



**COMUNE DI OROSEI**

Provincia di Nuoro

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**SCUOLA D'INFANZIA**

**SCUOLA PRIMARIA**

**SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO**

**ANNO SCOLASTICO**

**2019-2020**

**2020-2021**

**2021-2022**

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI  
RISCHI DA INTERFERENZE D'ATTIVITA'  
(D.U.V.R.I.)**

**(art. 26, commi 3 e 5 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81)**

## Sommario

1.PREMESSA.....	3
2. SOGGETTI COINVOLTI .....	4
2.1 ENTE APPALTANTE.....	4
2.2 DITTA APPALTATRICE.....	4
2.3 DATORE DI LAVORO .....	4
3. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO .....	5
3.1 Oggetto dell'appalto.....	5
3.2 Lavorazioni.....	5
4.SICUREZZA DELL'AMBIENTE DI LAVORO, DESCRIZIONE DELLE LAVORAZIONI,.....	7
DELLE INTERFERENZE E DELLE MISURE DI SICUREZZA.....	7
4.1 Generalità.....	7
4.2 Regole generali in materia di sicurezza sui luoghi di svolgimento del servizio .....	8
4.3 Rischi generali presenti in nei luoghi di svolgimento del servizio .....	8
4.4 Individuazione dei fattori d'interferenza .....	9
4.5 Uso di attrezzature specifiche .....	12
4.6 Formazione .....	12
4.7 Obblighi e divieti dei lavoratori .....	12
4.8 Emergenze.....	12
5. SOSPENSIONE DEI LAVORI .....	13
6. PERSONALE .....	13
7. SMALTIMENTO DEI RIFIUTI.....	13
8. INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE .....	13
9. OBBLIGHI E DIVIETI.....	14
10. COSTI DELLA SICUREZZA.....	15
10.1 Dettaglio costi della sicurezza.....	15
11. VALIDITÀ E REVISIONE DEL DUVRI.....	17

## 1.PREMESSA

Il presente documento di valutazione contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'Impresa affidataria 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 in ottemperanza all'art. 26 comma 1 lettera b, D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.

Secondo tale articolo al comma 3: "Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento 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. Tale documento è allegato al contratto di appalto o d'opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi".

Si parla di "interferenza" nella circostanza in cui si verifica un «contatto rischioso» tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti o anche con il pubblico esterno."

In linea di principio, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio o la fornitura con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto.

I principali rischi di interferenza sono:

- derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte da operatori diversi;
- immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
- già esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore;
- derivanti da presenza di pubblico o utenti in genere presenti nei luoghi d'intervento.

I datori di lavoro, ivi compresi gli eventuali subappaltatori, devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento, in particolare:

- cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- in caso di subappalto, 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;
- attuano misure di prevenzione e protezione dai rischi derivanti dall'attività oggetto dell'appalto agli utenti delle aree in convenzione.

Prima dell'affidamento dei lavori si provvederà a verificare l'idoneità tecnico-professionale dell'affidataria e in caso di subappalto delle subappaltatrici.

L'affidataria dovrà produrre un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, coordinato con il presente DUVRI.

## 2. SOGGETTI COINVOLTI

### 2.1 Ente appaltante

#### Dati identificativi

Ragione sociale	Comune di OROSEI (NU)
Indirizzo sede legale	Via Santa Veronica n° 2
Luoghi di svolgimento del servizio	Scuola dell'infanzia "Su Rimediù", via Leonardo Da Vinci n°6
	Scuola dell'infanzia "Gollai", via Kennedy n°8
	Scuola Primaria, via Santa Veronica n°1
	Scuola Primaria di I° grado, via Verdi n°22/23

#### Identificazione dei ruoli per la prevenzione e la protezione dei lavoratori

Datore di Lavoro	Sindaco pro tempore
Responsabile per la Sicurezza	Ing. Miscali Federico
Medico competente	Dott.

### 2.2 Ditta appaltatrice

#### Dati identificativi

Denominazione e ragione sociale

Sede legale

Legale Rappresentante

Part. IVA e Cod. Fisc.

Tel.

