

DUVRI		Amministrazione Comunale di Stradella	DATA	Vr. N.1 del 12.05.2021
			PAGINA	1 DI 11

# D.U.V.R.I.

## DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

di cui all'art. 26 D.Lgs. 81/08 s.m.i.

### CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA ED ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

I luoghi di esecuzione e le tipologie del servizio di ristorazione sono le seguenti
<b>CENTRO COTTURA COMUNALE DI VIA COMOLLI</b> Il servizio prevede fornitura, deposito derrate alimentari (compreso acqua naturale in pet) e preparazione pasti in loco
<b>SCUOLA DELL'INFANZIA - Via F.lli Cervi</b> Il servizio prevede la consegna e la distribuzione dei pasti, il lavaggio dei piatti, il ritiro e successivo lavaggio dei contenitori per il trasporto, la pulizia dei tavoli e dei locali di consumo dei pasti. Tali servizi devono essere forniti a spese e cura dalla Ditta appaltatrice.
<b>SCUOLA PRIMARIA - Via Bottini, 28</b> Il servizio prevede la distribuzione dei pasti, il lavaggio dei piatti, la pulizia dei tavoli e dei locali di consumo dei pasti. Tali servizi devono essere forniti a spese e cura dalla Ditta appaltatrice
<b>SCUOLA SECONDARIA di I° GRADO - Via Repubblica, 64</b> Il servizio prevede la consegna e la distribuzione dei pasti, il ritiro e successivo lavaggio dei contenitori per il trasporto, la pulizia dei tavoli e dei locali di consumo dei pasti. Tali servizi devono essere forniti a spese e cura dalla Ditta appaltatrice.

#### **NOTA IMPORTANTE:**

Il presente documento deve essere allegato al contratto relativo al servizio in oggetto e ne costituisce pertanto parte integrante.

Viene redatto nella fase di approvazione della richiesta di offerta con lo scopo della sicurezza relativa alle interferenze.

Il documento sarà eventualmente revisionato prima dell'inizio del servizio al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze, gli infortuni e gli incidenti durante le attività lavorative oggetto dell'appalto.

I criteri adottati nel presente documento per la valutazione dei rischi dovuti alle interferenze sono i medesimi utilizzati dal Committente per la propria valutazione dei rischi.

<b>DUVRI</b>		<b>Amministrazione Comunale di Stradella</b>	<b>DATA</b>	<b>Vr. N.1 del 12.05.2021</b>
			<b>PAGINA</b>	1 DI 11

## 1. PREMESSA

Il presente documento di valutazione contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza che dovranno essere adottate al fine di eliminare le interferenze in ottemperanza all' art.26, comma 3 del D. Lgs. 81/08 e al fine di promuovere la cooperazione e il coordinamento con le società che svolgono lavori e servizi in appalto.

Con il presente documento unico preventivo sono fornite all' Impresa appaltatrice informazioni sui rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro oggetto dell'appalto (e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività), sui rischi derivanti da possibili interferenze dell'ambiente in cui è destinata ad operare la ditta appaltatrice nell'espletamento dell'appalto in oggetto e sulle misure di sicurezza proposte in relazione alle interferenze.

A mero titolo esemplificativo si possono considerare interferenti i seguenti rischi:

- derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi;
- immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
- esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore;
- ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- derivanti da modalità di esecuzione particolari, richieste esplicitamente dal committente (che comportino pericoli aggiuntivi rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata).

