



COMUNE DI MORANO CALABRO

(PROVINCIA DI COSENZA)



DUVRI

DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI
ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

**Oggetto: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI
ALUNNI E IL PERSONALE AUTORIZZATO DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA-
PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO PER IL BIENNIO**

2018/2019 – 2019/2020.

1. FINALITÀ

Il presente documento di valutazione è stato predisposto in ragione di quanto previsto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, rubricato "Obblighi connessi ai contratti d' appalto o d'opera o di somministrazione", che dispone l'obbligo di valutare e redigere uno specifico documento sui rischi dovuti ad interferenza tra attività lavorative svolte da dipendenti di aziende diverse. L'interferenza si genera ogni qualvolta 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. Pertanto, è necessario mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verranno espletati lavori, servizi o forniture con i rischi derivanti dall'esecuzione della prestazione stessa.

Come ha chiarito l'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture (ora ANAC) con la determinazione n. 3/2008 riguardante la "Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture", non occorre inserire all'interno del DUVRI i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo tali rischi.

In tale prospettiva, il comma 2 dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 riconosce ai datori di lavori, compresi i subappaltatori, il compito di:

- a) cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- b) coordinare 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.

Quindi, il datore di lavoro committente è tenuto a promuovere la cooperazione ed il coordinamento sopra elencati mediante l'elaborazione di 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 di opera e deve essere adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture (comma 3).

Il DUVRI dovrà essere sottoscritto preliminarmente alla sottoscrizione del contratto, o comunque prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto in oggetto.

Prima dell'affidamento del servizio, l'Amministrazione procederà alla verifica dell'idoneità tecnico-professionale dell'impresa appaltatrice o del lavoratore autonomo attraverso l'acquisizione del certificato di iscrizione alla Camera di commercio, industria e artigianato e dell'autocertificazione relativa al possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale. La stessa provvederà altresì a fornire il DUVRI come allegato al contratto di servizio che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle prestazioni che la impresa appaltatrice è tenuta ad indicare.

2. SOGGETTI COINVOLTI

2.1 Soggetto appaltatore

Denominazione	
Ufficio	
Indirizzo	Via, n.
Telefono e Fax

PEC
Codice fiscale/Partita IVA
Responsabile unico del procedimento (RUP)	
Responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP)

2.2 Impresa esecutrice

Denominazione
Legale rappresentante/Datore di lavoro
Sede (Paese)
Indirizzo
Telefono
PEC
P.IVA
Responsabile del servizio
Responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP)
Medico competente

2.3 Lavoratori dell'impresa appaltatrice che prestano servizio

Nome Cognome	Descrizione mansione
.....
.....
.....
.....

2.4 Nominativi responsabili - Specificare eventuale incarico (ad es: rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, dirigenti e preposti assegnati all'appalto, addetti al sistema antincendio e antisoccorso,)

Nome Cognome	Descrizione ruolo
.....
.....

.....
.....

3. DESCRIZIONE DELL'APPALTO: OGGETTO E DURATA

L'appalto ha per oggetto il Servizio di refezione scolastica degli alunni e gli insegnanti della Scuola dell'Infanzia, Elementare, e Secondaria di primo grado presenti nel territorio del Comune di Morano Calabro. Il Responsabile unico del procedimento è il dott. Angelo De Marco, Responsabile dell'area amministrativa.

La durata del contratto presumibile è dal 01/01/2019 al 30/06/2020, con possibilità di proroga o rinnovo secondo la normativa vigente.

Sono servizi oggetto di appalto:

- fornitura, preparazione, cottura di tutte le derrate alimentari e fornitura dei prodotti occorrenti per l'espletamento del servizio, garantendo l'alta qualità degli stessi, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio;
- fornitura di pasti nel rispetto delle disposizioni del Ministero della salute (*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – 2010*);
- la somministrazione presso il refettorio secondo gli orari e i turni stabiliti, i quali potranno anche subire variazioni nel corso del periodo contrattuale. In tal caso l'impresa dovrà provvedere alla produzione e alla somministrazione dei pasti secondo gli orari ed i turni che verranno indicati dal Comune. Durante lo svolgimento del servizio mensa, saranno presenti, di regola, insegnanti e/o altro personale scolastico in accompagnamento e per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica.
- corretta conservazione delle materie prime alimentari, anche biologiche, e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione dei pasti;
- acquisto dei prodotti e materiali ai fini della somministrazione del cibo, della pulizia e della disinfezione dei locali (detersivo e detergenti, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovaglioli di carta, guanti, camicci, copricapo, etc.);
- la fornitura della massa vestiario al personale dipendente;
- la fornitura di piatti, bicchieri e posate in plastica lavabile oppure biodegradabili e compostabili in conformità alla normativa UNI EN 13432:2002, da utilizzarsi presso il refettorio;
- la fornitura, ove indicato, di bottiglie di acqua minerale sfuse prevedendo ad esempio distribuzione di acqua di rete, di acqua microfiltrata;
- la fornitura di materiali ed attrezzature per la pulizia e la sanificazione degli ambienti di servizio;
- la fornitura di arredi e di attrezzature di servizio, in sostituzione o ad integrazione degli arredi e delle attrezzature presenti nel centro cottura, qualora necessari al servizio;
- la fornitura e l'eventuale periodica integrazione/sostituzione di un numero sufficiente di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti secondo quanto previsto dai regolamenti comunali (i contenitori devono essere muniti di coperchio a comando non manuale);
- la fornitura, nel centro cottura di armadietti a doppio scomparto, ove gli stessi non risultassero presenti o in numero sufficiente e di tutte le attrezzature e materiali necessari per il personale (es. sapone liquido, salviette monouso, relativi dispenser, etc.);
- l'esecuzione di prelievi e analisi presso la cucina, il refettorio e tutti i locali destinati al servizio;
- l'esecuzione di interventi di pulizia, sanificazione della cucina, del refettorio e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoio, servizi igienici);