Fax

e-mail

Pec

### 2.3 Datore di lavoro

#### Dati identificativi

Ragione sociale	ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE G.A. MUGGIANU
Indirizzo Sede Legale	Via Verdi n° 21/23
Datore di lavoro	Prof.ssa Elisa Melis
RSPP	Giuseppe Masia

### 3. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO

#### 3.1 Oggetto dell'appalto

Oggetto dell'appalto è l'affidamento del Servizio di ristorazione scolastica della Scuola Statale dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I° Grado del Comune di Orosei ad impresa specializzata nella ristorazione collettiva. Il servizio avrà la durata di 3 (tre) anni scolastici: 2019/2020-2020/2021-2021/2022, con possibilità di rinnovo del contratto per ulteriori due anni ad insindacabile giudizio dell'amministrazione e nei limiti previsti dalla normativa vigente. Sarà reso indicativamente, su comunicazione del Comune, d'intesa con la Scuola, con decorrenza dal 1 ottobre al 30 giugno nella scuola d'infanzia, dal 1 ottobre al 10 giugno nella scuola primaria e secondaria di I° grado.

#### 3.2 Lavorazioni

##### **Servizio ristorazione scuola d'infanzia**

L'appalto dei plessi "Su Rimediù" e "Gollai", ubicati rispettivamente il primo in Via Leonardo da Vinci n.6, il secondo in Via Kennedy n.84, prevede la preparazione e distribuzione dei pasti nei due plessi dotati ognuno di cucina e sala refettorio secondo le seguenti modalità:

- La Ditta appaltatrice provvede all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio.
- La Ditta appaltatrice provvede alla preparazione dei pasti inclusa la merenda di metà mattina e/o primo pomeriggio sentita la scuola (frutta di stagione, pane, yogurt e derivati del latte, miele).
- La Ditta appaltatrice provvede all'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, l'assistenza ai minori della scuola dell'Infanzia, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta, lo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature.
- I pasti dovranno essere somministrati negli appositi refettori della Scuola d'Infanzia "Su Rimediù" e "Gollai" ubicati rispettivamente la prima in Via Leonardo da Vinci n.6, la seconda in Via Kennedy n.8.

##### **Servizio ristorazione scuola primaria e secondaria di 1° grado**

L'appalto **presso la Scuola Primaria Statale ubicata in Via Santa Veronica n.1 e presso la Scuola Secondaria di I° grado ubicata in Via Verdi n.22-23**, prevede la predisposizione dei pasti in locali della ditta appaltatrice ubicati nel comune di Orosei, il trasporto e la somministrazione nei due plessi secondo le seguenti modalità e obblighi:

- La Ditta appaltatrice provvede all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle

attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia.

- I pasti dovranno essere somministrati nelle aule della Scuola Primaria Statale ubicata ad Orosei in Via Santa Veronica n.1 ,e in una sala adibita a refettorio nella Scuola Secondaria di I° grado.
- La Ditta appaltatrice provvede all'allestimento dei banchi, dopo averli disinfettati, disponendo ordinatamente apposita tovaglietta " usa e getta" sul piano di consumazione del pasto, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche, piatti, allo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature.
- La Ditta appaltatrice, provvede all'assistenza ai minori della scuola primaria , provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta.

## **4.SICUREZZA DELL'AMBIENTE DI LAVORO, DESCRIZIONE DELLE LAVORAZIONI, DELLE INTERFERENZE E DELLE MISURE DI SICUREZZA**

### **4.1 Generalità**

Questo documento viene redatto per ottemperare agli obblighi cui al comma 2 dell'art. 26 del D.Lgs 81/08 e s.m.e.i. e stabilire le norme per quanto attiene la cooperazione ed il coordinamento delle reciproche attività, affinché siano poste in atto misure di prevenzione e protezione dai rischi inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto ed il coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione anche al fine di eliminare interferenze tra attività diverse.

Ogni modifica alle condizioni o ai rischi evidenziati, saranno tempestivamente comunicati a cura del Committente al responsabile dell' Appaltatore.