In particolare il documento è strutturato al fine di:

- individuare e caratterizzare i centri di pericolo ed i relativi rischi presenti nell'ambiente di lavoro della committente;
- identificare e valutare i rischi della ditta appaltatrice in funzione delle specifiche attività da svolgere;
- identificare e valutare i rischi interferenziali;
- fornire le indicazioni operative da adottare per poter effettuare le attività lavorative in sicurezza;
- caratterizzare le modalità di evacuazione in caso di emergenza;
- specificare gli obblighi ed i divieti da osservare nell'area di lavoro;
- caratterizzare quant'altro possa essere necessario per coordinare ed assicurare una corretta cooperazione tra le varie attività svolte dalla ditta appaltatrice e dalla ditta committente al fine di garantire il più alto livello di sicurezza per tutti i lavoratori;

Da quanto espresso si evince la responsabilità da parte dei datori di lavoro, di cooperare per ridurre i rischi derivanti dalle rispettive attività lavorative concomitanti (rischi interferenziali).

Inoltre i datori di lavoro devono scambiarsi ulteriormente qualsiasi nuova informazione al fine di garantire un elevato grado di sicurezza dei lavoratori

Il presente documento è stato redatto dalla committente e sarà integrato con quanto fornito dalla ditta appaltatrice in sede di aggiudicazione dell'appalto e comunque prima dell'inizio dei lavori.

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) è stato redatto in applicazione all'art.26 comma 3 del D.Lgs. n° 81/2008 e costituisce parte integrante sia del Capitolato Speciale d'Appalto per la Gestione del Servizio di Ristorazione Scolastica e di altri Servizi di Ristorazione a ridotto impatto ambientale sia della Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro elaborato dall'Impresa aggiudicataria in conformità alle disposizioni vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori.

I datori di lavoro, o loro referenti, dovranno 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;

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.

<b>DUVRI</b>		<b>Amministrazione Comunale di Stradella</b>	<b>DATA</b>	<b>Vr. N.1 del 12.05.2021</b>
			<b>PAGINA</b>	1 DI 11

Il presente documento (DUVRI) riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente, il personale dell'Impresa aggiudicataria e il personale del/i Datore/i di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio ditte incaricate di eseguire le manutenzioni straordinarie ai macchinari presenti presso la cucina o il refettorio, esecuzione delle derattizzazioni, esecuzione di manutenzioni straordinarie dei locali di produzione e quelli di consumo dei pasti.

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

Nella stesura del presente documento sono stati presi in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione, che avverranno comunque all'interno degli edifici scolastici indicati.

Per quanto riguarda l'attività svolta presso la cucina, i rischi derivanti da interferenze risultano minimi in quanto vi opera esclusivamente personale dell'Impresa.

I rischi potenziali sono riconducibili alla sola consegna delle derrate alimentari.

I rischi potenziali maggiori sono riconducibili a quelli derivanti dall'attività specifica dell'Impresa di ristorazione. Tali rischi, relativi alle attività connesse con l'appalto in oggetto, devono essere individuati, valutati e descritti nella Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, redatto dall'impresa aggiudicataria.

Per quanto riguarda invece l'attività che l'Impresa svolgerà presso il refettorio (somministrazione dei pasti agli utenti, pulizia e rigovernatura dei locali) sono stati riscontrati rischi, evidenziati nelle tabelle più avanti riportate, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, il personale dei Datori di lavoro ed eventuali utenti presenti presso l'edificio scolastico.

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

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

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il datore di lavoro, o referente di sede, potrà ordinare la sospensione del servizio in oggetto, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene sul lavoro.

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

## **2. IDENTIFICAZIONE DELL'APPALTO**

Il Comune di Stradella ha indetto una gara di appalto avente per oggetto "Affidamento della Ristorazione Scolastica e di altri Servizi di Ristorazione a ridotto impatto ambientale" per lo svolgimento del servizio mensa (preparazione, cottura, porzionamento e distribuzione dei pasti in loco e unità esterne) per gli alunni, il personale scolastico avente diritto della scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di 1° grado e i dipendenti del Comune di Stradella.

Il contratto relativo al presente appalto ha durata di 48 mesi (quattro anni), dal 01.09.2021 al 31.08.2025.

