



DUVRI SERVIZIO GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

**APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA AA.SS. 2024/2025-2025/2026 DESTINATO AGLI ALUNNI E AGLI
INSEGNANTI DEGLI ISTITUTI SCOLASTICI DI SANTA MARIA CAPUA
VETERE**

**DOCUMENTO
UNICO DI
VALUTAZIONE
DEI RISCHI
INTERFERENZIALI (DUVRI)**

Ai sensi dell'art. 26, commi 3 del D.Lgs. 9 aprile 2008,
n. 81

DUVRI SERVIZIO GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

INDICE

PREFAZIONE	3
1 DEFINIZIONI	3
2 CAMPO DI APPLICAZIONE	4
3 SCOPO	5
4 INTRODUZIONE	5
5.1 DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO	5
6 ATTIVITA' DI COORDINAMENTO	5
7 ALTRE ATTIVITA' CHE POSSONO DARE INTERFERENZA	6
8 GESTIONE DEL DUVRI	6
9 DOCUMENTAZIONE DI SICUREZZA E SALUTE	8
10 ACCETTAZIONE DEL DUVRI	8
11 DATI RELATIVI ALLE STRUTTURE	8
12 CARATTERISTICHE TECNICHE E DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'	9
13 VALUTAZIONE DEI RISCHI	9
14 MODALITA' DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI	9
15 RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE E MISURE DI PREVENZIONE	10
16. VALUTAZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA	12

PREFAZIONE

L'Articolo comma 1 lett b) del D.Lgs. 81/08 impone al datore di lavoro di fornire alle aziende appaltatrici 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.

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.

Successivamente con l'emanazione del D.Lgs 106/2009, correttivo ed integrativo dello stesso D.Lgs 81/2008 al comma 3-ter, si dispone che sia nei casi in cui il contratto sia affidato ai soggetti di cui all'art. 3, comma 34, del D.Lgs 12/04/2006, n. 163, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincida 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. Indicando infine che l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

Il presente DUVRI come detto "ricognitivo" è stato redatto in applicazione dell'art. 26 comma 3 e comma 3 ter del D. Lgs. N. 81/2008 e costituisce parte integrante del Capitolato Speciale di Appalto per la gestione del servizio di refezione destinato agli alunni, al personale docente e non docente autorizzato delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie I grado presenti nel Comune di Santa Maria Capua Vetere.

In ogni caso il Documento è da considerarsi "dinamico" nel senso che la valutazione deve essere obbligatoriamente aggiornata nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze.

1. DEFINIZIONI

Vengono fornite le seguenti definizioni secondo le indicazioni dell'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture:

- a) Stazione appaltante/committente: soggetto che affida ad un'altra parte il compimento di un'opera o di un servizio - Comune di Santa Maria Capua Vetere;
- b) impresa aggiudicataria: soggetto che assume in appalto un lavoro o un servizio;

c) DUVRI: Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti, da allegare al contratto d'appalto, che indica le misure adottate per eliminare o ridurre i rischi da interferenze, di cui all'art.26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008;

d) rischi interferenti: tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti o concessioni all'interno dell'Azienda o dell'unità produttiva, evidenziati nel DUVRI. Non sono rischi interferenti quelli specifici propri dell'attività del datore di lavoro committente, delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

e) valutazione del rischio: valutazione globale e documentata di tutti i rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori presenti nell'ambito dell'organizzazione in cui essi prestano la propria attività, finalizzata ad individuare le adeguate misure di prevenzione e di protezione e ad elaborare il programma delle misure atte a garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di salute e sicurezza.

f) Il Datore di lavoro è un soggetto pubblico o privato, titolare del rapporto di lavoro con i lavoratori e responsabile dell'impresa o dello stabilimento.

Secondo il D.Lgs. 81/2008 – art. 26 – comma 3 – il datore di lavoro dell'Azienda committente, prima dell'inizio dei lavori, deve provvedere alla preparazione di un DUVRI; dovrà, in seguito, pretendere l'osservanza di quanto previsto nel piano, direttamente o mediante preposti incaricati.

g) Il Committente è il soggetto per conto del quale viene realizzato l'appalto, indipendentemente da eventuali frazionamenti della sua realizzazione.

h) Il Gestore dei locali è il soggetto utilizzatore dei locali in cui dovrà essere realizzato l'appalto.

i) L'Appaltatore è il soggetto che provvederà alla realizzazione dell'appalto.