Sono dati per assodati i seguenti punti:

- L'Appaltatore risulta in possesso dell'idoneità tecnico-professionale per l'esecuzione dei lavori commessi;
- Non costituiscono oggetto del presente atto le informazioni relative alle attrezzature di lavoro, agli impianti ed ai macchinari in genere utilizzati dall'appaltatore, sia quelli utilizzati come attrezzature sia quelli il cui impiego può costituire causa di rischio connesso con la specifica attività dell'appaltatore medesimo;
- Per tali attrezzature, impianti e macchinari, nonché per le relative modalità operative, il committente non è tenuto alla verifica dell'idoneità ai sensi delle vigenti norme di prevenzione, igiene e sicurezza del lavoro, trattandosi di accertamento connesso ai rischi specifici propri dell'attività degli appaltatori (art. 26, comma 3 D. Lgs. 81/08);
- Restano a completo carico della ditta appaltatrice, come previsto dal comma 3 dell'art.26 del D. Lgs. 81/08, i rischi specifici propri della sua attività.

## **4.2 Regole generali in materia di sicurezza sui luoghi di svolgimento del servizio**

Per l'esecuzione dei lavori oggetto del presente documento, il personale dell'impresa esecutrice garantirà una figura di Preposto individuata tra i lavoratori presenti nel team di lavoro che si interfacci operativamente con il personale responsabile del committente.

In tema di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro, il Preposto del Committente avrà funzioni di controllo sull'esatto adempimento da parte dell'Appaltatore di quanto previsto nel presente documento, potendo, a sua discrezione, nel caso registri un inadempimento, ordinare al Preposto dell'Appaltatore la sospensione dei lavori al fine di ripristinare le condizioni di lavoro idonee. E' compito e dovere dell'Appaltatore garantire che il proprio personale sia formato ed informato ai sensi degli art. 36 e 37 D.Lgs 81/08 circa i rischi cui sono esposti operando e a sorvegliare, tramite i rispettivi preposti, circa la piena applicazione, da parte del proprio personale, di quanto previsto nel presente documento e nei relativi allegati.

## **4.3 Rischi generali presenti in nei luoghi di svolgimento del servizio**

Sono state fornite al responsabile dell'Impresa esecutrice, informazioni inerenti i rischi specifici e le regole generali a cui attenersi all'interno dei luoghi di svolgimento del servizio oggetto del presente DUVRI tra cui:

- Le misure di prevenzione e protezione predisposte;
- Le regole di comportamento e le procedure organizzative e comportamentali definite;
- Gli impianti, i dispositivi, le attrezzature e le misure organizzative per la gestione dell'emergenza.



#### 4.4 Individuazione dei fattori d'interferenza

Nell'appalto per il servizio della mensa della scuola Comprensiva di Orosei le interferenze si avranno tra i lavoratori dell'impresa appaltatrice e il personale scolastico e gli alunni della scuola, mentre le interferenze con la Committente risulteranno limitate a rare eccezioni nelle quali stessa si troverà ad intervenire nei plessi scolastici negli eventuali lavori di manutenzione.

Tipologia di rischio interferente	Applicabile ai lavoratori dell'impresa appaltatrice?
<b>PER LA SICUREZZA</b>	
Scivolamento, inciampi e cadute a livello (caratteristiche ambiente lavoro)	✓
Contatto elettrico verso gli impianti elettrici presenti nei luoghi di lavoro	✓
Rischi fisici: muscolo/scheletrici ed abrasioni/tagli	✓
Caduta dall'alto	
Caduta materiale dall'alto	
Incendio	✓
Rischio da deposito materiale	✓
<b>PER LA SALUTE</b>	
Rumore	✓
Vibrazioni meccaniche	
Campi elettromagnetici	
Radiazioni ottiche	
Radiazioni ionizzanti	
Esposizione a Sostanze / Agenti Chimici pericolosi	✓
Esposizione ad agenti Cancerogeni e/o mutageni	
Esposizione ad Agenti Biologici pericolosi	✓
Esposizione a Polveri	
Esposizione a Gas di scarico	
Caratteristiche igieniche ambienti di lavoro	✓
Esposizione ad agenti atmosferici	✓

Di seguito vengono riportate le misure di prevenzione da adottarsi in funzione delle interferenze valutate.

In generale qualsiasi anomalia tale da compromettere la sicurezza dei lavoratori deve produrre il blocco delle operazioni da parte del preposto dell'impresa appaltatrice di turno.