- l'esecuzione di interventi di disinfestazione e derattizzazione della cucina, del refettorio e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoio, servizi igienici);
- l'esecuzione di interventi di sostituzione e/o integrazione del materiale di consumo (piatti, bicchieri, tovaglioli monouso, posate, pentole, contenitori, ecc.);
- l'esecuzione delle manutenzioni ordinarie e delle manutenzioni programmate del centro cottura, atte a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti;
- l'esecuzione delle attività relative alla raccolta, alla rimozione e allo smaltimento di tutti i rifiuti prodotti presso il centro di cottura;
- riscossione buoni pasto e contabilizzazione delle presenze giornaliere su apposito registro. La rendicontazione dei pasti giornalieri per ciascun mese dovrà essere allegata alle fatture corrispondenti;
- rapporto sui cibi somministrati e quelli non consumanti, al fine di rilevare le eccedenze alimentari;
- organizzare percorsi educativi volti a sensibilizzare gli alunni, le insegnanti e le famiglie sul tema degli sprechi alimentari e gli impatti ambientali, economici e sociali ad essi connessi al fine di contribuire ad un comportamento corretto e propositivo dei bambini anche durante il momento del pasto (*Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti del Ministero della salute del 16 aprile 2018*).
- attivazione di un piano di controllo della qualità dei pasti prodotti e del servizio. La verifica del rispetto degli standard qualitativi sarà effettuata anche dall'amministrazione comunale mediante controlli periodici per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall'impresa appaltatrice, delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati. La stessa si riserva di somministrare test di gradimento agli utenti e di monitorare gli sprechi alimentari;

4. LUOGO ED ORARIO

Il servizio è svolto all'interno della Scuola plesso "V. Severini" del Comune di Morano Calabro, Via Tufarello, Il servizio di refezione deve essere svolto secondo gli orari scolastici stabiliti.

5. RISCHI SPECIFICI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO (Art. 26 D.Lgs. n. 81/2008)

I rischi da interferenze, ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, sono costituiti presenti nei luoghi in cui il lavoratore opera non causati da impianti, attrezzature o attività dell'azienda a cui appartiene il lavoratore.

5.1 Definizione matrice per il calcolo del rischio da interferenze

STIMA DELLA PROBABILITÀ	
Giudizio	Definizione ai sensi del BS 8800:2004
MI - Molto improbabile	Durante la vita lavorativa di una persona la probabilità di accadimento dell'evento è inferiore all'1%
I - Improbabile	Tipicamente l'evento accade ad una persona una volta durante la sua vita lavorativa
P - Probabile	Tipicamente l'evento accade ad una persona una volta ogni 5 anni
MP - Molto probabile	Tipicamente l'evento accade ad una persona almeno una volta ogni sei mesi

STIMA DEL DANNO		
Giudizio	Categorie e definizioni ai sensi del BS 8800:2004	
DL – Danno Lieve	<i>Salute</i>	Fastidio, irritazioni (es. mal di testa), temporanea malattia comportante disagio
	<i>Sicurezza</i>	Ferite superficiali, piccoli tagli e abrasioni; irritazione agli occhi causate dalla polvere
DM – Danno Moderato	<i>Salute</i>	Perdita parziale dell'udito, dermatiti, asma, disturbi agli arti superiori, malattie comportanti inabilità minori permanenti
	<i>Sicurezza</i>	Lacerazioni, ustioni, traumi, distorsioni, piccole fratture
DG – Danno Grave	<i>Salute</i>	Grave malattia mortale, grave inabilità permanente
	<i>Sicurezza</i>	Lesioni mortali, amputazioni, lesioni multiple, gravi fratture

Ai sensi del BS 8800:2004		Danno		
		<i>DL – Danno Lieve</i>	<i>DM – Danno Moderato</i>	<i>DG – Danno Grave</i>
Probabilità	<i>MI - Molto improbabile</i>	RMB - Rischio Molto Basso	RMB - Rischio Molto Basso	RA - Rischio Alto
	<i>I - Improbabile</i>	RMB - Rischio Molto Basso	RM - Rischio Medio	RMA - Rischio Molto Alto
	<i>P - Probabile</i>	RB - Rischio basso	RA - Rischio Alto	RMA - Rischio Molto Alto
	<i>MP - Molto probabile</i>	RB - Rischio basso	RMA - Rischio Molto Alto	RMA - Rischio Molto Alto

Ponderazione del rischio	
Giudizio	Categorie e definizioni ai sensi del BS 8800:2004
I - Rischio inaccettabile	Rischio inaccettabile a prescindere dei vantaggi ottenibili che di fatto vieta di effettuare il lavoro.
T - Rischio Tollerabile	Rischio tollerabile che può essere accettato a condizione di applicare misure per la riduzione del rischio, al fine di ridurlo al livello minimo ragionevolmente ottenibile
A - Rischio Accettabile	Rischio insignificante per le caratteristiche proprie o in seguito all'applicazione delle misure di sicurezza previste.