Ai sensi del D.Lgs. 81/2008 l'Appaltatore coincide con il Datore di Lavoro della ditta aggiudicataria dell'appalto.

2. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) è stato redatto in applicazione dell'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, e costituisce parte integrante sia del Capitolato speciale d'appalto per la gestione del servizio di refezione scolastica per la scuola dell'infanzia della Relazione sulla valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro elaborato dall'Impresa aggiudicatari in conformità al citato D.Lgs..

Il presente documento riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale della Stazione Appaltante, il personale dell'Impresa Aggiudicataria.

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

Nella stesura del presente documento sono state prese in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione scolastica presso i Plessi scolastici.

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

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

3. SCOPO

Il presente Documento ha lo scopo di:

fornire alle imprese partecipanti alla gara di appalto e soprattutto all'Impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;

promuovere la cooperazione e il coordinamento tra la Stazione Appaltante, l'Impresa Aggiudicataria e altri eventuali Datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerente l'attività lavorativa oggetto dell'appalto con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'impresa, dei Datori di lavoro e le persone operanti presso i plessi scolastici, gli utenti ed eventuale pubblico;

ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente, la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

4. INTRODUZIONE

Il presente documento ha per oggetto l' esecuzione del servizio di refezione scolastica per la scuola dell'infanzia nei plessi scolastici di seguito elencati:

1. I.C. PRINCIPE DI PIEMONTE sede Via Achille Grandi;
2. I.C. PRINCIPE DI PIEMONTE sede Via Curri;
3. I.C. MAZZOCCHI plesso S. Erasmo sede Via Mascagni (infanzia e secondaria);
4. I.C. MAZZOCCHI plesso S. Andrea sede P.zza Giovanni XXIII (infanzia);
5. I.A.C. UCCELLA sede Via Giotto.

5. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO

Il servizio gestione mensa scolastica è per gli istituti scolastici presenti nel territorio di Santa Maria Capua Vetere , come da capitolato speciale d'Appalto.

Durata del Servizio: da settembre 2024 ad agosto 2026.

5.1 Coordinamento delle Fasi Lavorative

Si stabilisce che non potrà essere iniziata alcuna operazione all'interno degli immobili scolastici da parte dell'impresa appaltatrice, se non a seguito di avvenuta firma, da parte del Responsabile di Sede incaricato per il coordinamento dei servizi affidati in appalto dell'apposito verbale di cooperazione e coordinamento.

Si stabilisce inoltre che eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato daranno il diritto di interrompere immediatamente il servizio.

5.2 Descrizione Lavorazione

E' oggetto del Servizio la gestione del servizio mensa scolastica, articolato in tutte le attività analiticamente riportate nel capitolato speciale d'appalto.

5.3 Interferenze

Onde limitare al massimo le interferenze, le operazioni, ove possibile, dovranno essere svolte attraverso ingresso e varco dedicato ed in assenza di alunni e personale scolastico.

6. ATTIVITA' DI COORDINAMENTO

Per quanto concerne il servizio mensa, il personale della ditta aggiudicataria dell'appalto, opera in alcuni

ambienti dei singoli plessi messi a loro esclusiva disposizione.

7. ALTRE ATTIVITA' CHE POSSONO DARE INTERFERENZA

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature dell'edificio ospitante la scuola dell'infanzia viene gestita direttamente dall'Ufficio Tecnico comunale- Manutenzione.

La disinfestazione e la derattizzazione all'interno dei locali dei Plessi scolastici sopra individuati viene gestita dall'Ufficio Tecnico comunale tramite affidamento a ditte del settore.

8. GESTIONE DEL DUVRI

8.1) Attori delle procedure

Ai fini di una corretta attuazione del presente DUVRI, vengono di seguito definite le procedure che interessano i soggetti coinvolti nell'opera, ovvero gli "attori delle procedure". Relativamente agli attori delle procedure, nelle schede seguenti vengono illustrate le competenze, le responsabilità, le relazioni e le procedure.