<b>Individuazione dei rischi di interferenza</b>	<b>Pericoli/rischi</b>	<b>Misure di Prevenzione e Protezione</b>
Ingresso e uscita addetti nei cortili delle scuole con automezzo.	Collisioni con altri mezzi, Investimenti di persone	I cancelli sono evidenziati nelle planimetrie. L'ingresso degli addetti della ditta appaltatrice deve avvenire in orari diversi rispetto all'ingresso e all'uscita degli alunni. L'automezzo all'interno dei cortili deve procedere a passo d'uomo.
Scarico pasti o merci per le cucine della scuola dell'infanzia	urti, impatti, scivolamenti Distorsioni, strappi muscolari ecc.	Prevedere uno spazio di sosta per lo scarico merci. Lo scarico deve essere effettuato in orari diversi dall'ingresso e l'uscita degli alunni. Informare e formare gli addetti sugli orari della scuola. Formare i lavoratori ad una corretta movimentazione dei carichi. Mantenere i percorsi liberi da intralci in accordo con il personale della struttura scolastica in particolare nella scuola primaria dove il transito con i contenitori dei cibi pronti avviene in tutte le aree della scuola.
Scivolamento sui percorsi interni dei fabbricati, ed in particolare nella scuola primaria	scivolamenti pavimenti o scale bagnate	I lavoratori dovranno essere informati circa l'uso di scarpe antiscivolo. I lavoratori non dovranno utilizzare i percorsi sui quali viene esposta la segnaletica indicante pavimenti bagnati pericolo di scivolamento per interventi di pulizia effettuati per versamenti accidentali. La pulizia ordinaria dei percorsi di transito deve essere effettuata fuori dall'orario scolastico.
Batteri patogeni che possono essere presenti negli ambienti di lavoro o dovuti a contatti con persone	Durante la normale attività lavorativa l'esposizione è possibile per contatto con altre persone alunni o personale della scuola o presenti negli ambienti di lavoro.	Durante la normale attività lavorativa l'esposizione è possibile per contatto con altre persone, utilizzare la normale prassi igienica personale avvertire il committente in caso di evidenti rischi.
Virus patogeni che possono essere presenti negli ambienti di lavoro o dovuti a contatti con persone	Durante la normale attività lavorativa l'esposizione è possibile per contatto con altre persone alunni o personale della scuola	Utilizzare la normale prassi igienica personale avvertire il committente in caso di evidenti rischi.
Utilizzo di attrezzature Elettriche.	Elettrocuzione contatti elettrici diretti o indiretti. Elettrocuzione per mancata conoscenza degli impianti.	I lavoratori: dovranno usare le componenti terminali dell'impianto elettrico così come presenti, senza apportare loro alcuna modifica. Eventuali modifiche agli impianti necessarie per lo svolgimento del servizio dovranno essere richieste per iscritto al committente. Dovranno segnalare ai referenti delle relative strutture, eventuali anomalie che dovessero riscontrare sugli impianti.

		<p>Dovranno essere informati sugli schemi degli impianti presenti.</p> <p>In caso di distacco della corrente per lavori di manutenzione si dovrà apporre idoneo cartello sul quadro elettrico dove viene il distacco.</p>
Utilizzo di prodotti per la pulizia dei tavoli.	Contatti con detersivi acidi disincrostanti ecc. Contatti accidentali con sostanze pericolose	<p>I lavoratori dovranno usare i prodotti chimici secondo le prescrizioni riportate nelle schede di sicurezza dei prodotti, che devono essere messe a disposizione dei lavoratori.</p> <p>La pulizia e igienizzazione dei tavoli degli alunni deve essere effettuata con prodotti non pericolosi.</p> <p>E' vietato travasare i prodotti dalle confezioni originali che devono sempre conservare l'etichetta, In caso di travasi in altri contenitori deve sempre essere riportato il nome del prodotto e le sue caratteristiche.</p> <p>Dovranno essere organizzate riunioni con gli addetti della scuola per informare tutti i lavoratori sull'utilizzo dei prodotti chimici, (candeggina, acidi vari disincrostanti, detersivi ecc.).</p> <p>I prodotti chimici devono essere custoditi in armadi chiusi fuori dalla portata degli alunni.</p>
Utilizzo di coltelli ed altri utensili appuntiti	Il rischio si evidenzia durante le operazioni di sporzionamento e servizio ai tavoli	<p>Utilizzare adeguati dpi (guanti antitaglio) ed organizzare le fasi di lavoro per ridurre i rischi.</p> <p>Riporre gli oggetti appuntiti e i coltelli in appositi foderi in particolare all'interno delle aule.</p> <p>Gli oggetti appuntiti e i coltelli non devono essere lasciati incustoditi nelle aule e nei refettori.</p> <p>Formare gli addetti al corretto utilizzo dei coltelli.</p>
Mancata conoscenza delle procedure di emergenza da parte del personale di imprese esterne. Ingombro vie di esodo e rimozione o spostamento presidi antincendio.	Gestione delle emergenze	<p>Il Committente mette a disposizione delle imprese le istruzioni per l'evacuazione (informativa) e l'indicazione degli addetti alla squadra di emergenza da contattare in caso di emergenza. All'interno della sede è presente sul piano una cassetta di pronto soccorso. Qualora ricorrano condizioni inderogabili che rendano necessaria la chiusura di una uscita di emergenza o di una via di esodo, occorre individuare i percorsi di esodo alternativi e informare, tutto il personale presente nella sede sulle nuove procedure.</p>