5.2 Attività di lavoro che generano rischi da interferenze

Circolazione di auto o mezzi che entrano nel plesso scolastico

<i>Personne interessate</i>	<i>Rischi</i>	<i>Misure di precauzioni e prevenzione</i>	<i>Stima del rischio da interferenze</i>
Alunni, insegnanti, collaboratori scolastici	Investimento, urti	Verificare assenza di insegnanti, alunni, collaboratori scolastici in prossimità dell'area di transito. Delimitazione dell'area di accesso/transito dei mezzi.	Stima Prob.: MI Stima Danno: DM Prob./Danno: RMB Pond. Rischio: A

* Distribuzione del pasto all'interno della mensa scolastica

<i>Personne interessate</i>	<i>Rischi</i>	<i>Misure di precauzioni e prevenzione</i>	<i>Stima del rischio da interferenze</i>
Alunni, insegnanti, collaboratori scolastici	Investimento e urti.	Verificare assenza di docenti/alunni/ personale tecnico in prossimità dell'area di passaggio. Delimitazione dell'area di passaggio. Prestare massima attenzione nella somministrazione dei pasti. I collaboratori scolastici, nello svolgimento del servizio di assistenza alla refezione degli alunni, non devono interferire con le attività di somministrazione della impresa Appaltatrice. Durante la somministrazione dei pasti, gli alunni devono rimanere seduti al tavolo e gli insegnanti devono mantenersi a debita distanza dagli operatori della impresa appaltatrice. Per il trasporto dei pasti all'interno del refettorio, la impresa dovrà utilizzare appositi carrelli dotati di ruote multiple, idonei ad assicurare un sicuro trasporto dei pasti, e sistema di antiribaltamento. Non lasciare incustoditi i carrelli che trasportano contenitori caldi con le pietanze.	Stima Prob.: MI Stima Danno: DM Prob./Danno: RMB Pond. Rischio: A

* Presenza di stoviglie, di attrezzi taglienti, contenitori caldi o bollenti, prodotti chimici per pulizie

<i>Personne interessate</i>	<i>Rischi</i>	<i>Misure di precauzioni e prevenzione</i>	<i>Stima del rischio da interferenze</i>
Alunni, insegnanti, collaboratori scolastici	Tagli, urti, ustioni, bruciature, inalazioni o contatto con prodotti	Evitare l'accesso alla cucina da parte di personale non addetto alla preparazione e somministrazione cibi durante e fuori l'orario dei pasti. Non lasciare incustoditi i carrelli che trasportano contenitori caldi con le pietanze.	Stima Prob.: MI Stima Danno: DM Prob./Danno: RM Pond. Rischio: T

	chimici	Delimitazione dell'area di accesso alla cucina per alunni, insegnanti e collaboratori scolastici. Utilizzare prodotti chimici in assenza di personale esterno.	
--	---------	---	--

*** Pulizia pavimenti e zone di lavoro con uso di sostanze chimiche**

<i>Personne interessato</i>	<i>Rischi</i>	<i>Misure di precauzioni e prevenzione</i>	<i>Stima del rischio da interferenze</i>
Alunni, insegnanti, collaboratori scolastici	Cadute, urti e abrasioni da contatto.	Posizione idonea segnaletica di sicurezza di avvertimento o pericolo. Delimitare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti. Eseguire le attività di pulizia ad una distanza tale per evitare interferenze. Evitare l'accesso alla cucina e alla mensa da parte di personale non addetto alla preparazione e somministrazione durante e fuori dall'orario dei pasti.	Stima Prob.: MI Stima Danno: DM Prob./Danno: RM Pond. Rischio: T

*** Interventi di derattizzazione e disinfestazione**

<i>Personne interessato</i>	<i>Rischi</i>	<i>Misure di precauzioni e prevenzione</i>	<i>Stima del rischio da interferenze</i>
Alunni, insegnanti, collaboratori scolastici	Contatto con sostanze chimiche	Posizione idonea segnaletica di sicurezza ed informative di avvertimento o pericolo. Delimitare la zona degli interventi vietandone l'accesso ai non addetti. Eseguire le attività di interventi fuori dall'orario pasti per evitare interferenze.	Stima Prob.: MI Stima Danno: DM Prob./Danno: RM Pond. Rischio: A

6. QUANTIFICAZIONE DEGLI ONERI PER LA SICUREZZA

In materia di oneri della sicurezza, l'art. 26, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii., dispone che: "5. *Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. I costi di cui al precedente capoverso non sono soggetti a ribasso*".

Il comma 6 del citato art. 26 prevede inoltre "Nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatori sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi o delle forniture".

In ragione della descrizione "Attività di lavoro che generano rischi da interferenze del servizio" (di cui al punto 5.2) e dei Rischi da interferenze che si possono generare nell'ambito dell'appalto di cui in questione,

sono stati stimati i costi relativi alla tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro sono pari a € 500,00 per tutta la durata dell'appalto.

I suddetti costi derivano principalmente da: consegna di dispositivi di protezione individuale, segnaletica di sicurezza di avvertimento o pericolo, formazione personale, sorveglianza sanitaria, riunioni di coordinamento.