Trattasi di contratto rientrante nell'allegato IX – D.Lgs. 50/2016

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

## **3. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'**

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica ed altri servizi di ristorazione comunale, consistente nella:

- fornitura, deposito derrate alimentari (compreso acqua naturale in pet) e preparazione pasti in loco c/o centro cottura comunale di Via Comolli, per tutte le utenze scolastiche e non scolastiche;
- preparazione del pasto di mezzogiorno nel rispetto dei menù concordati e delle caratteristiche degli alimenti indicate e allegate nel Capitolato Speciale di Appalto;

<b>DUVRI</b>		<b>Amministrazione Comunale di Stradella</b>	<b>DATA</b>	<b>Vr. N.1 del 12.05.2021</b>
			<b>PAGINA</b>	1 DI 11

- trasporto, ai terminali di consumo, in contenitori termici, preparati dalla ditta appaltatrice, con personale idoneo e mezzi di trasporto conformi alle norme vigenti;
  - distribuzione nei vari refettori;
  - pulizia, sanificazione e riordino di:
    - o locali cucina e relativi arredi e attrezzature;
    - o locali refettorio e relativi arredi ed attrezzature (incluso ogni materiale di pulizia - consumo a tal fine necessario);
  - fornitura di utensileria di cucina, carrelli portavivande e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio, piatti in ceramica/melanina, posate in acciaio, bicchieri in vetro lavabili tramite lavastoviglie presso la scuola primaria e la scuola dell'infanzia di via F.lli Cervi, materiale monouso biodegradabile per la scuola secondaria di 1^ grado (piatti piani e fondi, bicchieri, ciotole, set posate) nonché di materiale monouso biodegradabile quali tovaglioli, tovaglette, complementari al numero degli utenti;
  - responsabilità gestionale complessiva servizi affidati;
  - gestione del servizio informatizzato di rilevazione presenze;
- secondo le condizioni e le modalità specifiche di esplicazione indicate nel Capitolato Speciale di Appalto e relativi allegati.

Al fine di sopperire ad eventuali circostanze che possano determinare l'indisponibilità della cucina per lo svolgimento del servizio in oggetto, l'Appaltatore dovrà mettere a disposizione, pena esclusione, un secondo centro di cottura alternativo

#### 4. ANAGRAFICA DEL COMMITTENTE

<b>RAGIONE SOCIALE</b>	<b>AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI STRADELLA</b>
Comune di	STRADELLA
Indirizzo	Via Marconi, 35
C.F.	00467720181
P. IVA	00467720181
Tel.	0385-249211
Fax	0385-43590
Mail/Pec	info@comune.stradella.pv.it comune.stradella@pec.regione.lombardia.it
Datore di lavoro/Delegato	Dott.ssa Elisabetta D'ARPA
RSPP	Dott. Ettore Covini
MC	Dott.ssa Silvia Ragni
RLS	Dott. Marco D'Amato
ASL territorialmente competente	Pavia
Referente	Sig.ra Erika Francesca Agostino

#### 5. ANAGRAFICA DELL'APPALTATORE

<b>RAGIONE SOCIALE</b>	
Sede legale	
P. IVA	
Tel.	
Fax	
Mail/Pec	
Datore di lavoro/Delegato	
RSPP	

<b>DUVRI</b>		<b>Amministrazione Comunale di Stradella</b>	<b>DATA</b>	<b>Vr. N.1 del 12.05.2021</b>
			<b>PAGINA</b>	1 DI 11

## 6. STRALCIO DEL PIANO DI EMERGENZA

All'interno è stato istituito un apposito servizio di prevenzione e protezione i cui addetti, adeguatamente formati, sono incaricati della gestione attiva dei possibili casi di emergenza e dell'evacuazione dei lavoratori.

Le persone presenti dovranno pertanto seguire le indicazioni di evacuazione della struttura in cui si trovano ad operare secondo le indicazioni della segnaletica presente e raggiungere il luogo sicuro.

