



**COMUNE DI CALTABELLOTTA**  
**Libero Consorzio Comunale di Agrigento**

## **DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE**

*D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81  
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)*

**SINDACO  
CATTANO CALOGERO**

Resp. Servizio Prevenzione e Protezione  
RSP  
**Ing. IGNAZIO ARNO**

Medico Competente

Responsabile Servizio  
SOGGETTO RESP. CONTRATTO APPALTO

**SERVIZIO MENSA  
PER GLI ALUNNI ED IL  
PERSONALE SCOLASTICO  
DELLA SCUOLA  
DELL'INFANZIA, PRIMARIA E  
SECONDARIA DI I° GRADO  
DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO  
" RONCALLI "  
COMUNE DI CALTABELLOTTA  
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

Tavola n°  
DUVRI

Revisione n° 000

Data 01 settembre 2021

Elaborato

### **D.U.V.R.I. - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE**

INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI LUOGO DI LAVORO

*(art. 26, comma 1 lett. b, D.Lgs 81/08)*

MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE O RIDURRE  
AL MINIMO I RISCHI DA INTERFERENZE

*(art. 26, comma 3, D.Lgs 81/08)*

**D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81 e smi.**

**Resta a carico del DL l'onere dell'aggiornamento del presente documento unico di valutazione dei rischi da interferenza ove si verificano significativi mutamenti che potrebbero averlo reso superato.**

## ANAGRAFICA AZIENDA COMMITTENTE

### DATI GENERALI DELL'AZIENDA

Anagrafica	
Ragione Sociale	<b>COMUNE DI CALTABELLOTTA</b>
Natura Giuridica	<b>PUBBLICA AMMINISTRAZIONE</b>
Sede Legale	
Comune	<b>COMUNE DI CALTABELLOTTA</b>
Provincia	<b>AGRIGENTO</b>
Indirizzo	Settore Affari Generali - Ufficio Pubblica Istruzione Via Monte Grappa, n. 5 - 92010 Caltabellotta (AG) Tel. 0925/951013 PEC: comunecaltabellotta@pec.it
Figure e Responsabili	
Soggetto Responsabile del Contratto di Appalto	Responsabile del Settore Affari Generali - Ufficio Pubblica Istruzione - Via Monte Grappa, n. 5 - 92010 Caltabellotta (AG), Tel. 0925/951013 PEC: comunecaltabellotta@pec.it
Datore di Lavoro / Sindaco	<b>CATTANO CALOGERO</b>
Dirigente del Settore	
RSP Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Ente	<b>Ing. IGNAZIO ARNO</b>
Medico Competente	
Soggetto Responsabile Istituzione Scolastica	
Impresa / Società Affidataria del Servizio	
Oggetto del Servizio da affidare	Servizio di mensa (preparazione, cottura, divisione in porzioni e distribuzione dei pasti in loco) per gli alunni e il personale scolastico avente diritto della scuola dell'infanzia, primaria e per la scuola secondaria di I grado dell'Istituto Comprensivo "Roncalli" di Caltabellotta, che verrà effettuata del Comune di Caltabellotta per l'anno scolastico 2021/2022.
Durata del Servizio	<b>Anno Scolastico 2021/2022.</b> <b>Data Inizio presunta 18 novembre 2020.</b>
Importo del Servizio	
Ribasso d'asta	

## SERVIZIO IN APPALTO

### DESCRIZIONE DELL'ATIVITA' CHE GENERA INTERFERENZA

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa (preparazione, cottura, divisione in porzioni e distribuzione dei pasti in loco) per gli alunni e il personale scolastico avente diritto della scuola dell'infanzia, primaria e per la scuola secondaria di I grado dell'Istituto Comprensivo "Roncalli" di Caltabellotta, che verrà effettuata dal Comune di Caltabellotta per l'anno scolastico 2020/2021.

Il Comune mette a disposizione dell'Impresa Aggiudicataria (di seguito chiamata I.A.):

- il proprio centro cottura, il locale dispensa, i locali di servizio (bagni e spogliatoio), sito in Caltabellotta nella Via Vitalla n. 5.

Tutti gli ambienti sono localizzati all'interno dell'edificio scolastico sito in Caltabellotta (AG) – Via Vitalla n. 5.

È inoltre onere della ditta il trasporto e consegna con mezzi idonei dei pasti, preparati in precedenza presso i locali comunali adibiti a cucina, nella scuola di piazzale Martiri XVI marzo Caltabellotta e nella scuola sita in viale XXIII marzo fraz. S.Anna.

Le attrezzature di proprietà del Comune (**ALLEGATO 1**) saranno affidate all'I.A. che dovrà averne cura. Sono a carico dell'Ente le spese per la fornitura di acqua potabile.

Saranno invece a carico dell'I.A.:

- le spese di energia elettrica, e quelle del Gas.
- le spese di manutenzione ordinaria e/o straordinaria per le apparecchiature di proprietà del Comune. La ditta dovrà pertanto verificarne la funzionalità prima dell'avvio del servizio;
- tutte le attrezzature per allestire il centro cottura e quanto altro necessita per assicurare più elevati standard qualitativi e di funzionalità;
- il cambio completo ad inizio del servizio di tutte le stoviglie (piatti, bicchieri e posate);

L'I.A. dovrà dotarsi di tutte le necessarie autorizzazioni, licenze e permessi che il servizio oggetto del presente capitolato e le normative vigenti contemplano.

Per l'espletamento del servizio di refezione scolastica l'I.A. dovrà prevedere:

- Fornitura, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti e per l'esecuzione del presente capitolato, nel quantitativo che consenta la perfetta conservazione delle stesse.
- Preparazione, cottura e somministrazione "In Loco" dei pasti nel rispetto delle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato.
- Un centro di cottura di emergenza, in caso di gravi problematiche del centro di cottura "In Loco" in grado di garantire in orario di servizio la somministrazione dei pasti previsti dal menu nel quantitativo giornaliero richiesto. L'ubicazione con indirizzo del centro di cottura di emergenza dovrà essere comunicato dalla I.A. prima dell'avvio del servizio.
- Osservanza protocolli di sicurezza per la refezione emergenza Covid-19;
- Ritiro, lavaggio, stivaggio di: piatti, bicchieri, posateria, pentolame, etc...
- Pulizia arredi in uso, attrezzature e apparecchiature utilizzate.
- Manutenzione e pulizia del centro cottura.
- Manutenzione e pulizia dispensa, spogliatoi, servizi igienici, e aree esterne di pertinenza del centro cottura, evitando l'accatastamento improprio di cartami, cassette, rifiuti etc..
- Raccolta differenziata dei rifiuti in sacchi e conferimento degli stessi nei cassonetti.
- Fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione.