7. VERIFICHE PRELIMINARI ALL’AFFIDAMENTO DELL’APPALTO (Art. 26, comma 1, D.Lgs. n. 81/2008)

L'affidamento dell'appalto in argomento è subordinato, alla verifica dell'idoneità tecnico – professionale della impresa appaltatrice. Pertanto, si attesta che sono stati acquisiti agli atti e risultano regolari, con riferimento alla impresa appaltatrice del servizio i seguenti documenti:

- D.U.R.C. in corso di validità;
- Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria e Artigianato;
- Documento di Valutazione dei rischi di cui all'art 17, comma 1, lettera a) o autocertificazione di cui all'art 29, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008;
- Dichiarazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del D.Lgs. n. 81/2008,
- Dichiarazione di organico medio annuo, distinto per qualifica, corredato dagli estremi delle denunce dei lavoratori effettuate all'INPS e all'INAIL.

Fa inoltre parte integrante del presente documento la/le dichiarazione/i della/e Impresa/e circa l'ottemperanza delle misure di igiene e sicurezza sul lavoro.

8. DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE – MISURE MINIME DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Ai fini di una corretta esecuzione dell'appalto e di rispettare le misure di sicurezza e prevenzione dei rischi nei luoghi di lavoro, la impresa appaltatrice è tenuta al rispetto delle seguenti disposizioni generali:

- è vietato accedere ai locali dell'istituto scolastico, se non espressamente autorizzati.
- è vietato fumare;
- è vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dall'amministrazione appaltante e dal Rappresentante della sede ove si svolge il lavoro. I mezzi e le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate;
- è fatto divieto depositare qualsiasi materiale sulle vie d'esodo o nelle vicinanze delle uscite di sicurezza;
- rispettare attentamente qualsiasi indicazione o disposizione che sarà impartita;
- deve osservare e far osservare da parte del suo personale tutte le disposizioni di legge vigenti ed i regolamenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, di prevenzione e protezione, tutte le norme antinfortunistiche ed in genere di tutti i provvedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità del proprio personale o di qualsiasi terzo, e ad evitare danni di ogni specie sia a persone che a cose;
- segnalare immediatamente ogni eventuale condizione di pericolo di cui si viene a conoscenza, adoperandosi direttamente in caso di emergenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per eliminare o ridurre tali pericoli;
- è necessario coordinare la propria attività con il Dirigente scolastico dell'istituto scolastico ove si svolge il servizio per quanto attiene:
 - normale attività;

- comportamento in caso di emergenza e evacuazione in caso di percezione di un potenziale pericolo, avvertendo immediatamente gli addetti all'emergenza.

È fondamentale rispettare e porre in essere, all'interno dell'ambiente di lavoro, le seguenti misure di prevenzione, protezione e di emergenza:

- α) i percorsi di esodo sono individuati e segnalati da idonea segnaletica di sicurezza, con cartelli installati in numero e posizione adeguata e da planimetrie esposte nei luoghi di lavoro con indicazione dei numeri di telefono di emergenza;
- β) gli estintori e gli idranti sono segnalati da idonea segnaletica di sicurezza con cartelli installati in numero e posizione adeguata;
- γ) i nominativi degli addetti alla gestione dell'emergenza, e primo soccorso, sono a conoscenza dell'istituto scolastico, dall'impresa appaltatrice, del Responsabile del servizio in sede (dell'impresa appaltatrice), del RUP, dell'ufficio competente dell'amministrazione comunale e comunque esposti in apposite bacheche;
- δ) la cassetta primo soccorso con i medicinali è presente e segnalata da apposita cartellonistica;
- ε) le misure di prevenzione e di emergenza adottate presso la sede e le disposizioni aziendali pertinenti sono richiamate con apposita cartellonistica all'interno dei luoghi di lavoro.

9. COORDINAMENTO DELLE FASI LAVORATIVE

Al fine di promuovere la cooperazione e il coordinamento di cui all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, la stazione appaltante (il RUP), il responsabile dell'istituto scolastico, il Responsabile del servizio dell'impresa appaltatrice e i Rispettivi RSSP dovranno redigere il "*Verbale di sopralluogo congiunto di Cooperazione e Coordinamento*" presso la sede oggetto di prestazione.

In sede di sopralluogo congiunto verranno in particolare illustrate le posizioni degli apprestamenti antincendio. Il contenuto del predetto verbale potrà essere modificato ovvero integrato con ulteriori precisazioni o procedure di sicurezza mediante apposita redazione del "*Verbale di cooperazione e coordinamento in corso d'opera*". Entrambi i Verbali costituiscono parte integrante del presente DUVRI.

Di conseguenza, l'impresa appaltatrice non potrà iniziare alcuna operazione all'interno dell'istituto scolastico, se non a seguito di avvenuta firma da parte del RUP incaricato per il coordinamento dei servizi in argomento del "*Verbale di sopralluogo congiunto di Cooperazione e Coordinamento*".

Di seguito vengono specificate le principali misure da adottare per ridurre i rischi dovuti alle interferenze all'interno della sede di esecuzione dell'appalto in oggetto. Eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato comporteranno il diritto di interrompere immediatamente il servizio.