### 6.1 Segnalazione di un pericolo

Qualunque persona individui un principio di incendio o rilevi una qualunque situazione di pericolo (es. presenza di fumo, spargimenti di sostanze pericolose, allagamenti, ecc.) è tenuto ad avvisare immediatamente la persona di riferimento sotto indicata:

Luogo	Persona di riferimento	Telefono
SCUOLA DELL'INFANZIA Via F.lli Cervi		0385 48384
SCUOLA PRIMARIA Via Bottini, 28		0385 48136
SCUOLA SECONDARIA di I° GRADO Via Repubblica, 64		0385 48053

Il soggetto attivatore (chi lancia l'allarme/segnalazione dell'evento anomalo) deve indicare chiaramente:

- le generalità di chi dà l'allarme;
- che cosa sta realmente accadendo;
- il luogo dove sta accadendo l'evento anomalo;
- le eventuali persone coinvolte dall'evento;
- le eventuali apparecchiature, impianti, materiali e sostanze interessati dall'evento

In caso di difficoltà di comunicazione l'allarme può essere dato mediante il pulsante di emergenza (ove presente), previa rottura del vetro di protezione.

### 6.2. Segnalazione allarmi

Evacuazione zona interessata dall'evento anomalo	Segnalazione vocale
Esodo totale dallo stabile	Segnalazione vocale

<b>DUVRI</b>		<b>Amministrazione Comunale di Stradella</b>	<b>DATA</b>	<b>Vr. N.1 del 12.05.2021</b>
			<b>PAGINA</b>	1 DI 11

## **7. NORME DI COMPORTAMENTO PER IL PERSONALE DEGLI APPALTATORI E/O SUBAPPALTATORI IN CASO DI EMERGENZA**

Di seguito vengono riportate indicazioni per l'evacuazione in caso di emergenza:

- uscire dai locali non appena percepito il segnale di allarme (vocale, acustico e/o luminoso) avendo cura di chiudere le finestre e le porte, dopo aver accertato che nessuno permanga nel locale purché lo stesso non comporti un aumento del rischio;
- non gridare "al fuoco" o al pericolo in generale (per non diffondere il panico);
- non correre. Percorrere ordinatamente le vie di esodo (provviste di luce di emergenza), seguendo la segnaletica di sicurezza;
- seguire le indicazioni degli addetti alla squadra di evacuazione;
- durante l'evacuazione non portare con sé oggetti che possono essere da intralcio e se possibile chiudere le porte che si attraversano;
- in presenza di fumo camminare abbassati (proteggendo il naso e la bocca con un fazzoletto, possibilmente umido);
- raggiungere le uscite di sicurezza (identificate con segnaletica) e portarsi all'esterno in luogo sicuro (punto di raccolta);
- durante l'emergenza non usare mai sistemi alimentati ad energia elettrica (es. ascensori).

## **8. NORME DI COMPORTAMENTO PER IL PERSONALE DEGLI APPALTATORI E/O SUBAPPALTATORI**

Tutto il personale degli Appaltatori che opera all'interno delle strutture ai fini della tutela della propria salute e di quella degli altri debbono rispettare e seguire le indicazioni riportate di seguito, ossia:

- è obbligatorio osservare la normativa vigente per la gestione e il contenimento dell'emergenza epidemiologica da Covid 19;
- rispettare le indicazioni e le prescrizioni di seguito riportate in funzione dell'area di interesse in cui il lavoratore si trova ad operare.
- rispettare il contenuto della segnaletica installata in tutti i locali;
- è vietato correre all'interno delle aree di lavoro;
- è vietato fumare e utilizzare fiamme libere, fonti di calore e di innesco di qualsiasi genere nelle aree a rischio come indicato dalla cartellonistica;
- è vietato consumare cibi o bevande in aree non idonee con presenza di sostanze pericolose e rifiuti;
- è vietato l'accesso in locali od aree per le quali non si è autorizzati;
- non effettuare movimenti bruschi e pericolosi che possono creare disattenzione di altri lavoratori;
- non oltrepassare le aree transennate;
- è obbligatorio restare nella zona assegnata dove si sta operando;
- non bere alcool, non fare uso di stupefacenti, o medicinali che creano uno stato confusionale con conseguente diminuzione dell'attenzione sul lavoro;
- è consentito utilizzare attrezzature e/o impianti della ditta committente che rientrano nell'attività dell'appalto;