8.2) Competenze e responsabilità

Nelle seguenti schede sono indicati i soggetti chiamati a cooperare per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro nell'attività lavorativa oggetto dell'appalto ai sensi dell'art. 25 della Legge 3 agosto 2007, n. 123. 00136270618

Committente:

Denominazione:	Comune di Santa Maria Capua Vetere
Datore del Lavoro	Sindaco pro tempore
Indirizzo	Via Albana , 81055 Santa Maria Capua Vetere
P. IVA e Codice Fiscale	00136270618
Telefono	0823813111
Fax	0823813110
R.S.P.P.	Avv. Maria Di Foggia
Rappr. Dei lavoratori per la sicurezza	Giuseppe Marino
URL	https://www.comune.santa-maria-capua-vetere.ce.it/it
PEC	protocollo@santamariacv.postecert.it

Impresa Aggiudicataria:

(da compilare ad avvenuta aggiudicazione definitiva)

Denominazione	
Ruolo	Appaltatrice
Ragione Sociale	
Legale Rappresentate	
Indirizzo	
P.Iva e Codice Fiscale	
Telefono	

Fax	
URL	
Posizione CCIAA	
Posizione Cassa Edile	
Figure Responsabili	
Datore di lavoro	
Direttore Tecnico	
Capo cantiere	
RRSS Impresa	
RLS Impresa	
Medico Competente medico impresa	

Lavoratori dell'impresa:

Matricola	Nominativo	Mansione

8.3)Misure di prevenzione e protezione a carico dei gestori dei locali

- Designazione di un referente operativo del Gestore dei locali che intrattenga i rapporti con il Committente e con gli Appaltatori (referente del coordinamento);
- Informazione e formazione del proprio personale sulla presenza nel servizio, durante il normale orario di lavoro, di addetti appartenenti ad altre ditte per l'esecuzione di varie attività;
- Comunicazione agli Appaltatori di eventuali rischi specifici presenti nei luoghi di lavoro;
- Predisposizione dei presidi di emergenza e comunicazione agli Appaltatori delle procedure da adottare nelle situazioni di emergenza.

8.4) Misure di prevenzione e protezione a carico degli appaltatori

- Presa visione dei luoghi di lavoro prima dell'inizio del servizio;
- Nomina di un referente del coordinamento che, oltre a dirigere, sovrintendere e controllare l'esatta fornitura del servizio, intrattenga i rapporti con il Committente, il Gestore dei locali e gli altri Appaltatori e/o datori di lavoro;
- Comunicazione delle misure di emergenza adottate;

Nell'ambito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione dai rischi, nonché di coordinamento degli interventi di protezione, agli Appaltatori si richiede di osservare le seguenti misure di prevenzione di carattere generale:

1. Operare esclusivamente nelle aree oggetto della relativa attività in appalto;
2. Rispettare le regole di accesso, di circolazione nei luoghi di lavoro e quelle per l'evacuazione in caso di emergenza;
3. E' fatto divieto di utilizzare locali o attrezzature di proprietà del Committente o del Gestore di locali non previsti dal capitolato di appalto; eventuali impieghi di carattere eccezionale devono essere di volta in volta espressamente autorizzati;
4. E' fatto divieto di depositare qualsiasi materiale sulle vie d'esodo o nelle vicinanze delle Uscite di Sicurezza;

5. Rispettare nello svolgimento delle prestazioni oggetto dell'appalto le prescrizioni di sicurezza ed attuare le misure di protezione dai rischi specifici dell'attività dell'Ente gestore dei locali;
6. Nel caso di sversamento di prodotti sul pavimento, questo deve essere pulito immediatamente e il pericolo deve essere segnalato con opportuni cartelloni.

9. DOCUMENTAZIONE DI SICUREZZA E SALUTE

Gli Appaltatori, prima dell'inizio dei servizi, devono consegnare al Committente i seguenti documenti:

- a) Visura Camerale aggiornata (data di emissione non superiore ai 6 mesi);
- b) Elenco attrezzature e mezzi d'opera idonei alla esecuzione del servizio;
- c) Elenco dei prodotti e delle schede di sicurezza;
- d) Elenco dei dipendenti con informazioni riguardanti:
 - nominativo;
 - mansione;
 - verbale di formazione;
 - consegna DPI;

- e) DURC (da inviare ogni mese);
- f) curriculum aziendale;
- g) posizione INPS/INAIL;
- h) elenco dei prodotti e delle schede di sicurezza;
- i) numero e tipologia degli infortuni
- j) elenco e descrizione dei fattori di rischio legati alle mansioni svolte dagli operatori;
- k) documentazione inerenti gli oneri della sicurezza come previsto dalla legge n. 123/2007;
- l) registro infortuni vidimato dalla ASL competente;
- m) verbale informazione ai lavoratori sui rischi presenti nell'unità di produzione;
- n) comunicazione nominativo RSPP ad ASL e Direzione Provinciale del lavoro;
- o) Piano di sicurezza;
- p) Autocertificazione riguardante il possesso dei requisiti tecnico professionali ai sensi dell'art. 26 - comma 1 - lett. a) - D.Lgs. 81/08.

