a ogni cambio occorre lavarsi le mani. In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, ecc. I lavoratori devono evitare di toccarsi il viso, la bocca e gli occhi quando indossano i guanti. La rimozione dei guanti monouso può portare alla contaminazione delle mani stesse.

Uso di MASCHERINE

Le mascherine chirurgiche, che in alcune tipologie di lavorazione di alimenti considerati particolarmente a rischio di contaminazione microbiologica vengono già adottati come presidio igienico, sono idonee anche per ridurre la possibilità di diffusione da parte di soggetti potenzialmente infetti del virus SARS-CoV-2 tramite *droplets*. L'uso delle mascherine chirurgiche deve essere preso in considerazione negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori.

Devono essere altresì utilizzate in fase di distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti poiché, minimizzando la diffusione delle *droplets* respiratorie, consentono all'Operatore del settore alimentare di meglio ottemperare all'impegno normativo di diffondere prodotti privi di potenziali pericoli per il consumatore.

Per un corretto utilizzo della mascherina chirurgica è necessario:



STUDIO TECNICO: **Progettare in Sicurezza**
via Polibio, 11 - 09042 – Monserrato (CA)

Tel-Fax: 070575428
cell: 3483066243

Redazione
Ing. Pasqualino Murru



**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI INTERFERENTI**

Numero documento

916S A01 1

Data **20/07/2021**

ALLEGATO AL CONTRATTO D'APPALTO

Rev. **1**

Pag. **31/32**

- lavare le mani prima di indossarla e utilizzare gli elastici o le stringhe senza toccare la parte centrale;
- coprire bene la bocca, il naso e il mento;
- dopo averla tolta, senza toccare la parte centrale, lavare subito le mani.

Si rammenta che l'uso della mascherina non sostituisce il rispetto delle regole di distanziamento fisico e igiene delle mani e per il loro smaltimento si ricordano le raccomandazioni del Rapporto ISS N° 26 Indicazioni ad interim su gestione e smaltimento di mascherine e guanti monouso provenienti da utilizzo domestico e non domestico versione 18/05/20.

Nei Piani di autocontrollo, previsti dai Regolamenti UE in tema di sicurezza alimentare, andranno ricomprese anche le precauzioni adottate per limitare la diffusione del virus SARS CoV2 basate sull'Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), un sistema per l'analisi dei rischi e il controllo dei punti critici, a tutela dei Consumatori oltre che degli Operatori del settore alimentare (OSA).





**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI INTERFERENTI**

ALLEGATO AL CONTRATTO D'APPALTO

Numero documento

916S A01 1

Data 20/07/2021

Rev. 1

Pag. 32/32

10. ALLEGATO 2

VERBALE DI SOPRALLUOGO

In relazione all'incarico che l'Impresa Appaltatrice:

ha ricevuto dalla Committente: **Comune di Tortoli – Settore Servizio Sociale Scolastico e Culturale**
di svolgere le attività di cui al Contratto Prot. _____ del

presso gli edifici scolastici previsti nel Servizio **i sottoscritti**, nelle rispettive qualità di:

- **Responsabile del Servizio Sociale Scolastico e Culturale:**

- **Coordinatore Tecnico dell'Appaltatrice:**

-

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 alla interferenza tra le attività presenti, nonché di mettere l'Appaltatrice nelle condizioni di informare i propri lavoratori sui rischi presenti nei luoghi dove essi dovranno operare, così come richiesto dall'art. 26 del D.Lgs 81/08.

2) di aver riscontrato, nel corso del sopralluogo medesimo, i pericoli e/o rischi per i quali sono state definite le opportune azioni preventive e comportamentali analizzate nel DUVRI;

3) che l'Appaltatrice è autorizzata all'utilizzo delle attrezzature di proprietà della Committente comprese nel Capitolato d'Appalto e negli altri elaborati di gara.

4) di aver preso visione dell'Allegato 1 - SPECIFICHE TECNICHE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA IN RELAZIONE AL RISCHIO COVID-19 e di garantire l'applicazione delle condizioni minime di sicurezza e delle eventuali integrazioni necessarie.

Resta inteso che il Coordinatore Tecnico dovrà rivolgersi al Responsabile del Servizio della Committente ogni qualvolta ritenga necessario verificare eventuali situazioni di potenziale rischio, riferibile all'attività della Committente o di altra Ditta eventualmente operante nella stessa area, previa adozione da parte sua di ogni opportuna cautela e misura di prevenzione.

Resta pure inteso che sulla base dei rischi specifici individuati, la ditta appaltatrice provvederà a :

- ☐ produrre un proprio documento di valutazione dei rischi specifici;
- ☐ informare e formazione i lavoratori (artt. 36 e 37 del DLgs 81/08);
- ☐ mettere a disposizione dei lavoratori adeguate ed appropriate attrezzature (art. 71 D.Lgs. 81/08);
- ☐ fornire ai lavoratori idonei DPI (art. 77 D.Lgs. 81/08).

Li,

*Firma del Responsabile del Servizio Sociale
Scolastico e Culturale - Comune di Tortoli*

*Firma del Coordinatore Tecnico
per la ditta Appaltatrice*