<b>DUVRI</b>		<b>Amministrazione Comunale di Stradella</b>	<b>DATA</b>	<b>Vr. N.1 del 12.05.2021</b>
			<b>PAGINA</b>	1 DI 11

- l'uso di altre attrezzature/macchinari è consentito solo a seguito di una preventiva e specifica autorizzazione firmata dal legale rappresentante della stazione appaltante;
- è vietato intervenire su qualsiasi parte dell'impianto/struttura se non debitamente autorizzati;
- è vietato lavorare con indumenti insicuri per le specifiche attività svolte all'interno della stazione appaltante, in relazione al rischio residuo presente (ad esempio non sono consentiti camici o abiti che presentino parti svolazzanti, calzoncini corti, canottiere, ecc.);
- è vietato manipolare, manovrare ed intervenire su macchine e/o parti di macchine: è necessario chiedere l'intervento di un operatore addetto.

## **9. COMPORAMENTI DOVEROSI**

Di seguito si riportano alcuni comportamenti doverosi di carattere generale, da osservare da parte della ditta appaltatrice, ovvero:

- formare ed informare i lavoratori sui rischi specifici presenti nei locali di lavoro;
- far fare la visita medica di idoneità ai lavoratori;
- indossare abiti idonei al lavoro da svolgere ed atti a tutelare la sicurezza in relazione alle specifiche attività;
- indossare, se necessario o segnalato, i mezzi di protezione individuale (DPI) in relazione ai rischi residui;
- utilizzare solo attrezzi portatili alimentati a 220 V e a 24 Volt in luoghi bagnati e umidi;
- applicare le procedure aziendali di emergenza e di evacuazione in caso di incendio;
- riferire di ogni situazione di rischio, infortunio ecc.. al responsabile della committente;
- utilizzare i corridoi o i percorsi indicati per muoversi all'interno della struttura;
- utilizzare esclusivamente attrezzature sicure: in ogni caso il committente può ispezionare gli attrezzi usati e contestare quelli difettosi e/o insicuri, anche in relazione al rischio residuo presente sull'impianto;
- ogni dipendente dell'impresa esterna deve essere qualificato oltre che per l'attività svolta anche dal punto di vista della sicurezza (formazione specifica);
- la zona di lavoro deve sempre essere mantenuta pulita, eliminando i rifiuti periodicamente;
- rimuovere ed allontanare qualsiasi attrezzo / utensile non sicuro;
- parcheggiare i veicoli nell'apposita zona appositamente individuata;
- non intervenire mai sulle attrezzature elettriche: solo il personale qualificato è autorizzato ad effettuare interventi sugli impianti, come ad esempio rimuovere fusibili, riparare spine, cavi, motori elettrici e quant'altro;
- ogni elemento elettrico difettoso e/o obsoleto deve essere rimosso immediatamente

<b>DUVRI</b>		<b>Amministrazione Comunale di Stradella</b>	<b>DATA</b>	<b>Vr. N.1 del 12.05.2021</b>
			<b>PAGINA</b>	1 DI 11

## **10. MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO**

La prima riunione di coordinamento si terrà dopo l'aggiudicazione dell'appalto e prima dell'inizio dell'attività appaltata.

In detta riunione verranno stabiliti i provvedimenti operativi e le modalità previste per l'eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali individuati nel presente documento.