## **4.5 Uso di attrezzature specifiche**

Nell'esecuzione dei lavori in convenzione, l'Impresa Appaltatrice utilizzerà le seguenti macchine e attrezzature: elettrodomestici, piani cottura e utensili da cucina.

## **4.6 Formazione**

L'Appaltatrice si impegna ad impiegare solo personale adeguatamente informato, formato ed addestrato secondo quanto stabilito dagli artt. 36, 37 del d. Lgs. 81/08 e s.m.i..

Il Committente pretende altresì che l' Appaltatore impieghi solo personale adeguatamente informato, formato ed addestrato secondo quanto stabilito dagli artt. 36, 37 del d. Lgs. 81/08 e s.m.i..

## **4.7 Obblighi e divieti dei lavoratori**

Nell'esecuzione delle attività di cui in oggetto, i lavoratori dell' Appaltatore devono osservare le seguenti disposizioni:

- E' obbligatorio per ogni lavoratore, il rispetto della destinazione degli spazi e dei luoghi di lavoro nei quali dovrà operare, è vietato l'accesso o lo spostamento in aree di lavoro non soggette ai lavori del presente appalto.
- I lavoratori devono effettuare esclusivamente le mansioni previste dall'appalto, è necessario che il Preposto della cooperativa verifichi che i propri lavoratori non effettuino lavorazioni/azioni anomale o anormali rispetto a quanto previsto dalla loro mansione e dalle lavorazioni richieste dall'appalto.

I lavoratori dell' Appaltatore si impegnano inoltre a:

- adoperarsi, nei limiti delle specifiche competenze e dei mezzi a disposizione, per la prevenzione dei rischi;
- comunicare al Responsabile del Committente per l'appalto qualsiasi eventuale situazione di criticità riscontrata durante l'esecuzione dell'appalto al fine di permettere un'adeguata gestione e valutazione di quanto inizialmente non considerato;
- porre in essere quanto necessario per eliminare o ridurre al minimo eventuali danni e le potenziali conseguenze senza assumere rischi per la propria o per l'altrui persona.

## **4.8 Emergenze**

In caso di necessità/emergenza la gestione avviene tramite l'attivazione del personale addetto alle emergenze. L'Impresa affidataria dovrà garantire la presenza di un adeguato numero di Addetti Antincendio e Addetti Primo Soccorso per i propri lavoratori operanti nelle diverse sedi di svolgimento dell'appalto. Tale personale dovrà sempre essere presente durante l'orario lavorativo.

## **5. SOSPENSIONE DEI LAVORI**

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Responsabile dei Lavori ovvero il Committente, potrà ordinare la sospensione dei lavori, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro.

Per sospensioni dovute a pericolo grave ed imminente il Committente non riconoscerà alcun compenso o indennizzo all'Appaltatore.

## **6. PERSONALE**

La Ditta aggiudicataria dovrà avvalersi di idoneo personale, al fine di garantire l'espletamento di tutti i servizi in condizioni di sicurezza. Il personale impiegato dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro e dovrà identificativi del Datore di Lavoro, data di assunzione e se in regime di subappalto i riferimenti all'autorizzazione al subappalto.