- Fornitura delle stoviglie.
- Fornitura e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e la disinfezione dei locali, delle apparecchiature.
- Fornitura della massa vestiario e dei dispositivi di protezione individuale di cui al D.lgs. 81/08 e successive modifiche e integrazioni, al personale impiegato nell'espletamento del servizio, effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato.
- Gestione completa del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D. lgs. N. 155/97 (HACCP).
- Espletamento della propria attività senza interferire con l'attività scolastica, né causare inconvenienti e/o ostacoli al normale svolgimento delle funzioni scolastiche.
- Sono a carico della Ditta appaltatrice:
  - richiesta e gestione a proprie spese di tutte le autorizzazioni (licenze sanitarie e commerciali, permessi o autorizzazioni) per lo svolgimento del servizio, le licenze ed i permessi previsti dalle norme vigenti per l'attività di manipolazione, veicolazione e somministrazione dei pasti, ed ogni altro adempimento formale per il servizio, ove richiesto da qualsiasi disposizione o autorità di vigilanza (comunale, sanitaria ed altre). In caso di inadempienza, la Ditta sarà responsabile verso il Comune di ogni e qualsiasi danno conseguente, nel senso più ampio;
  - il ricorso per il servizio a personale adeguatamente formato e/o in possesso delle qualifiche occorrenti, in numero sufficiente e funzionale al servizio che si richiede per le diverse tipologie;
  - la predisposizione di idoneo piano di autocontrollo nel rispetto delle normative di riferimento e la relativa formazione del personale;
  - la dotazione di tutte le attrezzature che non essendo fornite dall'Amministrazione, dovessero risultare necessarie per il regolare svolgimento del servizio in tutte le strutture ove esso debba svolgersi, senza che la Ditta aggiudicataria possa pretendere indennità di alcun genere;
  - tutti gli oneri e gli adempimenti relativi alla sicurezza sui luoghi di lavoro;
  - provvedere a tutto quanto ulteriormente occorra per l'idoneo svolgimento del servizio.
- Tutto quanto espressamente richiesto dal presente capitolato.

L'I.A. non potrà confezionare pasti e/o vivande per utenti diversi da quelli delle scuole del Comune di Caltabellotta senza l'autorizzazione del Comune.

E' onere della ditta dotarsi delle autorizzazioni, anche sanitarie, previste dalla vigente normativa in materia, ivi comprese quelle relative al trasporto con mezzi muniti di certificazione di idoneità al trasporto di alimenti in appositi contenitori.

Inoltre, è onere della ditta avere la disponibilità di un centro cottura, adibito esclusivamente alla ristorazione collettiva non superiore 50 Km. In ogni caso la durata del trasporto non deve essere superiore ad 1 ora.

## ORGANIZZAZIONE SERVIZIO

### Orari servizio mensa

1. Il servizio dovrà essere fornito in conformità al calendario scolastico diramato dalle autorità competenti nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole e, comunque, nei giorni da lunedì al venerdì di ogni settimana alle ore 13,00 per gli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria, due volte la settimana per gli alunni delle scuole secondarie di I° grado, alle ore 13,30.
2. Sono esclusi i giorni di vacanza contemplati dal calendario scolastico, consultazioni elettorali, e i giorni di eventuale sospensione delle attività comunicate dall'Autorità scolastica.
3. Nel caso di vacanza non prevista dal calendario scolastico, scioperi o assemblee del personale docente e ausiliario o altre cause che comportano la sospensione delle lezioni, in tal caso nulla sarà dovuto alla Ditta aggiudicataria, nell'intesa che sarà cura dell'ufficio scolastico competente darne tempestiva comunicazione alla Ditta aggiudicataria a mezzo fax e/o PEC, entro le ore 9,30 del giorno interessato.
4. Il servizio di mensa deve essere sempre garantito anche in casi di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.
5. Il numero dei pasti da fornire sarà comunicato alla ditta aggiudicataria giornalmente, dalla segreteria della scuola ove è ubicato il centro di refezione, entro le ore 9:30.
6. A tale scopo le insegnanti dei singoli centri di refezione controlleranno l'effettiva richiesta dei pasti.
7. Il numero dei pasti da fornire e liquidare potrà subire variazione in diminuzione senza che la ditta appaltatrice possa accampare ulteriori diritti o pretese se non quelle derivanti dal numero dei pasti come richiesti e forniti.
8. Nel caso in cui l'Amministrazione dovesse richiedere un numero maggiore di pasti da quelli indicati, la Ditta si impegna a fornire i pasti in numero non superiore alla capacità produttiva disponibile.
9. La durata potrà altresì variare, in relazione alle effettive risorse finanziarie della stazione appaltante, e potrà pertanto avere un inizio successivo o una chiusura anticipata rispetto alle date di seguito indicate, senza che la ditta abbia nulla da obiettare o pretendere; anche in tal caso verranno pagati solo i pasti effettivamente somministrati sino a quella data.
10. Eventuali forniture in difformità ai precedenti commi non saranno liquidate e pagate in sede di presentazione delle fatture mensili da parte dell'assuntore del servizio.

### Dimensione presumibile dell'utenza

Il numero dei pasti caldi somministrati ammonta presumibilmente a n. 15519;

Nel corso dell'esecuzione del contratto il Comune, in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale ed operativo del servizio di ristorazione scolastica, di una diversa rete scolastica o di cause per forza maggiore, si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti, senza che l'I.A. possa vantare diritti, avanzare riserve o richiedere compensi di sorta.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito di applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'I.A. Restano a carico dell'I.A. tutte le variazioni nel numero dei pasti che si possano verificare.

La ricognizione del numero delle presenze effettive a mensa verrà effettuato ogni giorno da un dipendente della scuola. che avrà cura di:

- rilevare le presenze di alunni ed insegnanti in ogni classe;
- raccogliere i buoni pasto cartacei;
- comunicare il numero dei pasti occorrenti giornalmente alla I.A.;
- ogni inizio di mese, comunicare al Comune il totale dei pasti e provvedere alla consegna dei relativi buoni cartacei.

## **Tipologia dell'utenza**

Sulla base dei calcoli effettuati e in funzione dei consumi storici rilevati negli ultimi anni si presumono le seguenti quantità su base giornaliera di pasti da erogare:

**n. 88 alunni + n. 8 insegnanti + n. 3 collaboratori della scuola dell'infanzia e della scuola Primaria site C.da Vitalla – Plesso Sant'Agostino – Capoluogo e del plesso sito in Viale 23 marzo della fraz. S. Anna;**

**n. 68 alunni + n. 4 insegnanti + n. 1 collaboratore della scuola secondaria di 1° grado sita in Viale 23 Marzo della Fraz. S. Anna – Plesso scuola media ed in P.le Martiri XVI Marzo plesso scuola media – Capoluogo;**

Si precisa che il predetto numero degli utenti è puramente indicativo, dovendo il servizio stesso essere riferito esclusivamente alle presenze giornaliere effettive per i singoli Plessi scolastici.