9.1 Vie di fuga e uscite di sicurezza

L'impresa appaltatrice deve preventivamente prendere visione della **planimetria dei locali** con la indicazione delle **vie di fuga, vie di esodo e della localizzazione dei presidi di emergenza** comunicando all'Amministrazione comunale o a un suo incaricato e al Servizio Prevenzione e Protezione le eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi.

La stessa dovrà preventivamente prendere visione della **posizione degli interruttori** atti a disattivare le **alimentazioni idriche, elettriche e del gas**. Deve inoltre essere informata sui **responsabili ed addetti** alla gestione delle emergenze nell'ambito della Sede scolastica e verificare che i mezzi di estinzione siano 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 a 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 (carrelli trasporto attrezzature per la pulizia, macchine per la distribuzione di caffè, di bevande, ecc.), anche se temporanei.

Ogni lavorazione o svolgimento di servizio deve prevedere: un pianificato smaltimento presso discariche autorizzate; procedure corrette per la rimozione di residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari; la delimitazione e segnalazione delle aree per il deposito temporaneo; il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori. Di conseguenza, l'impresa appaltatrice dovrà quindi predisporre di conseguenza la **propria struttura per la gestione delle emergenze**.

9.2 Rischio incendio per presenza di materiale facilmente combustibile e uso di fiamme

Si ribadisce la preventiva presa visione delle vie di esodo, le uscite di sicurezza e i mezzi per l'estinzione degli incendi nonché il divieto assoluto di fumare all'interno dei luoghi di lavoro. Eventuali interventi, preventivamente autorizzati, che prevedono il generarsi di scintille o l'utilizzo di fiamme, devono essere eseguiti con la massima cautela, previo:

- sgombero l'area adiacente alle lavorazioni da materiali infiammabili;
- posizionamento, nelle immediate vicinanze al punto di intervento, di un idoneo mezzo di estinzione incendi;
- disposizione di un operatore che svolga attività di sorveglianza e, in caso di necessità, di pronto intervento.

9.3 Accesso di mezzi e macchine operatrici incendio per presenza di materiale facilmente combustibile e uso di fiamme

Al fine di non generare un pericolo sia per le persone presenti sia per eventuali altri automezzi, gli automezzi dell'Impresa appaltatrice dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili, nelle aree di sosta, autorimesse etc. delle sedi di lavoro a velocità tale da non risultare. Nelle aree adiacenti alla sede di espletamento del servizio dovranno essere adottate le seguenti precauzioni:

- osservare e rispettare la cartellonistica presente nelle zone adibite al transito;
- moderare la velocità;
- prestare attenzione alla manovra di altri veicoli;
- non transitare o sostare nelle aree di manovra dei mezzi;
- nell'attraversamento pedonale di piazzali e vie interne prestare attenzione al sopraggiungere di veicoli;
- prestare attenzione a cancelli o portoni dotati di meccanismi di apertura e di chiusura meccanizzata;
- non manomettere (oscurare) i sistemi ottici di controllo dei meccanismi di apertura e di chiusura meccanizzata di portoni e cancelli.

9.4 Acquisti e forniture da installare nell'ambito dei luoghi di lavoro oggetto del servizio

L'impresa appaltatrice è tenuta all'acquisto di attrezzature, macchine, apparecchiature, utensili, arredi, sostanze, uso di energie nel pieno rispetto delle misure generali di tutela, ai sensi dell'art. 15 del D.Lgs. n. 81/2008.

La stessa deve quindi richiedere al fornitore, a seconda del genere di fornitura, la marcatura CE e la dichiarazione di conformità alle norme vigenti in materia di sicurezza e prevenzione e compatibilità elettromagnetica (con esplicito riferimento al D.Lgs. n. 81/2008), le schede di sicurezza e cautele nell'utilizzo.

La documentazione rilasciata dal fornitore deve essere mantenuta a disposizione del competente Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale e degli organi di controllo.

L'ubicazione e le caratteristiche di apparecchiature, materiali e sostanze deve essere compatibile con i locali ove questi saranno posizionati. Nel caso di modifiche di macchine esistenti o fornitura di nuove macchine, deve essere fornito al servizio di prevenzione e protezione aziendale un certificato di conformità e un fascicolo tecnico, appositamente predisposto, conformemente al D.P.R. n. 459/1996 "direttiva macchine".

Per eventuali prodotti chimici presenti dovrà essere richiesta alle Ditte fornitrici la Scheda di Sicurezza chimico-tossicologica e Scheda Tecnica che, in forma comprensibile, dovrà essere a disposizione dei lavoratori. Non è ammesso l'acquisto e la presenza di sostanze chimiche se sprovviste di tali schede.

9.5 Apparecchi elettrici, collegamenti alla rete elettrica, interventi sugli impianti elettrici nelle sedi oggetto del servizio

Componenti e apparecchi elettrici (conduttori, spine, prese, adattatori, etc.)

L'impresa deve utilizzarli solo se in regola dell'arte (marchio CE della Comunità Europea, IMQ, o equivalente tipo di certificazione) nonché in buono stato di conservazione.

Non fare uso di cavi giuntati e/o che presentino lesioni o abrasioni. È ammesso l'uso di prese per uso domestico e similari quando l'ambiente di lavoro e l'attività in essere non presentano rischi nei confronti di presenza di acqua, polveri ed urti; contrariamente devono utilizzarsi prese a spina del tipo industriale con adeguato grado di protezione, conformi alle norme vigenti (CEI, EN 60309).