## **7. SMALTIMENTO DEI RIFIUTI**

I materiali di risulta da tagli e potature dovranno essere conferiti presso discariche autorizzate.

## **8. INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE**

L'Appaltatore è obbligato al rispetto di tutti gli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e di protezione dei lavoratori. Per quanto concerne i momenti di presenza contemporanea del personale dell' Appaltatore con altre persone, si ritiene opportuno considerare come possibile, la presenza di terzi in tutte le zone di svolgimento del servizio.

Tutte le misure di coordinamento e prevenzione dei rischi da interferenza che si rendessero necessarie, verranno trattate nel corso di una o più riunioni di coordinamento effettuate su sollecitazione del Committente ovvero dell'Appaltatore.

Locali adibiti al primo intervento di pronto soccorso/ cassetta di pronto soccorso: non risultano individuati appositi locali adibiti al primo intervento di pronto soccorso. E' compito dell'Appaltatore provvedere, per il proprio personale, a quanto disposto dalla specifica legislazione in materia.

Luoghi presso i quali è data la possibilità di organizzare un deposito dei materiali impiegati dall'Appaltatore: sono individuate, in accordo tra il Committente e l' Appaltatore, zone utilizzabili a deposito per i materiali e/o le attrezzature.

L'Appaltatore non potrà depositare all'interno delle aree comunali oggetto della convenzione attrezzature e/o materiali da loro utilizzati per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto senza la preventiva autorizzazione del Committente.

Altre disposizioni di carattere generale per tutti i luoghi di lavoro: quando a seguito delle attività dell'Appaltatore, vengono a determinarsi delle situazioni che possono determinare dei rischi per le persone o i beni, l'area potenzialmente pericolosa deve essere opportunamente delimitata e circoscritta o presidiata da personale dell'Appaltatore stesso, fintantoché non sarà ripristinata la situazione preesistente.

## 9. OBBLIGHI E DIVIETI

È vietato:

- esercitare prestazioni che non siano connesse con il servizio stesso;
- l'utilizzo di sostanze e materiali pericolosi se non preventivamente e formalmente autorizzato;
- fumare ed usare fiamme libere, nonché depositare materiali infiammabili nelle aree in convenzione;
- rimuovere o asportare la segnaletica di sicurezza e le attrezzature di emergenza e tenere comportamenti che potrebbero causare pericolo;
- disporre le attrezzature e i materiali necessari allo svolgimento del lavoro all'esterno della zona di lavoro;
- portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate;
- usare materiale e attrezzature di proprietà del Committente, se non espressamente autorizzati;
- avvicinarsi ad impianti o macchine in funzione se non espressamente autorizzati;
- superare la velocità massima "a passo d'uomo" degli automezzi all'interno delle aree in convenzione;
- creare intralci e disagi al personale del Committente, di altre imprese esterne ovvero al pubblico;
- abbandonare all'interno delle aree verdi i rifiuti prodotti.

È obbligatorio:

- per il personale occupato dall' Appaltatore, indossare idonea divisa di lavoro ed essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione dell'Appaltatore;
- rispettare la segnaletica di sicurezza relativa alla prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- segnalare, anche a mezzo cartelli con bandelle a strisce bianche e rosse, i materiali depositati vicino a vie di transito, con superfici appuntite o spigolose;
- l'impiego di attrezzature conformi alle norme in vigore;
- che le sostanze chimiche impiegate per operazioni di diserbo, siano accompagnate dalla relative schede di sicurezza aggiornate;
- mantenere costantemente ordinate e pulite le aree di lavoro e le vie di transito;
- il pronto allontanamento e smaltimento dei rifiuti da sfalcio e potatura, secondo la normativa di legge;

-sgomberare e pulire l'area di lavoro dai materiali e da altri impedimenti che possano intralciare il normale lavoro e costituire pericolo per il personale del' Appaltatore, ovvero per il personale di altre ditte prestanti servizi, ovvero il pubblico.