Il numero dei pasti è da ritenersi meramente indicativo, essendo suscettibile di variazioni, in rapporto alla presenza degli alunni e alle loro richieste, trattandosi di servizio a domanda individuale.

In caso di successive eventuali variazioni nella struttura della rete scolastica comunale o di una diversa organizzazione didattica operata dall'autorità scolastica il numero dei pasti presunti potrà quindi subire delle variazioni (in aumento o in diminuzione) senza che l'appaltatore possa pretendere nulla al riguardo. In particolare l'eventuale chiusura di uno o più plessi scolastici, ovvero l'eventuale erogazione della fornitura dei pasti in un numero minore di plessi scolastici, per qualsiasi causa e/o sopravvenuta opportunità di pervenire ad una diversa organizzazione del servizio, potrà eventualmente comportare la cessazione della gestione in appalto limitatamente al plesso interessato; resta inteso che l'impresa appaltatrice non potrà pretendere alcun risarcimento.

Il Comune si riserva la facoltà, nel corso dell'esecuzione del contratto, di modificare il numero dei pasti, l'ubicazione dei plessi scolastici ove verranno consumati i pasti, il calendario del servizio e gli orari di mensa, alle stesse condizioni del contratto stesso, a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con la Ditta aggiudicataria, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o richiedere compensi di sorta.

## **Ordinativo dei pasti**

Le somministrazioni dovranno essere fornite dall'I.A. in base al numero dei pasti giornalmente comunicati.

I pasti dovranno essere costituiti da un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta sulla base delle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato.

Variazioni da parte dell'I.A., per eventi particolari, devono essere comunicati immediatamente al Committente.

L'I.A. è tenuta giornalmente a fornire le diete personalizzate richieste dal Comune, seguendo gli schemi dietetici per ogni singola patologia, e per motivazioni etiche e religiose.

Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato dall'I.A., da personale diverso da quello indicato dal Comune.

## LOCALI INTERESSATI

Il Comune mette a disposizione dell'Impresa Aggiudicataria (di seguito chiamata I.A.):

- il proprio centro cottura, il locale dispensa, i locali di servizio (bagni e spogliatoio), sito in Caltabellotta nella Via Vitalla n. 5- Complesso Scolastico Sant'Agostino.

Tutti gli ambienti sono localizzati all'interno dell'edificio scolastico sito in Caltabellotta (AG) – Via Vitalla n. 5.

È inoltre onere della ditta il trasporto e consegna con mezzi idonei dei pasti, preparati in precedenza presso i locali comunali adibiti a cucina, nella scuola di piazzale Martiri XVI marzo Caltabellotta e nella scuola sita in viale XXIII marzo fraz. S.Anna.

Le attrezzature di proprietà del Comune (**ALLEGATO 1 del Capitolato Speciale di Appalto**) saranno affidate all'I.A. che dovrà averne cura. Sono a carico dell'Ente le spese per la fornitura di acqua potabile.

Saranno invece a carico dell'I.A.:

- le spese di energia elettrica, e quelle del Gas.
- le spese di manutenzione ordinaria e/o straordinaria per le apparecchiature di proprietà del Comune. La ditta dovrà pertanto verificarne la funzionalità prima dell'avvio del servizio;
- tutte le attrezzature per allestire il centro cottura e quanto altro necessita per assicurare più elevati standard qualitativi e di funzionalità;
- il cambio completo ad inizio del servizio di tutte le stoviglie (piatti, bicchieri e posate);

Per i dettagli si rimanda alla planimetria in scala allegata ed alle certificazioni di conformità degli impianti.

## INTERFERENZE

I locali comunali sono dedicati alla refezione scolastica e pertanto è evidente che in questi locali non vi sono attività scolastiche o comunali istituzionali che possono interferire con l'attività di refezione.

Non risulta di norma presente personale comunale o scolastico nelle aree di approvvigionamento e preparazione alimenti, tranne nei casi di ispezioni in cucina per verificare la correttezza dell'applicazione delle norme e del rispetto dei capitoli di appalto da parte di personale comunale o degli organi di controllo sovracomunali.

L'unica vera situazione di interferenza si potrà verificare nei casi di manutenzione locali, impianti ed attrezzature della cucina dei relativi locali pertinenziali e di servizio e del locale mensa. In questi casi occorrerà mettere in atto le procedure stabilite nel presente DUVRI al fine di ridurre al minimo, meglio eliminare i rischi da interferenza.

Altra situazione tipica di interferenza si verifica durante l'attività di servizio del pasto presso i locali refezione-locali mensa nei vari edifici scolastici serviti dove sono ovviamente presenti gli alunni ed i docenti destinatari del servizio mensa oltre al personale di sorveglianza degli alunni.

Nelle fasi di pulizia e sanificazione verrà chiuso l'accesso agli estranei con apposita segnaletica in modo da eliminare le interferenze ed i relativi rischi.



## AZIENDE APPALTATRICI ED OGGETTO DELL'APPALTO

AZIENDE APPALTATRICI ESTERNE INTERESSATE DALLE INTERFERENZE			
Ragione sociale	Oggetto contratto appalto	Datore Lavoro	di RSPP
<b>In fase di selezione.</b>	Servizio di mensa (preparazione, cottura, divisione in porzioni e distribuzione dei pasti in loco) per gli alunni e il personale scolastico avente diritto della scuola dell'infanzia, primaria e per la scuola secondaria di I grado dell'Istituto Comprensivo "Roncalli" di Caltabellotta, che verrà effettuata del Comune di Caltabellotta per l'anno scolastico 2021/2022.		

### ELENCO DEI LAVORATORI DELL'APPALTATORE E SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

**In fase di selezione.**

#### INTERVENTI PREVISTI

Gli interventi di manutenzione e riparazione previsti possono essere così riassunti:

- Fornitura, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti e per l'esecuzione del presente capitolato, nel quantitativo che consenta la perfetta conservazione delle stesse.
- Preparazione, cottura e somministrazione "In Loco" dei pasti nel rispetto delle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato.
- Un centro di cottura di emergenza, in caso di gravi problematiche del centro di cottura "In Loco" in grado di garantire in orario di servizio la somministrazione dei pasti previsti dal menu nel quantitativo giornaliero richiesto. L'ubicazione con indirizzo del centro di cottura di emergenza dovrà essere comunicato dalla I.A. prima dell'avvio del servizio.
- Osservanza protocolli di sicurezza per la refezione emergenza Covid-19;
- Ritiro, lavaggio, stivaggio di: piatti, bicchieri, posateria, pentolame, etc...
- Pulizia arredi in uso, attrezzature e apparecchiature utilizzate.
- Manutenzione e pulizia del centro cottura.
- Manutenzione e pulizia dispensa, spogliatoi, servizi igienici, e aree esterne di pertinenza del centro cottura, evitando l'accatastamento improprio di cartami, cassette, rifiuti etc..
- Raccolta differenziata dei rifiuti in sacchi e conferimento degli stessi nei cassonetti.
- Fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione.
- Fornitura delle stoviglie.
- Fornitura e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e la disinfezione dei locali, delle apparecchiature.
- Fornitura della massa vestiario e dei dispositivi di protezione individuale di cui al D.lgs. 81/08 e successive modifiche e integrazioni, al personale impiegato nell'espletamento del servizio, effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato.