L'impresa deve verificare, tramite il competente ufficio tecnico comunale, che la potenza dell'eventuale apparecchio utilizzatore sia compatibile con la sezione della condotta che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori già collegati al quadro.

Interventi all'impiantistica

Deve essere comunicato ai competenti uffici tecnici ogni intervento all'impiantistica dell'Istituto scolastico che l'impresa appaltatrice intende fare ed eseguirlo conformemente alle norme di buona tecnica ed in quanto tale certificato. Di norma, gli utilizzatori di potenze superiori a 1000 W non possono essere allacciati alla rete elettrica dell'Istituto, senza che tale operazione sia preventivamente ritenuta in linea con i principi di sicurezza impiantistica e di buona tecnica.

È comunque vietato l'uso di fornelli, stufe elettriche, radiatori termici e/o raffrescatori portatili, piastre radianti ed altri utilizzatori se non preventivamente ed espressamente autorizzati. Ai sensi del Decreto MISE n. 37/2008, per gli interventi sugli impianti elettrici e di sicurezza (rilevazione incendio, estinzione incendi, ecc.), che non siano semplicemente interventi di manutenzione ordinaria (ad esempio cambio lampade, mantenimento in efficienza degli impianti), dovrà essere rilasciata dichiarazione di conformità.

I conduttori e le condutture mobili (prolunghe mobili) saranno sollevati da terra, se possibile, nei punti soggetti ad usura, colpi, abrasioni, calpestio, ecc. oppure protetti in apposite canaline passacavi e schiene d'asino di protezione, atte anche ad evitare inciampo. È necessario apporre specifica segnaletica di sicurezza.

L'impresa appaltatrice non deve eseguire interventi di riparazione e non dovrà manomettere i sistemi di protezione attiva e passiva delle parti elettriche.

9.6 Apparecchi elettrici, collegamenti alla rete elettrica, interventi sugli impianti elettrici nelle sedi oggetto

Dovranno essere sempre concordati tra la stazione appaltante, il responsabile di sede, il Dirigente scolastico e l'impresa appaltatrice le interruzioni di energia elettrica, gas, funzionamento degli impianti di riscaldamento/ climatizzazione, forniture idriche per i servizi e funzionamento degli impianti di spegnimento antincendio.

Eventuali manovre di erogazione/interruzione saranno eseguite solo previo accertamento che le stesse non generino condizioni di pericolo e/o danni per disservizio.

9.7 Emergenza gas

Nel caso in cui vi fosse la percezione della presenza nell'aria di gas, occorre immediatamente porre in essere le seguenti misure:

- ventilare il locale ovvero la zona interessata;
- far allontanare le persone presenti, evitando azioni che possano dar luogo alla formazione di inneschi (accensione apparecchi di illuminazione, sfregando o battendo materiale, usando fiammiferi, sigarette accese, ecc.);

- qualora la fuga di gas interessasse l'intero Istituto, disattivare l'alimentazione elettrica, intervenendo sull'interruttore generale, ad evitare che in qualche locale possa verificarsi un innesco causato dall'impianto elettrico (avviamento di ascensore, avviamento di bruciatore di centrale termica, avviamento di una elettropompa, ecc.).

Se il gas permane, bisogna far intervenire l'Azienda del gas e le squadre di emergenza, seguendo le procedure. È vietato depositare bombole contenenti gas GPL in locali interrati o seminterrati, e, comunque, aventi il piano di calpestio sotto il piano di campagna o il marciapiede stradale.

9.8 Impianto antincendio, emergenza incendio ed evacuazione

All'interno della struttura è previsto un adeguato numero di estintori, il cui posizionamento viene illustrato in sede di sopralluogo congiunto. L'impresa appaltatrice non potrà apportare modifiche all'impianto se queste non saranno preventivamente autorizzate dagli Uffici competenti.

In caso di evento grave, chiamare immediatamente il numero di emergenza incendi 115 (Vigili del fuoco). Ad ogni modo, in caso di pericolo procedere con le seguenti misure.

In caso di piccolo incendio cercare di spegnere il fuoco con l'estintore posizionandovi con l'uscita alle spalle senza correre rischio.

Nel caso in cui non riuscite a spegnerlo, cercate di chiudere la finestra ed uscite chiudendo la porta, quindi:

- dare l'allarme e fare uscire, mantenendo la calma, le persone presenti nel locale seguendo le vie di fuga ed indirizzandole al punto di ritrovo;
- chiamare il 115 - Vigili del Fuoco;
- Togliere la corrente dal quadro elettronico azionando l'interruttore generale;
- Prelevare la planimetria sul muro ed uscite dall'edificio muniti di questa;
- Recarsi al punto di ritrovo e verificare la presenza dei colleghi;
- Attendere l'arrivo dei pompieri a cui consegnare la planimetria.

Le prove di evacuazione previste dalla normativa vigente coinvolgono il personale dell'Istituto e quello dell'impresa appaltatrice.

9.9 Uso di prodotti chimici (smalti, detersivi, vernici, ecc.) e sversamento sostanze chimiche

L'impresa appaltatrice potrà utilizzare prodotti chimici all'interno dell'Istituto secondo le modalità operative indicate sulle "Schede di Sicurezza" conformi al D.M. 04.04.1997 e le Schede Tecniche (che dovranno essere presenti insieme alla documentazione di sicurezza ed essere esibite su richiesta della stazione appaltante e dal competente Servizio Prevenzione e Protezione).

Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti chimici, se non per lavori d'emergenza, saranno programmati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo.

È fatto divieto miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati.

L'impresa operante non deve in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi.

In caso di sversamento di sostanze chimiche liquide, occorre assolutamente:

- 1) arieggiare il locale ovvero la zona;
- 2) utilizzare, secondo le istruzioni, i kit di assorbimento e porre il tutto in contenitori all'uopo predisposti (contenitori di rifiuti compatibili);
- 3) non usare apparecchi alimentati ad energia elettrica che possano costituire innesco per una eventuale miscela infiammabile ovvero esplosiva presente;

- 4) comportarsi secondo quanto previsto dalle istruzioni contenute nelle apposite "*Schede di Sicurezza*" (conformi al D.M. 04.04.1997), che devono accompagnare le sostanze ed essere a disposizione per la continua consultazione da parte degli operatori.

I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti. In alcun modo dovranno essere abbandonati negli edifici oggetto dell'appalto 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.

9.10 Superfici bagnate ed emergenza allagamento

Qualora le superfici di transito dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori della sede, il pubblico e altri soggetti che a qualsiasi titolo si trovino presso la struttura, l'impresa appaltatrice deve segnalare la zona interessata attraverso idonea e specifica segnaletica.

In caso di allagamento di locali, occorre porre in essere le seguenti misure di sicurezza:

- accertarsi che la presenza di alimentazione elettrica agli impianti non pregiudichi l'incolumità delle persone eventualmente presenti;
- intervenire sull'interruttore generale di piano disattivando l'alimentazione, previa assicurazione del mantenimento di una visibilità minima necessaria per l'esodo delle persone e per le operazioni di emergenza;
- fare intervenire, secondo le procedure presenti nella sede, la squadra di manutenzione idraulica ed informando gli interessati all'evento;
- accertarsi se vi sono presenti sostanze (solide, liquide, gassose) che, in presenza di acqua, possano dare origine a reazioni pericolose per l'incolumità dei presenti;
- in tal caso, dare la precedenza all'allontanamento di tali sostanze.

9.11 Sviluppo di fumi, gas e fiamme - Evacuazione

Nel caso in cui si svolga un'attività lavorativa che potrebbe generare fumi e/o gas ovvero che preveda l'impiego di fiamme è necessario agire con massima cautela e provvedere a:

- verificare nelle prossimità dei punti di intervento la presenza di eventuali materiali infiammabili, di un presidio antincendio nonché della presenza di mezzi estinguenti efficienti;
- accertarsi della salubrità dell'aria all'interno di vani tecnici a rischio nonché dello svilupparsi di fumi e/o fiamme;
- in caso di fumi o fiamme, operare con la massima cautela e garantire un'adeguata ventilazione dell'ambiente di lavoro attivando altresì aspiratori localizzati o segregando gli spazi con teli/barriere.

Lo svolgimento di attività che potrebbero generare tali effetti dovrà essere programmato e, salvo cause di forza maggiore (in tal caso devono essere prese misure atte a informare e tutelare le persone presenti), svolte in assenza di terzi sul luogo di lavoro.

Fondamentale è effettuare la necessaria formazione al personale dell'impresa appaltatrice in merito alla procedura di gestione dell'emergenza, compreso, l'uso dei presidi antincendio disponibili

Per lavorazioni che lascino negli ambienti di lavoro residui di polveri o altro, occorre, comunque, che sia effettuata un'adeguata rimozione e pulizia.

Le prove di evacuazione previste dalla normativa vigente coinvolgono il personale dell'Istituto e quello dell'impresa appaltatrice.

9.12 Pronto soccorso

L'impresa appaltatrice deve dotare il proprio personale che opera presso l'Istituto scolastico di un pacchetto di medicazione e di un sistema di comunicazione da utilizzare in caso di emergenza come disposto dal D.M. 388/2003.

In caso di necessità di un intervento di Pronto soccorso, i lavoratori dell'impresa appaltatrice che operano nell'Istituto scolastico possono intervenire solo se ne hanno la possibilità e se in possesso della qualifica di addetto al Primo soccorso secondo il D.M. sopra citato.

Utilizzare quindi i presidi sanitari presenti nella cassetta di pronto soccorso o nel pacchetto di medicazione. Si informa tuttavia che, in caso di grave evento, è doveroso chiamare il 118 – Pronto soccorso.

9.13 Lavoratori dell'impresa appaltatrice operanti presso l'istituto scolastico

Identificazione e riconoscimento

In osservanza dell'art. 26, comma 8, del D.Lgs. n. 81/2008, il personale occupato dall'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento completa di fotografia, generalità del lavoratore e indicazione del datore di lavoro.

L'impresa, prima dell'avvio delle attività, comunicherà l'elenco del personale autorizzato ad entrare nei plessi scolastici (tale elenco dovrà essere regolarmente aggiornato) e segnalerà immediatamente l'impiego di nuovo personale. Ogni sostituzione o variazione del personale dovrà essere preventivamente autorizzata e dovrà dare luogo all'aggiornamento di quanto sopra.

Formazione

L'appaltatore garantisce di impiegare personale professionalmente idoneo all'accurata esecuzione dei lavori.