10. ACCETTAZIONE DEL DUVRI

Il presente DUVRI parte integrante dello stesso, contiene:

- le normative di riferimento, le indicazioni circa la gestione del piano e i rapporti tra gli attori, la descrizione della documentazione di sicurezza e salute, la modulistica;
- i dati relativi al Committente, al Gestore dei locali e all'aggiudicatario del servizio;
- la descrizione delle caratteristiche tecniche degli appalti, delle modalità di intervento, l'analisi dei rischi interferenziali, la valutazione dei rischi residui;
- le misure di prevenzione relativamente alle fasi lavorative e l'elenco dei dispositivi di sicurezza individuali.
-

Il DUVRI deve essere sottoscritto per accettazione da tutti i soggetti interessati.

11. DATI RELATIVI ALLE STRUTTURE

Le strutture del Comune di Santa Maria Capua Vetere in cui verrà svolto il presente appalto sono:

1. I.C. PRINCIPE DI PIEMONTE sede Via Achille Grandi;
2. I.C. PRINCIPE DI PIEMONTE sede Via Curri;
3. I.C. MAZZOCCHI plesso S. Erasmo sede Via Mascagni (infanzia e secondaria);

4. I.C. MAZZOCCHI plesso S. Andrea sede P.zza Giovanni XXIII (infanzia);
5. I.A.C. UCCELLA sede Via Giotto.

12. CARATTERISTICHE TECNICHE E DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ

Le attività oggetto dell'appalto sono descritte con maggiore dettaglio nel capitolato speciale d'appalto.

Orari del servizio e modalità di esecuzione delle attività

Il servizio di refezione scolastica verrà garantito per cinque giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, in funzione del calendario scolastico definito dalla Regione Campania e dal Ministero della Pubblica Istruzione.

Le disposizioni in merito alle modalità di esecuzione delle attività sono state dettate nello specifico “capitolato speciale di appalto” a cui si rimanda.

Il personale dell'Appaltatore dovrà presentarsi al lavoro in ordine nella persona con idonei indumenti al servizio e dotato di cartellino personale di riconoscimento.

13. VALUTAZIONE DEI RISCHI

In linea di massima per i lavoratori dell'Appaltatore si presentano:

- rischi di ordine generale legati all'ambiente di lavoro di proprietà del Committente;
rischi specifici (di ordine fisico, chimico e biologico) collegati alle specifiche attività. I rischi specifici dei lavoratori facenti capo all'Appaltatore possono essere:

a) Personale impegnato nel “Servizio di refezione scolastica”

- Rischi per infortunio;
- Rischi connessi alla movimentazione manuale di carichi;
- Rischi connessi all'approntamento dei pasti;
- Rischi per stress.

Tali rischi in quanto specifici alle attività proprie dell'impresa appaltatrice non sono oggetto di valutazione nel presente documento.

14. MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

Il presente piano contiene l'individuazione, l'analisi, la valutazione dei rischi da interferenza e le conseguenti prescrizioni atte ad eliminare o quantomeno ridurre i rischi per la sicurezza e la tutela della salute dei presenti originati dall'esecuzione contemporanea delle attività del Gestore dei locali e delle Ditte appaltatrici.

Ai fini della redazione del presente documento, si definisce “interferenza” ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra il personale facente capo a diversi datori di lavoro. La sovrapposizione può essere sia di contiguità fisica che di spazio, nonché di contiguità produttiva.

In tutti questi casi appare evidente che i lavoratori possono essere tra di loro coordinati, ai fini della loro sicurezza, solo se i datori di lavori stessi si coordinano.

La valutazione di interferenza è fattibile solo per categorie di attività o addirittura per singoli servizi e forniture.

In alcuni contesti la tutela della sicurezza potrebbe essere minima per l'operatore economico e massima quella derivante dalle interferenze create all'amministrazione.

La valutazione dei rischi vera e propria comporta un confronto tra la fonte di pericolo che è stata individuata ed il gruppo di soggetti a rischio ad essa relativi.

Lo strumento proposto intende anzitutto rispondere alle esigenze della fase di identificazione dei possibili rischi in conseguenza della quale gli stessi vengono valutati e sottoposti a misure correttive. La fase di identificazione dei rischi prevede di individuare le fonti potenziali di pericolo per la sicurezza e la salute dei lavoratori.