- Gestione completa del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D. lgs. N. 155/97 (HACCP).
- Espletamento della propria attività senza interferire con l'attività scolastica, né causare inconvenienti e/o ostacoli al normale svolgimento delle funzioni scolastiche.
- Sono a carico della Ditta appaltatrice:
- richiesta e gestione a proprie spese di tutte le autorizzazioni (licenze sanitarie e commerciali, permessi o autorizzazioni) per lo svolgimento del servizio, le licenze ed i permessi previsti dalle norme vigenti per l'attività di manipolazione, veicolazione e somministrazione dei pasti, ed ogni altro adempimento formale per il servizio, ove richiesto da qualsiasi disposizione o autorità di vigilanza (comunale, sanitaria ed altre). In caso di inadempienza, la Ditta sarà responsabile verso il Comune di ogni e qualsiasi danno conseguente, nel senso più ampio;
- il ricorso per il servizio a personale adeguatamente formato e/o in possesso delle qualifiche occorrenti, in numero sufficiente e funzionale al servizio che si richiede per le diverse tipologie;
- la predisposizione di idoneo piano di autocontrollo nel rispetto delle normative di riferimento e la relativa formazione del personale;
- la dotazione di tutte le attrezzature che non essendo fornite dall'Amministrazione, dovessero risultare necessarie per il regolare svolgimento del servizio in tutte le strutture ove esso debba svolgersi, senza che la Ditta aggiudicataria possa pretendere indennità di alcun genere;
- tutti gli oneri e gli adempimenti relativi alla sicurezza sui luoghi di lavoro;
- provvedere a tutto quanto ulteriormente occorra per l'idoneo svolgimento del servizio.
- Tutto quanto espressamente richiesto dal presente capitolato.

#### **LUOGHI OGGETTO DELLE ATTIVITA'**

Vedi Punto precedente.

#### **VERIFICA DELL'IDONEITA' DELL'AZIENDA APPALTATRICE**

Fino alla data di entrata in vigore del decreto di cui all'art. 6, comma 8, lett. g) del D. Lgs. 81/08, l'Azienda, Committente verificherà con Contratto d'Appalto l'idoneità tecnico professionale della Impresa Appaltatrice o dei lavoratori autonomi mediante:

- **acquisizione del certificato di iscrizione alla CCIAA;**
- **acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa Appaltatrice o dei lavoratori autonomi, del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 47 del Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000.**

- **acquisizione DVR Documento di Valutazione dei Rischi e della Formazione Obbligatoria in materia di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/08 e smi ;**
- **acquisizione del DVR Rischio Covid-19 - Protocollo misure attuative messe in atto dall'I.A. per la riduzione ed il contenimento, informazione e formazione per personale / Rischio Covid-19 ;**
- **acquisizione della documentazione in materia di HACCP e relativa formazione del personale ;**

## VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

### CONSIDERAZIONI GENERALI

L'art. 26, comma 1 lettera b, del D.Lgs. 81/08 impone al Datore di Lavoro 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.

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 DUVRI ha, quindi, i seguenti obiettivi:

- promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto al comma 2 dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08;
- cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordinare gli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori e informare reciprocamente il committente e l'esecutore in merito a tali misure.

La valutazione dei rischi interferenti ha richiesto l'analisi dei luoghi di lavoro e delle situazioni in cui i lavoratori delle aziende esterne 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.

Tale valutazione, pertanto, è legata sia al tipo di attività lavorativa svolta nell'unità produttiva sia a situazioni determinate da altri elementi quali ambiente di lavoro, strutture ed impianti utilizzati, materiali e prodotti coinvolti nei processi, sia alle attività appaltate.

***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 che, per effetto dell'esecuzione delle opere o dei servizi appaltati, vanno ad incidere sia sui dipendenti dell'appaltante sia su quelli dell'appaltatore, mentre per il resto ciascun datore di lavoro deve provvedere autonomamente alla tutela dei propri prestatori d'opera subordinati, assumendone la relativa responsabilità.***

## TIPOLOGIA DEI RISCHI DA INTERFERENZE CONSIDERATI

Sono stati considerati RISCHI DA INTERFERENZE, per i quali è stato predisposto il presente DUVRI:

- ❖ I RISCHI derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di lavoratori appartenenti ad Aziende diverse, compresi i lavoratori dell'Azienda committente
- ❖ I RISCHI indotti o immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni eseguite dalle 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'appaltatore;
- ❖ I RISCHI derivanti da modalità di esecuzione particolari richieste esplicitamente dal committente e comportanti rischi ulteriori rispetto a quelli specifici delle attività appaltate.

## METODOLOGIA E CRITERI ADOTTATI PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI

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:

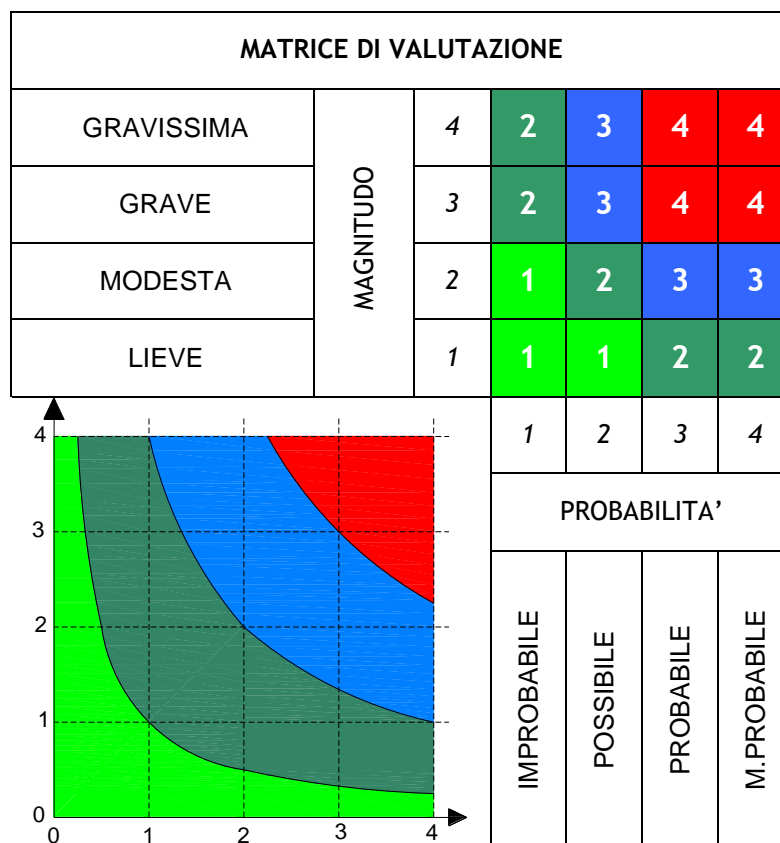
1) individuazione delle possibili conseguenze, considerando ciò che potrebbe ragionevolmente accadere, e scelta di quella più appropriata tra le quattro seguenti possibili **MAGNITUDO** del danno e precisamente