È necessario che i lavoratori dell'impresa appaltatrice siano informati da parte dell'impresa appaltatrice, eventualmente supportato dal proprio Servizio Prevenzione e Protezione, in merito alle modalità di utilizzo delle sostanze, pericolose o no e allo svolgimento delle attività lavorative (se comportanti elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, di polveri, fumi, etc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro in periodi o orari di apertura dell'Istituto). Inoltre, nel rispetto di quanto previsto dal D.M. del 25 luglio 2011 devono essere affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute;
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti e degli sprechi alimentari;
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- Energia, trasporti e mense.

Le modalità e la tempistica dello svolgimento dei corsi dovranno essere comunicati al Comune, che vi potrà far partecipare anche propri incaricati.

Agli stessi soggetti devono essere date 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.

Qualora i lavoratori avvertissero segni di fastidio o problematiche legate allo svolgimento dei lavori (eccessivo rumore, insorgenza di irritazioni, odori sgradevoli, polveri, etc.) la stazione appaltante si attiverà immediatamente convocando l'impresa appaltatrice presso la sede di svolgimento del lavoro, allertando il

Servizio Prevenzione e Protezione (ed eventualmente il Medico Competente), al fine di fermare le lavorazioni o di valutare al più presto la sospensione delle Attività.

Comportamenti e Igiene

I Lavoratori delle sedi oggetto di appalto dovranno sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono gli interventi ed attenersi alle indicazioni fornite. Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere.

Questi operano esclusivamente nelle aree oggetto delle attività e rispettano le regole di accesso, di circolazione nei luoghi di lavoro e quelle per l'evacuazione in caso di emergenza. Il loro accesso e transito sarà comunque coordinato con il Responsabile della sede.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezione ed alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura

Sorveglianza sanitaria

Per i lavoratori per i quali sia prevista dalle disposizioni di legge la sorveglianza sanitaria, l'appaltatore d'opera dichiara che sono stati e saranno, con la periodicità prevista dalle rispettive disposizioni di legge, sottoposti a visita medica con conseguente parere favorevole di idoneità allo svolgimento della mansione.

10. FACOLTÀ SOSPENSIONE LAVORI

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

In caso di sospensione per pericolo grave ed imminente il Committente non riconoscerà alcun compenso o indennizzo all'impresa appaltatrice.

11. DISPOSIZIONI FINALI

L'appaltatore è tenuto a verificare l'eventuale necessità di apportare modifiche al documento medesimo in sede di esecuzione del servizio che dovranno essere preventivamente rappresentate all'appaltatore.

Allegato A

VERBALE DI SOPRALLUOGO CONGIUNTO DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

Con riferimento all'appalto di
affidato dal Comune di
all'impresa appaltatrice
presso l'istituto scolastico
per il periodo

allo scopo di una reciproca informazione sui rischi e sui pericoli connessi all'attività di cui all'appalto e di quelli derivanti dalle attività lavorative svolte nell'ambiente di lavoro, nonché ai rischi di interferenze generabili dalle stesse attività; allo scopo di cooperare ed evitare o, dove non possibile, limitare i rischi da interferenza e mettere in atto le necessarie misure preventive e protettive tecniche, organizzative o procedurali; allo scopo di coordinare i necessari interventi di prevenzione e protezione, in applicazione di quanto prescritto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, preso atto di quanto riportato e condiviso nel DUVRI aggiornato e contestualizzato anche a seguito del sopralluogo congiunto

I sottoscritti:

- RUP
- RSPP Stazione appaltante
- il Rappresentante dell'Istituto scolastico
- Il Rappresentante del servizio impresa appaltatrice
- RSPP dell'impresa

DICHIARANO

1. di aver eseguito congiuntamente, in data/...../....., alle ore/...../..... un sopralluogo preventivo nei luoghi in cui si dovranno svolgere le prestazioni contrattuali al fine di rilevare i rischi presenti riferibili all'ambiente di lavoro ed alla interferenza tra le attività presenti, nonché di mettere la Impresa appaltatrice nelle condizioni di informare i propri lavoratori sui rischi presenti nei luoghi dove essi dovrebbero operare, così come richiesto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008;
2. di aver riscontrato, nel corso del sopralluogo medesimo, i seguenti pericoli e/o rischi per i quali sono state definite le opportune azioni preventive e comportamentali per:
 - a) ridurre i rischi da interferenze:
.....
.....
.....
.....
 - b) eliminare i rischi derivanti da interferenze:
.....
.....
.....
.....
 - c) altro:
.....
.....
.....
.....

3. di avere scambiato le informazioni utili per eliminare o ridurre per quanto possibile i rischi da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto.
4. che sono state fornite le informazioni relative alla procedura di emergenza, di primo soccorso e di evacuazione in caso di pericolo grave ed immediato.

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

- produrre un proprio documento di valutazione dei rischi specifici;
- informare e formare i lavoratori (artt. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/08);
- mettere a disposizione dei lavoratori adeguate ed appropriate attrezzature (art. 71 D.Lgs. n. 81/2008).

Le parti si riservano di procedere, in seguito, ad eventuale sottoscrizione del “*Verbale di cooperazione e coordinamento in corso d’opera*”.

Luogo e data,,/...../.....

Firma RUP

Firma RSPP Stazione appaltante

Firma Rappresentante dell’Istituto scolastico

Firma Rappresentante del servizio impresa

Firma RSPP dell’impresa