Allo scopo, si è utilizzato il sottostante prospetto contenente l'elenco dei fattori di rischio per la sicurezza e per la salute dei lavoratori.

Fattori di rischio per la sicurezza e la salute

Rischi per la sicurezza

Strutture- rischi da carenze strutturali dell'Ambiente di lavoro

Impianti elettrici- rischi da carenza di sicurezza elettrica

Incendio e/o esplosioni-

Rischi fisici e chimici per la salute

Agenti chimici- rischi connessi con l'impiego di sostanze chimiche, tossiche o nocive

Agenti fisici- rischi da esposizione a grandezze fisiche che interagiscono con l'organismo umano

Agenti biologici

La fase conseguente all'individuazione dei rischi comporta l'analisi e la valutazione dei rischi stessi; in tal senso si prevede il confronto tra la fonte potenziale di pericolo ed i soggetti esposti; nello specifico si procede ad una stima di ciascuna situazione esposta al rischio da interferenza al fine di individuare il sistema di prevenzione più adatto.

14.1) Tipologia dei rischi interferenti considerati

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

1. rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di lavoratori appartenenti a diversi datori di lavoro;
2. rischi immessi nel luogo di lavoro dalle attività svolte dalle varie "aziende" presenti;
3. rischi esistenti nel luogo di lavoro del Gestore dei locali, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici delle proprie attività;
4. rischi derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportano rischi ulteriori rispetto a quelli specifici delle attività appaltate) esplicitamente richieste dal Committente.

15. RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE E MISURE DI PREVENZIONE

Nel presente paragrafo vengono riassunti i rischi derivanti dalla presenza contemporanea di più imprese e le misure di prevenzione e protezione adottate.

Poiché per una corretta descrizione dei tempi e dei metodi di lavoro è importante conoscere la reale organizzazione delle ditte partecipanti sarà necessario che i Datori di lavoro delle varie ditte presenti concordino, prima dell'inizio delle attività, le fasi di lavoro ed i tempi, analizzando gli eventuali rischi

derivanti dalla contemporaneità degli interventi e dalle modalità di esecuzione, consentendo, in tal modo, l'aggiornamento del presente DUVRI.

Nel caso le interferenze fossero solo temporali e non spaziali, e le conseguenze di eventuali incidenti non possano coinvolgere locali adiacenti, le attività potranno avvenire contemporaneamente senza prescrizioni ulteriori a quelle dettate dai rispettivi Datori di lavoro e da essi indicate nei relativi DVR aziendali.

Il Committente, il Gestore dei locali e l'aggiudicatario dovranno porre particolare attenzione e sensibilizzare i propri lavoratori in merito.

Le azioni di coordinamento sono contenute, per ogni attività, all'interno dei sottoparagrafi successivi e sono qui di seguito sinteticamente riassunte:

- evitare la presenza di operatori non addetti alle specifiche mansioni;
- qualora in corso d'opera si presentino occasioni di interferenze non previste, le stesse dovranno essere preventivamente comunicate al Datore di Lavoro Committente in maniera che si concordino le ulteriori misure di prevenzione e protezione necessarie.

Si prevedono le seguenti attività o condizioni di contemporaneità:

- attività amministrativa;
- presenza di utenti;
- somministrazione pasti
- attività didattica ed educativa
- pulizia locali.

15.1) Misure di prevenzione e protezione dei rischi interferenziali

Le prescrizioni previste nel presente documento non si estendono a rischi specifici; i rischi potenziali sono riconducibili solo:

- ✓ al trasporto dei pasti dal Centro di Cottura ai vari plessi;
- ✓ alla preparazione delle sale per la consumazione del pasto da parte degli alunni, alla distribuzione dei pasti ed al successivo riordino e sanificazione degli spazi.

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

a) È consentito l'ingresso dei veicoli dell'impresa appaltatrice del servizio mensa nel cortile degli edifici scolastici:

✓ L'accesso dei mezzi utilizzati per il trasporto delle derrate alimentari presso le aree scolastiche deve avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l'ingresso e l'uscita dei bambini da scuola e, comunque, previa verifica della non presenza di bambini nelle aree esterne interessate al percorso dei mezzi;

✓ Dovranno essere eseguite con cautela le fasi di apertura/chiusura dei cancelli d'accesso all'area; tali operazioni dovranno avvenire sotto il controllo visivo (fino a completa chiusura) atto a verificare l'assenza di persone nelle aree di manovra e ad impedire l'ingresso nelle aree scolastiche di persone non autorizzate;