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

2) 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 infornuti 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 infornuti in analoghe circostanze di lavoro.
M.PROBABILE	4	L'evento si verifica nella maggior parte dei casi, e si sono verificati infornuti in azienda o in aziende similari 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.



Dalla combinazione dei due fattori precedenti (PROBABILITA' e MAGNITUDO) viene ricavata, come indicato nella Matrice di valutazione sopra riportata, l'Entità del RISCHIO, con la seguente gradualità:



### METODOLOGIA SPECIFICA PER LA INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

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

- la prima è l'acquisizione delle informazioni sulle attività che dovranno essere svolte dall'Azienda Appaltatrice all'interno dell'Azienda Committente e nel recepimento del documento di valutazione dei rischi specifici della Azienda Appaltatrice, in modo da individuare eventuali attrezzature o sostanze pericolose impiegate o particolari lavorazioni che potrebbero generare pericoli in caso di interferenza con altre lavorazioni
- la seconda prevede la definizione delle aree interessate, la individuazione dei soggetti interferenti e l'esplicitazione dei rischi che potrebbero essere generati dalla 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.

## INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI DEGLI AMBIENTI DI LAVORO

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 dall'azienda committente.

## MISURE GENERALI E COMPORTAMENTI DA ADOTTARE

Oltre alle misure di prevenzione espressamente indicate nella successiva sezione specifica, che contiene anche l'elenco dei rischi di interferenza con relativa valutazione, durante lo svolgimento delle attività lavorative da parte dell'azienda esterna, dovranno essere sempre osservate le seguenti misure.

### DI ORDINE GENERALE

#### Aziende Appaltatrici

- ☛ E' vietato l'utilizzo di qualsiasi attrezzatura o sostanza di proprietà dell'Azienda se non espressamente autorizzato in forma scritta. Il personale esterno è tenuto ad utilizzare esclusivamente il proprio materiale (macchine, attrezzature, utensili) che deve essere rispondente alle norme antinfortunistiche ed adeguatamente identificato. L'uso di tale materiale deve essere consentito solo a personale addetto ed adeguatamente addestrato.
- ☛ Le attrezzature proprie utilizzate dall'azienda esterna o dai lavoratori autonomi devono essere conformi alle norme in vigore e tutte le sostanze eventualmente utilizzate devono essere accompagnate dalla relative schede di sicurezza aggiornate.
- ☛ Nell'ambito dello svolgimento delle attività, il personale esterno occupato deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.
- ☛ Prima dell'inizio dei lavori di contratto, l'azienda appaltatrice dovrà comunicare i nominativi del personale che verrà impiegato per il compimento di quanto previsto nel contratto d'appalto stesso, dichiarando di avere impartito ai lavoratori la formazione specifica prevista nel presente documento.

#### Azienda Committente ed Aziende Appaltatrici

- ☛ Si provvederà alla immediata comunicazione di rischi non previsti nel presente DUVRI e che si manifestino in situazioni particolari o transitorie.

### VIE DI FUGA ED USCITE DI SICUREZZA

#### Aziende Appaltatrici

- ☛ Le Ditte che intervengono negli edifici aziendali devono obbligatoriamente prendere visione della planimetria dei locali con la 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 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. Deve inoltre essere informato sui responsabili per la gestione delle emergenze nominati ai sensi del D.Lgs. 81/08 nell'ambito delle sedi dove si interviene.

#### Azienda Committente ed Aziende Appaltatrici

- ☛ I mezzi di estinzione saranno sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi.
- ☛ I corridoi e le vie di fuga in generale devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (macchine per la distribuzione di caffè, di bibite, etc.), anche se temporanei.

## APPARECCHI ELETTRICI E COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA

### Azienda Committente

- ☛ 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 risultano adeguatamente segnalate con idonea cartellonistica



### Aziende Appaltatrici

- ☛ L'azienda 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.
- ☛ E' vietato attivare linee elettriche volanti senza aver verificato lo stato dei cavi e senza aver avvisato il personale preposto dell'Azienda;
- ☛ E' vietato effettuare allacciamenti provvisori di apparecchiature elettriche alle linee di alimentazione;
- ☛ E' 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 ALLE FORNITURE DI ENERGIA ELETTRICA, GAS, ACQUA

### Azienda Committente ed Aziende Appaltatrici

- ☛ Interruzioni dell'energia elettrica, del gas, 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.

## IMPIANTO 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.

### Azienda Committente

La protezione contro gli incendi è assicurata da:

1. Mezzi di estinzione presenti ed efficienti.
2. Istruzioni impartite per iscritto al personale.
3. Procedure scritte da tenere in caso d'incendio

### Aziende Appaltatrici

E' vietato ai lavoratori delle Aziende Appaltatrici:



1. Fumare
2. Effettuare operazioni che possano dar luogo a scintille (molatura saldatura, ecc.) a meno che non siano state espressamente autorizzate

### SOVRACCARICHI SUI SOLAI

#### Aziende Appaltatrici

- ☛ L'introduzione, anche temporanea di carichi sui solai, in misura superiore al limite consentito (non solo in locali destinati a biblioteche, archivi, depositi/magazzini ecc.), dovrà essere preventivamente sottoposta a verifica da parte di un tecnico abilitato. Questi dovrà certificare per iscritto al competente servizio prevenzione e protezione aziendale l'idoneità statica dell'intervento.



### EMERGENZA IN CASO DI SVERSAMENTO DI SOSTANZE PERICOLOSE

#### Azienda Committente ed Aziende Appaltatrici

In caso di sversamento di sostanze chimiche liquide:

- ☛ Aerare il locale ovvero la zona;
- ☛ Utilizzare, secondo le istruzioni, i kit di assorbimento, che devono essere presenti nella attrezzatura di lavoro qualora si utilizzino tali sostanze, e porre il tutto in contenitori all'uopo predisposti (contenitori di rifiuti compatibili), evitando di usare apparecchi alimentati ad energia elettrica che possano costituire innesco per una eventuale miscela infiammabile, ovvero esplosiva presente;
- ☛ Comportarsi scrupolosamente secondo quanto previsto dalle istruzioni contenute nelle apposite "schede di sicurezza", che devono accompagnare le sostanze ed essere a disposizione per la continua consultazione da parte degli operatori.