## 10. COSTI DELLA SICUREZZA

In analogia ai lavori, come previsto dal D. Lgs. n. 81/2008, sono quantificabili come costi della sicurezza tutte quelle misure preventive e protettive necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuate nel D.U.V.R.I.

I costi della sicurezza devono essere quantificati e non assoggettati a ribasso d'asta.

La stima risponde a quanto verificato da indagine di mercato e verifica dei prezziari o listini ufficiali vigenti.

Le singole voci dei costi della sicurezza sono state calcolate sulla base di un verificarsi presunto di realistiche situazioni, che comportano l'intervento di uno o più operatori esterni.

### 10.1 Dettaglio costi della sicurezza

Considerate le dimensioni delle strutture e le persone coinvolte si ritiene sufficiente una riunione annuale di due ore per informare e formare il personale; il costo della sicurezza è determinato dalle ore di formazione del personale e dall'onorario del docente, si precisa che la formazione e l'informazione deve essere fatta all'interno dell'orario di lavoro dunque retribuita.

L'informazione e la formazione dovranno essere specifiche per ogni plesso.

<b>Scuola dell'infanzia (due plessi)</b>				
Descrizione	N°	ore	Costo unitario	Totale Euro
<i>1 addetto ogni 30 alunni</i> Formazione 2 ore per 4 addetti	4	2	25,00	200,00
Docente formazione 2 ore per ogni plesso	2	2	50,00	200,00
Materiale formativo	corpo		10,00	10,00
Totale anno				410,00
N° pasti anno 19'775				
Costo sicurezza per pasto	€ 410,00 / 19'775 = 0,02			
Costo della sicurezza per rischi da interferenza a pasto € 0,02				
Il costo totale annuo per la scuola dell'infanzia è di € 0,02 * 19'775 = € 395,50				
<b>Il costo totale per l'appalto di tre anni per la scuola dell'infanzia è di € 1'186,50</b>				

<b>Scuola primaria e secondaria di 1° grado</b>				
Descrizione	N°	ore	Costo unitario	Totale Euro
<i>1 addetto ogni 30 alunni</i> Formazione 2 ore per 8 addetti	8	2	25,00	400,00
Docente formazione 2 ore per ogni plesso	2	2	50,00	200,00
Materiale formativo	corpo		15,00	15,00
Totale anno				615,00
N° pasti anno (26'080+4'290) 30'370				
Costo sicurezza per pasto	€ 615,00/ 30'370=0,02			
Costo della sicurezza per rischi da interferenza a pasto € 0,02				
Il costo totale annuo per la scuola primaria è di € 0,02 * 26'080 = € 521,60				
<b>Il costo totale per l'appalto di tre anni per la scuola primaria è di € 1'564,80</b>				
Il costo totale annuo per la scuola secondaria è di € 0,02 * 4'290 = € 85,8				
<b>Il costo totale per l'appalto di tre anni per la scuola secondaria è di € 275,4</b>				

Ai sensi del D.Lgs 81/08 art. 26 comma 5 come modificato dal D.Lgs 106/09 art 16 comma 4 il costo relativo alle misure per eliminare o ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivante dalle interferenze delle lavorazioni non sono soggetti a ribasso.

Il costo complessivo stanziato dall'Amministrazione Comunale per un pasto della SCUOLA DELL'INFANZIA ammonta a € 4,20, detratto il costo della sicurezza di € 0.02 restano € 4,18.

Il costo complessivo stanziato dall'Amministrazione Comunale per un pasto della SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO ammonta a € 5,20, detratto il costo della sicurezza di € 0.02 restano € 5,18.



## 11. VALIDITÀ E REVISIONE DEL DUVRI

Il presente D.U.V.R.I. costituisce parte integrante del contratto di appalto ed ha validità immediata dalla sottoscrizione del contratto stesso.

Il D.U.V.R.I., in caso di modifica sostanziale delle condizioni dell'appalto, potrà essere soggetto a revisione ed aggiornamento in corso d'opera.

La revisione sarà consegnata per presa visione all'appaltatore e sottoscritta per accettazione.

Il presente DUVRI deve essere sottoscritto per accettazione da tutti i soggetti interessati nelle varie fasi:

data:

Datore di lavoro: \_\_\_\_\_

Committente: \_\_\_\_\_

Impresa: \_\_\_\_\_