Si informa sin da ora che presso le strutture indicate sono in vigore i seguenti divieti ed obblighi per il personale delle ditte appaltatrici o per chi da esse incaricato:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni in atto da parte di personale delle strutture scolastiche e/o del Comune di Stradella;
- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti di proprietà delle strutture scolastiche e/o del Comune di Stradella, se non espressamente autorizzati in sede di consegna delle strutture;
- divieto di accedere ai locali ad accesso limitato o a zone diverse da quelle interessate ai lavori se non specificatamente autorizzati dal Comune con apposito permesso;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di fumare nei luoghi oggetto dell'appalto;
- divieto di rimuovere o manomettere in un alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature; qualora strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, dovranno essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'aggiudicataria a tutela del personale scolastico, di quello Comunale e di quello dell'aggiudicataria stessa
- divieto per il personale scolastico, per quello del Comune e per quello dell'aggiudicataria di compiere di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere la sicurezza anche di altre persone;
- divieto per il personale scolastico, per quello del Comune e per quello dell'aggiudicataria di compiere qualsiasi operazione (pulizia, lubrificazioni, riparazioni, registrazioni, ecc.) su organi in moto o su impianti in funzione; qualora strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, dovranno essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'aggiudicataria a tutela del personale scolastico, di quello Comunale e di quello dell'aggiudicataria stessa;
- divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa;
- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;
- obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
- obbligo di impiegare macchine, attrezzi ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge ed in conformità alle stesse e alle istruzioni di utilizzo del costruttore;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza (adoperandosi direttamente, ma solo in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli);

Il responsabile della committenza e l'incaricato della ditta appaltatrice per il coordinamento del servizio appaltato, potranno sospendere i servizi qualora ritengano che a causa del prosieguo delle attività possano sopravvenire nuove interferenze con rischi elevati.

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro, così come previsto dall'art. 26, comma 8, D.Lgs. n. 81/2008.

<b>DUVRI</b>		<b>Amministrazione Comunale di Stradella</b>	<b>DATA</b>	<b>Vr. N.1 del 12.05.2021</b>
			<b>PAGINA</b>	1 DI 11

## **11. INDIVIDUAZIONE DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI, DELLE MISURE DA ADOTTARE E DEFINIZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA PER RISCHI INTERFERENTI**

A seguito dell'analisi dei rischi interferenti compiuta, si rileva che la corretta gestione degli stessi comporta unaggravio di spese minimo rispetto alla normale gestione della sicurezza della ditta appaltatrice, difatti la gestione dell'emergenza, seppur da coordinarsi con le restanti figure presenti, non costituisce aggravio di attività, ma semplicemente una modifica delle procedure standard già richieste per la corretta gestione dei rischi propri dell'impresa appaltatrice.

Pertanto i costi della sicurezza per rischi interferenti vengono stimati in € 1.200,00+ IVA, come di seguito specificato

## **12. QUADRO E COSTI ANALITICI DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI**

<b>ATTIVITA' CHE SARANNO SVOLTE</b>	<b>INTERFERENZE CON:</b>	<b>FREQUENZA</b>	<b>MISURE PREVENTIVE</b>
Consegna derrate alimentari e non alimentari al punto di presa in carico presso edificio scolastico	Personale operante presso i locali scolastici, gli alunni, i genitori, gli educatori e gli operatori scolastici	Giornaliera	Rispetto codice della strada e regolamenti comunali
Trasporto e movimentazione derrate alimentari e non alimentari entro gli edifici sino alla dispensa o cucina	Persone operanti presso i locali, gli alunni, i genitori, educatori e operatori scolastici	Giornaliera per prodotti freschi, periodica per gli altri prodotti	Individuare percorsi protetti ed orari favorevoli. Rispettarei limiti di portata dei montacarichi (ove presenti). Utilizzare apposita cartellonistica mobile
Preparazione pasti in loco	Nessuna (locali cucina aduso esclusivo, eccetto per eventuali interventi di manutenzione da parte della committenza)	Giornaliero	
Trasporto, ai terminali di consumo, in contenitori termici, predisposti dalla ditta appaltatrice	nessuna	Giornaliero	Rispetto codice della strada e regolamenti comunali
Allestimento dei tavoli del Refettorio	Alunni ed insegnanti	Giornaliero	Organizzarsi facendo in modo che gli alunni siano ancora fuori da tale locale
Pulizia dei tavoli e dei locali di consumo dei pasti	Alunni ed insegnanti	Giornaliero	Effettuare il lavoro quando gli alunni sono già fuori da tale locale.
Fase di somministrazione pasti agli utenti	Alunni ed insegnanti	Giornaliero	Organizzare la somministrazione facendo in modo che gli alunni siano ancora fuori da tale locale o siano seduti al loro posto.