### SUPERFICI SCIVOLOSE O BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO

#### Azienda Committente ed Aziende Appaltatrici

- ☛ Sia l'Azienda 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 dei posti di lavoro e di quelli di passaggio si mantiene bagnato e non è possibile provvedere diversamente, i lavoratori devono essere forniti di idonee calzature impermeabili.

## SEGNALETICA DI SICUREZZA

### Azienda Committente

- ☛ Verrà predisposta idonea segnaletica di sicurezza (orizzontale e/o verticale) allo scopo di informare il personale presente in azienda integrata idoneamente sugli eventuali rischi derivanti dalle interferenze lavorative oggetto del presente DUVRI.



### Aziende Appaltatrici

- ☛ In caso di sopravvenuto rischio non previsto e di tipo transitorio, l'azienda esterna dovrà dare immediata comunicazione al servizio di prevenzione e protezione del Committente per l'adozione di idonee misure di sicurezza o apposizione di idonea segnaletica.

## POLVERI E FIBRE DERIVANTI DA LAVORAZIONI

### Azienda Committente ed Aziende Appaltatrici

- ☛ Nel caso in cui un'attività lavorativa preveda lo svilupparsi di polveri, si opererà con massima cautela installando aspiratori o segregando gli spazi con teli/barriere. Tali attività saranno programmate e, salvo cause di forza maggiore (in tal caso devono essere prese misure atte a informare e tutelare le persone presenti), le stesse saranno svolte in assenza di terzi sul luogo di lavoro.
- ☛ Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti.
- ☛ Per lavorazioni, in orari non coincidenti con quelli dei dipendenti della sede, che lascino negli ambienti di lavoro residui di polveri o altro, occorre, comunque, che sia effettuata un'adeguata rimozione e pulizia prima dell'inizio dell'attività dei dipendenti.

## USO DI AGENTI CHIMICI VERNICIANTI, DETERGENTI, ECC.

### Azienda Committente ed Aziende Appaltatrici

- ☛ L'impiego di agenti chimici da parte di Aziende che operino negli edifici deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulla scheda di sicurezza (scheda che deve essere presente in situ insieme alla documentazione di sicurezza ed essere esibita su richiesta del Datore di Lavoro, del Referente del Contratto e dal competente servizio di prevenzione e protezione aziendale).
- ☛ Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti chimici, se non per lavori d'urgenza, saranno programmati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo.
- ☛ E' fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati.
- ☛ L'azienda esterna operante non deve in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti. In alcun modo dovranno essere abbandonati negli edifici rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata al termine del lavoro/servizio.
- ☛ Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche nei giorni successivi all'impiego delle suddette sostanze.

## FIAMME LIBERE

### Aziende Appaltatrici

Le attrezzature da lavoro utilizzate dovranno essere efficienti sotto il profilo della sicurezza ed il prelievo dell'energia elettrica avverrà nel rispetto delle caratteristiche tecniche compatibili con il punto di allaccio.

Le attività lavorative che comportano l'impiego di fiamme libere saranno sempre precedute da:

- ☛ verifica presenza di materiali infiammabili in prossimità del punto di intervento;
- ☛ accertamento della salubrità dell'aria all'interno di vani tecnici a rischio;
- ☛ verifica presenza di un presidio antincendio in prossimità dei punti di intervento;
- ☛ conoscenza da parte del personale della procedura di gestione dell'emergenza, comprendente, anche, l'uso dei presidi antincendio disponibili.

Comunque, per l'inizio delle lavorazioni con fiamme libere, obbligatoriamente deve sempre essere assicurata la presenza di mezzi estinguenti efficienti a portata degli operatori.

## COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

### Azienda Committente ed Aziende Appaltatrici

I Datori di Lavoro dell'Azienda Committente e delle Aziende Appaltatrici coopereranno all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'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.

### Azienda Committente

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.

## VERBALE DI SOPRALLUOGO PRELIMINARE CONGIUNTO

### Azienda Committente ed Aziende Appaltatrici

Preliminarmente alla stipula del contratto ed in ogni caso prima del concreto inizio delle attività oggetto dell'appalto, il Datore di Lavoro dell'Azienda Committente (o un suo Dirigente delegato) promuoverà la cooperazione ed il coordinamento di cui all'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008, mediante la redazione, in contraddittorio con l'Azienda Appaltatrice, del "**Verbale di sopralluogo preliminare congiunto e di coordinamento**" presso ciascuna sede oggetto dell'appalto stesso.

Il verbale, che verrà redatto a cura del Servizio di Prevenzione e Protezione, dovrà essere sottoscritto dal Datore di Lavoro dell'Azienda Committente, dal Responsabile della sede e dal Datore di Lavoro della Azienda Appaltatrice.

I contenuti del suddetto verbale potranno, in qualsiasi momento, essere integrati con le eventuali ulteriori prescrizioni o procedure di sicurezza (individuate per eliminare o ridurre i rischi da interferenza determinati dalla presenza di altre ditte presso le medesime aree dell'edificio oggetto del presente appalto), contenute in uno o più "**Verballi di Coordinamento in corso d'opera**", predisposti a cura del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Azienda Committente e sottoscritti da tutte le Aziende Appaltatrici di volta in volta interessate.

Il "Verbale di sopralluogo preliminare congiunto e di coordinamento" e gli eventuali successivi "Verballi di Coordinamento in corso d'opera" costituiscono parte integrante del presente DUVRI, che verrà custodito, in copia originale, agli atti del Servizio di Prevenzione e Protezione.

## INFORMAZIONE AI LAVORATORI SULLE INTERFERENZE

### Azienda Committente ed Aziende Appaltatrici

- ☛ Nel caso di attività che prevedano interferenze con le attività lavorative e che comportino (*anche se temporaneamente*) elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, ecc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro, in periodi o orari non di chiusura degli Uffici/Locali, dovrà essere informato il competente servizio di prevenzione e protezione aziendale e dovranno essere fornite informazioni ai dipendenti (anche per accertare l'eventuale presenza di lavoratori con problemi asmatici, di mobilità o altro) circa le modalità di svolgimento delle lavorazioni e le sostanze utilizzate.
- ☛ Il Datore di Lavoro, o il suo delegato Referente di Sede, preventivamente informato dell'intervento, dovrà avvertire il proprio personale ed attenersi alle indicazioni specifiche che vengono fornite.
- ☛ Qualora i lavoratori avvertissero segni di fastidio o problematiche legate allo svolgimento dei lavori da parte dell'azienda appaltatrice esterna (eccessivo rumore, insorgenza di irritazioni, odori sgradevoli, polveri, etc.) il Datore di Lavoro dovrà immediatamente attivarsi convocando i responsabili dei lavori, allertando il Servizio di Prevenzione e Protezione (ed eventualmente il Medico Competente) al fine di fermare le lavorazioni o di valutare al più presto la sospensione delle attività aziendali.