✓ La velocità di accesso e percorrenza presso e in prossimità delle aree scolastiche dovrà essere limitata ai 10 km/h e il percorso dei mezzi riguarderà **esclusivamente** i percorsi indicati come carrabili;

b) Prima di intraprendere qualsiasi operazione di movimentazione di quanto necessario all'assolvimento del servizio mensa (derrate alimentari, prodotti per l'igiene, ecc.) fino ai locali messi a disposizione dell'appaltatore di tale servizio, dovranno essere concordate con il referente delle Scuole: sequenze di lavoro, modalità di comportamento e del momentaneo accatastamento di quanto movimentato;

c) E' fatto divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con i contenitori adibiti alla conservazione delle derrate alimentari o altro;

d) Al personale dell'Appaltatore del servizio mensa è fatto divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate alla propria attività se non specificatamente autorizzati dalle autorità scolastiche con apposito permesso;

e) Per quanto riguarda il trasporto dei pasti dal centro di cottura alle sale mensa delle scuole dovranno essere seguite le presenti prescrizioni:

✓ prima di intraprendere le operazioni di trasporto dei pasti all'interno dell'edificio scolastico dovranno essere concordate con il referente della Scuola: le sequenze di lavoro, le modalità di comportamento, i percorsi protetti, gli orari favorevoli, ecc.;

✓ il trasporto dei pasti da parte dei dipendenti dell'Appaltatore del servizio mensa sarà comunque effettuato sotto il controllo di un referente dell'utilizzatore dei locali che impedirà interferenze con le altre attività concomitanti;

f) Il trasporto e la somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'utilizzo di attrezzature a norma: di facile manovrabilità ed antiribaltamento;

g) Il personale scolastico ed educativo nello svolgimento del servizio di assistenza alla refezione degli alunni, non deve recare interferenze con le attività degli operatori della ditta Appaltatrice del servizio mensa addetti allo sporzionamento e alla somministrazione dei pasti.

15.2) Gestione dell'emergenza–procedure di emergenza ed evacuazione nel caso di rischio di incendio.

Gli stabili che ospitano i Plessi scolastici sopra indicati sono provvisti di idonee vie di fuga, sicure, sgombre da ostacoli, segnalate. Esse sono utilizzabili dai lavoratori anche per il passaggio in condizioni normali ma devono essere mantenute in condizioni di efficienza per l'emergenza.

Per tutti i lavoratori deve essere realizzato un programma di informazione per l'evacuazione e la lotta antincendio.

Devono essere previste procedure di evacuazione che riguardino “tutti” i presenti nelle strutture.

Queste devono includere l'attivazione del sistema di emergenza e l'evacuazione di tutte le persone presenti nell'edificio dalla loro area di lavoro all'esterno o ad un luogo sicuro.

E' necessario che il Gestore dei locali coinvolga nelle prove di evacuazione tutti i presenti nell'edificio. Per maggiori informazioni in merito si rimanda alle procedure di emergenza predisposte dal Gestore dei locali.

E' ASSOLUTAMENTE VIETATO FUMARE NEI LOCALI DELLE SCUOLE.

15.3) Formazione del personale

Ai fini della gestione in sicurezza del complesso è indispensabile che i Datori di lavoro abbiano attuato nei confronti dei loro lavoratori quanto previsto dal D.Lgs 81/2008 e dalle altre leggi e regolamenti vigenti in materia di informazione, formazione, addestramento ed istruzione al fine della prevenzione dei rischi lavorativi.

15.4) Assistenza sanitaria e primo soccorso

Dovrà essere predisposta a cura dell'aggiudicatario, nei locali messi a loro disposizione, in luogo accessibile ed adeguatamente segnalato con cartello, idonea cassetta di pronto soccorso o pacchetto di medicazione.

15.5) Dispositivi di protezione individuale

Per la gestione di eventuali rischi da interferenza non si ritiene siano necessari ulteriori dispositivi di protezione individuale (DPI) oltre a quelli già normalmente forniti dai Datori di lavoro delle aziende operanti nella struttura Scuola.

16. VALUTAZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA

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

In relazione all'appalto in oggetto i costi riguardano le misure da adottare per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi per la salute e la sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni, sono stimati ad euro 0,035 per pasto e pertanto in complessivi euro 4.060,00, per n. 116.000 presunti, per l'intera durata del contratto, da non assoggettare al ribasso d'asta.

Firme per l'Approvazione

Datore di Lavoro/Committente

Il Responsabile ditta aggiudicataria