<b>DUVRI</b>		<b>Amministrazione Comunale di Stradella</b>	<b>DATA</b>	<b>Vr. N.1 del 12.05.2021</b>
			<b>PAGINA</b>	1 DI 11

Lavaggio delle stoviglie	Nessuna (locali cucina ad uso esclusivo, eccetto per eventuali interventi di manutenzione da parte della committenza)	Giornaliero	
Interventi di manutenzione ordinaria ed altri interventi analoghi (sia a carico del Comune che a carico della ditta a seconda delle competenze)	Utenti edificio Scolastico	Periodica	Effettuare tale operazione in assenza totale di persone. Delimitare le zone, utilizzare DPI e cartellonistica idonea. Predisporre tempi di sicurezza idonei alla eventuale decontaminazione (p.e. derattizzazione)
Pulizia e sanificazione refettorio e locali di pertinenza (a carico ditta)	Utenti servizio refezione, scuola e post scuola	Secondo le specifiche del capitolato	Delimitare le zone, utilizzare DPI. Eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza
<b>Totale oneri per intera durata appalto</b>			<b>1.200,00</b>

La stima del costo suddetto deriva da indagini di mercato e dalla seguente previsione dei costi:

- delimitazione zone pulizia e manutenzione per 3 plessi scolastici: 6 pz. in plastica rigida tipo "pavimento bagnato" ed "intervento in corso": 350,00 € i.e.
- delimitazione percorsi per consegna derrate presso scuole, con appositi cartelli indicatori e dispositivi vari: 2 cartelli simbolo tipo "parcheggio riservato ditta" / "zone consegna": 100,00 € i.e.
- cartelli indicatori tipo "riservato" - "vietato ingresso al personale non autorizzato" per refettori, centro cottura: 150,00 € i.e.
- sostituzione stimata nell'arco del quadriennio del materiale in precedenza indicato: 600,00 €. i.e.

### **13. CONCLUSIONI**

Il coordinamento e la gestione della sicurezza tra committente e ditta appaltatrice è di fondamentale importanza per la riduzione dei pericoli e la conseguente conoscenza dei rischi residui per i lavoratori.

I lavoratori non possono accedere in locali ed aree esterne per i quali non siano stati adeguatamente informati e formati sui rischi presenti.

La committente si riserva la facoltà di accertare in qualsiasi momento e con le modalità che riterrà opportune, il rispetto delle normative vigenti e disposizioni interne per la salute e sicurezza dei lavoratori.

In caso di violazioni a tali obblighi, la committente avrà la facoltà di ordinare la sospensione dei lavori ed anche di recedere al contratto senza corresponsione di risarcimento dei danni o indennità.

<b>DUVRI</b>		<b>Amministrazione Comunale di Stradella</b>	<b>DATA</b>	<b>Vr. N.1 del 12.05.2021</b>
			<b>PAGINA</b>	1 DI 11

**Per presa visione ed accettazione del presente documento (DUVRI)**

Datore di Lavoro	Dott.ssa Elisabetta D'Arpa	
Responsabile di procedimento	Dott.ssa Erika Francesca Agostino	
Responsabile del servizio di prevenzione e protezione	Dott. Ettore Covini	
Rappresentante dei Lavoratori per la sicurezza	Dott. Marco D'Amato	

**ALLEGATI**

Saranno consegnate alla ditta aggiudicataria le planimetrie delle strutture interessate e gli elenchi con i nominativi dei referenti.