*Analoga informazione andrà fornita ai lavoratori dell'azienda appaltatrice esterna nel caso in cui le attività lavorative debbano avvenire in ambienti che comportano (anche se temporaneamente) elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, ecc.*

### Azienda Committente

L'attività di informazione e formazione verrà effettuata mediante incontri con i lavoratori nell'ambito dei quali si provvederà a consegnare al personale interessato copia delle istruzioni relative alle specifiche problematiche legate alle interferenze oggetto del presente **DUVRI**.

### Aziende Appaltatrici

I dipendenti dell'Azienda appaltatrice esterna dovranno essere debitamente informati e formati sui rischi relativi allo svolgimento delle loro mansioni, sui possibili danni e sulle conseguenti misure di prevenzione e protezione e sulle modalità di coordinamento in caso di lavori simultanei ed interferenti. Anche ai lavoratori dell'Azienda appaltatrice verrà consegnata copia delle istruzioni relative alle specifiche problematiche legate alle interferenze oggetto del presente **DUVRI**.

## ALLARME, EMERGENZA, EVACUAZIONE DEL PERSONALE

### Aziende Appaltatrici

In caso di allarme

- ☛ avvisare immediatamente il personale dell'Azienda descrivendo l'accaduto (il ns. personale si comporterà come se avesse lui stesso individuato il pericolo facendo attivare lo stato di allarme);
- ☛ se addestrati, collaborare con il personale interno intervenendo con i mezzi mobili messi a disposizione.

In caso di emergenza

- ☛ interrompere il lavoro, rimuovere le attrezzature in uso (scale, veicoli, ecc.) che potrebbero creare intralcio;
- ☛ mettere in sicurezza le attrezzature potenzialmente pericolose (bombole, solventi, ecc.).

In caso di evacuazione

- ☛ convergere ordinatamente nel punto di raccolta;
- ☛ attendere in attesa del cessato allarme.

## DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

### Azienda Committente

- ☛ L'azienda ha effettuato la valutazione dei rischi residui che non possono essere evitati con altri mezzi. A seguito di tale analisi sono stati messi a disposizione degli addetti idonei DPI ed è stato fatto obbligo d'uso.

### Aziende Appaltatrici

- ☛ Il personale dell'azienda esterna dovrà essere dotato dei D.P.I. eventualmente previsti per lo svolgimento della propria mansione.
- ☛ Sarà cura della stessa azienda esterna vigilare sull'effettivo utilizzo dei D.P.I. da parte del proprio personale.

### DPI aggiuntivi per la interferenza specifica

- ☛ Non si prevede l'utilizzo di DPI aggiuntivi rispetto a quelli già utilizzati dai lavoratori.

## PROCEDURE D'EMERGENZA ED ADDETTI

### COMPITI E PROCEDURE GENERALI

In azienda saranno sempre presenti gli addetti al pronto soccorso, alla prevenzione incendi ed alla evacuazione. In azienda verrà esposta una tabella ben visibile riportante almeno i seguenti numeri telefonici:

- ☞ Vigili del Fuoco
- ☞ Pronto soccorso
- ☞ Ospedale
- ☞ Vigili Urbani
- ☞ Carabinieri
- ☞ Polizia

In situazione di emergenza (incendio, infortunio, calamità) il lavoratore dovrà chiamare l'addetto all'emergenza che si attiverà secondo le indicazioni sotto riportate. Solo in assenza dell'addetto all'emergenza, il lavoratore potrà attivare la procedura sotto elencata.

### CHIAMATA SOCCORSI ESTERNI

#### In caso d'incendio

- ☞ Chiamare i vigili del fuoco telefonando al 115.
- ☞ Rispondere con calma alle domande dell'operatore dei vigili del fuoco che richiederà: [indirizzo e telefono dell'azienda, informazioni sull'incendio](#).
- ☞ Non interrompere la comunicazione finché non lo decide l'operatore.
- ☞ Attendere i soccorsi esterni al di fuori dell'azienda.

#### In caso d'infortunio o malore

- ☞ Chiamare il SOCCORSO PUBBLICO componendo il numero telefonico 118.
- ☞ Rispondere con calma alle domande dell'operatore che richiederà: [cognome e nome, indirizzo, n. telefonico ed eventuale percorso per arrivarci, tipo di incidente: descrizione sintetica della situazione, numero dei feriti, ecc.](#)
- ☞ Conclusa la telefonata, lasciare libero il telefono: potrebbe essere necessario richiamarvi.

### REGOLE COMPORTAMENTALI

- ☞ Seguire i consigli dell'operatore della Centrale Operativa 118.
- ☞ Osservare bene quanto sta accadendo per poterlo riferire.
- ☞ Prestare attenzione ad eventuali fonti di pericolo (rischio di incendio, ecc.).
- ☞ Incoraggiare e rassicurare il paziente.
- ☞ Inviare, se del caso, una persona ad attendere l'ambulanza in un luogo facilmente individuabile.
- ☞ Assicurarsi che il percorso per l'accesso della lettiga sia libero da ostacoli.

Di seguito, vengono riportati i Rischi, le misure di prevenzione e gli eventuali DPI relativi alla specifica interferenza esaminata ed oggetto del presente DUVRI.

**GESTIONE INTERFERENZE**

L'interferenza esaminata di seguito è relativa a Servizio Mensa Scolastica a favore della Scuola dell'Infanzia ed avviene con le attività effettuate dai lavoratori delle seguenti Aziende (svolte nei locali dell'Azienda committente):

Azienda esterna	Descrizione attività svolta	Periodo
In fase di selezione.	Servizio Mensa Scolastica Scuola ( Vedi dettaglio punti precedenti)	Anno Scolastico 2021/2022

I locali comunali dove si svolge il servizio di refezione sono distinti dai locali dove si svolgono le attività scolastiche pertanto le interferenze con la normale attività didattica sono quasi nulli.

**QUADRO DELLE INTERFERENZE INDIVIDUATE**

Attività da svolgersi	Interferenze	Misure da adottarsi
<b>Preparazione pasti</b>	<b>Con persone operanti presso i Locali del centro cottura</b>	<b>La preparazione dei pasti nella sede comunale dedicata avverrà a porte chiuse con personale specializzato alle dipendenze della ditta affidataria, in orari appositamente concordati al fine di evitare, ogni possibile interferenza con personale diverso.</b>
<b>Pulizia sanificazione locali di preparazione pasti e luoghi di refezione e locali di pertinenza nelle sedi scolastiche</b>	<b>Utenti servizio di refezione</b>	<b>Delimitare le zone, eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza, esposizione della relativa segnaletica.</b>
<b>Manutenzione macchinari, impianti ed attrezzature</b>	<b>Utenti servizio di refezione</b>	<b>In caso di rotture delle attrezzature, macchinari ed impianti, si provvederà alla riparazione delimitando le aree di intervento ed inibendo l'accesso a personale non autorizzato al fine di eliminare le interferenze ed i relativi rischi.</b>
<b>Somministrazione pasti</b>	<b>Utenti servizio refezione</b>	<b>La somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma : di facile manovrabilità ed antiribaltamento.</b>

### RISCHI EVIDENZIATI DALL'ANALISI

La seguente tabella riporta l'elenco dei pericoli individuati circa l'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	Distinta	Probabilità	Magnitudo	Rischio	
Investimento		Possibile	Grave	MEDIO	3
Caduta di materiale dall'alto		Possibile	Grave	MEDIO	3
Proiezione di materiale ustionante		Possibile	Grave	MEDIO	3
Elettrocuzione		Possibile	Grave	MEDIO	3
Covid-19		Possibile	Grave	MEDIO	3
Incidenti tra automezzi		Improbabile	Grave	BASSO	2
Urti, colpi, impatti e compressioni		Possibile	Modesta	BASSO	2
Scivolamenti, cadute a livello		Possibile	Modesta	BASSO	2
Movimentazione manuale dei carichi		Probabile	Lieve	BASSO	2
Getti e schizzi		Probabile	Lieve	BASSO	2
Calore, fiamme, esplosione		Improbabile	Grave	BASSO	2

### MISURE DI PREVENZIONE ED ISTRUZIONI PER GLI ADDETTI

Oltre alle misure di prevenzione di ordine generale nei confronti dei rischi sopra individuati (riportate nella relazione introduttiva), i lavoratori addetti dovranno osservare le seguenti misure di sicurezza:

- Le azioni che comportano INTERFERENZA con le normali attività scolastiche devono essere eseguite con la massima attenzione e con la collaborazione di assistenti che evitino la presenza di personale diverso dagli addetti al servizio mensa nei locali cucina e mensa. Tali accorgimenti vanno garantiti dalla ditta affidataria.
- Durante le attività di manutenzione e/o riparazioni varie occorre quando possibile effettuare quanto necessario in orario diverso da quello del servizio mensa. Se non risulta possibile occorre perimetrare le aree di intervento con apposite transenne e sorvegliare con personale specifico, formato ed addestrato tali fasi di lavorazioni di emergenza.

### VALIDITA' E REVISIONI

Il presente DUVRI costituisce parte integrante del CSA Capitolato Speciale di Appalto e del contratto di appalto ed ha validità immediata a partire dalla data di sottoscrizione del contratto stesso.

In caso di modifica significativa delle condizioni dell'appalto il DUVRI dovrà essere soggetto a revisione ed aggiornamento in corso d'opera.

Le misure indicate per la gestione dei rischi interferenziali potranno essere integrate e/o aggiornate immediatamente prima dell'esecuzione dei lavori oggetto del Contratto d'Appalto, o durante il corso delle opere a seguito di eventuali mutamenti delle condizioni generali e particolari delle attività oggetto dell'Appalto.



## DICHIARAZIONI

L'Azienda Appaltatrice dichiara completa ed esauriente l'informativa ricevuta, sui rischi specifici e sulle misure di prevenzione e di emergenza agli stessi inerenti, e di aver assunto, con piena cognizione delle conseguenti responsabilità, tutti gli impegni contenuti nel presente documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI), di cui conferma espressamente, con la sottoscrizione, la completa osservanza.

### COSTI DELLA SICUREZZA RELATIVI AI RISCHI DA INTERFERENZE

In fase di valutazione preventiva dei rischi relativi all'appalto oggetto del presente DUVRI, sono stati individuati costi aggiuntivi rispetto ai normali oneri per la sicurezza, per apprestamenti di sicurezza relativi alla gestione dei rischi da interferenze, come riportato nella seguente tabella riepilogativa.

Codice	Elemento di costo	UM	Q.tà	Prezzo Unit.(€)	Importo (€)
Segnaletica	Segnaletica di avviso normata PAVIMENTO BAGNATO	cad	2	25	50
Catena	Catena in plastica per delimitare le aree nei momenti di divieto di accesso ( kit ml. 5,00)	cad	2	20	40
Segnaletica	Segnaletica VIETATO ENTRARE	cad	2	20	40
Segnaletica	Segnaletica PERICOLO CADUTA	cad	2	10	20
Riunione Coordinamento Attività	Riunione Coordinamento Attività al fine di eliminare di Rischi da Interferenza con la Direzione Comunale e Direzione Scolastica.	cad	2	50	100
Formazione ed Addestramento del personale in materia di interferenza e rischi relativi	Formazione ed Informazione Rischi e procedure per la riduzione delle Interferenze.	Cad.	2	100	200

TOTALE	€. 450,00
--------	-----------

Il costo di sicurezza per le interferenze, al fine di mettere in atto tutti gli accorgimenti generali e di dettaglio del presente DUVRI, sono PARI AD EURO ( €. 450,00) per tutta la durata del servizio.

## CONCLUSIONI

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.) :

- È stato redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08 e smi;
- È soggetto ad aggiornamento periodico ove si verificano significativi mutamenti che potrebbero averlo reso superato.

La valutazione dei rischi di cui al presente documento è stata effettuata dal Datore di Lavoro committente, come previsto dall'art. 26, comma 3, del D.Lgs. 81/08.

Il Committente dichiara, e l'Azienda appaltatrice conferma e sottoscrive, di aver:

- fornito all'impresa appaltatrice le informazioni tecniche relative allo stato dei luoghi sede dei lavori e le informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente dove dovrà operare e sulle misure di sicurezza e di emergenza adottate;
- fornito tutte le informazioni per evitare inutili rischi e per lavorare in sicurezza.

### AZIENDA APPALTANTE (Committente)

Figure	Nominativo	Firma
Soggetto Responsabile del Contratto di Appalto		
Soggetto Responsabile dell'Istituzione Scolastica		
Il Datore di Lavoro / Sindaco	CATTANO CALOGERO	
Resp.Serv.Prev.Protezione del Comune di Caltabellotta	Ing. Ignazio Arno	

### AZIENDE APPALTATRICI

Con l'apposizione della firma nello spazio di pagina sottostante ciascuna azienda appaltatrice dichiara di essere a conoscenza del contenuto del presente D.U.V.R.I. e di accettarlo integralmente, divenendone responsabile per l'attuazione della parte di competenza.

Azienda	Datore di lavoro	Firma

Caltabellotta (AG) 1 settembre 2021